

RIVISTA
CONTEMPORANEA

FILOSOFIA — STORIA — SCIENZE — LETTERATURA POESIA
— ROMANZI ~ VIAGGI CRITICA — ARCHEOLOGIA — BELLE ARTI

VOLUME DECIMOQUINTO

ANNO SESTO

TORINO

TIPOGRAFIA CERETTI, DEROSI E DUSSO

Via della Peata, n° 1.

1858

DELLA
INDUSTRIA MANIFATTURIERA
IN ITALIA

INDUSTRIE CHE DIPENDONO DA SOSTANZE VEGETALI

V (*¹)

Olii.

Vi hanno olii di diverse qualità: alcuni sono tratti da sostanze vegetabili, altri in cambio hanno origine animale. Fra quelli che appartengono alla prima specie, l'olio d'oliva occupa senza dubbio il primo posto, e noi cominceremo perciò dall'esame di tale prodotto indicando le condizioni di cultura dell'albero che gli è proprio.

L'olivo ha bisogno di un clima temperato; le sue foglie restano verdi tutto l'anno, e i suoi frutti impiegano un tempo abbastanza lungo onde giungere a maturanza; il che fa di esso un albero a vegetazione lenta, ma continua, capace di sostenere un freddo anche intenso ove non sia troppo prolungato. Là dove l'arancio perirebbe, l'olivo prospera mirabilmente, giunge ad un'altezza piuttosto considerevole ed è riputato come una delle principali ricchezze del nostro paese.

Per tali condizioni l'olivo è divenuto un albero di coltura quasi universale in Italia. Le coste di Genova e di Nizza sono coperte da questa preziosa vegetazione, che appartiene ugualmente alla Toscana, e soprattutto alle campagne di Pisa e di Lucca, celebratissime per la bontà dei loro olii. La piantagione dell'olivo si associa spesso colà alla vigna, oppure è disposta su piccoli ripiani a gradinate. Questa-specie

¹ V. i fascicoli di maggio, giugno, luglio e ottobre. 28

di coltura, negli Stati Romani, si confà ai terreni vulcanici, e principalmente ai calcarei; essa cresce ovunque presso lo provincie orientali e le occidentali, sotto le mura di Roma e sul versante degli Apennini. La Sardegna e la Corsica fruiscono puro della medesima, la quale rende lieta anche la regione dei laghi di Lombardia, la Venezia, lo costo dell'Istria, a malgrado della loro posizione settentrionale. Ma di tutto le regioni italiane, la parte continentale del regno dello Duo Sicilie è ancora quella in cui la coltivazione dell'olivo è più diffusa, e i suoi prodotti più regolari o cospicui. Lungo le coste nordiche della Sicilia,, i declivii delle montagne e le valli sono quasi interamente popolate da oli veti. Netta costa meridionale ed occidentale, e generalmente all'interno dell'isola, l'olivo è più raro, e non fornisce, neppure olio sufficiente al bisogno dei suoi abitanti. La parte orientale della costa a settentrione di Catania produco olivi di ottima qualità.

La bacca dell'olivo, che impiega no' nostri paesi, come dapertutto, i due terzi dall'anno a crescere ed a maturare, roccogliesi allorché comincia l'inverno. D'ordinario si aspetta che i venti o la maturità eccessiva facciano cadere le ulive, oppure questo vengono scosse dagli albori, o le poche che restano, sullo scorcio della stagione, sono staccato dai rami per mezzo di lunghe pertiche o di bastoni, a u«dipresso come si usa colle noci. Sì le uno che lo altro vengono poscia raccolto dalle donne e dai ragazzi e riposto in tini, ove rimangono circa un mese, allo scopo di estrarne l'olio, come erroneamente pretendesi, in copia maggiore. Ci corre obbligo tuttavia di tosto avvertire come il sistema di abbacchiare, battendo i rami dell'albero, sia oltremodo rovinoso per i raccolti futuri, epperò in taluni, luoghi proibito a coloro che prendono in fitto gli ulivi con appositi patti. V'hanno di proprietari infatti che praticano il raccolto dei frutti prima che giungano alla loro completa maturanza, staccandoli dagli alberi, guidati in ciò dall'esperienza, la quale insegna come l'olio tratto dalle uliva molto mature e annerite riesca minore di quantità ed abbisogni di maggiore depurazione. Anche la cattiva abitudine di promuovere la fermentazione dello, bacche, prima di tritarle e di premerle, va perdendo de' suoi partigiani fra noi o presso la maggior parto dei nostri paesi oleiferi.

Per la triturazione impiegansi delle mole di pietra rotanti entro una vasca in muratura ed intorno ad asse perpendicolare, mosse da asta orizzontale, spinta dall'acqua od a forza d'uomini o da uno o più animali da tiro. A questo aulico e primitivo sistema in molti luoghi fu sostituito l'oleotribo, che è applicazione altrettanto semplice quanto

ingegnosa del molinello a caffè. Con quel meccanismo basta meno della metà di forza motrice ad ottenere una triturazione tripla di quella che davano lo antiche macino, ond'è che un solo oleotribo tritura tante bacche quante bastano a tener in moto tre torchi. Prescindendo della necessaria dispersione della sostanza oleosa che deriva dall'assorbimento dell'antico apparecchio di pietre connesse, e che è nulla nell'oleotribo, la triturazione operata con questa macchina è così uguale, così uniforme, da assicurare un prodotto maggiore sotto Fazione del torchio; la qual ultima si ripartisce equabilmente sulla pasta già omogenea, delle bacche pesto. I vantaggi di questa macchina si riassumono nell'economia della mano d'opera, del tempo e del locale, perché essa non occupa che la metà dello spazio assegnato alle macine ordinarie e nell'aumento della produzione.

Dopo la triturazione viene la pressione. Poiché il frutto è schiacciato si raccoglie e si pone in *sportini d'erba*, di forma cilindrica fatti di giunghi o di altro erbe; i quali sportini si sottopongono ai torchio (molti io una volta). Il torchio è ordinariamente formalo da una pietra che viene lasciata discendere, o premuta sulle ulive da un sistema analogo a quello dei nostri torchi da vino: una colonna di legno verticale, alla quale per mezzo di un palo trasverso si applica la forza degli uomini destinati a farla girare. In alcune delle nostre provincie la pressione si compie per mozzo di strettoie meccaniche specialmente mosse ad acqua (strettoie con viti) e colonne di ferro fuso, strettoie alla Ravanes.

Intorno al piano inferiore del torchio, su cui stanno le ulive schiacciate, scendo una ribalta solcata da rigagnoli, poi quali Folio, che cola dagli sportini, sotto la pressione, s'avvia ad un becco donde è raccolto in un frugolo o secchia sottoposta.

L'olio che cola dal torchio é torbido, chiamasi *mosto*: per farlo diventar brillante (limpido diremo noi) si pone in un ampio recipiente, in fondo al quale col tempo e col riposo depone il sedimento oppure si filtra testo, appena spremute, col cotone e per mezzo di apposito filtro. Anche fra noi in non pochi luoghi venne introdotto quell'ultimo metodo di chiarificazione o di purificartene consigliato dai recenti progressi della chimica, e che già rende celebrati gli olii del mezzodi della Francia.

Nelle diverse parti d'Italia, ove coltivasi l'ulivo, dopo la prima estrazione dell'olio, le sanse vengono gettato a marcire su letamai, ovvero si destinano ad alimento della combustione specialmente dei forni di panetteria. In pochi luoghi finora si ripassano, e dopo breve

ebollizione nell'acqua calda vengono sottoposte di bel nuovo alto strettoio onde ottenerne olii di qualità inferiore. Tuttavia alcuni fabbricanti traggono partito dalle sanse, e producono olii lavati nella proporzione di una sesta parte della quantità ottenuta colla prima pressione, assicurandosi d'altra parte col nocciolo un separato prodotto.

Alcuni degli apparecchi che servono a sì proficua fabbricazione sono posti in movimento dall'azione dell'acqua, altri invece, assai più estesi e migliori, sono regolati dalla forza del vapore. Così nell'isola di Sardegna ve n'ha a Sassari uno ad acqua ed altro a vapore, altri due lavorami sono in esercizio a Cagliari ed a Boss. Alla terraferma degli Stati Sardi, ed al Granducato di Toscana sono pure famigliati quegli apparecchi, dei quali, noi 1835, non si contavano nel regno di Napoli che tre, mentre ora ve n'hanno almeno quarantacinque.

Un'utile modificazione fu quella recata a' serbatoi di olio, per cui ai vasi ordinari in terra creta, che occupano molto spazio, facili a rompersi ed incomodi nel vuotarsi, vennero sostituiti grandi cilindri in lamine di ferro, i quali versano di leggieri quanto contengono, mediante rubinetti aperti al centro ed alla base di quei recipienti.

Come vedesi, la fabbricazione dell'olio d'oliva era, altre volte, presso noi oltremodo negletta! Nulla facevasi per raccogliere le bacche con minor spesa, per premerle ancor fresche, ben tritarle, separare Folio delle varie pressioni, ottenere dalle sanse l'olio lavato, purificare e rendere chiari i prodotti in genere con maggiore agevolezza e risultali più soddisfacenti. Tuttavia, da qualche tempo, de' miglioramenti sensibili furono introdotti, ed i metodi usati oggidì in alcuno parli del regno di Napoli, negli Stati Sardi e nel Granducato di Toscana permettono di ottenere olii che uguagliano, ove pure non superino, le migliori qualità di quelli di Provenza.

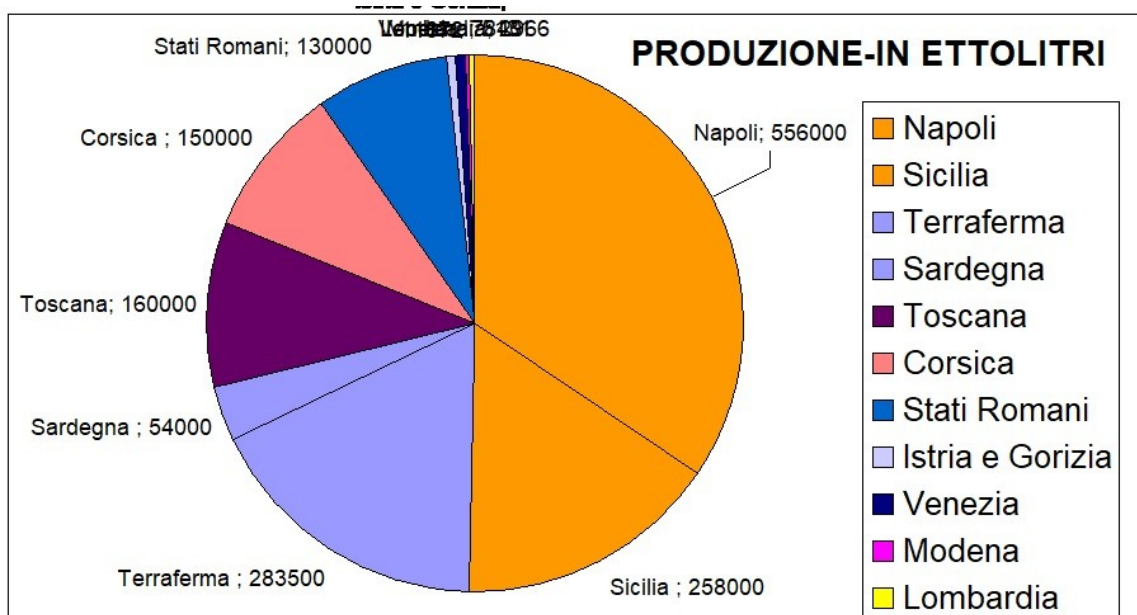
Del resto, so qualche incuria esiste ancora io quest'arte, essa è largamente controbilanciata dall'abbondanza del prodotto, il quale è comune a tutto il paese, o che, dopo aver soddisfatto i bisogni Io-cali, costituisce l'oggetto di una vasta esportazione. E a convincere i nostri lettori basti indicare, nel prospetto che seguo, la quantità ed il valore dell'olio prodotto nelle varie provincie italiane o di là inviato all'estero.

PRODUZIONE.

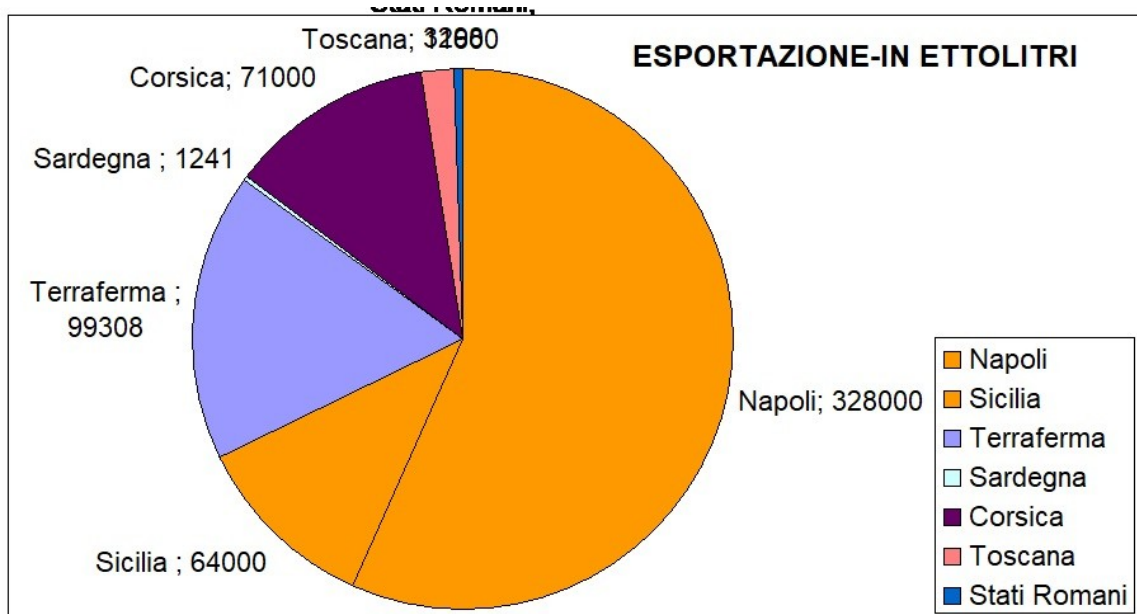
		Quantità		Valore	<i>fr.</i>
Regno delle Due Sicilie	Napoli	556,000	ettolitri	50,060,000	»
	Sicilia	258,000	»	17,000,000	»
Stati Sardi	Terraferma	283,500	»	20,000,000	»
	Sardegna	54,000	»	3,700,000	»
Toscana		160,000	»	11,800,000	»
Corsica		150,000	»	10,500,000	»
Stati Romani		130,000	»	10,000,000	»
Istria e Gorizia		11,872	»	811,000	»
Venezia		7,840	»	490,000	»
Modena		5,131	»	350,000	»
Lombardia		2,966	»	150,000	»
In tutta Italia		1,717,309	»	124,801,000	»

ESPORTAZIONE.

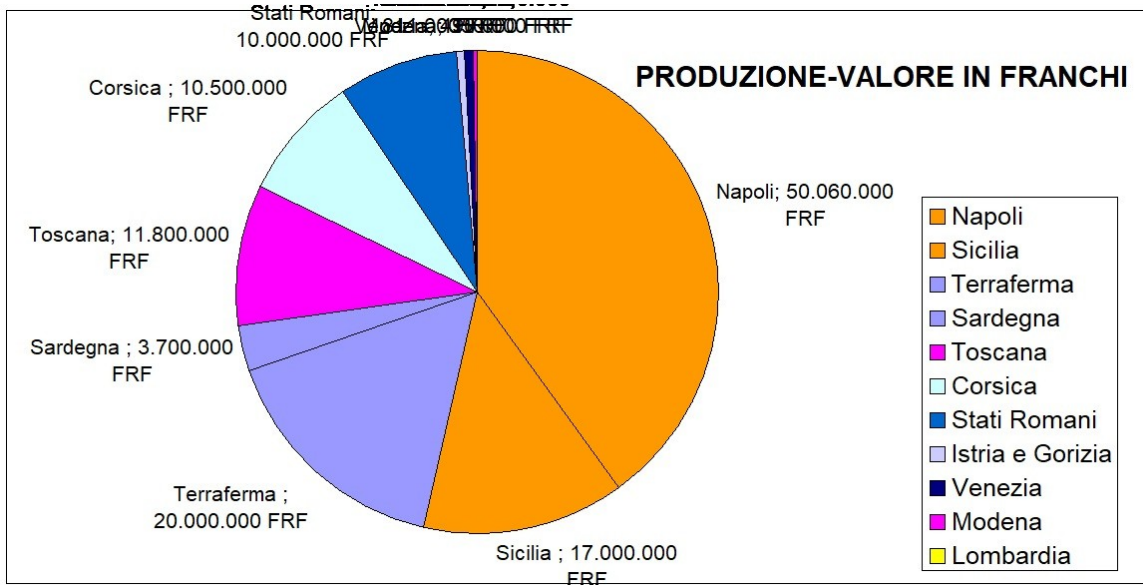
Regno delle Due Sicilie	Napoli	328,000	ettolitri	25,000,000	<i>fr.</i>
	Sicilia	64,000	»	4,545,000	»
Stati Sardi	Terraferma	99308	»	6,951,000	»
	Sardegna	1,241	»	80,860	»
Corsica		71,000	»	5,000,000	»
Toscana		11,600	»	1,652,000	»
Stati Romani		3,298	»	230,860	»



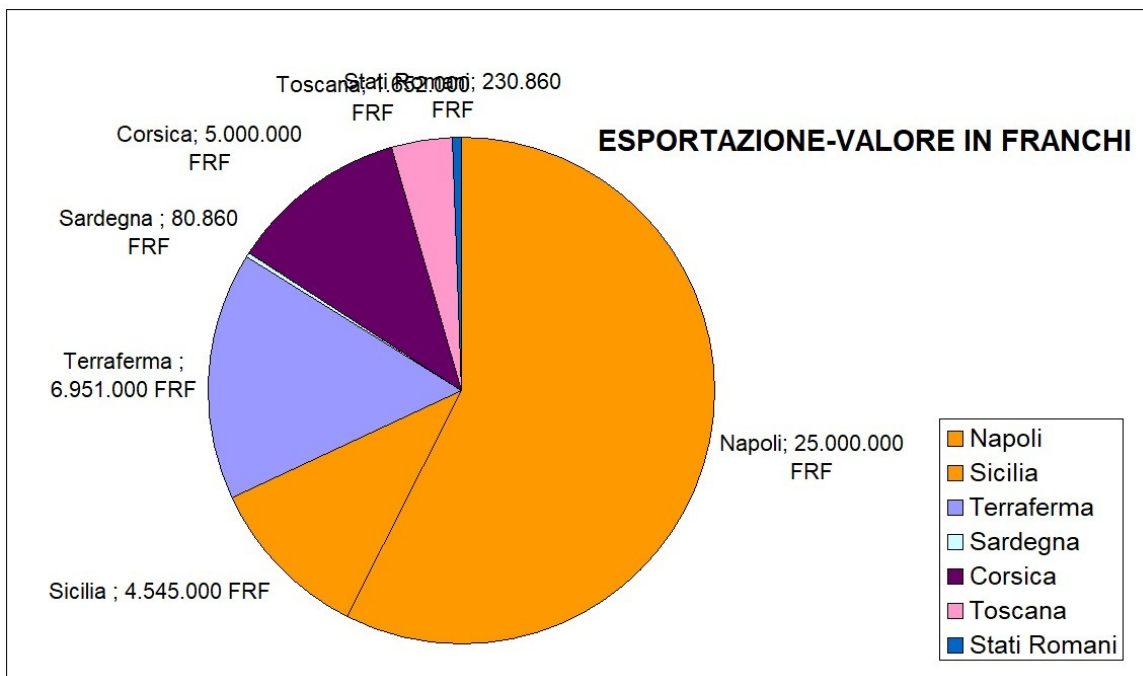
FONTE: Rivista Contemporanea, Vol. Decimoquinto, Anno Sesto pgg. 433-440
 ELABORAZIONE: [eleaml.org](http://www.eleaml.org)



FONTE: Rivista Contemporanea, Vol. Decimoquinto, Anno Sesto pgg. 433-440
 ELABORAZIONE: [eleaml.org](http://www.eleaml.org)



FONTE: Rivista Contemporanea, Vol. Decimoquinto, Anno Sesto pgg. 433-440
 ELABORAZIONE: [eleaml.org](http://www.eleaml.org)



FONTE: Rivista Contemporanea, Vol. Decimoquinto, Anno Sesto pgg. 433-440
 ELABORAZIONE: [eleaml.org](http://www.eleaml.org)

Sulla quantità d'olio esportata dal Regno di Napoli, 40,497 ettolitri vanno all'Inghilterra, 16,2343 all'Austria, 28,116 alla Francia, 15,160 al Netherlands, 31,380 alla Russia, 20,2616 agli Stati Sardi, 15,100 agli Stati Romani, 769 alla Toscana, 6591 alla Sicilia, 82,832 ettolitri ad altri paesi. Due terzi dell'olio che si esporta dagli Stati Sardi sono diretti in Francia, il resto in Inghilterra, in Austria, ecc. , ecc.

Le cifre del prospetto che precede parlano da sé; esse ci fanno conoscere quali siano i paesi cui producono l'olio d'olivo in maggior copia, e quali quelli che ne spediscono di vantaggio all'estero, quale sia in una parola l'importanza di questa produzione e di questo commercio presso tutta la penisola.

In Italia la quantità d'olio d'olivo che si ottiene è tale, che gli olii estratti dagli altri frutti, o dallo altri sementi, sono di poca rilevanza. Nondimeno ogni provincia ha olii speciali cavati dai diversi vegetali. Così la *pistacia lentiscus* dà olio buono per gli usi domestici. L'industria si serve dell'olio di lino o di noce, la medicina di quello di mandorle dolci o di ricino, che cominciano ad essere di qualche conto nelle nostre produzioni. Parlando della fabbricazione dell'olio di semi di lino, merita nota l'opificio sorto non ha guari nella città di Livorno, ed appartenente alla società sotto la ditta la *Nuova Industria*. Esso impiega metodi perfezionati, e va munito di una macchina a vapore della forza di 12 cavalli.

Nel Mantovano, nel Bresciano, nel Vicentino la coltivazione del ricino occupa intieri campi. In Toscana, negli Stati Romani e nel Regno di Napoli trovasi puro in via di progresso. Commendevoli per la fabbrica di quest'olio sono: uno stabilimento nella città di Ceprano, nella delegazione di Frosinone, fornito di un grandioso torchio idraulico, posto in moto dalle acque del Liri, e l'altro dai signor Croppi di Forlì, che mantiene 20 operai, e produce circa 40,000 chil. di detto olio ogni anno. In quest'ultimo opificio funzionano tre macchine costrutto a Glasgow, ed una macchina atta ad acciaccare il seme del ricino, con cui se ne lavora 400 chilogrammi all'ora.

In Sampierdarena, presso Genova, v'ha la fabbrica d'olio di sesamo del signor Calvi, fornita di un motore idraulico, e capace di produrre q. in. 7. 500 d'olio affanno, impiegandovi una doppia quantità di sostanza oleosa. I residui di quella lavorazione compongono le così dette pianelle, spedite all'estero per uso di combustibile.

Dal *fagus sylvestris* e dal *cornus sanguinai* si estrae un olio che si può avere del pari da altre piante oleose, la *calza*, il *sesamo*, il

gyperus esculans, ecc. Noi ci limiteremo ad indicare qui le qualità e la quantità di questi olii prodotti da ognuna delle nostre provincie italiane.

Olio di lino. — Lombardia 21,114 ettoltri. Venezia 1,907 ettoltri. La Sicilia no ha un'esportazione pel valore di 80,750 franchi.

Olio di ravizzone. — Lombardia 14,814 ettoltri. Venezia 38,3744 ettoltri. Modena 5,232 ettoltri.

Olio di noce. — Lombardia 10,675 ettoltri. Venezia 3,186 ettoltri.