

la sola preparazione consigliata dalla scienza e dall'esperienza. Nella Toscana, nella Liguria e nella Provenza, dove si ha raggiunto il maggior grado di perfettibilità nella manifatturazione degli olii, nulla altro praticasi, da cui si può ritenere dipendere la loro buona qualità. Colà v'è la piccola produzione olearia ed in parte il sistema colonico pari al nostro, il contadino fa l'olio e lo vende a' negozianti, che tutto al più, prima di metterlo in commercio, lo filtrano.

Fino a tre decenni indietro in tutte le altre contrade d'Italia lavoravasi l'olio non altrimenti che oggi da noi. Lavorazione pessima ed olio pessimo. Dopo quell'epoca le anzidette pratiche, dalla Toscana si estendono nell'Umbria e nelle vicine Marche, e per l'esempio d'un sol uomo, di Ravanas, si diffusero nella terra di Bari ed in altre provincie dell'Italia meridionale. La terra di Bari, che distinguevasi pei suoi olii fetidi e nerastri, oggi produce per due terzi olii fini commestibili, che fanno concorrenza ai migliori paglierini della Liguria e della Provenza.

I progressi della meccanica e della chimica trovarono poca applicazione nell'oleificio. Non v'ha opificio oleifero di qualche importanza nell'Italia e nella Provenza, che io non abbia visitato. Trovai in uso generale le antiche macine verticali in pietra, mosse da motori animali o da ruote idrauliche, e gli antichi strettoi a vite in legno; rarissimi sono i frantoi a doppia macina, i torchi in ferro, le presse idrauliche