

MARIA LUISA DI FELICE

TRASFORMAZIONI TERRITORIALI
E MODERNIZZAZIONE AGRARIA

L'EVOLUZIONE RESISTENTE DI UN COMPARTO OLIVICOLO
TRA '800 E '900

La rimozione delle pratiche tramandate dalla cultura contadina nelle terre d'antica tradizione agraria, spesso promossa da specifiche politiche economiche d'impianto riformistico, ha sperimentato lunghe e complesse fasi di transizione, non raramente scandite da drammatiche crisi, per gli importanti risvolti tanto economici, quanto sociali e finanche antropologici, venuti di seguito ai cambiamenti. L'analisi dei processi che hanno interessato i comparti agricoli tradizionali, nel momento in cui sono venuti a contatto con i programmi di riforma, con i processi modernizzatori, e, soprattutto, con l'avvento dei sistemi di produzione industriale, consente, quindi, di portare alla ribalta accanto all'emergere delle dinamiche evolutive, alle ragioni e alle circostanze che hanno favorito l'evoluzione delle attività agricole, i motivi e le condizioni che ne hanno inibito o rallentato la trasformazione.

Alla luce di queste considerazioni, l'esame delle vicende di un comparto olivicolo, come quello sardo, permette di focalizzare l'attenzione su processi produttivi che, più a lungo di altri, sono rimasti "fedeli" alle pratiche tradizionali, preferendo mantenere le rendite di posizione acquisite nel mercato anche con prodotti di scarsa qualità, piuttosto che realizzare gli investimenti necessari a migliorare le coltivazioni e i sistemi di trasformazione della materia prima.

La modernizzazione del comparto deve considerarsi, infatti, un processo di lungo termine che, per quanto incoraggiato da tempo, ha mosso i primi, concreti, passi solo a partire dall'età giolittiana, grazie all'opera delle istituzioni agrarie preposte dalla diffusione della moderna cultura agronomica.

Rispetto agli effetti conseguiti dal comparto durante il Novecento, la produzione olivicolo-olearia sarda può aspirare a raggiungere risultati assai

più lusinghieri. Oggi, la produzione dell'olio d'oliva rappresenta solo l'1,5 per cento di quella nazionale e l'1,3 della PLV agricola della regione. A fronte di una crescita pur significativa, qualitativa e quantitativa, perché si ottengano esiti maggiormente significativi restano da compiersi passi viepiù importanti, nel mercato regionale, nazionale ed estero, insistendo soprattutto sull'eccellenza delle produzioni¹.

*Sardegna, "terra ferace d'oleastri"*²

Ora la Sardegna è abbondevole abbonevolissima d'oleastri (...) pienissimo d'oleastri è il contado di Goceano, pienissima l'Ogliastra, (...) pienissimi altri tratti, massimamente nella costa orientale dell'isola, né quali luoghi voi appena incontrate, un uliveto. Dovrò io confondere gli abitanti di quelle parti coll'esempio della Corsica? La costa di quell'isola col verde degli ulivi (...) porge gratissima ricreazione a' naviganti (...) Proponghiamo anzi a' Sardi l'esempio de' Sardi (...). Sassari, Bosa, Cugliari, Oristano, e se vogliamo aggiungere anche Iglesias a che debbono parte della loro opulenza, e felicità, se non agli uliveti, che stabilito hanno, e vanno in di in di aumentando?³

Nel *Rifiorimento della Sardegna* di Francesco Gemelli, elegante ed erudito «manifesto della privatizzazione delle terre e della nuova agricoltura»⁴, alla trattazione «degli ulivi, degli uliveti, e dell'olio»⁵ era assicurato uno spazio significativo, tra quelle dedicate alle viti e ai gelsi. Affinché fossero estese colture tanto «fruttifere», il gesuita piemontese intendeva «infiammar la Sardegna», una regione «scarsa di piante» che «dista per ciò stesso dalla felicità (...) a proporzione dalla scarsezza di questo genere pe' suoi bisogni»⁶. La diffusione di vigneti, oliveti e gelseti e l'accurata produzio-

¹ F. NUVOLI, *L'olivicoltura in Sardegna. Aspetti economici e di mercato*, in *Realtà e prospettive di sviluppo del comparto olivicolo-oleario in Sardegna*, a cura di F. Nuvoli, Sassari 2011. Vedi inoltre L. IDDA, *L'agricoltura della Sardegna deve puntare su un'olivicoltura competitiva*, «Agricoltura informazioni», Speciale olivo, 1983, supplemento al n. 3; M.P. SINI, *La filiera olivicola*, in *Agroalimentare in Sardegna. Struttura, competitività e decisioni imprenditoriali*, a cura di L. Idda, Sassari 1996, pp. 129-217; L. IDDA, R. FURESI, F. A. MADAU, C. RUBINO, *L'olivicoltura in Sardegna: aspetti economici e prospettive alla luce di un'analisi aziendale*, Sassari 2004.

² P. MANTEGAZZA, *Profili e paesaggi*, in *I viaggiatori dell'Ottocento in Sardegna*, a cura di A. Boscolo, Cagliari 1973 (ed. orig. ID., *Profili e paesaggi della Sardegna*, Milano 1869), p. 294.

³ F. GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna proposto nel miglioramento di sua agricoltura libri tre*, Torino 1776, rist. Cagliari 1966, p. 224.

⁴ A. MATTONE, *Le origini della questione sarda*, in *Storia d'Italia. Le regioni dall'Unità a oggi. La Sardegna*, a cura di L. Berlinguer, A. Mattone, Torino 1998, p. 106.

⁵ GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., pp. 213-239.

⁶ *Ivi*, pp. 180-181.

ne di vino, olio e seta apparivano tanto più utili e necessarie, se si voleva assicurare ai sardi quelle importanti risorse e quei fruttuosi commerci di cui erano assolutamente bisognosi, per il conseguimento della “pubblica felicità”.

Già in passato – argomentava Gemelli – i provvedimenti sull’innesto degli olivastri e sulla tutela degli olivi – l’ultimo era stato il pregone del 1771 del viceré Des Hayes⁷ – avevano arricchito d’uliveti la «ridente Sassari», la «pingue Bosa», l’«industriosa Cuglieri» e la «fertilissima Oristano»⁸. Ora si richiedeva un impegno più incisivo per tre ragioni: la forte domanda di olio; la favorevole natura e composizione del suolo sardo; la disponibilità di terre e il ridotto impegno colturale. Conveniva, tuttavia, adottare alcune accortezze e, non in ultimo, ricorrere a esperti genovesi per radicare nell’isola la migliore olivicoltura.

Qualche anno dopo, anche Andrea Manca dell’Arca, dottore in diritto ed esponente della piccola nobiltà sassarese, nell’*Agricoltura di Sardegna* trattava sia della diffusione e cura degli olivi, sia della raccolta, spremitura e conservazione delle olive⁹. Riferiva dell’usanza di coltivare insieme olivi e viti – così da rendere vantaggioso il tempo occorrente alla maturità dei primi con lo sfruttamento delle seconde –; insisteva sull’opportunità di «risanare» l’olio, per separarlo dalla feccia o levarne il cattivo odore; e consigliava, inoltre, la produzione dell’olio di sansa, sperimentata a Sassari da un impresario di Oneglia¹⁰.

Le pagine di Manca dell’Arca, specchio delle pratiche agrarie e della farmacopea tradizionale – si trattava anche delle virtù balsamiche dell’olio –, descritti i sistemi adottati nella coltura dell’olivo e nella produzione olearia, ne raccomandavano l’osservanza, sebbene già allora si profilasse l’opportunità di accantonarli almeno in parte, per evitare produzioni scadenti. Rispetto a chi, come Gemelli, suggeriva la raccolta dall’albero, senza negare i vantaggi di questo metodo il sassarese consigliava, invece, di continuare a raccattare le olive quando erano mature e cadute spontaneamente, non senza raccomandarne la rapida spremitura, per evitare lunghi e dannosi ammassi¹¹.

Considerazioni e raccomandazioni tanto attente all’economia agraria

⁷ M. MANCONI, P. PORCU, *L’innesto degli olivastri e l’olivicoltura nella legislazione spagnola e sabauda (XVI-XIX sec.)*, in *Olio sacro e profano. Tradizioni olearie in Sardegna e Corsica*, a cura di M. Atzori, A. Vodret, Sassari 1995, p. 104.

⁸ GEMELLI, *Rifiorimento della Sardegna*, cit., p. 219.

⁹ A. MANCA DELL’ARCA, *Agricoltura di Sardegna*, a cura di G. G. Ortu, Nuoro 2000 (ed. orig. Napoli 1780), pp. 156-8.

¹⁰ *Ivi*, 166-7.

¹¹ *Ivi*, pp. 159-160, 165.

dell'isola, seppure da prospettive differenti, andavano a incidere sulla trattativa di genere, ma l'esito di quelle valutazioni riecheggiava anche tra le pagine della memorialistica coeva e successiva, fino a sollecitare l'elaborazione di proposte funzionali allo sviluppo dell'agricoltura sarda.

Se le scarse annotazioni lasciate da un anonimo piemontese nel 1759 non si allontanavano dalle osservazioni di Gemelli e dell'Arca, quando si rammaricava per gli olivastri lasciati improduttivi ed elogiava gli uliveti di Sassari, Bosa e Alghero, il cui olio, però, non eguagliava quello di Nizza e della Riviera ligure¹², una parte della memorialistica ottocentesca dava voce ai progressi raggiunti dall'olivicoltura sarda, complice l'apprezzamento per gli interventi promossi dai sovrani sabaudi¹³. Francesco d'Austria-Este, il futuro sovrano di Modena e Reggio, ammirava gli uliveti sassaresi e la loro «eccellente» produzione¹⁴, mentre il generale Alberto Ferrero Della Marmora indugiava proprio sull'illuminata politica della casa regnante: valutati i vantaggi offerti dallo sfruttamento degli oleastri, un decreto reale del 1806 – ricordava – ne aveva promosso l'innesto, in cambio di un titolo nobiliare. Nei dintorni di Sassari e Bosa si apprezzavano le colture più rigogliose, la cui produzione era tale da competere con quella provenzale e calabrese; al Sud dell'isola, gli elogi del generale andavano al marchese di Villahermosa, fedele servitore di casa Savoia, che a Orri, presso Cagliari, aveva collocato diecimila piante, tra ulivi e mandorli¹⁵.

Accanto a queste, le testimonianze di quanti visitavano l'isola liberi da «vincoli» pubblici, riferivano della scarsa valorizzazione degli olivastri, per decantare, al contrario, gli uliveti impiantati dal sagace impegno di illuminati agricoltori, e insistevano perché fosse migliorata la produzione, sollecitati i lettori sulle prospettive commerciali offerte agli oli sardi. Mentre il comandante di marina Willam Henry Smyth, in missione in Sardegna, constatata la presenza di «uliveti bellissimi ed estesi», rilevava nel 1828 che l'olio sardo, contrariamente alle sue potenzialità, non era né abbondante, né remunerativo¹⁶, vent'anni dopo l'inglese John Warre Tyndale, elogiati gli uliveti e l'olio di Sassari, considerava che quest'ultimo era di

¹² ANONIMO PIEMONTESE, *Descrizione dell'isola di Sardegna*, a cura di F. Manconi, Cagliari 1985 (ed. orig. 1759), pp. 69-70.

¹³ T. OLIVARI, *L'olivicoltura sarda attraverso la memorialistica e la relazioni amministrative (XVII-XIX sec.)*, in *Olio sacro e profano*, cit., pp. 107-110.

¹⁴ F. D'AUSTRIA-ESTE, *Descrizione della Sardegna (1812)*, a cura di G. Bardanzellu, Cagliari 1993, pp. 221-222.

¹⁵ A. DELLA MARMORA, *Viaggio in Sardegna*, a cura di M. Brigaglia, vol. I, Nuoro 1995 (ed. orig. Paris, Turin 1826), p. 149.

¹⁶ W.H. SMYTH, *Relazione sull'isola di Sardegna*, a cura di M. Brigaglia, trad. di T. Cardone, Nuoro 1998 (ed. orig. ID., *Sketch of the present state of the Island of Sardinia*, London 1828), p. 122.

tale qualità da spuntare il prezzo migliore nell'isola¹⁷. Di diverso avviso, il francese Gustave Jourdan, decantati gli oliveti sassaresi, osservava che l'approssimazione produttiva svalutava la qualità dell'olio sardo, rovinato per giunta da un «odore detestabile»¹⁸. Le montagne ogliastrine «coperte d'ulivi selvatici» attirarono, invece, l'attenzione di Antoine-Claude Pasquin, detto Valery, in viaggio tra la Corsica, l'Elba e la Sardegna. L'innesto delle piante – rifletteva, ricordando il decreto del 1806 – poteva «dar luogo a un gran numero di nobilitazioni poco care»; divulgare la notizia – osservava – avrebbe interessato le «persone fornite di soldi e vanità»¹⁹. Anche il medico e antropologo Paolo Mantegazza constatava il persistente disinteresse per gli olivastri che innestati avrebbero, invece, accresciuto la produzione olearia, a suo avviso capace di gareggiare con le migliori del continente²⁰.

Sassari, capitale dell'olivicoltura

Rispetto a indicazioni spesso sporadiche, il quadro offerto da Vittorio Angius nelle voci elaborate per il *Dizionario geografico storico-statistico-commerciale* appare più articolato e puntuale. Se nel Mandrolisai, in Gallura o a Ozieri gli olivastri erano stati del tutto o quasi trascurati²¹ – annotava –, nel sud dell'isola gli innesti avevano avuto successo, tanto che intorno a Cagliari si contavano circa 80.000 piante, capaci di assicurare in due lustri una produzione utilmente commerciabile. Gli olivi allignavano a Decimo, Pirri, Pula, Orri; nel Gerrei erano coltivati secondo i «veri metodi dell'arte»²².

Ad Alghero gli uliveti si erano estesi grazie all'innesto di 2-3.000 piante e al lavoro dei mulini impegnati nella frangitura e torchiatura delle olive²³. Nel Montiferro la copiosa produzione, superata per qualità quella di Sas-

¹⁷ J.W. TYNDALE, *L'isola di Sardegna*, vol. I., trad. e cura di L. Artizzu, Nuoro 2002 (ed. orig. ID., *The Island of Sardinia*, London 1849), p. 259.

¹⁸ G. JOURDAN, *L'île de Sardaigne*, Paris 1861, ora ID., *L'isola di Sardegna*, in *I viaggiatori dell'Ottocento*, cit., p. 219.

¹⁹ A.C. PASQUIN VALERY, *Viaggio in Sardegna*, trad. e cura di M.G. Longhi, Nuoro 1996 (ed. orig. ID., *Voyages en Corse, a l'île d'Elbe, et en Sardaigne*, t. II, Paris 1837), p. 121.

²⁰ MANTEGAZZA, *Profili e paesaggi*, cit., p. 294.

²¹ V. ANGIUS, *Città e villaggi della Sardegna dell'Ottocento*, a cura di L. Carta, Nuoro 2006, 3 voll. (ed. orig. G. CASALIS, *Dizionario geografico storico statistico commerciale degli stati di S.M. il Re di Sardegna*, Torino 1833-56, voll. I-28 selezione dei lemmi relativi alla Sardegna con l'aggiunta della voce *Savoja*) vol. II, pp. 1163-64, s.v. Ozieri.

²² *Ivi*, vol. I, p. 238, s.v. Cagliari.

²³ *Ivi*, vol. I, pp. 75-76, s.v. Alghero.

sari e Alghero, era ben remunerata²⁴. A Bosa lo sviluppo dell'olivicoltura aveva promosso l'attività di 3 lavatoi e 20 frantoi che, negli anni migliori, ottenevano ben 12 barili d'olio (un barile era pari a 33,60 litri)²⁵.

In Sardegna, tuttavia, nessuna località poteva competere con Sassari, tanto erano estesi gli uliveti e articolate le iniziative che dal loro sfruttamento prendevano corpo. Nell'economia agraria del Nord Sardegna l'olivicoltura andava assumendo una discreta rilevanza sia per la borghesia cittadina, che guardava con qualche interesse anche alle prime esperienze dell'industria agro-alimentare, sia per la popolazione contadina, i braccianti salariati, gli zappatori e le raccoglitrice di olive, che dal lavoro negli uliveti traevano importanti risorse.

Gli ulivi che «in qualche parte si estendono a circa 4 miglia dalla città» – secondo Angius erano presenti 1.500.000 piante – vantavano una storia secolare: nel Seicento il patrimonio olivicolo sassarese aveva conosciuto un forte progresso – ricordava, riferendosi alle disposizioni del parlamento di Giovanni Vivas del 1624 –, incentivato poi dal re Carlo Emanuele III (1730-1773), con il pregone del 1771. Queste circostanze avevano inciso sulla produzione, ben presto rivelatasi redditizia. I raccolti, pur incostanti, nelle annate migliori avevano garantito a Sassari e a Sorso circa 100.000 barili d'olio, un quarto della produzione ligure. Le olive, una volta a terra, erano raccolte da donne e ragazzi ingaggiati all'occorrenza. I rami venivano scossi per provocare la caduta dei frutti solo quando s'intendeva ottenere olio da olive non del tutto mature: questa qualità, detta "vergine", era maggiormente quotata ed era in grado di mantenere le proprie proprietà nel tempo, purché costantemente separata dalle «fecce». Le olive, portate a dorso di cavallo o su carri, erano lavorate in molini (non meno di 136), che ubicati in città o nelle vicinanze ospitavano in un'unica stanza una macina, un torchio e una vasca per i residui della lavorazione²⁶.

L'olio sassarese non era di gran qualità perché – segnalava Angius – le olive stavano a lungo sul terreno, preda di uccelli e insetti, le si raccoglieva anche sporche e, in cumuli, le si lasciava fermentare in luoghi surriscaldati. Operare altrimenti, come suggeriva Gemelli, era a suo parere assai consigliabile, così come era opportuno acquisire gli attrezzi capaci di aumentare la resa del prodotto e ottenere distinte qualità d'olio, secondo la richiesta dei mercati più esigenti, senza limitarsi a separare quello alimentare, per giunta di scarsa qualità, da quello di vasca o di balza, usato per l'illumina-

²⁴ *Ivi*, vol. II, p. 904, s.v. Montiferro.

²⁵ *Ivi*, vol. I, p. 197, s.v. Bosa.

²⁶ *Ivi*, vol. III, 1446-1447, s.v. Sassari.

zione, dalle concerie e dalle saponerie²⁷. Il commercio oleario, che pure si era avvantaggiato di prodotti scadenti – tagliati e rettificati nella penisola – avrebbe aumentato i profitti grazie a oli scelti e accuratamente lavorati. Nel mercato sardo erano già presenti delle distinzioni, ma non paragonabili a quelle praticate in Riviera: tra tutti – sosteneva Angius – gli oli di Bosa e Cuglieri erano i meglio remunerati, perché più «liquidi», seguiti da quelli di Alghero, Sassari, Cagliari e Oristano.

In ultimo Angius ricordava che, sull'esempio di Michele Delitala, proprietario del primo lavatoio, la sansa, divenuta oggetto di profitto da genere di scarto, si lavorava in numerosi opifici, per lo più collocati nel Nord Sardegna: tre operavano intorno a Sassari, quelli di San Biagio, di Taniga e di Santa Barbara che, sulla strada per Portotorres, era dei fratelli e cugini Ardisson; i due di Alghero erano di proprietà di Matteo Guillot e dell'avvocato Ballero; quello di Bosa apparteneva a Giuseppe Passino; uno a Bauladu, vicino a Oristano, era di Paolo Spano; i fratelli Serralazzu, soci dello Spano, possedevano il lavatoio di Cuglieri; a Iglesias un'analoga iniziativa era stata avviata dal conte Carlo Baudi di Vesme, a Orri dal marchese di Villahermosa. Si era affermata anche la confezione di saponi, a Sassari, Cuglieri e Cagliari²⁸.

La nobiltà dell'olivo

Il regio Editto del 3 dicembre 1806 «portante diverse provvidenze dirette a promuovere la piantagione degli oliveti» mobilitò in parte le comunità locali²⁹. Tra quanti avevano approfittato del provvedimento per assicurarsi l'ambito titolo di nobile, l'avvocato Pietro Nieddu di Pula e Salvatore Antonio Pinna di Macomer vennero fatti conti, il primo per aver piantato 4.500 olivi, il secondo per avere valorizzato 10.000 olivastri. Il titolo nobiliare fu chiesto anche da Efsio Musio di Serrenti che per aver messo a dimora 4.000 olivi a Samatzai³⁰. Tra i prelati si distinsero monsignor

²⁷ *Ivi*, vol. III, p. 1447, s.v. Sassari.

²⁸ *Ivi*, vol. III, pp. 1447-1448, s.v. Sassari.

²⁹ L'editto imponeva ai proprietari di terreni olivastrati l'innesto delle piante entro cinque anni e alle chiese, alle Casse pie e ai corpi ecclesiastici l'investimento di capitali nella medesima pratica; concedeva terre del demanio pubblico a chi avesse provveduto in egual modo, il fidecommesso ai non nobili, purché avessero innestato o piantato 500 ulivi, il titolo di cavalierato a chi ne avesse piantato almeno 4.000 e la privatizzazione dei terreni olivastrati purché le piante fossero innestate; disponeva infine gravi pene e sanzioni per chi avesse agito in senso contrario a questo indirizzo normativo.

³⁰ Cfr. F. CHERCHI PABA, *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola, caccia e pesca in Sar-*

Navoni, che nella diocesi di Iglesias già nel 1808 faceva innestare oltre 1.000 olivastri, e Giovanni Bua che presso Paulilatino nel 1830 intervenne su centinaia di olivastri. Non di meno operarono il vicario Fadda di Decimomannu, che insegnò ai fedeli innesto e potatura, e il parroco di Sarroch, che secondo Giovanni Spano, disponeva l'innesto dal confessionale³¹. Nel 1867 anche l'ingegnere Léon Goüin, proprietario della miniera di San Leone, presso Capoterra, aveva realizzato 6.000 innesti³². Analoghe esperienze interessarono le campagne di Solanas, San Gavino, Pabillonis, Cabras, Mogoro, Riola, Nurachi, Massama nel centro dell'isola, diversi comuni del Sassarese, del Marghine, della Marmilla, del Goceano e delle Baronie³³.

Gli obiettivi governativi furono raggiunti solo parzialmente. Il provvedimento, che mirava a diffondere la proprietà privata, propagando e tutelando l'ulivo, grazie agli innesti e ai nuovi impianti, interessò l'isola a macchia di leopardo, ma in misura minore le zone agro-pastorali della Sardegna centrale: qui, dove contribuivano nell'economia comunitaria della terra, gli oleastri venivano sfruttati per le bacche, ma soprattutto per l'approvvigionamento del legname e l'alimentazione del bestiame al pascolo.

Nel Sud dell'isola, a Orri, il marchese di Villahermosa diede vita al più rinomato uliveto del cagliaritano. Socio tra i più autorevoli della Reale Società Agraria ed Economica della città, che aveva perorato il decreto del 1806, egli aveva inteso rafforzare con l'esempio l'indirizzo della Società³⁴. Tra le pagine dedicate a Orri dal gesuita Antonio Bresciani quelle riservate all'olivicoltura offrono un suggestivo spaccato dei sistemi in uso nella tenuta. Tra le rare aziende modello presenti nella regione, quella del marchese stupiva per l'estensione e la cura delle coltivazioni; non faceva eccezione lo «sterminato» oliveto, che vantava piante ben potate e concimate, altrimenti da quanto si osservava altrove. In modo altrettanto diligente si estraeva l'olio che, separata la qualità più pregiata, era conservato in orci. In un locale apposito – osservava Bresciani – si trovavano il serbatoio, i tavolati e le stuoie sulle quali si sistemavano le olive, lasciate frollare per la macina

degna, vol. IV, Cagliari 1974, pp. 216-7, 219. Dei cosiddetti «benemeriti dell'agricoltura» Cherchi Paba forniva un lungo elenco: cfr. pp. 173-175.

³¹ G. SPANO, *Emendamenti ed aggiunte all'Itinerario dell'isola di Sardegna del conte Alberto della Marmora*, Cagliari 1874, p. 40.

³² *Ibidem*.

³³ CHERCHI PABA, *Evoluzione storica dell'attività industriale agricola, caccia e pesca in Sardegna*, cit., pp. 218-219.

³⁴ M.L. DI FELICE, *La Società Agraria ed Economica di Cagliari: la scienza economica nei dibattiti accademici*, in *Gli archivi per la storia della scienza e della tecnica*, Atti del convegno internazionale Desenzano del Garda, 4-8- giugno 1991, vol. II, Roma 1995, pp. 947-1017.

in altre stanze. L'abbondante raccolto aveva consigliato l'acquisto di diversi frantoi, ognuno con il piatto di granito e la piastra per la macina, mossa da muli a stanga. Accanto si trovava il torchio, con le gabbie per la pasta delle olive in sparto, collegate a un tino dove si raccoglieva l'olio spremuto che, attinto con mestoli, raccolto in vasi di legno e travasato poi in barili, veniva portato a «serbare e purificare» negli orci. Un secondo locale ospitava ampie caldaie: qui la pasta delle olive veniva ancora pressata e passata sotto il torchio con acqua bollente. Non mancava un «purificatoio» con diverse vasche comunicanti tra loro, in cima alle quali era posto un catino di marmo con un macina dove si lavoravano gli scarti della seconda spremitura. Nel catino si faceva cadere dell'acqua mentre la macina girava, così da far affiorare e recuperare ogni minima parte d'olio³⁵.

A Orri emergono tratti distintivi e pratiche consuetudinarie, frutto di una complessa diffusione dei saperi tecnici che, avviati passi più significativi a livello agronomico, incidono più lentamente sulla trasformazione dei prodotti, dove si richiedevano rilevanti investimenti per l'acquisto di moderne attrezzature. Accanto alla cura delle coltivazioni, all'accorta manipolazione delle olive e conservazione dell'olio, a Orri si ricorreva a strumenti e modalità estrattive tradizionali che, per Bresciani, assicuravano al marchese oli di buona fattura, ma che altrove nell'isola, secondo le testimonianze dei più, nuocevano al prodotto sardo, contribuendo al suo deprezzamento commerciale.

L'espansione produttiva e la nascita dei primi opifici

La memorialistica ottocentesca fotografava una Sardegna solo a tratti interessata dalla coltura olivicola e di rado capace di smerciare oli di qualità superiore. All'Unità d'Italia gli uliveti sardi si estendevano su 8.000 ettari, per lo più concentrati nella provincia di Sassari, dove nel biennio 1877-78 si producevano più di 85.000 ettolitri d'olio, mentre la più dispersa produzione cagliaritano si fermava a 28.000 ettolitri. Proprio a Sassari, nell'agosto 1873, s'inaugurava la seconda delle Esposizioni industriali volute dal governo per incoraggiare lo sviluppo dell'economia locale. Tra gli articoli esibiti, gli oli del Nord Sardegna figuravano numerosi e accanto a essi erano in mostra alcuni prodotti che, espressione della tradizione alimentare locale, erano proposti in una versione "industriale": i tordi confezionati in salsa d'olive, le

³⁵ A. BRESCIANI, *Aspetti e considerazioni*, in *I viaggiatori dell'Ottocento*, cit., pp. 159-186 (ed. orig. Napoli 1850), pp. 161-163.

olive «confettate alla marsigliese e alla sarda», esposte dal sindaco di Sassari Simone Manca, e il tonno all'olio prodotto dalla Tonnara Saline³⁶.

Qualche anno prima, l'*Inchiesta industriale* dei primi anni Settanta (1870-74) inquadrava un settore oleario dalle ampie potenzialità, ma ancora contraddistinto dai forti limiti. Tra gli intervistati il marchese di Nissa, sottolineata l'assenza di frantoi industriali nel Sud Sardegna e la mediocrità della produzione, specificava che nella stessa area solo il suo lavatoio lavorava i residui delle olive destinati alla saponiere. Per sviluppare il settore oleario – sosteneva – occorreva lo spirito d'iniziativa della proprietà terriera, ma anche disporre di credito, di una ridotta pressione fiscale e di campagne sicure³⁷.

Secondo Giovanni Battista Agnesa, proprietario terriero e consigliere comunale di Sassari, le imposte che pesavano sulle esportazioni e la concorrenza degli oli continentali, favoriti dai tenui dazi d'importazione, frenavano la produzione di oli di qualità, né questa poteva affinarsi, se si accumulavano le olive in depositi malsani³⁸. Per Simone Manca, invece, il prodotto era scadente perché ottenuto da olivastri innestati. La coltivazione dell'olivo – sosteneva con perspicacia – in alcune aree dell'isola aveva ormai assunto un ruolo essenziale: nel momento in cui il raccolto e la produzione olearia non erano pari alle aspettative – spiegava –, per le aree interessate dall'olivicoltura si prospettavano gravi sciagure, perché la «piena e generale miseria» non poteva essere attenuata da altre risorse agricole o industriali. Bisognava pertanto mitigare i dazi di consumo imposti dai municipi su olive e oli, come le tasse governative provinciali e comunali, ma anche favorire la produzione di oli fini imbottigliati e di saponi, ottenuti con il trattamento chimico dai residui delle olive³⁹. Proprio sulla vitalità di questo settore veniva interrogato Filippo Pettinau di Cagliari che era stato costretto a chiudere il proprio stabilimento per effetto della concorrenza e della pressione fiscale⁴⁰.

L'*Inchiesta*, pur lacunosa, rimandava alle questioni, soprattutto fiscali e commerciali, che preoccupavano maggiormente quanti, tra proprietari terrieri e operatori del settore oleario, avrebbero inteso puntare sulla crescita delle attività produttive, nel momento in cui si profilava il passaggio dalla gestione familiare e artigianale a quella industriale.

Tra gli anni Settanta e gli Ottanta dell'Ottocento diversi rami dell'e-

³⁶ *Atti del Comitato della Seconda esposizione sarda*, Sassari 1874, p. 39.

³⁷ *Atti del Comitato dell'inchiesta industriale. Deposizioni scritte*, Roma 1874, *Categoria 1.2, Olii*, pp. 43, 78-79.

³⁸ *Ivi*, p. 44.

³⁹ *Ivi*, pp. 44-45.

⁴⁰ *Atti del Comitato dell'inchiesta industriale. Deposizioni scritte*, cit., *Categoria 1.3, Saponi*, p. 15.

conomia agraria sarda – quello dell'olivicoltura accanto al vitivinicolo, al caseario e allo zootecnico – conoscevano uno sviluppo significativo, sul quale, in misura diversa, avrebbe inciso la svolta protezionistica intrapresa dal governo e la guerra doganale con la Francia (1887), ragione della chiusura del mercato transalpino, meta preferita di molte derrate sarde. Sono del 1876 i dati della Camera di commercio sassarese che illustrano la fase positiva di questo processo. Persistevano le importazioni – indice della costante dipendenza del Nord Sardegna per l'approvvigionamento di numerose merci –, ma la crescita del settore oleario andava a sostenere le aumentate esportazioni: accanto a carbone di legna, sughero, bestiame, pelli, formaggi, le uscite interessavano olio d'oliva e vino, per un valore pari a 282.305 lire i primi e a 276.350 i secondi⁴¹.

Secondo la statistica camerale la produzione olearia si aggirava sui 36.000 quintali annui, per metà consumati nell'isola, per metà tagliati e raffinati a Genova-Sampierdarena – la piazza principale dell'olio sardo – e in minima parte a Nizza. Solo quando era molto abbondante, la produzione s'indirizzava anche verso gli altri paesi della Riviera e Livorno. A detta della Camera la qualità degli oli era «lodevole», curata dai grossi proprietari e dai negozianti liguri stabilitisi in provincia. Le olive si lavoravano presso i singoli proprietari terrieri, con l'utilizzo di attrezzature di terzi⁴², ma più spesso nei frantoi ubicati nei centri maggiori: 76 a Sassari 22 ad Alghero, 16 a Sorso, 2 a Sennori, 1 a Bessude, Codrongianus, Laerru, Ossi, Tissi e Uri⁴³. Azionati dalla forza animale e provvisti di strettoli in legno, questi opifici non conoscevano gli aggiornamenti tecnologici, che, invece, interessavano i lavatoi delle sanse, dotati di motori a gas e macchine a vapore. Gli investimenti in moderne attrezzature parevano più opportuni e sicuri in quest'attività, potendo contare sull'abbondante disponibilità di oli scadenti sul mercato locale e sulla richiesta crescente di oli di sansa. I lavatoi tradizionali – rimasti appena due – venivano soppiantati da quelli che usavano il solfuro di carbonio. La loro produzione, pari a 30.000 litri, era destinata per i due terzi alla penisola e per il restante al consumo interno.

⁴¹ M.L. DI FELICE, *La storia economica dalla «fusione perfetta» alla legislazione speciale (1847-1905)*, in *La Sardegna*, a cura di Berlinguer, Mattone, cit., pp. 355-356.

⁴² Cfr. V. FLORES, *Note intorno all'oleificio in Sardegna e sui modi di migliorarlo*, Bari 1895 (già pubbl. in «*Sardegna agricola*», 1894, n. 6, pp. 99-101; n. 7, pp. 116-119; n. 8, pp. 132-135; n. 9, pp. 146-149; n. 11, pp. 181-184; n. 12, pp. 194-197).

⁴³ CAMERA DI COMMERCIO ED ARTI DI SASSARI, *Relazione sovra la statistica e l'andamento del commercio e delle industrie della Provincia di Sassari nell'anno 1876 approvata dalla Camera il 7 agosto 1878 al signor ministro d'agricoltura, industria e commercio*, Sassari 1878, pp. 10-1. Cfr. anche ARCHIVIO STORICO CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA AGRICOLTURA ARTIGIANATO DI SASSARI, *Statistica provinciale Frantoi di olive*, 1877.

Il favorevole collocamento sui mercati extraisolani di olio e sanse aveva inciso, però, sulla produzione dei saponi: se nel 1836 le saponiere erano quattro, nel 1876 ne restava una, per giunta in crisi per la concorrenza di quelle di Marsiglia, Torino, Sampierdarena e Livorno, né la situazione mutava due anni dopo, con gli stabilimenti di Domenico Ardisson e Gerolamo Dacosta⁴⁴.

Secondo il Comizio di Alghero, la modernizzazione – processo lungo e irto di ostacoli per il persistere tanto di scetticismi e ostilità culturali, quanto di concrete difficoltà finanziarie e commerciali⁴⁵ – non avrebbe dovuto incidere tanto sulla coltivazione dell'olivo, ma piuttosto sulla produzione dell'olio. Bisognava sostituire gli strettoi in legno con quelli in ferro e utilizzare macchine a vapore per azionare i frantoi, affermava l'avvocato Michele Ugo, presidente del Comizio⁴⁶.

Nel quadro di un'economia agraria ancora arretrata, segnata dalla miseria e dalla precarietà della condizione contadina, secondo Francesco Salaris, incaricato di contribuire all'inchiesta agraria Jacini con i dati sulla Sardegna, nella circoscrizione cagliaritana la produzione olearia era cresciuta per tutto il decennio 1869-78 – in particolare nel 1874-78 si era passati da 7.748 a 15.713 ettolitri –, tanto da incidere positivamente sulla bilancia commerciale. Nella provincia di Sassari, le rilevazioni limitate al biennio 1877-78, mostravano invece un processo inverso – da 45.042 a 30.666 ettolitri –: un dato non molto significativo, alla luce dell'andamento sempre oscillante della produzione, tra annate di scarica e di carica⁴⁷.

Più completo l'*Annuario statistico italiano* del 1889-90 segnalava che, tra il 1879 e il 1883, la superficie olivicola interessava 16.000 ettari: 9.985 nella provincia di Cagliari e 6.015 in quella di Sassari⁴⁸. Nella *Statistica industriale* del 1887, informazioni solo in parte differenti evidenziavano la maggiore resa degli uliveti del Nord Sardegna: nel 1879-83 questi ultimi

⁴⁴ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Notizie statistiche sopra alcune industrie*, Roma 1878, p. 172.

⁴⁵ Cfr G.G. ORTU, *Tra Piemonte e Italia*, in *La Sardegna*, a cura di Berlinguer, Mattone, cit., pp. 248-254.

⁴⁶ COMIZIO AGRARIO DEL CIRCONDARIO DI ALGHERO, *Relazione del Consiglio di Direzione per l'anno 1880 compilata e pronunciata nella tornata 17 ottobre 1880 dall'avv. Michele Ugo*, Firenze 1880, p. 34.

⁴⁷ F. SALARIS, *Relazione del commissario comm. Francesco Salaris, deputato al parlamento, sulla XII circoscrizione (province di Cagliari e Sassari)*, in *Inchiesta Jacini. Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. XIV, rist. anast., Sala Bolognese 1987 (ed. orig. fasc. 1-2, Roma 1885), pp. 81-83.

⁴⁸ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Annuario statistico italiano 1889-1890*, Roma 1891, pp. 632-633.

occupavano 5.571 ettari e 9.667 nella provincia di Cagliari; nel primo si producevano in media 4.4987 ettolitri d'olio, nella seconda 21.711 ettolitri⁴⁹.

L'olivicoltura sarda risentì della chiusura del mercato francese, ma in misura inferiore rispetto alla vitivinicoltura e alla zootecnia, anche perché la produzione era per lo più destinata alla penisola italiana. Non deve quindi destare meraviglia l'ulteriore incremento registrato dalla superficie olivicola – che nel 1891 avrebbe occupato 17.641 ettari e 20.563 nel 1894⁵⁰, a volte sostituendosi alle viti distrutte dalla fillossera –, ma va anche precisato che nel medesimo periodo la media produttiva diminuì in Sardegna, come nella penisola e in Francia, per il proliferare di malattie e parassiti contro i quali avevano poca efficacia le misure di lotta intraprese. Nel 1879-83 nell'isola si realizzavano in media 68.463 ettolitri d'olio; nel 1888 si raggiunse il livello massimo di produzione con 90.000 ettolitri, ma dopo il 1891 – quando se ne ottennero 60.147 – si toccarono risultati anche molto inferiori, mentre nel 1901-06 si ricavarono in media 58.260 ettolitri⁵¹.

Ai silenzi delle statistiche in merito alla migliorata qualità dell'olio prodotto e commerciato⁵², rispondevano le nutrite pagine di quanti allora insistevano sulle gravi carenze dell'olivicoltura sarda: nessuna attenzione orientava la scelta dei cultivar e dei terreni; l'empirismo dominava l'aratura e la concimazione; tutte le varietà indistintamente si utilizzavano per estrarre l'olio; resisteva la pratica di cogliere le olive una volta cadute spontaneamente e di conservarle per diverso tempo in ambienti chiusi, sia per trarne un prodotto abbondante, sia perché gli oleifici si trovavano lontano dagli uliveti; si usavano frantoi comuni e torchi in legno; l'olio si estraeva in ambienti assai poco igienici. Queste pratiche concorrevano a produrre

⁴⁹ *Le condizioni industriali della Sardegna, 1887*, intr. di P. Savona, riedizione promossa dal Credito industriale sardo, Bologna 1983 (ed. orig. MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Statistica industriale*, Roma 1887), pp. 24, 65. Sull'economia sarda nell'ultimo Ottocento cfr. DI FELICE, *La storia economica dalla «fusione perfetta» alla legislazione speciale*, cit., pp. 361-402.

⁵⁰ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Annuario statistico italiano 1889-1890*, cit., p. 637; L. CODA, *La Sardegna nella crisi di fine secolo. Aspetti dell'economia e della società sarda nell'ultimo ventennio dell'Ottocento*, Sassari 1977, p. 119.

⁵¹ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Annuario statistico italiano 1889-1890*, cit., p. 637; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Annuario statistico italiano 1892*, Roma 1893, p. 383; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, DIREZIONE GENERALE DELLA STATISTICA, *Annuario statistico italiano, 1905-1907*, fasc. 1, Roma 1907, p. 403.

⁵² CODA, *La Sardegna nella crisi di fine secolo*, cit., pp. 118-121, 204-208.

oli mediocri, se non alterati, in maggioranza ascrivibili tra i lampanti, con elevata acidità e con vari difetti nel gusto e nell'aroma⁵³.

La contrazione del prezzo dell'olio non contribuiva a invertire la rotta: l'olio di qualità superiore – specificava il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio nel proprio *Bollettino* – che nel 1874 si pagava nella provincia di Cagliari 150 lire l'ettolitro e 145 in quella di Sassari, nel 1881 passava rispettivamente a 151 e 129 lire, nel 1890 a 165 e 107, per precipitare, infine, nel 1896 a 125 e 85⁵⁴. Il fenomeno gravava sugli investimenti destinati al settore da proprietari terrieri e piccoli imprenditori, ma soprattutto, e in modo drammatico, si rifletteva sul piano sociale, incidendo sui redditi delle famiglie contadine, sui braccianti e sulle donne (e bambini) che integravano le scarse entrate domestiche come raccoglitrice di olive.

Sebbene alcuni artigiani producessero oli di buona qualità, le difficoltà del mercato – la guerra doganale con la Francia riduceva lo smercio oltralpe – dissuadevano i più dall'intraprendere adeguate migliorie e li induceva a “svendere” il prodotto. Si puntava sul commercio di oli scadenti, il cui prezzo si era allineato a quello delle qualità superiori, gradualmente deprezzate. Se a Cagliari nel 1890 l'olio migliore si pagava 100 lire al quintale e quello più scadente 92,60, nel 1894 il primo costava 96,80 lire e il secondo 85,60, ma a dicembre 1895 la prima qualità si pagava di 75,60 lire e la seconda 72⁵⁵.

Quanto agli oleifici, la *Statistica* del 1887 censiva solo quelli sassaresi: dei 162 erano a forza animale 153 e davano lavoro in media a 400 addetti, tra sardi e liguri; 9 erano a vapore (7 a Sassari, 1 ad Alghero e 1 a Nuoro)

⁵³ Cfr. G. CAPPI, *La coltivazione dell'olivo e l'estrazione dell'olio nelle provincie italiane: poste a confronto con i metodi più razionali e moderni*, Sanremo 1875, pp. 94-96; G. DETTORI, *Olivicoltura-Oleificio*, «La Sardegna. Giornale quotidiano», a. VII, n. 301, 19 dicembre 1888, pp. 1-2; F. VALLESE, *Date le circostanze agrarie del momento, quali sono le industrie agricole che si devono favorire in Sardegna, e gli incoraggiamenti di quale natura e in quali proporzioni devono essere*, in *Atti del primo Congresso regionale fra gli agricoltori ed economisti sardi, tenutosi a Cagliari nel mese di maggio 1897*, Cagliari 1898, p. 21; A. SATTA, *Sui metodi di raccolta e conservazione delle olive*, Sassari 1888, pp. 4, 8, 12; G. CUSMANO, *La Sardegna agricola*, con appendice sulla *Coltivazione dei cereali in Sardegna* di N. Pellegrini, Milano 1906, p. 96, e più recentemente V. SCIANCALEPORE, *Sardegna*, in ID., *L'olio vergine d'oliva. Un approccio alla valorizzazione*, Milano 2002, pp. 296-302.

⁵⁴ MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Bollettino settimanale dei prezzi di alcuni dei principali prodotti agrari*, n. 51, dal 21 al 27 dicembre 1874, Roma, 1876, p. 7; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Bollettino settimanale dei prezzi di alcuni dei principali prodotti agrari*, n. 53, dal 27 al 31 dicembre 1880, Roma, 1881, p. 7; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Bollettino settimanale dei prezzi di alcuni dei principali prodotti agrari*, n. 52, dal 22 al 28 dicembre 1890, Roma, 1891, p. 7; MINISTERO DI AGRICOLTURA, INDUSTRIA E COMMERCIO, *Bollettino settimanale dei prezzi di alcuni dei principali prodotti agrari*, n. 40, dal 28 settembre al 4 ottobre 1896, Roma, 1896, p. 5.

⁵⁵ Cfr. CODA, *La Sardegna nella crisi di fine secolo*, cit., p. 206.

e impiegavano 36 operai. Solo nel Nord Sardegna si contavano dei lavatoi industriali: 4 a Sassari e 1 ad Alghero tutti mossi a vapore. In entrambe le circoscrizioni provinciali operavano di nuovo le fabbriche di sapone. L'unica cagliaritano, di proprietà di Nicodemo Pellas, impiegava 5 operai e dotata di tre caldaie produceva in media 1.000 quintali di sapone comune all'anno, per un valore di circa 30.000 lire. A Sassari erano tre: la più importante, denominata Santa Maria, pur capace di maggiori rese produceva 60 quintali di sapone al giorno, per la scarsa domanda interna. Le altre due, di proprietà di Francesco Ardisson e Giovanni Carlini, con 6 caldaie a vapore e 15 operai producevano in media 1.500 quintali di sapone all'anno⁵⁶.

Prospettive di modernizzazione

In occasione dell'VIII Congresso internazionale di olivicoltura le osservazioni sulla Sardegna furono curate da Antonio Melis, inviato nell'isola nel 1925 dalla Stazione di Entomologia agraria di Firenze, diretta da Antonio Berlese, per organizzare la campagna contro la mosca olearia⁵⁷. Il breve testo, elencate le zone olivate e i cultivar più diffusi, insisteva sulla necessità di ridurre le estensioni di olivastri, che occupavano 80.000 ettari, mentre gli ulivi appena 20.000. Precipitato che le piante sarde erano attaccate soprattutto dalla mosca olearia, dalla tignola e dal cicloconio e che la produzione annuale era incostante, anche per l'incidenza del clima, Melis evidenziava che nel 1914 nell'isola si erano ottenuti 195.000 quintali di olive e 40.000 ettolitri d'olio, mentre avviata la lotta antidacica i quintali erano divenuti 267.000 e 44.000 gli ettolitri⁵⁸.

Le critiche di Melis si concentravano sui «pessimi» oleifici, rispetto ai quali si distinguevano solo gli stabilimenti del dottor Vitale di Sassari, dell'azienda Scalabrini e dei conti Corinaldi, entrambi di Cagliari, dell'azienda Vannini di Capoterra, e la struttura allestita presso la Scuola agraria di Sassari. Nella stessa città le sanse si lavoravano nei tre opifici di Ardisson, Carlini e Atzena Mossa⁵⁹.

⁵⁶ *Le condizioni industriali della Sardegna, 1887*, cit., pp. 24, 38-39, 52-53, 69-71, 79-80.

⁵⁷ B. BACCETTI, *Melis Antonio*, in *Dizionario Biografico degli Italiani*, vol. 73, Roma 2009, pp. 296-298.

⁵⁸ A. MELIS, *La Sardegna*, in *L'olivicoltura in Italia, VIII Congresso internazionale di olivicoltura*, Roma 1926, pp. 14-21. Cfr. inoltre *Relazione lotta antidacica in Sardegna nel 1925. Risultati ottenuti*, «L'agricoltura sarda. Bollettino quindicinale delle istituzioni agrarie della Sardegna», n. 9, 1926, pp. 168-170; *La lotta antidacica in provincia*, *ivi*, n. 9, 1926, pp. 171-172; *La lotta antidacica in provincia*, *ivi*, n. 13, 1927, pp. 255-257.

⁵⁹ MELIS, *La Sardegna*, cit., pp. 21-2.

Nel 1931, anche l'economista sassarese Gavino Alivia constatava la scarsa rilevanza dell'olivicoltura, nonostante le vantaggiose condizioni presenti nell'isola e le favorevoli caratteristiche pedologiche dell'agro sassarese⁶⁰. In confronto agli anni 1909-20, nel quinquennio 1924-28 – precisava – era aumentata la superficie a coltura specializzata e diminuita quella promiscua, ma si era ridotta la produzione di olive e di olio, per metà circa concentrata tra Sassari, Sorso, Alghero e Ittiri. La qualità dell'olio lasciava molto a desiderare, per il persistere di sistemi di raccolta, conservazione, frangitura e torchiatura delle olive che incidavano negativamente sul prodotto finale, almeno quanto l'aleatorietà del clima e i problemi fitopatologici gravavano sul raccolto⁶¹.

Le argomentazioni dell'economista poggiavano sulle ricerche di Sebastiano Sechi Brusco, direttore della Scuola pratica di agricoltura di Alanno (Teramo), che aveva analizzato i terreni a olivo del sassarese e la produttività di quelle piante, e di Andrea Sanna che insieme al medico Alessandro Sanna avevano esaminato i caratteri chimici e organolettici dell'olio sassarese⁶². Alivia aveva considerato anche i dati della revisione catastale del 1929, da cui risultava che in Sardegna, presenti circa 3 milioni di olivi, l'olivicoltura aveva scarsa o relativa importanza, estesa su 17.129 ettari in coltura specializzata, su 25.115 in coltura promiscua e su 3.154 in consociazione con altre legnose specializzate. La provincia di Sassari vantava la superficie maggiore destinata alla coltura specializzata (8.529 ettari), mentre la promiscua dominava nel cagliaritano (15.331 ettari)⁶³.

Non meno rilevanti le osservazioni di Mario Sattin — ispettore agrario direttore della Cattedra ambulante di Sassari — poggiavano su pochi, essenziali dati. Considerato che il patrimonio olivicolo sassarese ammontava a 1.600.000 piante, che in annate normali davano 50.000 ettolitri d'olio, e che nel 1928 l'esportazione aveva interessato oltre 21.000 ettolitri, era facile rilevare le potenzialità di questo settore e i riflessi economici che il mercato dell'olio rivestiva in Sardegna. In funzione dell'auspicata trasformazione agraria ed economica della provincia, per Sattin occorreva quindi implementare l'olivicoltura, ma soprattutto costruire congrui oleifici, sop-

⁶⁰ G. ALIVIA, *Economia e popolazione della Sardegna settentrionale*, Sassari 1931, pp. 102-4.

⁶¹ *Ivi*, p. 104.

⁶² S. SECHI BRUSCO, *Sulla composizione di alcuni terreni del circondario di Sassari ove specialmente si coltiva l'olivo*, Torino 1900; ID., *La produttività dell'olivo nel circondario di Sassari*, Sassari 1907; A. SANNA, A. SANNA, *Studio sulla composizione dell'olio di olive della provincia di Sassari*, «Studi sassaresi. Sezione 2, Scienze fisiche, biologiche e mediche», 1926, n. 5, pp. 363-370.

⁶³ ALIVIA, *Economia e popolazione della Sardegna settentrionale*, cit., p. 102. I dati qui riportati sono trattati in *5. Olio. Caratteri e fabbisogni della olivicoltura meridionale*, a cura di L. Franciosa, in *Strutture e mercati dell'agricoltura meridionale*, Roma 1961, p. 275.

piantati quei frantoi che, ancora nel 1936, da una «materia prima ottima» ottenevano un olio del tutto «diffettoso»⁶⁴.

Olivicoltura, progresso tecnico-scientifico

Le considerazioni di Melis, Alivia e Sattin emergevano nel pieno di un'intensa stagione di indagini e di iniziative, avviata tra l'ultimo Ottocento e l'età giolittiana. Nel clima di generale aspettativa e di fiducia che accompagnò la stesura e l'attuazione delle leggi speciali per la Sardegna (1892-1907), tecnici, laureati e docenti attivi nelle istituzioni agrarie sarde (i comizi agrari, le scuole di agricoltura di Cagliari e Sassari, le cattedre ambulanti di agricoltura, gli ispettorati agrari) – veri pionieri della modernizzazione – rinnovavano gli studi sull'agricoltura isolana e s'impegnavano in un'opera di istruzione e assistenza sul campo. Alla ricerca si affiancava la didattica, che mirava da un lato a intensificare i corsi e le dimostrazioni pratiche – come quelle dedicate alla potatura col sistema Tonini e al trattamento Berlese contro la mosca olearia⁶⁵ –, dall'altro a diffondere la letteratura tecnica: guide pratiche come il *Manuale di olivicoltura ed oleificio* di Flaminio Bracci; opere divulgative come il volume della collana Biblioteca popolare di coltura *Dall'oliveto all'oleificio* di Vito Casieri; e trattati come il testo sulle *Culture legnose e industrie derivate. Gelsicoltura e bachicoltura, olivicoltura e oleificio, frutticoltura* di Domenico Tamaro, Flaminio Bracci e Ferruccio Zago⁶⁶.

L'attività tecnico-scientifica portò alla luce i problemi delle campagne sarde, tanto quelli riguardanti l'acquisizione e la padronanza di nuovi saperi e di nuove tecniche – i processi della crescita culturale e del dirozzamento tecnico in un ambiente caratterizzato dall'analfabetismo –, quanto quelli più specifici concernenti la struttura agraria, il regime fondiario, la produzione terriera, il credito, i contratti agrari, la zootecnia e le industrie agro-alimentari. In questo contesto ebbero un ruolo significativo le rela-

⁶⁴ M. SATTIN, *La trasformazione fondiaria agraria in provincia di Sassari. Aspetti tecnici ed economici*, Sassari 1936, pp. 94-95, 374. Sul tema cfr. ID., *Della olivicoltura in provincia di Sassari*, Sassari 1935 (estr. «L'agricoltore di Sassari», n. 1-2, 1935).

⁶⁵ P. BANDINI, *L'olivicoltura nel piano di rinascita della Sardegna*, con un capitolo del prof. F. Boselli sui problemi fitopatologici dell'ulivo, Cagliari 1963, p. 23; F. VODRET, *L'olivicoltura e le altre colture oleaginose in Sardegna*, «Rivista Olearia», n. 10, Roma, ottobre 1948, p. 6.

⁶⁶ Cfr. V. CASIERI, *Dall'oliveto all'oleificio*, Milano 1913; F. BRACCI, *Manuale di olivicoltura ed oleificio*, Milano 1894; D. TAMARO, F. BRACCI, F. ZAGO, *Culture legnose e industrie derivate. Gelsicoltura e bachicoltura, olivicoltura e oleificio, frutticoltura*, in *Trattato di agricoltura*, diretto da V. Niccoli, vol. 3, Milano 1923.

zioni periodiche e gli annuari delle scuole agrarie: all'olivicultura prestava particolare attenzione l'istituto di Sassari diretto da Niccolò Pellegrini, che stampava un *Invito alla lotta con la Mosca olearia* e le *Notizie sulla olivicultura sarda e sull'oleificio sperimentale da erigersi in Sassari*, nelle quali si chiedeva d'incrementare le strutture esistenti nella scuola, per istituirvi una Stazione sperimentale di olivicultura e oleificio⁶⁷.

Si rivelavano altrettanto proficui gli articoli comparsi sulle riviste specialistiche quali «La Sardegna agricola», che nel 1894 pubblicava il contributo del professor Vincenzo Flores sulla produzione olearia, poi edito come *Note intorno all'oleificio in Sardegna e sui modi di migliorarlo*, che a una disamina impietosa del settore faceva seguire i rimedi per modificare e potenziare la produzione di olive e di olio⁶⁸. Tra gli altri periodici «L'agricoltura sarda», divenuta nel 1922 «Bollettino quindicinale delle istituzioni agrarie della Sardegna», ospitò i lavori di studiosi e tecnici che ebbero un ruolo attivo nel processo di modernizzazione autoritaria negli anni del fascismo: Antonio Melis, gli agronomi Francesco Boselli, Giuseppe Donnini, Francesco Passino e Piero Bandini, il chimico Francesco Vodret, affiancati, tra gli altri, da Giulio Andria, Carlo Liuzzi, Luigi Mameli, Silvio Spinelli, Giuseppe Visani e Luigi Zappella. Il loro contributo aggiornava il dibattito sull'innesto degli olivastri, sulla concimazione e la potatura degli ulivi, sulla lotta contro i parassiti e le avversità climatiche, sull'ammmodernamento degli oleifici e sulla produzione di oli maggiormente curati a livello chimico e organolettico, sulla preparazione e conservazione delle olive da tavola⁶⁹.

⁶⁷ N. PELLEGRINI, *Invito alla lotta contro la Mosca olearia. Proposte* (Cattedra ambulante di agricoltura di Sassari), Sassari 1909; REGIA SCUOLA PRATICA DI AGRICOLTURA IN SASSARI, *Notizie sulla olivicultura sarda e sull'oleificio sperimentale da erigersi in Sassari*, Casalbordino 1908.

⁶⁸ FLORES, *Note intorno all'oleificio in Sardegna*, cit.

⁶⁹ Cfr. G. DONNINI, *La neve e i danni agli oliveti*, «L'agricoltura sarda. Bollettino quindicinale delle istituzioni agrarie della Sardegna», n. 3, 1924, pp. 43-45; ID., *Intorno al cycloconium dell'olivo. Note pratiche*, *ivi*, n. 4, 1925, pp. 57-58; C. LIUZZI, *L'innesto a navetta ad occhio dormiente*, *ivi*, n. 11, 1925, pp. 171-174; ID., *Preparazione e conservazione delle olive da tavola. Note pratiche*, *ivi*, n. 23, 1926, pp. 458-460; A. MELIS, *Relazione lotta antidacica in Sardegna nel 1925. Provincia di Cagliari*, *ivi*, n. 10, 1926, pp. 189-192; ID., *Osservazioni sulla biologia della mosca olearia in Sardegna*, *ivi*, n. 11, 1926, pp. 208-211; G. ANDRIA, *Innesto degli olivastri*, *ivi*, n. 24, 1926, pp. 470-473; F. PASSINO, *L'innesto dell'olivastro ed il bestiame*, *ivi*, n. 24, 1926, pp. 466-468; G. VISANI, *L'innesto appropriato è il più economico*, *ivi*, n. 14, 1926, pp. 269-271; L. ZAPPELLA, *Problemi da risolvere. Silos, latterie, cantine, oleifici*, *ivi*, n. 1, 1926, pp. 11-14; G. ANDRIA, *Innesto degli olivastri*, *ivi*, n. 2, 1927, pp. 30-34; L. MAMELI, *La potatura dell'olivo*, *ivi*, n. 9, 1927, pp. 166-171; A. MASSACESI, *La concimazione dell'olivo*, *ivi*, n. 14, 1927, pp. 274-277; F. VODRET, *La conservazione delle olive*, *ivi*, n. 24, 1927, pp. 454-462; G. DONNINI, *In tema di olivastri*, *ivi*, n. 5, 1928, pp. 89-91; S. SPINELLI, *Il vaiolo dell'olivo. Note pratiche*, *ivi*, n. 2, 1928, p. 32; P. BANDINI, *Note di olivicultura*, *ivi*, n. 23, 1928, pp. 481-484; L. MAMELI, *L'innesto degli olivastri e l'industria delle ulive da tavola*, *ivi*, n. 19, 1929, pp. 522-524; F. L. VODRET, *Su di un nuovo indirizzo dell'industria olearia*, *ivi*, n. 8, 1930, pp.

L'impegno nell'ambito delle colture specializzate fu in gran parte avviato dai programmi del fascismo, che impose l'autarchico incremento delle colture cerealicole. A tale indirizzo si piegarono anche le istituzioni agrarie sarde, non senza ignorare che il sacrificio delle colture specializzate, come l'olivo, avrebbe comportato un inevitabile depauperamento delle campagne e inciso altresì sui redditi delle popolazioni contadine⁷⁰.

Alla luce di queste indicazioni sono quindi quanto mai rivelatrici le considerazioni pubblicate nel 1941 dal geografo francese Maurice Le Lanou. Nell'isola – rilevava – era poco diffusa la «vecchia trinità mediterranea, grano-vite-ulivo», e malgrado l'abbondanza di olivastri e i provvedimenti varati nel passato, solo l'agro di Sassari poteva elevarsi alla dignità di grande centro oleico⁷¹. L'olio – sottolineava – poteva considerarsi alla stregua di uno «straniero», che ancora nell'Ottocento il «potere pubblico» aveva cercato di imporre nelle campagne dominate dall'organizzazione comunitaria delle terre⁷², mentre, nel ventennio fascista, era stato penalizzato dalla politica agraria indirizzata all'autosufficienza frumentaria⁷³.

Dopo l'offensiva cerealicola lanciata dal fascismo, nel secondo dopoguerra le colture specializzate recuperavano terreno, grazie alle provvidenze disposte dallo Stato (riforma agraria del 1950) e dalla Regione sarda. In seguito alla nuova pianificazione del territorio e agli incentivi destinati all'agricoltura, nel 1954 il patrimonio olivicolo sardo contava quasi 4 milioni di piante, la superficie olivicola specializzata si estendeva su 23.077 ettari, mentre quella promiscua su 31.541. L'olivicoltura occupava un quarto della superficie agraria dell'isola, interessando in forma dispersa le province di Cagliari e Nuoro, mentre in quella di Sassari si concentrava in un numero circoscritto di comuni. Negli anni 1929-54 si producevano in media 283.000 quintali di olive, dalle quali si ottenevano 41.700 quintali d'olio⁷⁴.

215-218, e n. 9, pp. 232-236; P. BANDINI, *L'innesto degli olivastri. Alto o basso?*, *ivi*, n. 5, 1938, pp. 132-135; ID., *Provvedimenti per l'olivicoltura*, *ivi*, n. 6, 1938, pp. 159-162; F. PASSINO, *Necessità incrementare subito la produzione dell'olio*, *ivi*, n. 1, 1939, pp. 6-11; F. B. BOSELLI, *La sperimentazione antidacica del 1940 in provincia di Sassari*, *ivi*, n. 10, 1942, pp. 222-224.

⁷⁰ M.L. DI FELICE, *Dall'agronomia settecentesca alla nascita della Facoltà di Scienze agrarie. L'intervento riformatore in agricoltura*, in *Storia dell'Università di Sassari*, a cura di A. Mattone, vol. I, Nuoro 2010, pp. 313-335.

⁷¹ M. LE LANNOU, *Pastori e contadini di Sardegna*, tradotto e presentato da M. Brigaglia, 2. ed., Cagliari 1979, pp. 243-244.

⁷² *Ivi*, p. 244.

⁷³ *Ivi*, pp. 287-90.

⁷⁴ BANDINI, *L'olivicoltura nel piano di rinascita della Sardegna*, cit., pp. 5-9; 5. *Olio. Caratteri e fabbisogni della olivicoltura meridionale*, cit., pp. 275-284, aggiornava i dati: nel 1958 la superficie olivetata a coltura specializzata occupava 21.769 ettari, quella promiscua 24.059; la produzione me-

Solo alla fine degli anni Cinquanta gli oleifici si ridussero di numero – nel 1937 erano 648, 1051 nel 1948 e 410 nel 1958⁷⁵ –, prima tappa in quel processo di razionalizzazione degli stabilimenti, che avviato nel secondo dopoguerra – per sostituire gli impianti a trazione animale con i meccanici, rimpiazzare i torchi in legno e in ferro con presse idrauliche e introdurre i separatori centrifughi⁷⁶ – conosceva ulteriori conquiste nell’ammodernamento delle attrezzature e delle tecniche di lavorazione nei decenni successivi.

Sebbene l’industria olearia avesse raggiunto un discreto grado di perfezionamento, alla fine degli anni Cinquanta l’olivicoltura aveva ancora scarsa rilevanza in Sardegna e l’olivo costituiva sempre un completamento dell’ordinamento produttivo⁷⁷. Solo negli ultimi decenni del Novecento, la filiera olivicola avrebbe assunto un ruolo più significativo. Grazie agli impegni intrapresi sul piano agronomico e tecnologico, si sarebbe finalmente puntato su produzioni di maggior pregio, capaci di attestarsi con fondatezza sui mercati, certificate anche da prestigiosi riconoscimenti. Importanti trasformazioni avrebbero connotato il comparto, frutto di quel complesso processo evolutivo che, nella divulgazione e promozione culturale, aveva individuato la chiave di volta di una valorizzazione produttiva largamente auspicata, ma a lungo stentata, se non del tutto disattesa.

dia di olive negli anni 1952-58 era di 327.571 quintali con una produzione media d’olio di 52.385 quintali.

⁷⁵ *Ivi*, pp. 286-7.

⁷⁶ VODRET, *L’olivicoltura e le altre colture oleaginose in Sardegna*, cit., pp. 7-8.

⁷⁷ *Ibidem*.