

Su una controversia olivicola - olearia della fine del Settecento

Fu un triste giorno per Giovanni Presta quello dell'autunno 1793, quando, ormai settantaquattrenne, ebbe fra le mani il « *Saggio teorico-pratico sopra gli ulivi, l'olio e i saponi* » (fig. 1) di Padre Bartolomeo Gandolfi, Pubblico professore di fisica sperimentale nell'Archiginnasio romano della Sapienza, di recente edito a Roma dalla stamperia di Giovanni Zempel.

Si accorse subito che l'opera era dedicata alla S.S. Pio VI e che aveva ottenuto la licenza dei superiori dopo il giudizio espresso da Gioacchino Pessuti, Pubblico professore di scienze fisico-matematiche nell'Archiginnasio romano della Sapienza e da Atanasio Cavalli, già Pubblico professore di fisica ed allora di etica nell'Università Gregoriana.

La passione, la vasta cultura e la lunga esperienza più che quindicennale ormai acquisita su un argomento tanto a lui caro lo sollecitarono subito alla lettura che fu rapida, attenta e non priva di sorpresa. La citazione del suo nome, ripetuta ben dieci volte in tutta l'opera e sebbene espressa con il massimo rispetto ed elogio, suscitò tuttavia in lui un senso di dispetto e di rincrescimento. Pur essendo lo scritto limpido, chiaro e scorrevole, egli di tanto in tanto si fermava e vagava col pensiero a tante altre notizie di cultura e di esperienze che non vedeva ivi inserite e ragionate. « E' mai possibile — pensava — che questo reverendo Padre Gandolfi, abbia letto solo la mia "*Memoria sui saggi diversi di olio e sulla ragia di ulivo della penisola Salentina*" » (fig. 2) presentata insieme con i trenta campioni di olio a S.M.I. Caterina II delle Russie e che si sia accontentato delle notizie riferite dal sig. Cosimo Moschettini sul lavoro "*Osservazioni intorno agli ostacoli de' trappeti feudali alla prosperità della olearia economia*" riguardanti la seconda e più recente "*Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio*" presentata con i relativi campioni di olio a S.M.R. Ferdinando IV,

regnante delle due Sicilie? Perché, dunque, non si è dato briga di rintracciare e leggere quanto altro da me direttamente esposto? Avrebbe avuto certamente altre cose da ridire e da commentare e ancor più ne avrebbe avute se avesse saputo e se avesse avuto la pazienza di attendere la pubblicazione del mio scritto *"Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio"* già in bozze nella Stamperia reale di Napoli ».

Una dopo l'altra, le pagine venivano voltate rapidamente e lette con vivo interesse. Così giunse alla fine della lettura del tutto insoddisfatto, turbato e non privo di cruccio. Poi tornò a leggere le pagine che più lo avevano interessato, commentando, appuntando e rilevando sempre più lacune ed incertezze.

Che fare? Lasciar passare ogni cosa come se tutto fosse stato redatto ottimamente poteva significare insensibilità e scorrettezza verso se stesso e verso tutti coloro che riponevano in lui stima e rispetto per la sua ormai ben nota conoscenza delle questioni olivicole-olearie. Bisognava, invece, chiarire che in quel volume non tutto andava bene, precisare quanto l'autore aveva confuso o messo in dubbio oppure consigliato erroneamente. Non dimenticò la di lui veste talare e l'appartenenza alle scuole Pie e all'ordine di S. Margherita e pertanto, quale timorato di Dio e profondo osservante della fede cattolica, probabilmente parlò di questa delicata situazione al Vescovo Mons. Giangiuseppe della Croce Danisi, suo buon amico, manifestandogli la sua inquietudine e chiedendogli quale dovesse essere il suo dovere di cultore e di sperimentatore dell'olivicoltura e dell'elaio-tecnia. E, dopo alcuni giorni di incertezza e di ripensamento, decise di far seguire al suo trattato *« Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio »* un'appendice ove venissero esaminati i punti nei quali il P. Bartolomeo Gandolfi si era espresso in maniera discorde dalla sua. Con sollecitudine redasse ben ventitré paragrafi, brevi, chiari e precisi, che spedì alla stamperia reale di Napoli perché fossero inclusi nel trattato che vide la luce nel 1794.

* * *

Le approvazioni all'opera del Gandolfi chieste dal Vicario generale Padre Carlo Maria Voenna ai due illustri Pubblici professori erano state lusinghiere.

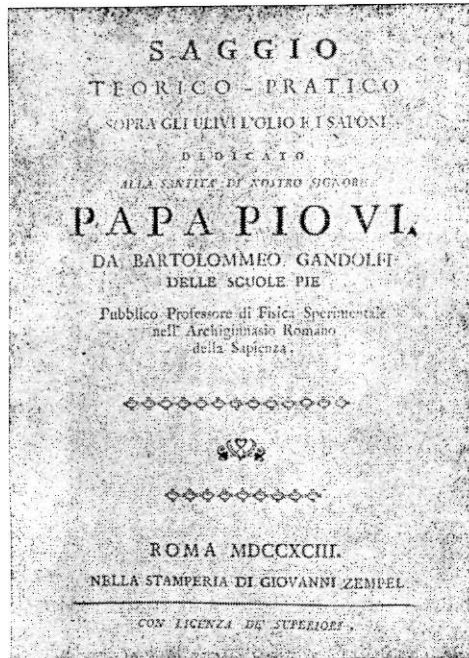


Fig. 1 - Frontespizio del Saggio di P. Bartolomeo Gandolfi



Fig. 2 - Frontespizio delle Memorie di Giovanni Presta letta da P. Bartolomeo Gandolfi

Infatti, in quella del prof. Pessuti, si legge tra l'altro: « Il P. Bartolomeo Gandolfi delle scuole Pie, abbondevolmente fornito di tutte le necessarie cognizioni, dopo parecchi anni di improba fatica e di ostinato studio, ha talmente esaurito la materia, che poco o nulla ci sembra abbia lasciato da fare a quei che verranno dopo di lui » (1). In quella del prof. Cavalli: « (Nel libro di P. Bartolomeo Gandolfi null'altro) si ravvisa, che utilissimi precetti, ottime istruzioni, ed ammaestramenti corredati da esperienze le più esatte, e sicure per la coltivazione di una pianta così utile, e per estrarne il liquore così necessario per la società » (2).

L'A., nella prefazione della sua opera, aveva precisato: « Se le contrade in cui ebbi i natali feconde quant'altra mai delle piante (d'olivo), onde sono per trattare, ed i viaggi da me replicatamente intrapresi per l'Italia, e per la Provenza affine di assicurarmi con occhi propri de' vari metodi concernenti la loro coltura, e il felice esito de' soli vantaggi che se ne possono ritrarre, uniti ai comodi, che mi ha generosamente somministrati S.E. il Sig. Principe D. Andrea Doria Panfili nel suo mulino di Albano, mi abbiano o no aperto un vasto campo a realizzare i principi ponderati per molti anni a tavolino, lascerò che il decida chi si degnerà di scorrere con occhio imparziale questo mio opuscolo, che dò alla luce non per far pompa dei miei talenti che conosco quanto siano tenui, ma per la viva brama che nutro di giovare specialmente in questo Stato, agli interessi del Pubblico, non meno che de' privati » (3).

Nel volume, nel discorso preliminare, aveva scritto inoltre che gli scopi che si era prefisso di raggiungere erano: « 1° la migliore possibile qualità; 2° la maggiore quantità possibile dell'olio con tutto il risparmio in ordine agli operai, ed al tempo » (4).

La trattazione venne suddivisa in cinque sezioni e precisamente: 1° sulla coltura dell'olivo; 2° sul frutto dell'olivo; 3° sull'olio dell'uliva; 4° dei mulini ad olio; 5° dei saponi, dei lor componenti e dei lor usi. Ognuna delle suddette sezioni venne distinta in vari capitoli.

Il volume, di 470 pagine, venne concluso con una « Breve istruzione pratica coerente ai principi stabiliti nel decorso dell'opuscolo » e dodici nitide tavole con disegni ben eseguiti ri-

guardanti, frantoi, strettoi, altri accessori del trappeto, frutti di varie sorta d'olivo e le caratteristiche morfologiche dell'infiorescenza, del fiore e del frutto dell'olivo.

La trattazione dei vari argomenti è chiara, semplice, ben inquadrata ed esamina i vari aspetti dei problemi senza tralasciare le citazioni degli scrittori georgici antichi, quali Teofrasto, Catone, Varrone, Plinio, Virgilio, Columella, Palladio, Vitruvio, Crescenzo, ecc, e dei più recenti, quali Vettori, Rozier, Bernard, Labrousse, Sieuve ed altri ancora, tra i quali ripetutamente il Marchese Grimaldi, Presta, come già detto, e Moschettini.

Gandolfi non mancò di riferire le sue osservazioni ed esperienze eseguite in aziende olivate site in varie località e quasi sempre nell'oleificio del Principe Don Andrea Doria Panfili, sito ad Albano.

Fu confortato dalla bontà, dal consiglio e spesso dalla discussione di numerosi amici che lo accompagnavano nei diversi oliveti ed oleifici.

Padre Bartolomeo Gandolfi nutriva profonda stima per Giovanni Presta e ciò si rileva dai riferimenti riportati nel suo trattato. Infatti, fin dalla sezione Prima, Capitolo I è possibile leggere: « Nel suo eccellente opuscolo con cui ci fa sperare molte buone cose sulla materia olearia » (5); « Giovanni Presta si è applicato di proposito per molto tempo sul confronto degli ulivi rammentati dagli antichi con quelli che si coltivano attualmente nella Penisola Salentina » (6); « Non è universalmente vera la proposizione degli antichi e di Giovanni Presta » (7).

Più avanti, contraddicendo l'affermazione del Marchese Grimaldi circa la potatura degli ulivi « Colombari », scrisse: « Io so quant'egli sia cauto nello scrivere e non ignoro il meritato elogio che a Lui tributa Giovanni Presta nel suo Prodomo sulla materia olearia » (8).

Inoltre « L'istesso Giovanni Presta, il quale ci fa sperare delle scoperte assai interessanti sulla presente materia ciò nonostante nel suo prodomo dice » (9); « che faranno forse dell'impressione sull'animo di chi si rammenta il savio detto: tutto non sepper già; che Dii non furo — come riporta l'istesso Giovanni Presta — per provare che i Teofrasti, i Catoni, i Plini, sì decantati da tutti ci dettarono delle massime e delle pratiche più nocive di quel che sia il baco

dell'uliva » (10); « Chi bramasse ulteriori notizie su questa materia potrà consultare il fonte stesso da cui noi abbiamo attinte in gran parte le asserzioni suddette; cioè il prodromo del dotto ed erudito Giovanni Presta il quale vi s'è occupato di proposito » (11).

Da queste frasi e più ancora dal primo e dall'ultimo paragrafo dell'appendice su accennata si può sicuramente dedurre che non esisteva alcun risentimento tra questi due valent'uomini. Infatti Presta scrisse: « Lo prego ora che me ne scusi, se per essere ingenuo mi è dalla penna sfuggita qualche espressione men propria, locché per altro credo di no, avendo di lui concepito opinione di un uomo che merita tutta la stima e i ringraziamenti del pubblico, per aver dato in luce il suddetto suo Saggio a beneficio della società; la quale per altro gliene sarebbe assai più tenuta se si fosse egli fatto a scrivere su tale materia dopo aver lette ed esaminate le mie osservazioni e esperienze, e non prima » (12).

* * *

Presta, dopo aver osservato che Gandolfi si « ricordò male di Plinio » (13) per averlo citato erroneamente, né precisò l'imperdonabile mancanza per non essersi interessato direttamente « di quante maniere di ulive » (14) si trovassero nello stato pontificio, non solo perché esse erano le stesse vedute da Catone, da Varrone, da Columella, ma anche per sperimentare la loro resa in olio e poter così indicare ai proprietari le migliori, così come egli aveva fatto nel Salento dopo tanti « dispendiosi cimenti e lunghe e penose osservazioni » durate « quindici anni tra macine, tra gabbie e lo strettoio » (15).

Grave è pure l'affermazione di Gandolfi « gli 8000 ulivi incolti, che la comunità di Fara nella Sabina affitta per soli scudi 300 all'anno, quando è copiosa la raccolta dell'uliva » (16). Lo stesso Gandolfi prima aveva affermato « Le coccole, infatti, dell'oleastro, che secondo Teofrasto non si può colla sola coltivazione in verun conto ingentilire: raccolte ben mature e preparate colle opportune cautele fanno un olio finissimo, di color d'ambra, di sapor grato e che si conserva più d'ogni altro » (17).

E' possibile allora che egli confondesse gli olivi incolti con gli oleastri?

Molto si dolse Presta dell'affermazione di Gandolfi « Non è universalmente vera la proposizione degli antichi (Teofrasto, Catone, Columella e Plinio) e di Giovanni Presta che le ulive di razza piccola in pari peso contengano più olio che quelle di razza grossa » (18).

Certo tale affermazione non può essere assolutamente vera perché nessuno ha esaminato come si conviene tutte le razze « che si trovan su questa terra » (19) per poter essere sicuro. Presta affermò questo non perché volle ripetere quanto dissero gli antichi georgici « ma perché tra quante mai maniere di ulive grosse mi abbia premute, non ne ho mai ritrovata alcuna che superasse nonché la "resciola" e "l'aurina" di Venafro, la uliva "ritonella" della Lucania, l'uliva "cilina" della Peucezia, che sono piccole, od al più mezzanette, ed a ribocco abbondano di olio, ma la uliva nostra "ogliarola" che n'è tra noi la più ricca di ogni altra » (20). Egli affermò inoltre che sperimentatori di altre nazioni avevano trovato sempre che le razze a frutto piccolo versavano più olio a pari peso di quelle a frutto grosso.

Disse il Presta che tale affermazione del Gandolfi era scaturita solo dalla supposizione e non da prove sperimentali. Egli, infatti, « non nomina alcuna sorta di uliva grossa, la quale al confronto con le ulive piccole o mezzanette da me visitate si porti in olio con più abbondanza » (21) e di conseguenza rimane viva « la massima di Teofrasto, di Columella, di Plinio e di Giovanni Presta, che in peso pari le ulive piccole abbondano più di olio, che non le grosse » (22).

Tre anni più tardi, Moschettini C. (1796) condannò le opinioni di Gandolfi scrivendo: « Ebbe dunque tutto il torto P. Gandolfi di negare la verità della proposizione degli antichi, stata già confermata dal Sig. Presta; e tanto è più manifesto il suo torto, quantoché si oppone all'esperienza, e contento di asserire, non adduce, come doveva esperienza di qualche sorta di uliva di razza grande più ridondante di olio delle piccole, o mezzane, perché quelle, di cui estolle la grande oleosità, non appartengono alla classe delle grosse. Quindi a buon ragione il Signor Presta lo confutò, come in molti altri, in questo articolo ancora » (23).

Rilevò nella trattazione dei concimi, che « forse per mera dimenticanza » il Gandolfi non riportava alcun cenno sulle alghe

per la concimazione degli ulivi, che per ben tre volte riferiva ad altri l'opinione di taluni georgici e che attribuiva allo stesso Presta affermazioni giammai da questi opinare. Infatti: « Avverte per ultimo Giovanni Presta che gli onfacini non godono tutti della stessa delicatezza, che altri di essi si faceano in agosto, ed altri anche in aprile » (24).

Per quanto riguarda la potatura, Presta disse che Gandolfi non aveva interpretato giustamente il pensiero di Catone e che si limitava a semplificare tale pratica « nel tenere sgombrato l'ulivo di qualunque siasi specie che dai rami o mal cresciuti, o languidi, o quasi secchi; e nel diradar l'albero in maniera da poter essere bene dominato dal sole, e dall'aria in ogni sua parte interna ed esterna, affinché non vi sia neppure un ramo il quale nel decorso del giorno non goda i benefici influssi de' raggi solari diretti o riflessi » (25). E dire che Gandolfi prima di esporre ciò aveva riferito il vario aspetto delle piante riscontrate ad Aix, a Nîmes, a Pezenas, a Toulon, a Nizza, a Beziers, a Perpignan, ecc., e, domandatosi se « Avvi un taglio che rettificato per principi teorici-pratici possa generalizzarsi per gli ulivi d'ogni specie, d'ogni luogo, e di tutti i climi » (26) aveva poi affermato che quanto da lui asserito circa « la maniera di potare sarà certamente contraddetta da molti; poiché altri si abbandonano ciecamente ai pregiudizi della patria, altri abbracciano senza esame ciò che leggono consegnato alle stampe » (27).

E dopo aver esposto altre considerazioni ed essersi dichiarato contrario ai principi di Rozier scrivendo: « Non posso con lui in veruna maniera convenire intorno al metodo di potare l'ulivo » (28) e contrario altresì all'affermazione del Marchese Grimaldi circa la esecuzione della potatura degli ulivi « colombari » coltivati nella riviera di ponente di Genova aveva scritto: « Concludiamo pertanto: 1. che l'ulivo deve essere tenuto pulito dei rami inutili, e secchi; 2. che se avrà i rami languidi non tornerà mai a conto di tagliarlo a "corona"; cioè privarlo di tutti i rami, perché altrimenti si perderà il frutto almeno di tre anni: e sarà sempre meglio di lasciargli quei rami che hanno meno sofferto, i quali ingrassati che siano frutteranno meglio, e si potranno tagliare in appresso, se il bisogno lo richiederà, quando i getti de' già tagliati saranno in istato di supplire alla loro mancanza; 3. che l'ulivo non dovrà mai essere

toccato in ordine ai rami pieni di vigore, se non ad oggetto di far giocare tra essi liberamente l'aria ed il sole, che quanto dire rendere più fruttifero l'albero; 4. che siccome il fine dello sgombramento non è che di aumentare i rami e di mantenerli più vigorosi: così dee esso variare secondo le specie degli ulivi, secondo i campi ecc.; talmenteché sarebbe contro il proprio interesse l'usare il ronco sistematicamente con ogni ulivo ed in ogni campo; 5. dovrà esso sgombrarsi similmente di quei getti, che si spiccano lungo il tronco de' rami, o di tutto l'albero » (29).

Presta non poté condividere il contenuto e chiarì solo alcuni concetti che egli aveva già lungamente esposto nel suo trattato che era ancora in bozze. Precisò che il potatore doveva tenere presente — tra l'altro — la natura del terreno in cui era situato l'oliveto; che le diverse « maniere di ulivi » (30) erano variamente sensibili ai tagli così ad es. il « coregiuolo », l'« infrantoio » di Toscana, il « tagliasco » di Genova, il « cellino di Nardò » ed altre erano « ritrose al taglio » (31) mentre altre erano sensibili ad esso che agisce « come uno sprone a farle presto germogliare » (32); che le piante giovani dovevano essere potate diversamente di quelle adulte; che le ramificazioni della chioma dovevano essere equilibrate allo sviluppo della pianta; che l'epoca più opportuna per eseguire la pratica in parola doveva essere ragionata e conseguente alla maturazione e alla raccolta delle ulive, ecc. ecc.

Si rallegrò Presta per aver Gandolfi condiviso che le ulive « vaie » (nella fase dell'invaiaitura n.d.r.) non si potevano considerare mature e per non avere in sé tutto l'olio che si può riscontrare in esse quando perfettamente mature.

A dire il vero fu appunto Presta il primo a sperimentare ed osservare la inoliazione dell'uliva, come si può riscontrare nel cap. III della seconda parte del suo Trattato.

Egli precisò che « La vaiezza è il principio, non è il termine della maturità. Quando l'uliva è annerata tutta la pelle, non è nemmeno perfettamente matura, ma a dirsi tale deve nonché annerirsi la polpa, ma mostrarsi annerato anche il nocciolo » (33).

Gandolfi era del parere che per ottenere olio fino era necessario raccogliere le ulive così come si raccolgono le ciliegie e le prugne poiché, aspettando la loro caduta naturale o provo-

Gandolfi negò che « l'uliva possa fermentare anche sull'albero e così snaturare l'olio che essa contiene e che la fermenta-

cata dal vento o da altre cause si sarebbe ottenuto da esse olio non fino, ma viziato.

Giuste erano anche la sua disapprovazione per l'uso della

tazione e il calore accrescono nelle ulive ammontate il quantitativo dell'olio » (39). Presta, convinto dell'opinione opposta, spiegò che il frutto maturo diventava successivamente stramaturato ed alterava facilmente il suo contenuto. Infatti, i frutti bacati, gelati o alterati da nebbie o da altre micidiali cagioni dimostrano più chiaramente questa verità. L'olio delle olive raccolte oltre il febbraio anche dall'albero e molite subito danno un olio denso, fetido ed acre, come spesso si può riscontrare nel Salento.

Per quanto riguarda l'influenza del calore prodotto dalla fermentazione sulla resa in olio, Presta affermò che « la fermentazione e il calore sviluppando vie meglio le parti oleose che sono dentro gli utricoli delle ulive, accrescono l'olio. Finché egli adunque il savio autor rifacendo le esperienze medesime non dimostri, che il succeduto gli è riuscito all'opposto del mio, ciò che mi pare impossibile, dicesse sempre, che quanto la fermentazione, o il calore nuocciono alla perfezione dell'olio, giovano altrettanto alla quantità. Vero è però che si dee aver cura, che le ulive vengano sane e sincere dall'albero, perché altrimenti in luogo di trasudare la lor acqua di vegetazione, e così stringersi, ed appassirsi, si corrompono, e marciscono piuttosto » (40).

A conferma di quanto sopra, lo stesso Gandolfi scrisse « Anche il Rozier è di parere che la fermentazione continuata per lungo tempo serva a diminuire la copia dell'olio in ragione del grado di calore che le ulive concepiscono nel tempo che fermentano, chiamando in sussidio l'esperienza di confronto. Io l'ho fatto in piccolo e in grande con prendere due pari misure di uliva dello stesso albero e col soggettarne una subito al torchio, e l'altra sul dopo che avea fermentato per venti giorni, e s'era perciò riempita di muffa; ma non mi riuscì di scoprire alcuna sensibile differenza nel risultato dell'olio estratto dall'una e dall'altra » (41).

Presta approvò in pieno l'opinione di Gandolfi: « 1° che l'uliva, staccata in qualsiasi maniera dall'albero, non si possa lasciare ammassare per lungo tempo senza pregiudicare moltissimo alla bontà dell'olio; 2° ma che debba essere il più presto che sia possibile preparata e macinata » (42).

D'altra parte aggiunse che in realtà non sempre si potevano

raccogliere le ulive tutte in epoca opportuna e sottoporle subito alla molitura. Nel Salento, ad es. « i quattro quinti dell'olio, che si produce, e anche più van consunti per la fabbrica del sapone, e del lanificio, e tal'uopo profitta più l'olio di ulive riscaldate, di ulive fermentate, che l'olio fino » (43). Lo scarso numero dei trappeti imponeva infatti di conservare le ulive per lungo tempo. Raramente esse venivano molite subito o dopo quattro o cinque giorni, come indicava giustamente Gandolfi allo scopo di prevenire la muffa e la fermentazione. Molte circostanze concomitanti (abbondanza di raccolto, frazionamento della proprietà, andamento stagionale, ecc.) determinavano la sollecita raccolta di esse e la loro conservazione il più delle volte in maniera irrazionale. I « camini », o « sciaie » erano ambienti per nulla adatti alla conservazione delle ulive, ma la razionalità di questa operazione era anche ostacolata dalla costituzione dei trappeti, per lo più sotterranei e sprovvisti di spazio utile. Presta pensò che sarebbe stato utile distinguere i trappeti comuni da quelli capaci di preparare oli fini, ma si rendeva conto che era difficile raggiungere questo scopo per la scarsa convenienza economica alla costruzione di altri oleifici. Oltre questo poi, l'olio fino avrebbe importato per la sua fabbricazione una spesa maggiore. Infatti, pur non considerando la preparazione dell'olio onfacino o l'olio all'usanza di Aix per i quali sarebbe stato indispensabile la raccolta delle ulive non perfettamente mature e quindi l'ottenimento di una minore quantità di olio, la spesa occorsa per andare da albero ad albero per eseguire la scrollatura e la raccolta delle sole ulive giustamente mature da destinare subito alla molitura, tutta l'accortezza necessaria da usare nel trappeto (scelta e lavaggio delle ulive) e l'uso di maggiori attrezzi (doppia serie di gabbie e dei vasi, naturalmente sempre accuratamente puliti), oltre poi la più attenta e scrupolosa conservazione dell'olio, avrebbe certamente aumentato la spesa.

* * *

Addirittura contrario fu Presta per aver Gandolfi elogiato Francesco La Vega, Direttore del Real Museo di Ercolano, per aver scoperto, nel 1781, negli scavi di Stabia, l'antico frantonio

e per aver fatto costruire molti altri, con qualche utile rettificata (fig. 3).

E' ben noto che detto frantoio ha la capacità di molire la sola polpa delle ulive oppure la polpa e il nocciolo insieme.

Gandolfi scrisse: « E' cosa certa per altro, che l'olio viene alquanto alterato, infranto che sia il nocciolo dell'uliva, o ciò avvenga per le materie, che questo somministra sotto la forza del

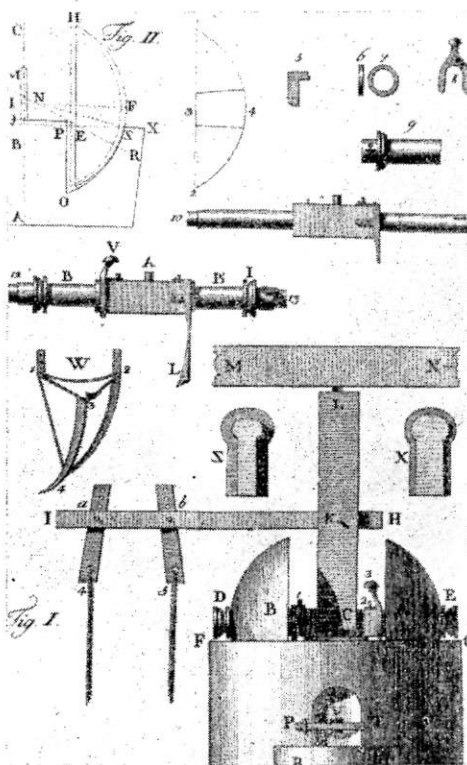


Fig. 3 - Riproduzione di antico frantoio romano riportata nell'opera di P. Bartolomeo Gandolfi

torchio; oppure per la sostanza più delicata dell'olio, che assorbe, e succhia nel tempo della sua triturazione ».

« Non ha dunque ragione Moschettini di annoverare tra gli insegnamenti superflui degli antichi, quello di non rompere il nocciolo. Una tal massima è certamente ben nota ai toscani, i quali si servono di mole scannellate per non infrangere l'osso delle ulive » (44).

Presta, invece, dopo vari esperimenti, ripetuti anche in presenza di una particolare commissione che redasse apposito certificato a cura dell'ordinario cancelliere della Curia Vesco-vile di Gallipoli, il 26 gennaio 1784, affermò che « o s'infrangono o non s'infrangono i noccioli macinando le ulive, l'olio non perde, né acquista punto di perfezione ». Il Sig. Moschettini non ha fatto altro, che prestar fede, siccom'era ragione, agli esperimenti da me arrecati, e seguirne le conseguenze che ne derivano » (45).

Rivolse, pertanto, preghiera a Gandolfi di leggere la terza parte della « *Memoria intorno ai sessantadue saggi diversi di olio* » presentata insieme ai relativi campioni a S.M.R. Ferdinando IV e di rifare quindi con esattezza le stesse esperienze. Da quella lettura avrebbe potuto apprendere ancora che l'olio delle ulive colte di fresco dall'albero e frante subito, sarebbe stato in ogni caso olio finissimo, non solo per l'olio vergine, che si ottiene senza alcuna spremitura, ma anche se questo si dovesse mescolare con quello ottenuto dalla prima, dalla seconda e dalla terza spremitura perché i noccioli franti insieme non avrebbero comunicato all'olio alcun sapore e sottratto parte dell'olio medesimo.

Nemmeno l'olio contenuto nel seme provoca danno o eventuali sapori particolari all'olio della polpa, e tanto fu confermato anche dal Sig. Piovano Paoletti e dallo stesso Presta.

D'altro canto gli oli di Lucca, di Calci, di Genova, di Aix, di Nizza, di Oneglia, dichiarati e conosciuti ovunque come oli deliziosi e finissimi, non si ottenevano dall'intera oliva ossia dalla frantumazione della polpa e del nocciolo? Presta confermò che l'olio vergine, cioè quello che si ottiene dalla parte non spremuta, è senza dubbio superiore a quello della prima stretta e più ancora a quello della seconda e terza stretta e ritenne che tale olio « forse è quello che stava rinchiuso negli utricoli più superficiali del frutto » (46).

Scrisse il Gandolfi « Io ho stretto col torchio a mano eguale quantità di ulive: 1° biancastra (leggi giallo-verdastra), 2° rossiccia, 3° ben matura; l'olio estratto è stato come 2-4-5. E' massima generale anche in Oneglia, Porto Maurizio, ecc. che rispetto alla quantità l'olio di novembre stia a quello di maggio in pari misura almeno come due sta a tre » (47).

invernale erano impiegati invece ad altri lavori campestri.

Si meravigliò ancora Presta del perché Gandolfi aveva prescritto che gli strettoi non fossero rinforzati opportunamente da pezzi di ferro e dubitò che in tali casi la sansa non fosse compressa sufficientemente.

Per una esperienza spesso egli poté constatare che per imperizia dei fattoiani spesso anche i frantoi rinforzati con ferro subivano varie fratture.

Notò altresì che Gandolfi aveva consigliato « la necessità di molti torchi per il buon servizio di una sola mola » (48) mentre era chiaro che tale numero non sarebbe stato proporzionato al numero delle mole. Inoltre, con meraviglia, rilevò che i 20-25 gabbiuzzi o fiscoli prescritti da Gandolfi per ogni strettoio erano invero assai pochi rispetto ai cinquanta od oltre usati nel Salento, allo scopo di comprimere la sansa non solo di una macinata bensì quella di due o tre frantoi.

Infine, Presta contraddisse l'opinione di Gandolfi sulla pratica della lavatura della sansa, poiché la tecnica della spremitura eseguita nel Salento lasciava una quantità minima di olio in essa. Tale quantità ricavata dopo la rimacinazione della sansa e l'uso di acqua tiepida e una gagliarda spremitura poteva essere valutata al massimo nella quantità di tre o quattro libbre di olio. Ecco perché il Sig. Marchese Grimaldi, lo stesso Presta e il Sig. Moschettini, ciascuno sperimentando separatamente, convennero di ritenere inutile la pratica della lavatura della sansa. Gandolfi affermò invece non solo la utilità, ma la necessità di tale pratica. I risultati ottenuti dall'oleificio del Sig. Angelo Stampa, quelli dei Padri Benedettini di Subiaco e di altri riferiti da Gandolfi non furono ottenuti mai in nessun oleificio del Salento e dell'Italia meridionale, ove il desiderio di ricavare il massimo prodotto di olio dalle ulive non era inferiore a quello di altre località.

* * *

I numerosi argomenti esposti da P. Bartolomeo Gandolfi e contrastati da G. Presta, qui brevemente esaminati, sono molto importanti perché riguardano in gran parte problemi dell'attuale olivicoltura ed elaiotecnica. Il nostro sforzo di voler ricordare ad alcuni olivicoltori ed elaiotecnici quanto si dibatteva circa

180 anni fa, con molta dottrina e con esemplare correttezza, potrebbe essere utile almeno a qualcuno.

Sebbene la letteratura olivicola, olearia ed elaiotecnica non fosse allora così ricca come l'attuale, tuttavia lo scopo da raggiungere, ossia quello di avere il miglioramento quanti-qualitativo dell'olio, era ben chiaro e preciso.

L'evoluzione sociale e il diminuito o mancato impiego dell'olio in altri usi (illuminazione, lanifici, saponi, ecc.) hanno di certo indirizzato a mano a mano la preparazione di quello alimentare ad una maggiore e migliore manifattura.

D'altro canto l'incremento della popolazione italiana, superiore a quello della produzione di olio, aumentò sempre più il fabbisogno nazionale di questo prodotto che fu sempre deficitario ai bisogni del popolo italiano e ciò fu causa di varie crisi. Non mancarono infatti periodi durante i quali l'olio di semi (sesamo, ecc.), come succede attualmente, si rese competitivo e costituì la causa principale che influenzò la diligenza e la razionalità delle pratiche colturali dell'olivo.

L'evoluzione della elaiotecnica non fu successivamente pari a quella della tecnica della coltivazione che continuò a praticarsi in gran parte secondo le norme tradizionali.

L'olivo, inoltre, per le sue facili e modeste esigenze, fu quasi sempre impiegato nei terreni meno fertili e più difficili ove seppe dare — a seconda delle condizioni di cui poteva fruire — il meglio delle sue possibilità.

Presta e Gandolfi in quell'epoca, si interessavano, dunque, dell'intero ciclo produttivo e auspicavano la migliore qualità e la maggiore quantità di olio. Attualmente, invece, alcuni problemi di tale ciclo interessano solo l'olivicoltore oppure l'elaiotecnico o l'industriale e la loro risoluzione è resa pertanto più difficile perché si trascurano alcune conoscenze che esulano dalla competenza di ciascuno di essi.

E' chiaro che ad una maggiore quantità di produzione di olive corrisponde una maggiore quantità di olio, ma non è affatto vero che a quella corrisponde sempre la migliore qualità. Fu Presta per primo che introdusse il concetto di migliorare la qualità dell'olio iniziando dalla tecnica colturale e più precisamente considerando la cultivar come tale e più ancora il grado di maturazione della drupa.

Le diverse qualità di olio conosciute dagli antichi georgici (onfacino, viride, maturo e cibario) indirizzarono il Presta alla precisazione della qualità.

Con i mezzi rudimentali a sua disposizione, egli studiò l'inizio della formazione e l'incremento dell'olio nella drupa fino alla maturazione e alla permanenza di questa sulla pianta. I risultati sono così chiari che se essi fossero tenuti presenti da molti olivicoltori certamente questi otterrebbero olio migliore.

Non è vero, pertanto, che oggi si vuole ottenere olio migliore perché possa competere con l'olio di semi? Non si afferma dovunque che gli oli di semi non possono competere con l'olio extra vergine d'oliva e che questo, pur raggiungendo prezzi molto elevati, è e sarà sempre richiesto e conteso sui mercati?

Il problema posto in questi termini è soggetto certamente a numerose e valide osservazioni, particolarmente di natura tecnica e più ancora economica. Il costo elevato della raccolta, principalmente a causa della scarsa manodopera, la mancanza di una attrezzatura meccanica utile per la raccolta, la scalarità più o meno lunga della maturazione delle drupe di ciascuna cultivar, l'andamento climatico che influenza variamente ogni anno la maturazione stessa, le dimensioni notevoli della pianta sollecitano in molte zone la raccolta con la raccattatura invece che con la brucatura.

Un problema dibattuto allora riguardava — come già detto — le dimensioni del frutto. Attualmente sono preferite le cultivar che hanno i frutti di grandi dimensioni, perché influenzano favorevolmente il costo della raccolta. Ma se poi fosse vero quanto Presta affermò che le cultivar a frutto piccolo sono più ricche di olio?

La ricca letteratura olivicola su questo argomento, pur riportando la resa della cultivar riferita in determinate località, per lo più, non precisa il grado di maturazione delle drupe. E' chiaro che la quantità di olio contenuta nelle ulive è sempre più o meno maggiore rispetto alla resa industriale. Inoltre le pratiche colturali (concimazione, irrigazione, ecc.) influenzano chiaramente questo dato. Le attuali nostre conoscenze dinanzi a questo problema sono ancora incerte anche perché la sostituzione di una cultivar ad un'altra già acclimatata, comporta problemi e situazioni non sempre facili a risolversi.

Altra questione attuale, già chiaramente accettata da Presta e Gandolfi, è quella relativa alla sollecita macinazione delle drupe dopo la raccolta. Lo scarso numero di oleifici e la loro limitata capacità lavorativa, la raccolta delle ulive per raccatatura eseguita perfino a febbraio e nei mesi successivi, ed altre ben note questioni, costituiscono problemi fondamentali per il miglioramento dell'olio.

In attesa, pertanto, di un macchinario capace di rendere la raccolta delle ulive rapida ed economica, è auspicabile l'esame ponderato dei principi dei problemi affrontati dai nostri avi che, al pari di noi, miravano al miglioramento quali-quantitativo dell'olio.

Giacinto Donno

Università di Bari

Direttore Ist. di coltivazioni arboree

NOTE BIOGRAFICHE DI GIOVANNI PRESTA

Nacque a Gallipoli (Lecce) il 24 giugno 1720.

Iniziò gli studi in patria sotto la sapiente guida di Don Nicola Pinelli, di Don Quintino Mastroleo e di Don Francesco Ruberti.

Fin dalla più tenera età godette della benevolenza di Mons. Oronzo Filomarini, Vescovo di Gallipoli, il quale seguì con vivo compiacimento lo sviluppo della sua profonda fede cristiana.

Fu dal padre Lazaro avviato agli studi di medicina che svolse a Napoli. Fu ottimo e stimato allievo degli illustri Maestri Lanzani, Lama, Sanseverino, Visoni, Roseti, Di Lauro.

Per la sua valentia si affermò subito a Napoli nell'esercizio della professione e per la sua profonda cultura, fu accolto nei salotti di D. Anna Pinelli, Principessa di Belmonte, e della Duchessa di Minervino. Fu socio dell'Accademia di Rossano.

Appena trentenne, chiamato dal padre, fece ritorno a Gallipoli, ove continuò ad esercitare la sua professione divenendo ben presto molto apprezzato nell'intera provincia salentina e in altre vicine. La sua casa natia, sita nell'attuale via omonima, fu denominata «Tempio del Divino Esculapio» per le frequenti e numerose visite di pazienti.

Fu molto amico del Marchese Giuseppe Palmieri di Martignano (Lecce), Ministro delle Finanze del Re delle Due Sicilie, del famoso giureconsulto Filippo Briganti di Gallipoli e di altre personalità, nonché dei Vescovi succeduti nella diocesi gallipolina.

La profonda passione del padre agricoltore per l'olivo, che si traduceva nella esemplare cura dei vasti propri oliveti, la sua poca efficienza dovuta alla sua tarda età, le condizioni economico-commerciali-olearie poco floride di quel tempo lo indussero ad interessarsi direttamente con

le questioni connesse con la coltivazione dell'olivo e con lo smercio dell'olio.

I vari problemi ben presto lo appassionarono e lo interessarono tanto che, trascurata la medicina, si dedicò completamente allo studio biologico e tecnico della specie e al miglioramento qualitativo del prodotto.

Per oltre vent'anni spese le sue migliori energie e non pochi suoi risparmi per questo scopo.

Istitui in un suo fondo una ricca collezione di varietà di olivo, raccolte con difficoltà nel Salento e in altre province italiane, e costruì due trappeti ove eseguiva numerose esperienze.

Nel 1786, preparò trenta campioni di olio illustrati da una apposita monografia che inviò a Caterina II, Imperatrice delle Russie. Ebbe da Lei grandi elogi, una grossa medaglia d'oro e 200 fiorini di oro.

Nel 1788 preparò 62 campioni di olio ed una relativa monografia che presentò a S. M. Ferdinando IV di Borbone, Re delle Due Sicilie. Anche da questi ebbe alti riconoscimenti e un vitalizio di 300 ducati annui.

Nel 1794, pubblicò il suo aureo trattato che fu ristampato nel 1855 e nel 1871.

Ebbe il privilegio di ricevere S. M. Ferdinando IV, allorché visitò il Salento nel 1797.

Fu molto noto negli altri Stati europei per le sue opere.

Morì a Gallipoli il 18 agosto 1797.

Elenco delle pubblicazioni di Giovanni Presta

- 1) *Memoria su i saggi diversi di olio, e su della raga di ulivo della penisola Salentina messi come in offerta a Sua Maestà Imperiale Caterina II, la Pallade delle Russie.* Napoli, 1786, V. Mazzola-Vocola.
- 2) *Memoria intorno a i sessantadue saggi diversi di olio presentati alla Maestà di Ferdinando IV Re delle Due Sicilie.* Napoli, 1788, V. Flauto.
- 3) *Degli ulivi, delle ulive, e della maniera di cavar l'olio.* Napoli, 1794, Stamperia Reale.

Bibliografia sulla vita di Giovanni Presta

FRANZA D. LIONARDO, Prevosto della Cattedrale di Gallipoli - *Serie di fatti relativi alla vita di D. Giovanni Presta*, in segno di grata e sincera amicizia. Lecce, Stamperia Vincenzo Marino, 1797.

RAVENNA D. BARTOLOMEO, *Memoria di Giovanni Presta* - Nel libro sesto: *Notizie sullo Stato, e vicende delle arti, delle scienze, e degli Uomini illustri della città di Gallipoli*, delle « *Memorie storiche della città di Gallipoli* ». Napoli, Presso Raffaele Miranda, 1836.

LALA F. SAVERIO, *Per l'inaugurazione del ritratto di Giovanni Presta di Gallipoli nella Sala della casa dell'orto agrario della Società Economica della provincia di Terra d'Otranto.* Discorso letto nella riunione pub-

- blica del 30 maggio 1844. Giornale di Economia rurale pubblicato dalla Soc. Econ. di Terra d'Otranto. Vol. V, fasc. XI-XII, pag. 27.
- ANONIMO, *Elogio di Giovanni Presta*. Stampato nella biografia Napoletana (mancano dati bibliografici).
- ANONIMO, *Presta Giovanni*. Bio-bibliografia (Vol. P.Q.R.) dell'Archivio di Stato di Lecce (manoscritto).
- FOSCARINI AMILCARE, *Giovanni Presta*. Vol. *Uomini illustri della provincia di Lecce*. Biblioteca provinciale di Lecce.
- IANNUZZI PIETRO, *Giovanni Presta medico e ulivicultore salentino*, in *La zagaglia*, Lecce, A. IX, n. 36, 1967.
- DONNO GIACINTO, *Giovanni Presta medico ed olivicoltore del Settecento*, in *Studi Storici Meridionali in onore di Nicola Vacca* e in *Annali della Facoltà di Agraria della Università degli Studi di Bari*, Vol. XXIII, 1969.

NOTE BIOGRAFICHE DI P. BARTOLOMEO GANDOLFI

Nacque a Torria (frazione di Chiusanico della provincia d'Imperia) il 24 febbraio 1753.

Iniziò gli studi in patria e ben presto mostrò la sua tendenza religiosa. A 19 anni, il 25 febbraio 1772, vestì l'abito delle scuole Pie di Ancona e compì il noviziato. Studiò prima belle lettere a Narni, poi, sotto la sapiente guida di Giuseppe Beccaria, di Fasce e di Molinelli, filosofia, teologia ed ecclesiastica presso il collegio Nazareno di Roma, ove si fermò sette anni e mezzo.

A Poli, ebbe ammaestramenti da Garibbi nello studio della « piccola scuola » ed iniziò l'insegnamento della grammatica. A Norcia, insegnò belle lettere e retorica per dieci mesi; a Ravenna, dal 1779 al 1784, filosofia; al collegio Nazareno di Roma, filosofia, matematica e teologia.

Seguì le orme dei confratelli P. P. Canovai e Ricco e per primo introdusse lo studio delle matematiche per mezzo delle analisi, riuscendo ad appassionare ed entusiasmare molti allievi e suscitando molta ammirazione nel celebre prof. Gioacchino Pessuti, pubblico professore di scienze fisico-matematiche nel Romano Archiginnasio della Sapienza e in altri eruditissimi cultori italiani ed europei.

Successe al celebre prof. P. Fonda, parimenti delle scuole Pie, nella cattedra di fisica sperimentale della Università suddetta ed ivi permase ventidue anni.

Attraverso il suo insegnamento, sempre degno della più grande ammirazione, manifestò le sue alte doti d'intelligenza, di cultura e di bontà. Maestro insuperabile di didattica, profondo conoscitore di coscienze, seppe attrarre intorno a sé una larga schiera di giovani, alcuni dei quali intrapresero alacramente lo studio delle scoperte di Printley, di Bergman e di Lavoisier.

Sebbene non molto eloquente, con la sua parola semplice, chiara ed affettuosa, riusciva a penetrare felicemente nell'animo dei suoi allievi destando in essi vivo interesse, passione e grande impegno. Diffuse per primo le conoscenze di una numerosa classe di corpi aeriformi (aria, ecc.),

affatto ignoti agli antichi, e di tanti altri corpi semplici e composti, soffermandosi in particolare sulla combustione e sulla calcitazione dei metalli. Fu anche il primo a far conoscere le ingegnose ricerche del Conte Rumford sul calorico e le felici applicazioni delle sue dottrine alla buona costruzione di ogni sorta di fornaci, fornelli e focolari. Questi principi scientifici furono applicati con successo in molti stabilimenti pubblici e privati. Felicamente a mano a mano e con vivo interesse aggiunse alle sue conoscenze fisiche e chimiche, quelle delle scienze naturali e in particolare quelle dell'agricoltura.

Per la profonda fede cattolica, seppe sempre armonizzare tutte le conoscenze scientifiche in una sola visione del creato e conquistare i suoi giovani allievi ai principi di evoluzione, di fede e di morale.

Le norme inderogabili del suo ordine monastico, che egli rispettava con la più assoluta convinzione e devozione, costituivano la base indiscussa per un buon carattere e per la normale condotta di qualsiasi educazione. Ecco perché fu profondamente intransigente verso quegli allievi che in qualche modo trasgredivano i suoi consigli e suggerimenti. La vivacità dell'intelligenza dei suoi allievi non costituiva per lui un pregio, ammettendo egli suprema importanza allo sforzo di volontà e, più ancora, alla costanza dello studio. Ammirava in loro la semplicità, seguiva la loro ingenuità con grande attenzione e sapeva infondere in loro via via maggiori cognizioni e spigliatezza con intelligenti suggerimenti per educarli nei loro diritti, ma più ancora nei loro doveri.

Dedicò il tempo libero allo studio, all'osservazione, alla sperimentazione e alla stesura dei lavori che appresso sono elencati. Fra questi risulta appunto *Saggio teorico-pratico sopra gli ulivi, l'olio e i saponi*, dedicato alla Santità di nostro Signore Papa Pio Sesto, che costituì la causa della controversia in esame e del quale « tutti i giornali letterari di quel tempo dettero un giudizio favorevole » (Morichini).

I suoi viaggi in Lombardia, nel Napoletano, nel Genovesato, in Provenza, in Marsiglia, eseguiti nei periodi di vacanza, furono molto utili per la redazione del suo trattato.

« Sebbene fosse tacciato di rozzezza », ebbe molti amici fra i quali è d'uopo citare: l'avv. Paolo Borsari da Frascati, il Marchese Patrizi, il Duca di Gesso da Napoli, il cav. Alessandro Amici da Rieti, il Conte Luigi Torre, il Conte Gasparo Gaetano Battaglini, il Canonico Reali da Tivoli, il Conte Paolo Ludovico Garzoni, il Marchese Bourbon di Sorbello, il Marchese Suamanna da Terni, il Marchese Eruli di Narni, il Sig. Angelo Stampa da Ferentino di Campagna, Don Orazio Falconieri da Frascati ed, inoltre, numerosi Padri delle Scuole Pie, ai quali era particolarmente legato, quali Padre Abate Decupis, Padre Cellerario Cavallo, Padre Romano Carocci, ecc. Risultò particolarmente legato da vincoli di amicizia con il Principe Don Andrea Doria Panfilì e la sua famiglia. Per questi nutrì una profonda gratitudine e il massimo rispetto per aver goduto della sua benevolenza e della sua confidenza. Ne istruì anche i figli Luigi, primogenito, Carlo e quattro sorelle, in ben lunghi sedici anni. Ebbe modo perciò di frequentare spesso gli oliveti e l'oleificio di Albano, ove seguì molte osservazioni ed esperienze.

Molti presuli, eminenti Cardinali lo consultavano, il Padre Vicario Generale dell'Ordine Jacopo Baldovinetti, nel 1814, lo chiamò fra i suoi assistenti generali per servirsi della sua opera e del suo consiglio nelle circostanze più difficili. Era molto gradito da famosi Pontefici, come Pio VI, al quale dedicò, come già detto, una sua opera, e da Pio VII dal quale fu affettuosamente ricevuto diverse volte.

Fu lettore di sapienza. Pronunziò vari Panegirici in molte località. Non depose mai l'abito, benché avesse forti inviti. Morichini, Pessuti, Giamondi, e tanti altri, in camera di Gandolfi, si riunivano ogni sabato in cordiale conversazione su argomenti di lettere, di scienze e di politica.

Morì nel collegio del Nazareno di Roma, il 10 maggio 1824.

**Elenco delle pubblicazioni del P. Bartolomeo Gandolfi, esistenti presso la biblioteca della Casa Generalizia dei Padri Scolopi.
Piazza dei Massimi, 4 (S. Pantaleo) - Roma**

- 1) *Principi di Geometria*, Ravenna, Roveri, pp. 14, 1782 (una tavola).
- 2) *Theses aerometricae*, Ravenna, Roveri, 1782, pp. 12.
- 3) *Specimen psychologicum*, Bologna, 1784, 8°, pp. 38.
- 4) *Sulle cagioni del tremuoto*, Memoria, Roma, Zempel, 1787, 16°, pp. 54.
- 5) *Lettera al Principe D. Andrea Doria*, Roma, Zempel, 1789, 16°, pp. 32.
- 6) *Saggio teorico-pratico sopra gli ulivi olio e saponi*, Roma, Zempel, 1793, 8°, pp. 484.
- 7) *Memoria sulla maniera di costruire camini* (sic), *stufe, cucine, ecc.* Roma, Poggioli, 1807, 8°, pp. 80 con tavole.
- 8) *Appendice alla memoria sulla maniera di costruire camini, stufe, cucine, fornacelle ecc.* Roma, 16°, pp. 16 (s.d.).
- 9) *Acque termali del bagno del Sig. Senatore Luciano Bonaparte e Fumaiolo nelle vicinanze di Canino con qualche osservazione minerologica.* Roma, Poggioli, 1810, 16°, pp. 54.

Bibliografia sulla vita di P. Bartolomeo Gandolfi

- DE TIPALDO E., *P. Bartolomeo Gandolfi*, in *Biografie d'Italiani illustri*, Vol. I, Venezia, 1834, pag. 135.
- MORICHINI, *Necrologia di Padre Bartolomeo Gandolfi*, *Giornale Araldico*, Roma, 1825.
- PICANYOL L., *Opere e giudizi di contemporanei sul Gandolfi*. (Raccolta ricavata da un manoscritto del P. G. B. Rosani). *Bollettino di Bibliografia Scolopica*, fasc. X, 1934, pp. 23-24.
- PICANYOL L., *La biblioteca Scolopica di S. Pantaleo di Roma*. Roma, 1962.
- TROIRA G., *In risposta al saggio sul verderame pubblicato dal Sig. Pietro Supi Romano*, Tip. Poggioli, Roma, 1797, pagg. 52. (Troira G. fu scolaro ed amico di P. Bartolomeo Gandolfi).

VIÑAS THOMAS A. P. S. ALOYSIO, *Index Bio-Bibliographicus CC.RR.PP. Matris Dei Scholarum Piarum*, Vol. I, Roma, Tip. Vaticana, 1908, pag. 76.

NOTE

- (1) GANDOLFI B., *Saggio teorico-pratico sopra gli ulivi, l'olio e i saponi*. Stamperia Giovanni Zempel, Roma, 1793, pag. VIII.
 - (2) GANDOLFI B., loc. cit. pag. IX.
 - (3) GANDOLFI B., loc. cit. pag. XI-XII.
 - (4) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 8.
 - (5) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 10.
 - (6) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 11.
 - (7) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 15.
 - (8) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 153.
 - (9) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 177.
 - (10) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 178.
 - (11) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 256-257.
 - (12) PRESTA G., *Degli ulivi, delle olive e della maniera di cavar l'olio*, Ediz. III, Tip. Editrice Salentina, 1871, pag. 442.
 - (13) PRESTA G., loc. cit. pag. 415.
 - (14) PRESTA G., loc. cit. pag. 415.
 - (15) PRESTA G., loc. cit. pag. 416.
 - (16) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 14-15.
 - (17) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 14-15.
 - (18) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 15.
 - (19) PRESTA G., loc. cit. pag. 417.
 - (20) PRESTA G., loc. cit. pag. 417.
 - (21) PRESTA G., loc. cit. pag. 418.
 - (22) PRESTA G., loc. cit. pag. 418-419.
 - (23) MOSCHETTINI C., *Della coltivazione degli ulivi e della manifattura dell'olio*, Presso Aniello Nobile, 1796, pag. 240-241.
 - (24) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 254.
 - (25) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 149.
 - (26) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 149.
 - (27) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 149.
 - (28) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 151 (nota).
 - (29) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 156-157-158.
 - (30) PRESTA G., loc. cit. pag. 420.
 - (31) PRESTA G., loc. cit. pag. 420.
 - (32) PRESTA G., loc. cit. pag. 421.
 - (33) PRESTA G., loc. cit. pag. 9.
 - (34) PRESTA G., loc. cit. pag. 425.
 - (35) PRESTA G., loc. cit. pag. 425.
 - (36) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 177.
 - (37) PRESTA G., loc. cit. pag. 426.
 - (38) PRESTA G., loc. cit. pag. 426.
 - (39) PRESTA G., loc. cit. pag. 428.
 - (40) PRESTA G., loc. cit. pag. 429.
 - (41) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 195-196.
 - (42) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 194.
 - (43) PRESTA G., loc. cit. pag. 430.
 - (44) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 218-219.
 - (45) PRESTA G., loc. cit. pag. 433.
 - (46) PRESTA G., loc. cit. pag. 435.
 - (47) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 183.
 - (48) GANDOLFI B., loc. cit. pag. 267.
- MOSCHETTINI C., *Osservazioni intorno agli ostacoli de' trappeti feudali alla prosperità della olearia economia*, Stamp. Aniello De Dominicis, Napoli, 1792.