

Questi locali appartengono al proprietario, il quale li fornisce delle macine destinate all'infrangimento e dei torchi per l'estrazione dell'olio, che si divide a metà fra il proprietario e il contadino. È il sistema di tutta la Toscana, le cui campagne sono popolate di ville e fattorie, le quali raccolgono tutta la popolazione rurale nell'està e nel verno. È in quelle ville e in quelle fattorie ricche di spazio, di fabbriche, di strumenti da lavoro, di macchine e di ordigni d'ogni natura che si fa l'olio e si fa il vino, che vi restano fino al momento della vendita. Quanta differenza fra la Toscana e le provincie meridionali dove, come dirò meglio innanzi, i contadini vivono nell'abitato e sono nell'abitato frantoi, strettoi per l'olio, cantine e depositi; nelle provincie meridionali, le cui campagne non hanno fattorie o ville, e appena qualche fabbrica diruta e meschina.

In Toscana, nell'Umbria e nelle Marche c'è dunque la piccola produzione olearia. I grandi produttori d'olio della Toscana, dell'Umbria e delle Marche non producono dai loro oliveti quanto produce un proprietario mediocre di Puglia, di Abruzzo o di Sicilia dai suoi. Il barone Ricasoli produce 250 quintali di olio, il De Gori 180, il sig. Scipione Borghesi di Siena 40, il sig. Albergotti De Giudici di Arezzo per 4000 lire, il conte Alfredo Serristori di Firenze per 9000, i fratelli Conti di Siena per 3500, il sig. Vincenzo Mingori, che ha la sua fattoria a Collodi presso Pescia 500 quintali. Il Mingori sarebbe il più ricco produttore di olio della Toscana fra quelli che concorsero all'Esposizione naturalmente, perchè non potrei affermare nulla degli altri. Il conte Graziani di Civitanova (Marche), al cui olio eccellente demmo la medaglia del progresso, produce non più di cento ettolitri all'anno; i fratelli Pianciani di Foligno per 25,000 lire, il conte Baglioni di Perugia per 8000, il sig. Doni di Macerata per 8000, la contessa Teodolinda Cesarei di Perugia per 4000. Tutte le altre dichiarazioni di espositori Toscani, Umbri e Marchigiani confermano precisamente il fatto della piccola produzione e del sistema colonico in uso in quelle contrade.

Parlando degli olii toscani ho fatto un cenno degli olii dell'Umbria e delle Marche. Gli olii migliori dell'Umbria sono prodotti in quella regione, che corre da Perugia al lago Trasimeno sino al confine delle provincie di Arezzo e di Siena. Sono olii buoni; alcuni anzi non dissimili dai migliori dell'agro pisano, lucchese e aretino, ma generalmente non hanno ancora la purezza e la fragranza dell'olio toscano. Sono più grassi, effetto del suolo, della natura del frutto e forse anche di trascuratezza nella fabbricazione.

In alcuni luoghi dell'Umbria, per esempio, è ancora vivo il sistema di tenere per molto tempo ammonticchiate le olive dopo colte. È un uso che va scomparendo, ch'è in gran parte scomparso, ma che ancora è vivo segnatamente nel territorio di Assisi.

Rammerò fra i migliori quelli della contessa Cesarei, del principe