

piante, dovuto al prezzo sempre crescente del loro legno. Nel Veneto è fiorente l'industria degli olii medicinali, particolarmente nelle provincie di Treviso e di Vicenza.

Le poche schede di espositori piemontesi, lombardi e veneti sono assolutamente povere di notizie. Quella del signor Alessandro Confalonieri di Lecco, che produce olio sopraffino commestibile, è perfettamente vuota e così pure quella del signor Carlo Rossi di Verona, il cui olio giudicammo appena degno di menzione. Egli ci fece sapere solamente che cava l'olio a freddo, che ne produce per 3500 lire e che all'esposizione di Parigi del 1867 ottenne un'altra menzione. Il signor Pietro Arvedi anche di Verona, ha dichiarato nella sua scheda ch'egli fa uso nella sua fabbrica di motori a vapore, di pietre verticali per mulire e di due strettai idraulici della fonderia Neville di Venezia; che fa la chiarificazione con filtri a freddo, e che macina le olive appena spiccate dall'albero. Ma coteste mutazioni pare non gli sieno giovate, perchè l'olio suo mandato a Vienna era pessimo e di brutto colore. Eppure ne produce per 20,000 lire! Il marchese De Gianfilippi di Bardolino (Verona), non ostante abbia dichiarato nella sua scheda di aver arrecato qualche miglioramento nelle sue fabbriche, come, per esempio, torchi in ferro fuso a pressione verticale, e filtri di latta con bambagia vergine, non è riuscito ancora a produrre olio buono, a giudicarne da quello mandato a Vienna, che trovammo di pessimo odore e di pessimo gusto. Ne produce da 4,000 a 10,000 lire, che vende nella stessa provincia e in Lombardia. In omaggio alla verità, egli dichiarò nella sua scheda che l'olio dell'anno scorso non fu buono in confronto a quello degli altri anni, ma non ne dice la ragione. L'olio del signor Francesco Tranquilli di Salò, non ostante abbia ottenuta la medaglia di argento all'esposizione provinciale di Brescia del 1864, fu da noi trovato assai mediocre per colore e sapore. Anche la scheda del signor Tranquilli è tranquillamente vuota di ogni notizia. Ci fa sapere solo che vende questo suo olio a lire 140 il quintale! E l'olio dei fratelli Monselice anche di Salò è simile all'olio del Tranquilli, anzi se devo dire tutto, a questo demmo un punto di più (5) e quello n'ebbe uno di meno (4) (1).

Anche l'olio dei fratelli Monselice, commercianti di olio di oliva, furono premiati all'esposizione provinciale di Brescia. La loro scheda è quasi vuota. Dichiarano semplicemente di far uso di macchina semplice di macinatura e spremitura, con un corredo di 24 recipienti in cassoni foderati per custodire il prodotto e chiarificarlo. A Verona la ditta Cavalleri e Sabbioni ha uno stabilimento per la chiarificazione dell'olio della riviera

(1) Per avere una norma nel giudicare, la Sezione, a proposta del suo presidente prof. Targioni e mia, stabilì una scala ascendente da 0 a 10 punti. Gli olii che ne ottennero 10 e 9 ebbero medaglia di merito o di progresso, secondo il caso; quelli che ne ottennero 8 e 7 ebbero menzione onorevole; da 6 a 0 non fu dato nulla.