

solito si tengono ammucchiate molto tempo prima di frangerle, e ciò per deficienza di *trappeti*, come sono chiamati in tutto il mezzogiorno gli stabilimenti per l'estrazione dell'olio, e come dovrò chiamarli io d'ora innanzi. La provincia di Chieti non ha ancora come la vicina Teramo nuove fabbriche provvedute di nuovi torchi, e soprattutto di locali sani per conservare le ulive senza lasciarle fermentare. Delle provincie meridionali del versante Adriatico, Chieti è quella ch'è meno progredita; si può dire anzi che non sia progredita affatto a confessione degli stessi proprietari di colà. Sistemi ancora primitivi, e olii ancora primitivi (1).

Da Chieti a Teramo quanta differenza! Teramo mandò cinque espositori, che voglio nominare a titolo di lode: il De Cesaris di Penne, il Costantini e il Ciotti di Teramo, il Paolini di Montorio e il duca d'Atri senatore del Regno. Cinque espositori, cinque buone qualità di olii, e cinque premi. È una proporzione non raggiunta quasi da alcun'altra provincia; è un risultato degno di elogio. Teramo è provincia piccola, montuosa e bagnata ad Oriente dal mare. I suoi abitanti hanno intelligenza acuta, serietà di propositi e forza di volere, qualità comune agli abruzzesi. L'esposizione di olii della provincia di Teramo fu per noi italiani una rivelazione, come fu quella dell'Algeria. Leggendo, per esempio, le schede degli espositori di quella provincia, e particolarmente la scheda del De Cesaris di Penne, noi restammo ammirati dei progressi ottenuti colà nella fabbricazione dell'olio. Vi si sono costruiti nuovi stabilimenti con macchine ed attrezzi recenti, strettoi e frantoi in ferro con motori animali e idraulici, macine verticali e pompe per travaso dei liquidi, e in alcuni stabilimenti invece delle antiche macine di pietra, cilindri di ferro. I maggiori progressi sono stati arrecati dal sig. De Cesaris, al quale fu data, per unanime consenso della sezione, la medaglia del progresso. Il De Cesaris è un gran produttore; egli produce in media 4200 quintali di olio commestibile del valore medio di lire 200,000. Questi suoi olii sono esportati in Inghilterra e in Germania. Di olii da ardere e da sapone ne produce per lire 50,000, ma non si esportano, perchè sono consumati nella provincia. In quasi tutto l'Abruzzo teramano le ulive si raccolgono generalmente con le mani in uno stato di maturità non eccessivo; sono sparse in camere spaziose e ariose, per cui vanno dopo pochi giorni al frantoio non fermentate o riscaldate, ma fresche e verdi per così dire; è adoperata non più l'acqua calda, ma la fredda; sono adoperati bruscole nuove e sempre nette, e gli attrezzi tutti sono nettissimi. Quando si vuol produrre l'olio sopraffino, le ulive si lasciano leggermente frangere e premere. In alcuni paesi della provincia si cavano dai residui gli olii lavati per la fabbricazione del sapone. Gli olii fini dell'Abruzzo teramano hanno il sapore degli olii delle vicine Marche; sono dolci, ma non ecces-

(1) Atti del Comitato d'inchiesta industriale — Deposizioni degli industriali della provincia di Chieti.