

ente a zero. Le due grandi isole del Mediterraneo si trovano quasi in uguali condizione. Gli olii di Termini sono i migliori della Sicilia e sono esportati in gran parte in Francia. Generalmente gli olii della Sicilia servono per le fabbriche industriali e non per uso di cucina. Olii fini se ne fanno fanno per uso di casa; l'arte di fabbricare buon olio è conosciuta anche laggiù, ma non vi si fabbrica che olio ordinario con vecchi sistemi e vecchi attrezzi. Il barone Turrisi Colonna, senatore del Regno, interrogato dal presidente del Comitato d'inchiesta industriale perchè in Sicilia, a differenza delle altre parti d'Italia, non si fabbricassero olii commestibili, rispose con queste parole:

« Questo era uno degli studi essenziali che noi dovevamo chiedere alla chimica, perchè per potere ridurre gli olii di Sicilia al grado di nettezza abbiamo bisogno di levar loro la parte grassa con molte lavature; ma allora i nostri olii non possono conservarsi a lungo, ed è per questo che domandiamo alla chimica i mezzi di lavorarli, e di depurarli senza che divengano rancidi in seguito ».

Io non so quanto ci possa entrare la chimica in questo negozio. Nel resto della sua deposizione, il senatore Turrisi Colonna confessa che ci sia una notevole differenza di prezzo fra gli olii commestibili di Termini e quelli ordinari del resto dell'isola; e che l'arte di fabbricare il buon olio pregiudica ogni giorno, perchè il commercio lo paga meglio e ne principia a fare più larga richiesta. Non parmi dunque che sia quistione di chimica, ma di buona pratica e di giudizio. Gli olii commestibili che noi premiammo, pur non essendo paragonabili a quelli di Toscana o di Terra di Bari, perchè eccessivamente grassi e torbidi, hanno qualche merito, e rammenterò, fra gli altri, quelli del signor Fazio di Ventimiglia, del signor Russo Calogero di Termini, del barone Croce Inguaggiato di Palermo e dei signori Bonanno e Guglielmini. Ma insieme a questi furono olii pessimi, e per colore e sapore non dissimili dai turchi e dai greci; furono gli olii di Siracusa. Nessuna notizia potemmo avere circa la quantità di olii commestibili prodotta da ciascun espositore, perchè le schede non si videro punto.

Le cause della non buona qualità degli olii di Sicilia e di Sardegna sono le stesse di quelle di Calabria, di Terra d'Otranto, e dei Principati: le stesse cause, che sarebbe noioso ripetere qui, e gli stessi effetti. Le deposizioni orali e scritte dei proprietari siciliani, le relazioni delle Camere di Commercio di Trapani, Messina, Siracusa e Catania, e quelle di Cagliari e di Sassari confermano pienamente quel che ho detto. Non se ne fa un mistero. Al solito, la colpa o la responsabilità di questo stato di cose si attribuisce al Governo, e ai Municipii per l'imposte, sovrimposte e dazi, che toglierebbero ai proprietari i mezzi per migliorare i loro prodotti! Parmi un po' forte attribuire a coteste cause le ragioni del decadimento e del regresso. Quando si pensa che la Sicilia produce in media