

The background of the slide features a close-up photograph of an olive branch with several green olives. The image is softly blurred, creating a bokeh effect. The slide is framed by green geometric shapes on the left and right sides, and a white diagonal band across the center where the text is located.

# Olio d'oliva tra Mediterraneo e Puglia in età moderna

**Federico Palmieri**

*Summer school* – Storia e innovazione nella filiera olivicolo olearia

Dipartimento di Studi Umanistici

Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali

19 luglio 2021

FabLab – Poliba Bitonto

### LA PUGLIA E PIERRE RAVANAS: UN 'HOMME A PROJETS' E LA SUA 'INNOVAZIONE'

**ESAMA OLEA OLIVA**

L'industria di base porta avanti un work in progress innovativo pugliese. L'industria di base porta avanti un work in progress innovativo pugliese. L'industria di base porta avanti un work in progress innovativo pugliese.







FSC, European Union, and other certification logos.

### LA PUGLIA OLEARIA NEL LUNGO PERIODO: LA FILIERA

**ESAMA OLEA OLIVA**

La Puglia olearia nel lungo periodo: la filiera. La Puglia olearia nel lungo periodo: la filiera. La Puglia olearia nel lungo periodo: la filiera.







FSC, European Union, and other certification logos.

### I LUOGHI DI RAVANAS: NAPOLI E LA PUGLIA

**ESAMA OLEA OLIVA**

I luoghi di Ravanas: Napoli e la Puglia. I luoghi di Ravanas: Napoli e la Puglia. I luoghi di Ravanas: Napoli e la Puglia.







FSC, European Union, and other certification logos.

### LA PUGLIA 'PARADOSSALE': TERRITORIO E PRODUZIONE IN ETÀ MODERNA

**ESAMA OLEA OLIVA**

La Puglia 'paradoSSale': territorio e produzione in età moderna. La Puglia 'paradoSSale': territorio e produzione in età moderna. La Puglia 'paradoSSale': territorio e produzione in età moderna.







FSC, European Union, and other certification logos.

### DAL MEZZOGIORNO A MARSIGLIA: ROTTE COMMERCIALI DELL'OLIO FINE

**ESAMA OLEA OLIVA**

Dal Mezzogiorno a Marsiglia: rotte commerciali dell'olio fine. Dal Mezzogiorno a Marsiglia: rotte commerciali dell'olio fine. Dal Mezzogiorno a Marsiglia: rotte commerciali dell'olio fine.







FSC, European Union, and other certification logos.

**La Puglia olivicola:**  
dalle monoculture all'oleicoltura specializzata.  
Dall'olio fetido all'olio fine.

# La Puglia “paradossale” fra grano e olio

- ▶ Il paesaggio pugliese presenta una divisione «a chiazze»: l’oro del grano è contrapposto al verde delle superfici olivicole.
- ▶ Da un lato la grande azienda a salariati, dall’altro la microazienda di contadini, in rapporto «ansioso» con il mercato.
- ▶ I due mondi si incontrano nei grossi borghi rurali, *agrotowns*, snodo per i commerci a breve e lunga distanza.



# Ulivi e oli di Puglia

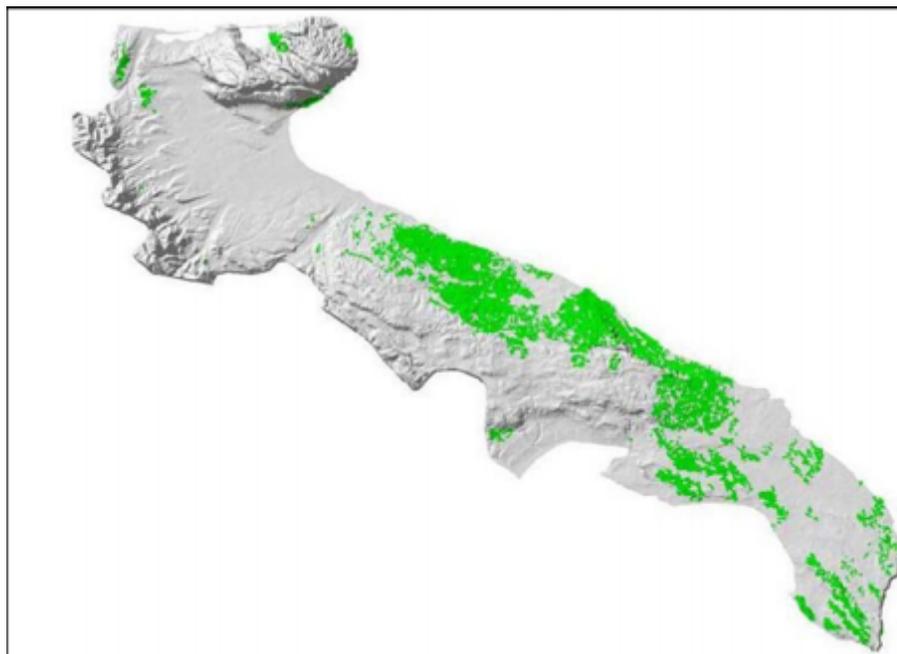


## ▶ Ulivi della Puglia meridionale

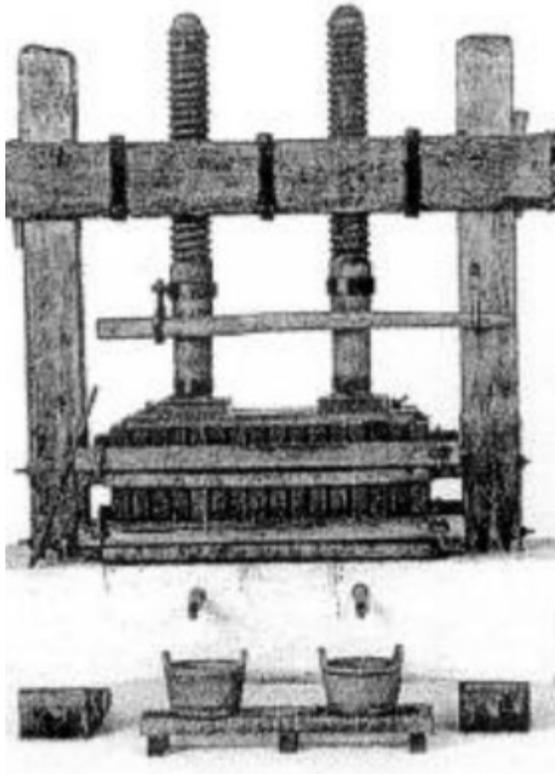
grandi e robusti: olive raccolte da terra dopo la caduta e depositate nei trappeti. La resa maggiore, acidità elevata.

## ▶ Ulivi baresi, dimensioni modeste.

Raccolta avviene sull'albero, migliora dimensioni olive, qualità dell'olio, alimenta economie parallele. Il problema è nella conservazione e lavorazione.



# Le fasi di produzione: molitura e spremitura



- ▶ Per la molitura impiegata **macina ad una mola**: grossa vasca con una 1 pietra ruota attorno ad un asse.
- ▶ Le olive triturate sistemate attorno ai fiscoli (cuscinetti con foro al centro).
- ▶ La spremitura avviene con **torchio "alla calabrese"**: con trave orizzontale attraversato da due viti incassate; rotazione con braccio stretto alle viti verticali: 5-6 uomini

# La Puglia e il Mediterraneo nella prima età moderna

- ▶ Nella prima età moderna più del 50% dell'olio barese è commerciato da mercanti settentrionali o stranieri.
- ▶ I marinai locali tentano di piazzare i carichi (partendo dai porti minori) lungo l'Adriatico. Un'impresa piena di imprevisti.
- ▶ L'olio pugliese è destinato ai saponifici marsigliesi: serve anche per illuminazione e per la pettinatura della lana.
- ▶ In alcuni casi per l'alimentazione.

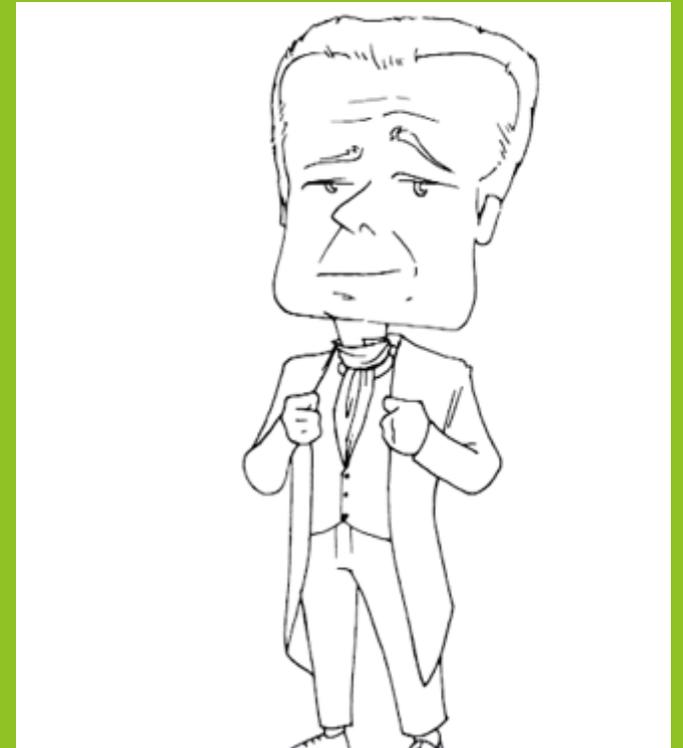


# Dall' «olio fetido» all'«olio fino»

- ▶ L'Ottocento segna un momento di svolta nei traffici mediterranei dell'olio pugliese.
- ▶ L'olio lampante subisce un crollo della domanda a fronte dell'utilizzo di *oglietti* e del passaggio all'illuminazione a gas.
- ▶ Il commercio barese è gestito ora da **negozianti**, i produttori grandi e piccoli sono tagliati fuori.
- ▶ È necessaria una riconversione, che giunge dalle coste provenzali.

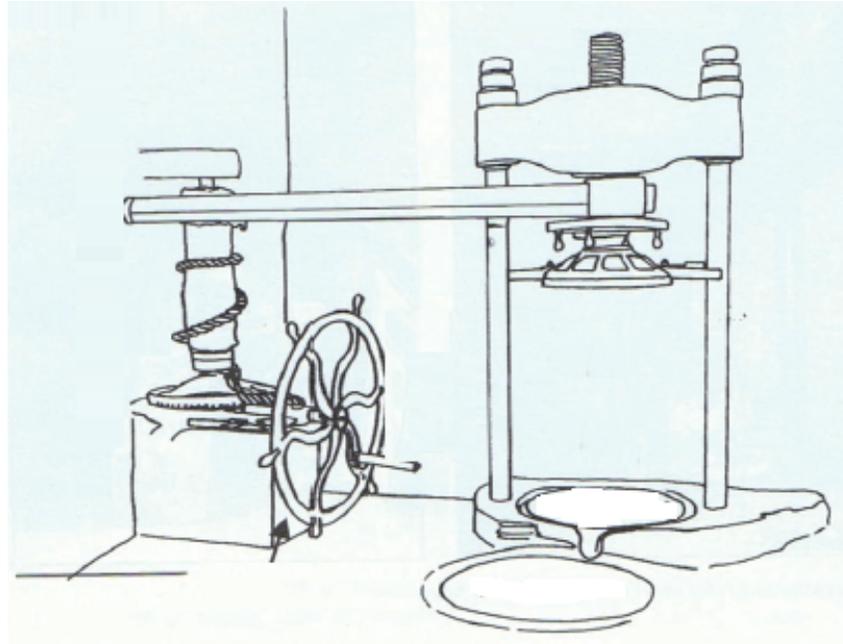
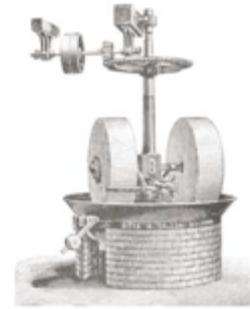


- ▶ **Pierre Ravanas** è un giovane imprenditore provenzale.
- ▶ L'impresa di famiglia, *Ravanas et cie* commercia «olio fine» da tavola per un mercato in espansione.
- ▶ Pierre si stupisce di come una terra così «benedetta» di ulivi produca un olio «fetido e denso».
- ▶ Arriva nel Mezzogiorno e chiede una privativa per impiantare «trappeto alla francese».
- ▶ Si presenta come un innovatore tecnico, ma anche sociale, mettendo in comunicazione domanda e offerta.

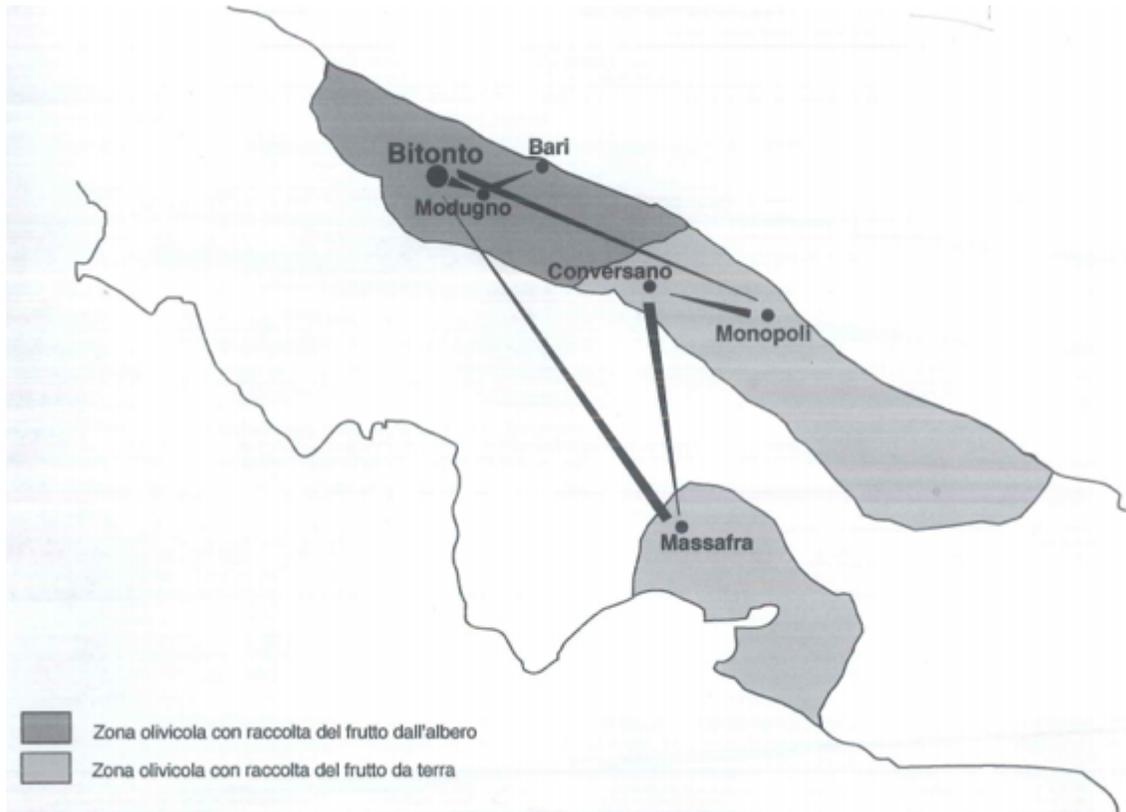


# Il trappeto «francese» di Ravanas

- ▶ Ravanas muta innanzitutto le tecniche di produzione:
- ▶ Introduce la macina a due mole, dette «zoppe».
- ▶ Introduce il torchio «idraulico».
- ▶ Ricorre al torchio «alla genovese» a una vite in sostituzione di quello a due viti, più frequente nei frantoi pugliesi.
- ▶ I tempi di produzioni si riducono da 4-6 mesi a 2 mesi e diminuisce la domanda di braccia.



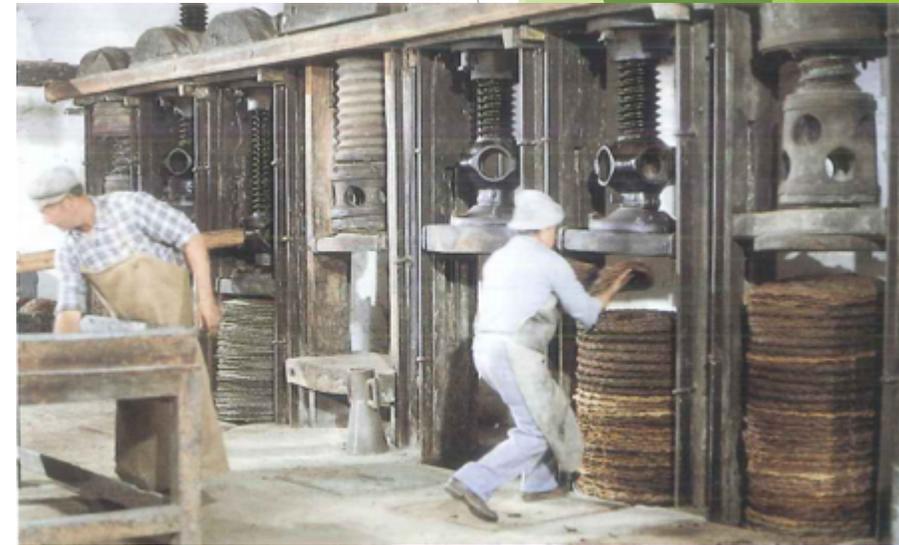
# I luoghi di Ravanas in Puglia



- ▶ A **Bitonto** chiede di poter aprire un frantoio ma lo sviano con «fausses informations»
- ▶ A **Monopoli** la raccolta è abbondante ma la resa è scarsa a causa dei tempi lunghi della molitura
- ▶ A **Conversano** raccolta e produzione sono pregiudicate da un ciclo di cattive annate
- ▶ A **Massafra** una grandinata rovina l'annata, insieme ai tentativi dei produttori locali di ostacolarlo.

## La fortuna dell' «homme à projets»

- ▶ Ravanas torna a Bitonto.
- ▶ Nel 1827 il raccolto è abbondante ma i trappeti locali sono inadeguati.
- ▶ Nel gennaio 1828 ottiene la concessione per installare un frantoio nella base del Torrione angioino.
- ▶ È l'occasione che cerca da tempo.



## «Il signor Ravanas sta ora rendendo nella provincia il più grande dei servizi»

- ▶ Il frantoio di Bitonto dispone di due torchi in legno, un torchio idraulico e cinque vasche.
- ▶ Presto è posto dinnanzi a nuove sfide: per ottenere le poche olive disponibili deve entrare in concorrenza con i «negozianti» baresi.
- ▶ Pierre, con le competenze acquisite in famiglia, compra le olive direttamente dai produttori (che ora gli si fanno incontro) e offre «manifatturazione gratis degli olii».
- ▶ Ottiene un notevole vantaggio sui commercianti locali.
- ▶ Tra il 1828 e il 1831 Pierre spedisce in Provenza e Trieste più di 3.000 salme di olio soprafino, riuscendo a imporlo sulla piazza agilmente.



# «I gattini hanno aperti gli occhi, e tutti oggi... la sanno lunga»

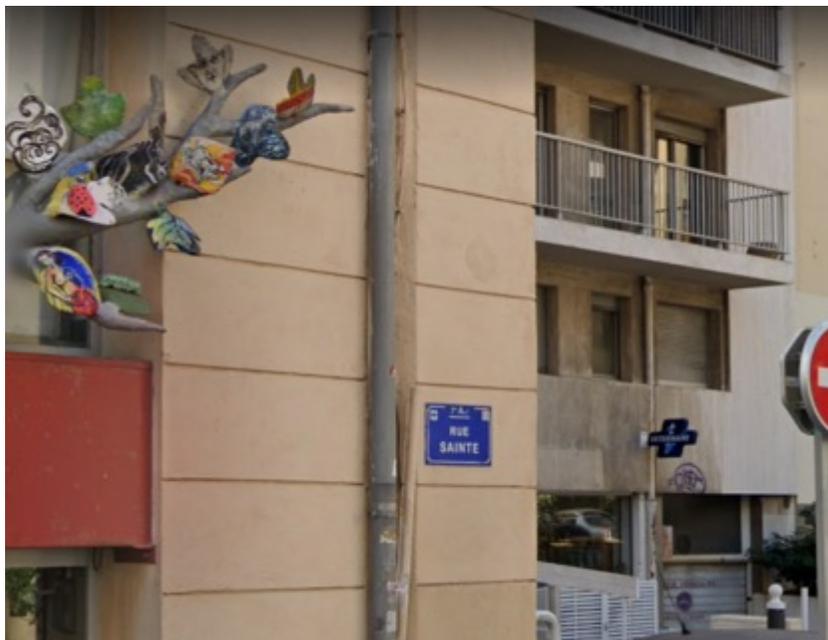
- ▶ Il trappeto introdotto da Ravanàs richiama contadini e proprietari da tutta la provincia.
- ▶ I produttori locali aggirano la privativa di Ravanàs e cercano di emanciparsi ordinando i macchinari per fabbricare olio da tavola direttamente in Francia.
- ▶ Così a Bitonto nel 1836 ci sono 120 trappeti che utilizzano le innovazioni del mercante francese.
- ▶ Il successo del trappeto di Ravanàs pone fine all'annoso problema dell'olio barese: inserirsi in un mercato protetto da concorrenti e sucedanei.
- ▶ L'emancipazione dei produttori locali è anche quella «dal monopolio dei piccoli negozianti».



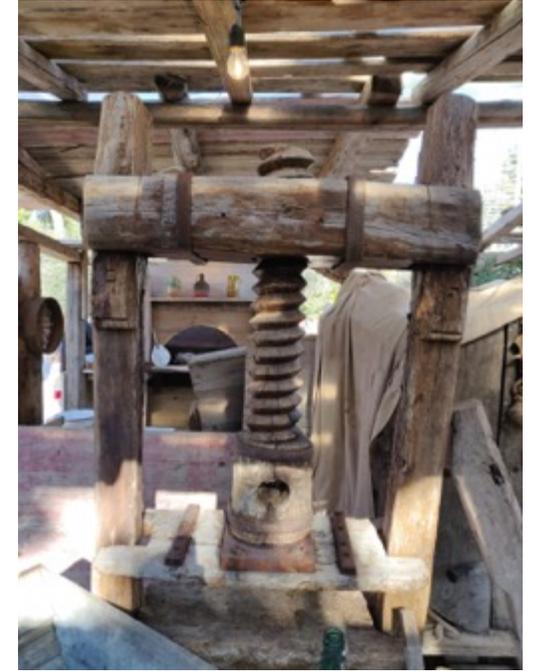
# Strategie di impresa fra il Mezzogiorno e Marsiglia

- ▶ Agli inizi degli anni Quaranta, Pierre è a Napoli per puntare sulla commercializzazione del prodotto oleario.
- ▶ Comincia a fare affari con una casa napoletana di origini francesi: *Claudio Duchaliot*.
- ▶ L'impresa si amplia: spedisce a Marsiglia olio dalla Puglia e dalla Calabria, dove compra altri trappeti.
- ▶ Tra il 1841 e il 1844 un numero importante di carichi di olio raggiunge Marsiglia.
- ▶ Ma una serie di speculazioni azzardate lo mettono in difficoltà e Pierre non riesce a far fronte ai debiti accumulati.
- ▶ I suoi beni vengono sottoposti a vendita giudiziaria.





- ▶ Pierre Ravanas ha 53 anni e la sua carriera di imprenditore è finita.
- ▶ Nel dicembre 1854 il sovrano gli attribuisce una pensione vitalizia di 360 ducati annui. Si trasferisce a Trani.
- ▶ Qui nel '56 perde la moglie. L'anno successivo dà in sposa la sua unica figlia Mélanie al nobile napoletano Roberto del Balzo.
- ▶ Nel 1862 Mélanie si trasferisce a Napoli col marito, Pierre fa ritorno in Francia.
- ▶ La morte lo coglie l'11 giugno 1870 a Marsiglia, in casa di un nipote, alla *rue Sainte*.



- ▶ Con l'arrivo di Ravanas, Bari e molti dei centri della Puglia trovano uno sbocco ed una risorsa vincente per superare le difficoltà, avviando una produzione di oli alimentari che rappresenta ancora oggi, per tutto il territorio, un fiore all'occhiello a livello internazionale.

# Bibliografia parziale

- A. Carrino, B. Salvemini, *Il territorio flessibile. Flussi mercantili e spazi meridionali nel Settecento e nel primo Ottocento*, in *Le mappe della storia. Proposte per una cartografia del Mezzogiorno e della Sicilia in età moderna*, a cura di G. Giarrizzo e E. Iachello, Milano, Franco Angeli, 2002, pp. 99-122
- A. Carrino, B. Salvemini, *Trasferimento tecnologico e innovazione sociale: Pierre Ravanas e l'olio del Mezzogiorno d'Italia fra Sette e Ottocento*, in «Quaderni storici», n. 113, 2003, pp. 499-550.
- A. Carrino, B. Salvemini, *Un «homme à projets» fra Provenza e Mezzogiorno: Pierre Ravanas e l'olivicoltura sette-ottocentesca*, in *Cultura e società a Bitonto nell'Ottocento*, a cura di F. Moretti e V. Robles, Bari, Edipuglia, 2003, pp. 67-122.
- A. Carrino, *La Puglia delle agrotowns in Territorio e identità regionali. La storia della Puglia*, a cura di A. Carrino, Bari, Edipuglia, 2002, pp. 67-78
- A. Monte, *Le macchine in uso nei processi storici di produzione dell'olio*, in “Patrimonio industriale. Industria, memoria, patrimonio. Per un'archeologia del riuso” AIPAI newsletter n.04, Crace editore - ottobre 2009
- A. Ventura, a cura di *Immagini di Puglia: portolani, carte nautiche, carte geografiche, platee, cabrei, mappe catastali, vedute, progetti urbanistici*, Cavallino di Lecce, Capone 1993

- B. Salvemini, *Il territorio sghembo. Forme e dinamiche degli spazi umani in età moderna*, Bari, Edipuglia, 2006
- B. Salvemini, *Linguaggi del mercato. Dominazioni sociali, moralità mercantili e stili di pensiero della Age of Commerce (secoli XVII-XIX)*, Canterano (RM), Aracne 2018
- B. Salvemini, *L'innovazione precaria. Spazi, mercati e società nel Mezzogiorno fra Settecento e Ottocento*, Roma, Donzelli/Meridiana Libri, 1995
- B. Salvemini, *Prima della Puglia. Terra di Bari e il sistema regionale in età moderna* in *Storia d'Italia. La Puglia*, a cura di L. Masella e B. Salvemini, Torino, Einaudi, 1989, pp. 1-218
- B. Salvemini, *Quadri territoriali e mercato internazionale: Terra di Bari nell'età della Restaurazione*, in *Società e storia*, 1982, n. 18, pp. 831-876
- G. Presta, *Degli ulivi, delle ulive e della maniera di cavar l'olio*, (1794), Lecce 1871
- H. Schäfer-Schuchardt, *L'oliva. La grande storia di un piccolo frutto*, Bari, Cooperativa Grafica Italiana 2002
- M. De Marco, G. Sannicola. *L'Uomo, l'Ulivo, l'Olio. Legami ed Evoluzione. Aspetti e caratteri dei trappeti ipogei in Puglia*, Grottaglie, Speleo Club Crypte Aliae 2007
- S. Russo, *Paesaggio agrario e assetti culturali dal basso medioevo all'età contemporanea*, in *Territorio e identità regionali. La storia della Puglia*, Annastella Carrino (a cura di), Edipuglia, 2002.