

L' AGRICOLTURA

ALLA

ESPOSIZIONE NAZIONALE

IN

TORINO 1884

PER

LUIGI ARCOZZI-MASINO



TORINO

TIP. E LIT. CAMILLA E BERTOLERO

Via Ospedale, 18

1884.





BIBLIOTECHE CIVICHE

TORINO

93

B

33



93 B 33
~~114 C 63~~



Tran

L' AGRICOLTURA

ALLA

ESPOSIZIONE NAZIONALE

IN

TORINO 1884

PER

LUIGI ARCOZZI-MASINO



TORINO

TIP. E LIT. CAMILLA E BERTOLERO

Via Ospedale, 18

1884.

—————
Estratto dagli *Annali della R. Accademia d' Agric. di Torino*, vol. xxvii.
Adunanza del 25 novembre 1884
—————

AL MIO CUGINO DILETTISSIMO

PAOLO ARCOZZI.

A te, mio buon Paolo, che per dolorose circostanze non hai potuto visitare la nuova splendida gara di cui Torino e l'Italia vanno giustamente superbe, queste mie povere note fugacemente raccolte raccomando.

Da esse tu argomberai qual passo abbiamo pur fatto sulle vie del progresso nella principale delle industrie, quella grandissima dei campi.

Tu leggendole nella quiete laboriosa della tua Fumane ricorderai, spero, il tuo vecchio Cugino con quella vivezza di affetto con cui Egli ricorda Te, i Tuoi ed i siti tanto cari e desiderati ove trascorsero gli anni più ridenti della sua giovinezza.

Torino, Novembre 1884.

LUIGI ARCOZZI-MASINO.

INDICE

Dedica	Pag. 5
Agli Agricoltori	» 9

Sezione I. — *Industria agricola* » 17

CLASSE	I. — Prodotti del suolo	» 18
»	II. — Esposizioni collettive	» 19
	Piemonte	» 20
	Lombardia	» 21
	Veneto	» 22
	Emilia	» 25
	Esposizioni dei prodotti di un determinato podere »	27
»	III. — Viticoltura, vinificazione e bevande artificiali.	
	Dei vini	» 29
	Vermouth — Liquori	» 32
	Vasi ed attrezzi enologici	» 34
»	IV, V, VI e VII. — Frutticoltura ed arboricoltura	» 35
»	VIII. — Bachicoltura	» 38
»	IX. — Apicoltura	» 42

Sezione II. — *Materie alimentari.*

CLASSE	X. — Frutta e legumi	» 44
»	XI. — Farinacei e derivati	» 47
»	XIII. — Carne e pesci	» 49
»	XIV. — Corpi grassi.	
	Formaggi, burri, olii	» 51

Sezione III. — Industria forestale.

CLASSE XV Pag. 53

Sezione IV. — Materie affini.

CLASSE XVI. — Caccia, Pesca e Acquario » 57
» XVII. — Concimi chimici » 60

Sezione V. — Mostre zootecniche.

CLASSI XVIII a XXIII » 64

La meccanica agraria » 71
Mostra collettiva della Direzione Generale dell'Agricoltura . . » 79
Mostra fillosserica » 83

CONGRESSI.

Congresso di bacologia e di sericoltura » 86
Congresso fillosserico internazionale » 90
Congresso Nazionale dei Veterinari » 101



L'AGRICOLTURA ALL'ESPOSIZIONE NAZIONALE

IN TORINO 1884

Agli Agricoltori,

« Le industrie dei campi sono chiamate ad una nuova rassegna. Noi dobbiamo prepararci a sostenerla con quella operosità e con quello slancio serio e misurato che assicurano sempre splendidi risultati. Dobbiamo dimostrare quanto cammino abbiamo percorso in questi ultimi anni sulla via del progresso agrario.

« Nell'Esposizione di Milano, sì meravigliosamente riuscita, forse per la brevità del tempo di preparazione, per ritegno in alcuni di porsi in evidenza o per quella tiepidezza che pur troppo domina in molti di noi, le industrie dei campi non si presentarono con quel poderoso corredo di prodotti di cui sono capaci, e che da un paese eminentemente agricolo si aveva diritto pretendere.

« Però quel tanto che si fece fu prova luminosa del quanto si può fare; fu prova della virtù potenziale di queste industrie.

« La esperienza deve servire di ammaestramento e di guida: i risultati ottenuti e intraveduti nella sezione agraria in Milano ci additano la via sicura a seguirsi.

« Abbiamo due annate agrarie innanzi a noi: tutto il tempo necessario per degnamente prepararci e far vedere che i semi della scienza non vennero sparsi sopra un suolo infecondo; che scuole, congressi, concorsi, pubblicazioni, non furono indarno.

« Primo oggetto dell'Esposizione saranno i singoli prodotti accompagnati possibilmente e preferibilmente da dati statistici, capaci di fornire un'idea precisa del mezzo e del modo con cui furono ottenuti.

« Certi prodotti isolati, per quanto distinti, che tradiscono le cure di un'artificiale preparazione, sono ben poco raccomandabili.

« Gioverà in pari tempo pensare e seriamente alle *Esposizioni collettive*, che fecero in Milano ottime prove.

« Se riusciremo a porre insieme una serie di Esposizioni collettive, circondario per circondario, provincia per provincia, accompagnate dalle relative tabelle statistiche, noi riusciremo alla più utile, alla più desiderata delle Esposizioni. Avremo dinanzi all'occhio una vera monografia delle forze agrarie del paese nostro, l'andamento loro climatologico e geografico, dalle Alpi all'estremo lembo Siciliano.

« Le Esposizioni collettive non escludono menomamente le parziali, che anzi devono queste andare di concerto con quelle, intendiamo parlare delle *Esposizioni complessive di un dato podere* accompagnate dalla descrizione delle colture, da mappe illustrative, da contabilità sui risultati ottenuti; non escludono le *monografie* non meno importanti di una data coltura, ad esempio del riso, del mais, della canapa, ecc., presentando vuoi il cereale, che la tigliacea, nelle varie sue fasi di sviluppo, di raccolto e di prodotto sino alle prime manipolazioni.

« Non sarà mai abbastanza avvertita la necessità di adoperare ogni cura nel modo di esporre, e di rappresen-

tare i vari prodotti, il quale faccia manifesta la diligenza e la pulitezza della preparazione, appaghi e soddisfi l'occhio e li faccia aggradire.

« E in ciò noi Italiani lasciamo alquanto a desiderare.

« Gioverà pure sin d'ora raccomandare l'esattezza scrupolosa nelle dichiarazioni e negli invii a scanso di una infinità di noie e di malcontenti.

« Prepariamo per tempo i recipienti adatti per capacità e per forma, tutti uguali e uniformi senza certe stramberie sempre di cattivo gusto.

« I prodotti di facile deperimento, cioè burro, formaggi, tuberi, ecc., potranno durante l'Esposizione sostituirsi con altri identici freschi, facendo analoga domanda.

« Per questa prima pubblicazione crediamo che basti. Seguiranno necessariamente altre pubblicazioni relative alle varie classi e categorie di cui dovrà constare la Divisione Agraria, nè mancheranno le istruzioni per facilitare il compito degli Espositori.

« Dobbiamo sopra ogni cosa andar persuasi che per rappresentare con adeguata misura una delle principali fonti di ricchezza della penisola, l'agricoltura, per porre in evidenza, come abbiamo detto sul principio, il cammino fatto sulla via del vero progresso agrario, per questa nuova rassegna dei prodotti del lavoro in tutte le sue manifestazioni, abbiamo bisogno del concorso efficace e costante di tutti.

« Solo con questo concorso la Esposizione Generale di Torino sarà una nuova gloria italiana ».

Questo il programma indirizzato nel 1882 agli agricoltori dal Comitato Promotore della Esposizione Generale Italiana 1884 in Torino.

Due annate bastarono a questa nuova gara del lavoro, che doveva offrire un nuovo e più vasto inventario del pa-

trimonio economico della nazione e aprire il campo a nuovi portati a beneficio dell'agricoltura?

I precetti della scienza dettati dalle cattedre, divulgati dalle pubblicazioni, svolti nelle conferenze, provati colla pratica, dettero essi il frutto auspicato?

Affrettiamoci a dirlo con giusta compiacenza, progresso vi fu..... e noi con questa rassegna, per quanto possibile breve e sempre imparziale, giacchè i peggiori nemici sono pur sempre gli adulatori, ci faremo a dimostrarlo, senza astenerci da quelle osservazioni, le quali, quantunque di aspetto troppo severo, crediamo giuste e frutto sempre di schietto e profondo convincimento.

La Divisione VIII ebbe nel programma il titolo dalla *Economia rurale, orticola, forestale e zootecnica*.

Il titolo dice tutto, ma viceversa poi nello svolgimento del programma non trovammo tutta la parte importantissima della *Meccanica agraria*, la quale venne compresa nella Divisione VI, e per riscontro trovammo nella Divisione, che è l'oggetto della nostra rassegna, gli zuccheri, i confetti ed i pasticcini, i quali, non essendo per nulla industria agricola, lasceremo pietosamente da parte.

Andremo piuttosto girellando per l'Esposizione e cercheremo di far cenno di tutto ciò che di agricolo venne disseminato, forse perchè fruttifichi in avvenire, nelle altre gallerie.

Purtroppo, e dichiariamolo in sul limitare, l'agricoltura non fu certo la beniamina di chi organizzava la splendida e riuscita Mostra Nazionale di Torino.

Il capannone dell'agraria fu confinato, non sappiamo per quali demeriti, all'estremo lembo dell'Esposizione, in coda a tutte le gallerie, quasi direi nelle paludi Pontine. Il visitatore vi giungeva accaldato, stanco, trafelato, stordito per tutto ciò che aveva visto ed ammirato: vi entrava

svogliato, ma tant'è, era venuto e voleva vedere tutto, proprio tutto, quindi passava anche in mezzo alla simmetrica ed elegante disposizione della mostra dei confetti, attraverso a tutta quella grazia di Dio, di salami, salamini e mortadelle, trascorreva fra i chioschi, le piramidi, i trofei, gli archi trionfali di bottiglie di vino e liquori, concedeva uno sguardo alquanto affievolito ai prodotti del suolo, alle mostre collettive, calcava penosamente la breve salita alla cantina modello, eppoi... eppoi, prima che chiudessero il recinto, via, per andarè a prendere fiato in faccia ad un quadro o ad un capriccioso vaso di terra che lo avevano colpito.

Povera agricoltura!

Nel programma venne messa nell'ottava ed *ultima* Divisione; nella pianta dell'Esposizione cacciata in fondo nell'ultimo posto, e nello stesso capannone concessole, la parte migliore, giova ripeterlo, accordata ai dolciumi, e per l'agricoltura propriamente detta, le due corsie laterali. E tutto ciò che non stette in queste gallerie secondarie, sparso un po' da una parte ed un po' dall'altra, in gallerie speciali, terziarie, costrutte all'ultimo momento dove e come si è potuto.

I fabbricati, senza entrare nella parte estetica, non erano guari adatti allo scopo, specie quelli dedicati ai corpi grassi, ai formaggi, ai salumi, ecc.

Tutti questi prodotti, o quasi tutti, andarono a male, con grave danno degli espositori, i quali, o dovettero rinnovare la esposizione, o trovarsi in seconda linea di fronte a coloro che, godendo del beneficio della vicinanza, poterono rinnovarli.

Nei programmi e nei discorsi inaugurali, negli inni d'ammirazione e di entusiasmo innalzati al trionfo delle scienze e del lavoro, abbiamo udito stavolta fare una più larga e decorosa parte alla gran madre delle industrie. Abituati a vederla considerata come l'ultima ruota del carro, sperammo si facesse per davvero, e con noi tutti gli agricoltori d'Italia, i quali, lieti d'aver un posto d'onore, il

posto loro dovuto nella Mostra Nazionale, non badarono a spese ed a sacrifici d'ogni sorta per mostrarsi degni di essere almeno una volta calcolati qualche cosa.

Fu una nuova disillusione.

Ebbimo solo il lievissimo conforto di vedere con noi negli ultimi posti, anche il Ministero che s'intitola dall'agricoltura, allacciato col *ristorante* (passatemi la parola) dell'Olimpo. Tanto gli estremi si toccano.

Gli sforzi però ed i sacrifici degli agricoltori, e da soli e composti in corpi morali, valsero a mostrare quanto possa questa dissanguata industria dei campi. Essa indossò le sue vesti da festa, perchè non volle nel concerto di gioia universale che suonasse il suo stato coll'allegrezza comune, presentò il suo inventario serio, ordinato, e così apparve aggraziata e sfarzosa.

La Mostra dell'agricoltura, tanto presa nel suo complesso che in tutte le diramazioni affini, fu uno specchio consolante del valore agricolo del paese.

Progresso vi fu.

Il programma per l'Agricoltura venne diviso in cinque Sezioni.

La I^a s'intitolava dall'*Industria Agricola* e comprendeva 9 classi, cioè:

1^a Classe: *Prodotti del suolo — Processi e materiali.*

2^a Classe: *Esposizioni collettive.*

3^a Classe: *Viticultura, vinificazione e bevande artificiali.*

4^a Classe: *Esposizione permanente di frutticoltura ed orticoltura.*

5^a Classe: *Prima esposizione temporanea di frutta, ortaggi e fiori.*

6^a Classe: *Seconda esposizione temporanea di frutta, ortaggi e fiori.*

7^a Classe: *Terza esposizione temporanea di frutta, ortaggi e fiori.*

8^a Classe: *Bachicoltura.*

9^a Classe: *Apicoltura.*

La II^a Sezione s'intitolava: *Materie alimentari*, e comprendeva 5 classi, cioè:

10^a Classe: *Frutta e legumi — Processi e prodotti.*

11^a Classe: *Farinacei e derivati — Processi e prodotti.*

12^a Classe: *Zucchero, pasticcerie, confetterie, stimolanti — Processi e prodotti.*

13^a Classe: *Carni e pesci — Processi e prodotti.*

14^a Classe: *Corpi grassi (latte, burro, formaggi, olio, ecc.).*

La III^a Sezione, delle *Industrie forestali*, aveva la sola

15^a Classe: *Materiali — Processi e prodotti.*

La IV^a Sezione, delle *Industrie affini*, con le seguenti due classi:

16^a Classe: *Caccia e pesca — Residui animali.*

17^a Classe: *Concimi ed antisettici.*

L'ultima Sezione costituiva la *Mostra Zootecnica*, con 6 classi, cioè:

18^a Classe: *Equini.*

19^a Classe: *Bovini.*

20^a Classe: *Ovini.*

21^a Classe: *Suini.*

22^a Classe: *Animali da cortile, colombaia ed altri volatili.*

23^a Classe: *Cani.*

Un totale, come si vede, di ventitre classi, con un'area complessiva coperta di mq. 14,221, ripartita, senza contare la Mostra zootecnica, che per semplificare il lavoro fece Sezione da sè, come dall'Allegato A, che riportiamo alla pagina seguente.

Gli espositori iscritti per la parte agraria erano 3724: i presenti furono 2588, esclusa la zootecnica.

(All. A).

Industrie agricole.

<i>Area coperta.</i>	
Ministero Agricoltura	mq. 768
Capannone	» 4320
Cantina-modello	» 675
Apicoltura	» 160
Olii e formaggi.	» 200
Bachicoltura	» 500
Forestale	» 240
Caccia e Pesca.	» 1092
Padiglione Caranti	» 180
» Boggiali	» 6 75
» Rizzetti	» 10
Tettoia Frutticoltura	» 2925
» Macchine agrarie	» 2240
Galleria Essiccatoi	» 975
	<hr/>
Totale	mq. 14221
<i>Area scoperta.</i>	
Mostra Frutticoltura permanente	» 4000 circa
	<hr/>
Totale	mq. 18221

SEZIONE I.

Industria Agricola.

Le esposizioni possono essere ordinate partendo da due concetti differenti. O si fanno *per regioni*, radunando i prodotti tutti di una data regione o di una data provincia, oppure *per prodotti*, presentandoli da soli o raggruppati.

La prima maniera di ordinamento avrebbe per iscopo il raffronto tra regione e regione, tra comune e comune, tra città e città, e farebbe vedere a primo colpo d'occhio quali sono i prodotti nei quali la tal provincia si distingue, ed in quali la tal'altra; in una parola, tal maniera di ordinamento ci dà l'inventario dell'attività o lo sconforto dell'accidia dei vari paesi.

La seconda maniera permette il confronto fra produttore e produttore, confronto utile quanto mai, e che, coll'avvicinare gli espositori dello stesso genere, li affratella e li rinforza.

Questa seconda maniera è, a parer nostro, la più giusta; lo studio analitico è sempre più proficuo del sintetico, specialmente per la maggioranza dei visitatori; ma è certo che manca di varietà e stanca molto più l'osservatore, mentre le collezioni per regione, per provincia, per paese e per poderi riescono più svariate e più attraenti. Tant'è che le Mostre collettive, per il fatto anche d'esser protette e costituite da corpi morali che dispongono di più mezzi, riescono molto bene.

Forniscono poi, queste collezioni, un mezzo pratico e sicuro per avere elementi i più esatti per la statistica agraria ed un eccellente materiale scientifico per l'istru-

zione. Permettono studi, confronti, deduzioni serie relativamente alle forze produttive, alle specialità, all'estensione di ogni coltura, al progresso ed ai bisogni delle singole regioni.

Veniamo alla

CLASSE I.

Prodotti del suolo.

Questa classe era riservata a tutti quei proprietari ed agricoltori che intendevano di esporre i prodotti di una o più coltivazioni separatamente, senza tener conto del potere da cui provenivano.

Erano iscritti 340 espositori, ma solo 120 si fecero vedere.

Alle buone intenzioni non seguirono i fatti. La vecchia noncuranza degli agricoltori ebbe il sopravvento.

Cento e otto espositori presentarono molte varietà di cereali. Ricorderemo i frumenti della marchesa *Almerici* di Forlì, del *Benucci* di Modena, del *Boccanera* di Corneto Tarquinia, del *Costa Efsio* di Oristano, del *Canti* e dell'*Ingegnoli* di Milano. Il riso, in tutti i suoi stadii di lavorazione, e con tutti i prodotti secondarii, esposto dalla fabbrica della Ditta *Aria comm. Pompeo* di Marzabotto presso Bologna, dal *Degani G. B.* di Udine, dalla baronessa *Rotschild-Franchetti*, dalla signora *Monga Augusta* di Verona e dal *Cav. Marco Trevisanato* di Venezia.

Ricorderemo pure i rinomati grani esposti dal *Comizio Agrario di Rieti*; il premiato grano turco del marchese *Saibanti* di Venezia, ed il *mais caragua* del *comm. Faa di Bruno*.

Nella esposizione di *canapi* si distinsero: il marchese *Lodovico Almerici* di Cesena, presentando la preziosa pianta in tutti gli stadii di lavorazione, il *Comizio Agrario di Savigliano*, facendocela vedere dallo stato di germoglio

fino all'ultima lavorazione; quello di *Torino*, e con eletti campioni *Grandi Gilberto* di Ferrara, *Filippi Alberto* di Villafranca ed altri.

Il lino ebbe per solo offerente il signor *Giuseppe Ghizzoli* di Crema, ed il tabacco il *Comizio Agrario di Sondrio*, che lo accompagnava con una dotta monografia sulla sua coltivazione.

I foraggi scarseggiarono per l'incostanza della stagione, che non volle concederci la stagionatura loro regolare e completa.

Gli espositori dei migliori foraggi furono i signori: *Molines de Molina*, fratelli *Franzini* di Pavia, *Materi Francesco*, Basilicata, *Nieddu Pietro* di Cagliari ed il signor *Sant' Ambrogio* di Monza.

Nelle collezioni di semi si distinsero i signori: *Canti Antonio* e *Canti Giuseppe* di Valle Lomellina, *Barbero Enrico* di Torino, *Ingegnoli Vincenzo* di Milano e *Chicco Domenico* di Alessandria.

Le foglie di anemoni epatica ebbero per patrono il signor *Arduini Giovanni* di Caprino Veronese, e le radici d'ireos alcuni toscani ed il signor *Casazza* di Soave; grossa terra del Veronese.

CLASSE II.

Esposizioni collettive.

Per le Mostre collettive erano iscritti 60 Comizi Agrari e 92 privati. Di questi 152 iscritti risposero all'appello solo 90; i più che mancarono furono i privati, i quali avranno certo sentiti gli effetti di un'annata non troppo felice.

Se all'Esposizione di Milano facevano difetto in questa parte le terre meridionali, qui invece brillarono per la loro assenza molti paesi della fertile pianura lombarda, e il mezzogiorno invece venne numeroso a presentarci i suoi preziosi prodotti — e ben fece.

PIEMONTE. — Questa regione fu egregiamente rappresentata dai suoi Comizi Agrari.

La collezione del *Comizio Agrario di Saluzzo* non poteva essere più completa, nè ordinata con maggiore scienza e buon gusto. Il dotto ed attivissimo cav. avv. *Carlo Borda*, Presidente di quel Comizio, unitamente al Segretario, si occuparono con vero ardore alla raccolta ed alla disposizione di così riescita Mostra.

Le pubblicazioni unite alla Mostra offrivano numerose informazioni statistiche, raccolte parte a cura del Comizio stesso, parte a quella di privati scrittori. I vini di uve americane, i vini paesani, gli attrezzi rurali, i modelli di fabbricati, le frutta secche, il numerosissimo erbario, i prodotti delle industrie rurali casalinghe, la bella e numerosa collezione entomologica, i saggi di terreni agrari e delle rocce, i legnami, il carbone, tutto era così ben collocato, così scientificamente disposto e corredato d'informazioni, da poter agevolmente il visitatore in questo vero museo agrario farsi un giusto concetto delle forze produttive del paese.

Il *Comizio Agrario di Torino* volle dimostrare di non essere ultima gemma della corona che posa sul capo della gran madre antica, l'Italia. Espose molti prodotti agrari in semi ed in piante, vini, olii ed acque minerali. Offrì inoltre prodotti dell'orto sempre rinnovati, freschi, di sviluppo fenomenale: offrì 66 campioni di legumi e 17 varietà di cereali e festoni di bellissima canape. La raccolta del giornale *L'Economia Rurale*, organo ufficiale del Comizio, dava ordinata la relazione di quanto il Comizio stesso ha fatto e fa continuamente.

Accompagnava la Mostra una MONOGRAFIA dei prodotti della provincia e delle condizioni degli agricoltori, la quale, lasciando da parte il merito intrinseco, che a noi non spetta giudicare, aveva certamente quello dell'esattezza e della diligenza con cui venne condotta e compiuta.

Presentò ancora dell'amianto in tutti i suoi stadii di lavorazione; bellissimi campioni di lane e di tela juta e

pregevole raccolta di concimi della fabbrica Fino e della Società Anonima per l'espurgo inodoro dei pozzi neri. Insomma le condizioni del programma, di porre avanti, cioè, uno specchio di tutti i prodotti della provincia, erano perfettamente adempiute.

Accanto al Comizio Torinese vedevansi i prodotti del *Circondario d'Ivrea* raccolti ed esposti per cura da quel Comizio Agrario. Una Mostra numerosa di legnami con informazioni statistiche manoscritte sulla selvicoltura, lavoro di una certa mole, fu trovata degna di osservazione. L'autore ne era il signor Paschetta, operoso sotto-ispettore forestale.

Pinerolo e *Susa* vi presentarono con collezioni di semi di cereali, di legumi, di foraggi, con piante agricole, industriali e forestali, con carte agronomiche, modelli di attrezzi agrari, disegni di costumi del paese.

Il *Comizio Agrario di Novara* espose, in elegante mobile, legumi, cereali, fieni ammirevoli, ed aggiunse i rinomati vini di Ghemme, Grignasco e Gattinara. Ad illustrare il tutto eranvi parecchie tabelle e carte a colori, che dimostravano la intensità della popolazione, la viabilità, l'allevamento delle razze bovina, equina, ovina, suina, e le varie altre coltivazioni per cui va celebrata quella provincia.

Il *Comizio Agrario di Vercelli*, in una elegante vetrina, espose i prodotti della vasta ed ubertosa pianura vercellese, fra i quali sovranò il riso: espose foraggi, attrezzi campestri, vini e prodotti delle api.

A completare la rassegna del Piemonte ricorderemo il *Comizio di Valsesia* coi suoi asparagi fenomenali e colle sue noci, e per ultimo quello d'*Alba* colla sua raccolta xilologica, i fieni, i vini ed i rinomati tartufi bianchi.

Al Piemonte faceva seguito la LOMBARDIA, ma questa classica regione agricola fu purtroppo sorda all'appello, e se togliamo il *Comizio Agrario di Bergamo*, che, coadiuvato dalla *Scuola Agraria di Grumello del Monte*, o, per dir



meglio, dal benemerito cav. Frizzoni, espose fieni, barbabietole e foraggi conservati nei *silos*; se togliamo il *Comizio Agrario di Brescia*, che pure espose una bellissima carta geologica; assaggi di terreni e vari prodotti, le altre parti della Lombardia non si fecero vive.

Peccato!

VENETO. — Quantunque l'on. Morpurgo nella sua relazione alla Commissione d'Inchiesta agraria si mostri così severamente pessimista riguardo alle provincie venete, pure abbiamo visto largamente e riccamente rappresentata questa bella parte d'Italia, e i dati statistici, che presentarono i Comizi Agrari riuniti di Vicenza, Treviso, Venezia, S. Donà di Piave, Padova, fecero seria prova del crescente sviluppo agrario di quelle regioni dipinte dall'on. Commissario con tinte così nere.

E a tale proposito ci piace riportare le osservazioni giustissime dell'on. comm. Jacini, presidente della Commissione per l'Inchiesta agraria:

« Il pessimismo oggi è in gran voga nella patria nostra, fino al punto da lasciar supporre che abbia in se stesso recondite ed ineffabili voluttà: e l'eco se ne ripercuote anche all'estero, con danno del nostro buon nome, mentre all'interno conferisce popolarità a chiunque se ne faccia banditore. I pessimisti hanno buon gioco ».

Emigrazione, pellagra, atrofia del baco da seta, crittogramma nelle viti, ogni maniera di maledizioni portarono la desolazione nelle nostre campagne, è vero, ma l'attività, la sobrietà, l'abnegazione del contadino e del proprietario opposero forte resistenza a questi malori, e gli agricoltori veneti sono saldi ancora sulla breccia, capitanati da uomini insigni, dei quali leggonsi i nomi sulle molteplici pubblicazioni presentate dai vari Comizi.

Non vogliamo con ciò dire che il Veneto sia all'apogeo della buona agricoltura: solo godiamo far notare che qualche cosa anche quelle sgraziatissime provincie hanno fatto sulla via del progresso agricolo.

I Comizi Agrari della Provincia di Vicenza ebbero il felice pensiero di riunirsi allo scopo di recare all'Esposizione una Mostra completa di quelle zone, e Mostra completa presentarono in fatti di vini da pasto e di lusso, di campioni cereali, di barbabietole, ecc., un *album* di strumenti agrarii usati nella provincia, e poi illustrazioni statistiche, collezioni xilologiche, il tutto ben disposto, a dimostrare che non siamo in una regione tetragona ai razionali principii dell'agricoltura.

Fra le produzioni del suolo, offerte dalla *Giunta Distrettuale di Padova*, meritano speciale ricordo le belle varietà di frumento e di granoturco, ed i numerosi prodotti palustri che alimentano cento piccole industrie. Accompannavano la Mostra un'erudita relazione del prof. *Antonio Keller*, uno fra gli uomini più operosi e benemeriti dell'agricoltura, importanti carte e tavole delle bonifiche operate e dei lavori d'irrigazione.

La *Mostra provinciale di Rovigo* portava a pensare a quanto fu scritto in questi ultimi tempi, sulle miserissime condizioni di questo paese, in occasione dell'ultimo sciopero del Polesine. Vedendo la ricca Mostra di scelte varietà di frumento, di granoturco, d'avena e di legumi di quelle terre, saltava chiaro agli occhi come esagerato fosse dipingerle quasi sterili lande.

Le agitazioni furono piuttosto frutto di cattiva organizzazione economica, di tristi abitudini, che di terreno ingrato. Certe dure prove però sono talvolta necessarie per indurre i popoli, come gl'individui, a correggere le difettose abitudini — le dure prove sono sempre più persuasive dei ragionamenti. Valse più la crittogama e la pebrina, ecc., a farci progredire nella viticoltura e nella bachicoltura, che cento trattati di agronomia i più riputati. Gran scuola la sventura! Ma le agitazioni del Polesine devono servire di sveglia al Governo e persuaderlo che qualche cosa è pur tempo di fare per l'agricoltura a fine di iscongiurare danni maggiori. I contadini si mostrano liberi, organizzati, e potrebbero diventare un grosso

pericolo per lo Stato. Le insurrezioni isolate, sparse qua e là, spente oggi, rinascenti domani, sono più terribili di quelle che potete spazzar via in una strada di città. Ci pensi cui tocca, e andiamo avanti.

Notiamo ancora che oltre ai prodotti diretti del campo abbiamo avuti da tali regioni i proventi delle piccole industrie rurali: corde, tessuti, scope, spazzole, sporte, pentole, vasellami; prodotti di piccole industrie che meritano d'esser protette ed incoraggiate, come quelle che possono esercitarsi consociate all'agricoltura senza arrecarle danno, utilizzando le lunghe e piovose giornate invernali, occupando donne e ragazzi: richiedendo piccoli capitali, e arrecando in ultima analisi considerevoli risorse alla classe agricola.

La Mostra della *Provincia di Treviso* fu giudicata fra le più complete e le meglio ordinate. I prodotti campestri artisticamente disposti; le spiche, nel mezzo della Mostra, foggiate a ventaglio, distintissime; semi di cereali, di legumi e di piante da foraggio, bellissimi campioni di bozzoli di razze indigene e di importanti incrociamenti, una collezione di ferri da cavallo, bottiglie di vino, tavole di legnami e di attrezzi rurali; il tutto chiaramente rivelava le cure intelligenti degli espositori.

L'intensità delle varie colture e l'ubicazione delle varie razze animali erano poi spiegate con tavole cromolitografate, egregiamente eseguite. Lode al cav. dott. Zara ed al prof. cav. Bensi, che furono l'anima del Comizio Agrario di Treviso.

Il *Comizio Agrario di Belluno* espose una flora alpina pregevolissima per il numero e per la maniera con cui venne esposta; fieni aromatici del Monte Valle, 72 varietà di fagioli, un campionario di legnami ed un modello di discesa del legname dalle alte montagne.

Belluno va particolarmente ricordato per le sue *Latterie sociali* egregiamente ordinate, vera provvidenza di quei paesi, come lo sarebbero di ogni regione d'Italia che seguisse il nobilissimo esempio di quelle valli alpine.

Il *Consorzio Agrario e di Piscicoltura di Venezia*, a vece di radunare tutto quanto aveva raccolto per l'Esposizione in questa parte delle Mostre collettive, ha preferito di presentare qui i soli prodotti del suolo, nel padiglione dell'Apicoltura i prodotti apistici, e nella capanna della Caccia e Pesca la Piscicoltura.

Il comm. *Sormani-Moretti*, vice-presidente del Consiglio Superiore d'Agricoltura e presidente del Comizio Agrario di Venezia, fu l'ordinatore accurato ed operoso di questa Mostra, che chiari quanto sviluppo vada prendendo l'agricoltura nella Venezia.

Era interessante vedere i diversi periodi per i quali deve passare la sabbia marina, inquinata da numerosi detriti di conchiglie, per ridursi coi lavori e colle concimazioni a fertile terreno agrario, sul quale ora prosperano *vigne* ubertose e fruttifere. Questa trasformazione del terreno è tutta dovuta all'opera costante e fidente dell'uomo.

Il *Comizio Agrario di Verona* espose alcuni prodotti della Provincia, sia agricoli che industriali. Si ammiravano i bei campioni delle sue *cave di marmi*, tanto giustamente celebrati e che dovrebbero attirare tutta l'attenzione di quanti s'interessano all'avvenire di quella città. Anzi che cercare industrie, allo sviluppo delle quali fa bisogno importare la materia prima, sembrerebbe migliore e più pratico consiglio dar vita vigorosa a quelle che trovano la materia prima in casa.

Con ciò crediamo che il Veneto abbia ad essere fatto segno a sincere e meritate lodi, per essersi dimostrato paese attivo e promettente ottimi risultati per l'avvenire.

EMILIA. — Il *Comizio Agrario di Borgotaro* aveva 10 varietà di frumento, 14 di fagioli, melica, ceci, lenticchie, e finocchio, e noci, e nocciuole, vino di vari anni, prodotti dell'industria forestale, utensili da cantina e da cucina in legno, e, finalmente, pelli di capretti e di agnelli, che si esportano nella quantità di 20 mila all'anno, con discreto lucro del Circondario.

Il *Comizio Agrario di Ferrara* torreggiava fra gli altri colla sua magnifica canapa.

La MONOGRAFIA del podere nell'Agro Ferrarese trasporta il pensiero alla grandiosa opera di bonificazione laggiù eseguita. Sono 50 mila ettari di terreno acquistati all'agricoltura ed oltre a 5000 agricoltori quelli che trovano lavoro laddove pochi anni prima la stagnante palude rendeva febbri per lavoro, marasmo per privazioni. È opera tecnica ed umanitaria codesta della più alta importanza e della quale l'Italia può andare giustamente superba.

Speriamo fra non molto di poter dire altrettanto delle campagne romane ora desolate dalla malaria!

Il *Comizio Agrario di Forlì* aveva di notevole una ricca collezione di cereali e di vini, fra i quali il conosciuto e ricercatissimo Sangiovese.

Ancona, Rieti, Siena, Cesena, Roma, Salerno, Catania, Brindisi, Teramo, Catanzaro, Bari, Avellino, Castellammare di Stabia, Gallipoli, e, passando nell'isola, le città di Cagliari e Sassari, concorsero tutte coi loro prodotti a rendere interessante questa seconda sezione.

Degni specialmente di nota furono: il *Comizio Agrario di Roma*, primissimo fra tutti per le sue collezioni di semi, di vini, di olii, di bozzoli, di prodotti del caseificio, di lane, e per le accurate pubblicazioni corredate di carte topografiche. Anima di tutto questo fu l'*Augusto Poggi*, che ha già acquistato sì bella e meritata fama per la sua intelligente operosità. Il *Comizio Agrario di Gallipoli*, con un museo di ciottoli, pignatte, tegami in terra, bottami, utensili da pesca, panieri, cesti, pane, senza dire della bella raccolta di prodotti agrari, teneva degno posto, e, finalmente, la *Giunta Distrettuale di Sassari*, con una profusione di vini, sugheri, legnami, stoffe, olii, formaggi, pelli ed ogni ben di Dio, veniva a dimostrare quanta vigoria di svariate produzioni trovisi in quell'isola.

Non possiamo entrare negli apprezzamenti dei prodotti esposti e con tanta cura ordinati dall'egregio conte *Amedeo di Lampero*, ma non è indiscrezione ricordare l'eccellenza

di certi vini sardi e bianchi e rossi, la bontà degli olii e di certi formaggi di Teulada, che reggono al confronto dei più riputati.

ESPOSIZIONI

DEI PRODOTTI DI UN DETERMINATO PODERE.

Dovevano esse contenere le indicazioni di località, estensione, natura di terreni, metodi di coltura, distribuzione loro, avvicendamenti, e avere un corredo di campioni dei relativi prodotti, colle maggiori spiegazioni sulla organizzazione dell'azienda e sul costo di produzione e sul ricavato netto.

Poche furono le Mostre in questa Categoria: alcune per verità eccellentissime, mentre altre, per men retta interpretazione del programma, mancavano delle informazioni necessarie a dare un giusto concetto dei lavori e dei risultati ottenuti in un tenimento.

Primo fra tutti devesi porre il cav. *Giulio Bucci* pei prodotti e per la conduzione del suo podere di Lama-lunga in Minervino Murge, provincia di Bari, che si può dire il modello di quanto si possa fare per promuovere veracemente l'agricoltura. Le provincie meridionali devono al Bucci l'esempio più efficace del come si debba progredire in quelle regioni.

La MONOGRAFIA su quel podere contiene piani e disegni di case, di granai, di stalle, di cantine, di cortili, ecc.: storia fedele del punto di partenza e del fine raggiunto. Bravissimo al Bucci.

Il signor *De Benedetti* ing. *Abramo* dispose, in un quadro colossale, tutti i prodotti della tenuta denominata *Oliva-Gess*, sita su quel di Pavia. Nel centro la topografia del tenimento, tutto in giro i prodotti, al sommo un trofeo di attrezzi rurali, quali marre, zappe, badili, rastrelli.

Arrogi le fotografie dei fabbricati rustici e molti prodotti del tenimento.

Il signor *Peirano Amilcare* di Parma presentò le illustrazioni del tenimento Villa Carignano ed i prodotti relativi.

Maggi cav. Ambrogio, mappe e tipi comprovanti lo stato della sua tenuta di dieci anni or sono ed i miglioramenti ottenuti con rimboschimenti fatti con pregevoli varietà di piante legnose, e condotti con vero senso pratico.

Il dottor *Giuseppe Guerra* di Crespano Veneto (Treviso) lo stato del podere sperimentale per le Scuole di agricoltura e di orticoltura.

Dai beni Arciducali della *Casa d' Austria-Este* vennero esposti, in elegante e ben ordinata vetrina, un'importante e svariata quantità di prodotti agricoli, ricavati dalle diverse tenute di quella Casa Principesca, cioè: *Vini* Lambrusco, *Pinot* bianco e nero, vino comune, ecc., *Olii*, *Olive*, *Agrumi*, *Cereali*, *Legumi*, *Foraggi*, *Canape*, *Legnami*, *Scorze* di sughero, di leccio, *Acque* acidule potabili, acidule per bagni, *Pietre e Marmi* e *Prodotti calcari*.

Era una perfetta monografia materiale di tutti i prodotti di quelle tenute.

Per ultimo il signor *C. A. Filippi di Baldissero*, uno dei più operosi e benemeriti nostri agricoltori, aveva lodevolmente raccolti i varii suoi prodotti: *Fieno* maggengo, terzuolo, ricetta, trifoglio, *Bietole* globo gialle per foraggio. *Fruento* salmona dopo tre anni di coltivazione, *Meliga* ordinaria in mappe, *Meliga* quarantina, *Canape* da corde stigliato (1^a lavorazione), *Rista* del canape (2^a lavorazione), avena nera, frumento ordinario e marzengo detto da semente, segale, meliga, sementi saggina da scope, fagiuoli bianchi, gialli, ecc.

Il *Filippi* è l'autore dell'ottimo libro *Vent'otto anni di Lavoro agricolo*; che può dirsi la guida più pratica e sicura per chi voglia dedicarsi alla difficile industria dei campi.

Per dire anche di Monografie e di Scritti, la *Società Agraria di Bologna* espose le Memorie e gli Atti della

Società dal 1807 al 1883. Il *Collegio degl'Ingegneri* di Roma i volumi dell'inchiesta agraria per la Provincia di Roma; il cav. *Augusto Poggi* il « Bollettino Agrario » e la « Rivista Agraria »; il comm. ing. *Chizzolini* « l'Italia Agricola »; il signor *Toso Flaminio* la « Gazzetta del contadino »; il prof. *Ugo Pollacci* le pubblicazioni sue conosciute di enologia. Ma tiriamo avanti, chè a parlare di questi libri e di tanti altri che erano esposti, bisognerebbe aver il tempo di leggerli ed il tempo di trattarne come meritano, e d'altronde il vero giurato dei libri è e sarà sempre il pubblico.

CLASSE III.

Viticultura, Vinificazione e bevande artificiali.

Dei vini.

Nel muovere i primi passi per la rivista di questa classe ricordiamo certo espositore di ulive in salamoia, il quale dichiarava di presentare i soli barattoli, potendosi, secondo lui, giudicare dalla bellezza del recipiente la bontà del contenuto. Oh se i giurati delle materie alimentari avessero potuto in tal guisa risparmiarsi i loro stomaci, facendo la parte della volpe davanti al vaso dal collo lungo, come sarebbe riuscita facile la rassegna dei vini, dei liquori e delle altre bevande? Dall'eleganza dei recipienti, dal buon gusto artistico delle mille piramidi garnite di fiori, di tralci di vite, dalle smaglianti etichette delle bottiglie, il mio espositore di ulive non saprebbe da chi cominciare, nè a chi dar la palma. Noi però, che non siamo della sua scuola, ammirando di molto il modo di esporre, e lodando la gara degli espositori nell'adornare le Gallerie a loro destinate.... per il contenuto abbandoniamo prosaicamente il lettore al verdetto dei giurati.

Il numero degli espositori ammontava a 243. Tutti i tipi dei migliori nostri vini erano largamente rappresentati, dal Valpolicella al Marsala, dal Barolo al Chianti, dal Gattinara al Falerno. Ogni provincia ha mandato il suo contingente di espositori:

Piemonte e Liguria.	Espositori	196
Lombardia e Veneto	»	93
Toscana ed Italia Centrale	»	238
Italia Meridionale	»	136
Sicilia e Sardegna	»	110

Totale Espositori 773

Un contingente di 4,000 qualità di vini e 20,000 bottiglie circa.

Questa Mostra, esplicazione di quanto si fece in questi ultimi anni, dimostrò come la viticoltura e l'enologia costituiscano il ramo dell'agricoltura nel quale si è maggiormente svolta l'attività degl'italiani. Purtroppo che in qualche sito l'indirizzo fu sbagliato e non si ottennero quei grandi risultati che potevansi ragionevolmente aspettare. *Meno varietà di vitigno e più unità di luogo*; ecco il grande precetto a cui forse non si è troppo badato per l'ambizione della varietà. Ma, molto si è già fatto, e tutto dà a sperare che molto più si farà in avvenire.

Si è già ottenuto un considerevole aumento sulla produzione ed un sensibile miglioramento generale. È qualche cosa.

L'esposizione dei vini fu divisa in due parti.

Nella Galleria le Case vinicole le più colossali e rinomate ed i grandi produttori privati; nella Cantina modello i proprietari meno poderosi ed in generale tutti quei piccoli produttori che non estendono il loro commercio al di là della propria provincia.

Non vuolsi con ciò fissare una decisa separazione, perchè si nell'una che nell'altra venne rappresentata la grande e la piccola produzione vinicola.

Furono su larga scala rappresentati i vini piemontesi.

Nei vini da pasto il primo posto toccò al *Menotti Luigi* di Acqui ed al *Gerbino Giuseppe* di Chieri. Nei vini robusti, all' *Alliani*, al *Fissore*, all' *Opera pia Barolo*, alla vedova *Boglione*, all' *Associazione delle Langhe*, al *Burlotto*, ed altri conosciuti produttori, i quali seppero far salire a grande rinomanza anche all'estero il nostro classico vino Barolo.

Dopo il Barolo abbiamo avuto gli altri non meno conosciuti e stimati vini, quali il Gattinara — il Ghemme — il Nebbiolo. I produttori di tali vini spiegarono la lodevole tendenza di *fissare il tipo*, e vi sono riesciti, ciò che costituisce progresso sommo nell'enologia.

Non vogliamo tacere dei vini della Ditta rinomatissima *Perroni e Ratti*; del Moscato bianco spumante dei Fratelli *Gancia* di Canelli e dello Champagne italiano, vera novità del comm. *Boschiero* d'Asti.

Il Veneto presentò i suoi rinomati vini di Valpolicella — di Valpantena — di Cellore — di Conegliano, per mezzo dei solerti e coscienziosi produttori, quali il *Cesare Trezza*, il *Farinati degli Uberti*, il *Bertani*, il *Bercanovich*, il *Goldschmit* di Verona, i conti da *Schio* e *Papadopoli*, ed altri. Peccato che il Friuli non abbia mandato il suo *Piccolit* ed il suo *Veroluzzo*.

La Liguria ebbe, tanto nella Galleria quanto nella Cantina modello, molti espositori, fra tutti principalissima la Casa *Negrotto Orsolini e C.*, concessionaria dei vini del marchese Pallavicini Durazzo di Pegli.

La Toscana fu egregiamente rappresentata dalla Ditta *I. e L. Ruffino* col suo Poncino, da *Adriano Lucconi* col suo Vin Santo, dal *Fenzi*, dal *Ciampanelli* e dal *Ricasoli* coi vini da pasto.

Il Lazio non mancò di mandarci il famoso vino *delli Castelli romani*, il *Pomino*, il *Trebbiano*, esponenti l' *Ostini*, il *Zucchi*, l' *Orsini*. Lo *Stefano Sottani* col suo *Fieramosca*, bianco, di Corato (Puglie), fece meravigliare i più difficili buon gustai. È vino di primissimo ordine.

L'Italia meridionale vanta giustamente valenti campioni. *Giuseppe Scala*, oltre ad esporre buon numero di

bottiglie nella Cantina modello, eresse un elegante chiosco in faccia alla Galleria dell'Agricoltura, dove faceva degustare Falerno — Capri e Lacryma Christi, prodotti a Resina su quel di Napoli. La Casa Scala esporta annualmente all'estero per il valore, in vino, di 6 milioni di lire.

La Casa *I. Rouff* espose Capri — Falerno — Lipari — Greco.

La Sicilia, terra vinicola per eccellenza, favorita dalla purezza del cielo e dalla dolcezza del clima, ricca di scelti vitigni, si mostrò grande nella produzione per mezzo delle rinomatissime Case *Florio e C.* di Palermo, *Ingham e Witaker* e *Hopps e Sons* di Marsala.

Il *Zedda* di Cagliari (Sardegna) venne con la bellezza di 1000 bottiglie di Vernaccia, Campidano, Canonao. *Morongiu* di Cagliari, *Guillot* di Alghero ed *Eugenio Re* di Sassari esposero Vernaccia, Malvasia, Oristano, Ogliastra e Girò. Il *Guillot* aveva alcuni vini bianchi secchi pregevolissimi tali da gareggiare col Marsala.

Conchiuderemo col dire che per numero e per valore dei concorrenti la Mostra vinicola fu addirittura imponente e segnò un vero passo innanzi nella via del *perfezionamento*, il quale, diciamolo schietto, *più spiccato, più netto, più serio si rilevò nelle Provincie meridionali*. Nell'Alta Italia, a che dissimularlo? fummo stazionari, e molte volte non progredire vuol dire retrocedere.

Il nostro paese, che fino al 1870 non esportava in media che 250,000 ettolitri di vino all'anno, ha raggiunto nel quinquennio 1880-84 la media di ben due milioni di ettolitri. Sta bene, ma badiamo che il grosso dell'esportazione è costituito da *vini da taglio* del mezzogiorno.

Val la pena di pensarci.

Vermouth — Liquori.

Numerose ed elegantissime le vetrine e le piramidi del famoso vino vermouth di Torino. I *Fratelli Cora* (fuori concorso), *F. Cinzano*, *Bergia*, *Audifreddi*, *Alliani*, *Mar-*

tini e Rossi, Freund Ballor e C., Carpano, ecc., sono le Case più conosciute per tale produzione, e ne fanno una considerevole esportazione. I soli Martini e Rossi ne esportano in media 40 mila ettolitri all'anno.

Vermouth è voce germanica, che suona *assenzio*, essendo questa droga indispensabile ingrediente per la concia del vermouth stesso, il quale conserva tutta l'essenza di un vino bianco aromatico con 14 a 16 0/0 di alcool e 5 a 10 0/0 di zucchero. Una volta il monopolio di tale bevanda l'avevano i Torinesi, ora però le Provincie vicine la imitano, ma pur sempre la supremazia resta ai primi fabbricatori e resterà ove non dimentichino le schiette prime origini.

I vini bianchi ed i moscati delle colline d'Alba e di Acqui potranno difficilmente imitarsi.

Per parlare di alcuni, i Fratelli Cora fanno quasi tutto il loro vermouth con vini bianchi vecchi, che essi ricavano dai loro vigneti di Costigliole, nel qual paese sorge la loro immensa fabbrica. F. Cinzano e C. traggono il loro prodotto dalle uve *moscatelle* raccolte nei vigneti di S. Stefano Belbo e Santa Vittoria: questa Ditta produce 10 mila ettolitri di vermouth all'anno.

Il vermouth serve di passaggio fra i vini ed i liquori. La perfezione dell'arte del liquorista consiste nel misurare le droghe ed i profumi che si adoperano, nello studiarne la natura, nell'usarli in quelle dovute giuste porzioni, combinandoli in maniera che ne risulti una bevanda gradita al palato e benefica allo stomaco.

Il buon liquorista deve aver conoscenze chimiche e molta pratica nel filtrare, nel decantare, nel distillare, ecc.

I nominati fabbricatori di vermouth avevano pure altre specialità nella Categoria dei liquori. I Fratelli Cora, per es., un *amaro Cora* — la Casa Freund Ballor e C., la *Flora delle Alpi*, l'*amaro romano*, la *crema al cacao* — la Ditta Carpano, l'*elixir china*, il *garus*, l'*anice doppio* — il Martini, l'*anisette* — il Di Virgilio, il *Cent'Erbe*, ecc.

Oltre a questi abbiamo avuti altri espositori di liquori

degni di menzione, quali il *Genta*, il *Canonico*, il *Savio*, i *Padri Trappisti* presso Roma col loro *Eucalyptus*, ed altri.

Un elegante espositore fu certo il signor *Baratucci* di Chieti, il quale, in un'altissima bizzarra piramide, dispose delle curiose bottiglie di terra dalla forma pompeiana, contenenti un liquore che egli chiama *Corfinium*. I *Fratelli Branca* di Milano col loro fernet, *Mastralli e C.* di Livorno, *Ascione* di Napoli, *Gulè* di Palermo e tanti e tanti altri con nomi di liquori i più strampalati, i più curiosi, in recipienti i più bizzarri, e bene spesso di pessimo gusto, completavano la falange liquorosa.

Vasi ed attrezzi enologici.

La fattoria *Fenzi* di Firenze espose una serie di botti a sezione ovale. Fondo concavo e doghe curvate a vapore rappresentavano l'ultimo progresso raggiunto nella costruzione dei fondi delle botti. I lavori del *Fenzi* sono abbastanza conosciuti da non richiedere ulteriori dettagli.

Giuseppe Oglina e Figli di Chivasso presentarono una numerosissima serie di botti, tini, fusti, mastelli, secchie, tutti eseguiti con molta cura e solidissimi. Si ammiravano grandi botti ornate persino d'intagli artistici abbastanza pregevoli.

Eravi una bellissima raccolta di macchine enologiche del *Borello* d'Asti; 77 esemplari di macchine, quali per dosare il vino Champagne, quali per la fabbricazione della gabbietta in fil di ferro per i vini spumanti, quali per adattare al tappo la gabbietta, ecc.

Tutto questo si trovava sotto le tettoie e nel sotterraneo della Cantina-modello, *ammobigliata*, passatemi la parola, con rara generosità dal *Fenzi*. Attrezzi di vinificazione e vasi vinari vedevansi sparsi in altre gallerie. Avremmo desiderato che tutto fosse riunito per poter fare quelle utili osservazioni che nascono solo dal confronto.

Torchi da vinacce in buon numero furono esposti nella Galleria della Meccanica generale. Ne parleremo.

In altra sezione trovavasi una botte in muratura rivestita internamente di vetro, presentata dalla Ditta *I. Borsari e C.* di Zollicon presso Zurigo. È una nuova maniera di botti, che si possono costruire grandissime e che riducono il calo naturale all'un per mille.

Tutta la famiglia delle bottiglie, bottiglioni, fiaschi e damigiane figurava nella sezione della vetraria: bottiglioni e damigiane dei signori *Onorato Luraghi e Nepoti* di Milano, bottiglie e damigiane dei *Fratelli Jemina* di Frabosa (Mondovì), ecc.

Ma gli espositori che meritano e meritano onorevole menzione sono i *Fratelli Beccaro* d'Acqui per le loro grosse damigiane, impagliate con rara solidità, capaci di sostenere gli urti più violenti e che vinsero la difficile prova della pratica; menzione non meno onorevole merita la *Società Vetraria Veneto-Trentina*, la quale, nelle sue officine in S. Giovanni Lupatolo presso Verona, produce ottime bottiglie nere che ci emancipano dal grave tributo pagato in addietro alla Francia.

CLASSI IV, V, VI, VII.

Frutticoltura ed Arboricoltura.

La parola frutticoltura, alcuni anni or sono, assai di rado in bocca agli agricoltori italiani, risuona oggidì con insistenza singolare persino sul labbro dei profani, i quali sono ben lungi dal sospettare quanto sia elastica e quale enorme differenza corra tra le varie maniere di coltivazioni.

Epperciò, nel raccontare le impressioni avute da una rivista degli esemplari di frutticoltura esposti a Torino, diremo che alla Mostra uno solo era il genere di coltiva-

zione predominante, quello, cioè, detto *a giardinaggio od orto*, con limitazione più o meno determinata di spazio, mentre la *grande coltura*, la frutticoltura all'aperta campagna, la *vera industriale*, era rappresentata da tre soli espositori, uno dei quali si mise fuori concorso.

L'area occupata dai nove espositori, di m. q. 4000 circa, trovavasi ad Est della Galleria per le Industrie Manifatturiere ed ai lati del Padiglione del Municipio di Torino.

Il *Borsani* di Milano inviò, senza badare a spese, da gran distanza, una ricca collezione di fruttiferi, fra cui predominava il pero foggiano a spalliera, foggiano a piramide, a cordoni, a vaso. Diciamolo subito, le piante del Borsani si avvicinano alla perfezione, specialmente le spalliere e quelle a palmetta, vuoi per la somma regolarità e proporzionale sviluppo delle ramificazioni, vuoi per l'attitudine alla produzione, vuoi infine per lo stato di sanità e di vigoria, pregi per cui tanto furono ammirate dai visitatori.

Qualche appunto poteva moversi a certe forme tecnicamente non ammissibili, ma ciò nulla detrae al merito reale del Borsani, il quale ne ha un altro non meno grande: quello cioè, di aver inviate le sue piante a *radici scoperte*, vale a dire senza ombra di terra attorno alle radici stesse. — Ora, quando si rifletta alla difficoltà già gravissima di far attecchire piante formate e grosse anche colle formelle o *pane* di terra, niuno è che non veda e debba riconoscere mirabile la riuscita del Borsani, per conseguenza degno di ogni maggiore elogio.

La Ditta *Roda e Figli* presentò una bellissima collezione di piante a frutto *in vaso* di pressochè tutti i generi coltivati.

Le piante Roda sono benissimo riuscite, sia quelle a variate forme di spalliera, sia quelle in piena aria, sia e più specialmente le piramidali, le quali ultime costituiscono una specialità dei bravi frutticoltori di cui facciamo parola.

Il *Cirio*, il nome del quale va sempre associato alle grandi ed utili imprese, portò piante fruttifere educate in svariate forme e che, per essere un saggio di uno stabilimento di frutticoltura appena nato, fanno presagire un mondo di bene. Il *Cirio* espose ancora alcuni saggi di viticoltura molto istruttivi, quali il sistema raccomandabilissimo Casalese, quello *Guyot* a due ed a tre ordini di fili di ferro e quello a terragna o filare del Monferrato.

La Ditta *Burdin* espose bei modelli di coltura in vasi, ed il *Ramello* di Biella piante fruttifere coltivate sotto diverse forme, sia per la piccola coltura come per la grande coltura di campagna.

Il noto cav. avv. *Amedeo Genesy* di Torino ha portato dal suo frutteto, omai celebre, di Revigliasco, peri e pomi ad alberetto, con innesto per i peri parte sul selvatico e parte sul cogogno, per i pomi esclusivamente sul selvatico. Queste piante sono gli esemplari di molte migliaia dal *Genesy* introdotti per il primo e diffusi nell'Alta Italia e nelle Marche. Merita un cenno speciale quest'importante movimento progressivo della nostra frutticoltura, la cui azione, dal campo limitato del giardino e dell'orto, tende ad estendersi all'aperta campagna ed a diventare *una vera industria*; e lo merita tanto più da che i risultati hanno dato piena ragione all'infaticabile introduttore. Noi abbiamo visitato molti dei frutteti da lui piantati, e ne siamo rimasti meravigliati.

Dalle piante a frutto passando a quelle di utile ornamento noteremo i gelsi, gli oppii, gli ontani, gli aceri, che espose *Trentin Marco* di Venezia; non che i gelsi ed alcune varietà di ulivi veramente pregevoli del *Raffaello Pecori e C.* di Firenze.

Non vogliamo avere il torto di non ricordare le viti americane che il *D. Giuseppe Teresio Rizzetti*, benemerito agricoltore, come benemerito cittadino, coltiva nella sua fattoria di Mongreno Torinese fra le più accreditate specie. Sono 30,000 piantine in 3 ettari, esteso piantonario, dove trovi le varietà *Aestivalis*, *Riparia*, *Labrusca*, *California*,

Candicans, Rotundifolia, Cinerea, Cordifolia, Rupestris, Arizonica, Lincocumini, Monticola e Rubra. I campioni di queste *specie e varietà* vegetavano vigorosissimi in due aiuole del parco dell'Esposizione, elegantemente ordinate coi loro nomi, sempre curate con particolare diligenza, belle ed istruttive.

CLASSE VIII.

Bachicoltura.

Il Padiglione dedicato alla Bachicoltura (500 mq.) sor-geva fra la capanna della Caccia e Pesca e quella del Club Alpino: la costruzione regolare, l'ambiente alle-egro. Non affollate vetrine a sbarrarti la via, appena en-trato il visitatore poteva subito tutto abbracciare con uno sguardo e persuadersi, anche da una prima generale ispe-zione, che se vere novità non si riscontravano, eranvi in compenso utili modificazioni di sistemi, abbondanti campioni di bozzoli, di filati e di apparati e preparazioni anatomiche e pubblicazioni, ed ogni sorta di utili e buone e belle cose.

Regnava sovrano il microscopio, base della moderna in- dustria bacologica, mirabile strumento, al quale si deve la conoscenza di tutto un mondo infinitamente numeroso, infinitamente piccolo e grandemente terribile.

Prima che i Pasteur, i Cornalia, i Cantoni spiegassero la ragione del malore dei bachi ed i mezzi per ottenere buone sementi, si prevedeva, tremando, la distruzione delle nostre rinomate razze a bozzolo giallo e le difficoltà che anche le razze importate da lontani paesi avessero a sù- perare il flagello. Sfiduciati, gli agricoltori stavano discu- tendo se più utile sarebbe stato di sradicare i gelsi e abbandonare addirittura l'industria bacologica.

Nel 1855 il compianto prof. Cornalia fu il primo a scoprire i corpuscoli nel sangue delle farfalle ammalate di pebrina, ed il prof. Cantoni ed il Pasteur (quasi contemporaneamente) spiegaronò il mezzo sicuro onde ottenere seme sano, mezzo che si basa sull'accoppiamento selezionato e sulla osservazione microscopica della farfalla.

Ecco il perno della moderna industria, e l'indirizzo generale dei pratici è quello di poter ottenere il più facilmente ed il più sicuramente possibile tale microscopica selezione.

Purtroppo però, riandando le statistiche presentate dalla Direzione Generale dell'Agricoltura, dobbiamo rilevare che l'allevamento del baco da seta, fiorentissimo un giorno, va sensibilmente declinando, abbenchè i principii razionali prendano sempre maggior terreno.

Ci confortò il vedere nel Padiglione della Bachicoltura, come molti coraggiosi attendano alla preparazione su larga scala delle nostre classiche razze gialle e delle razze incrociate, e noteremo i signori: *Cesare Silva* di Torino, *R. Pucci e C.* di Perugia, *Giovanelli e Figli* di Siena, *Verga Fratelli* di Cocquio (Varese), *Mercolini* di Offida, ed altri, che presentarono campioni di bozzoli bellissimi. Auguriamo corrispondente robustezza del baco e abbondanti raccolti.

Gli espositori di questa classe furono 95, mentre erano iscritti 161. Servì però a scusa dei molti non intervenuti la circostanza che la Esposizione si apriva in un'epoca nella quale i bachicoltori sono occupati e non possono allontanarsi dal proprio paese, ed ognuno ha troppa gelosia dei suoi oggetti per affidarli, così alla leggera, ad un rappresentante, spesso mal sicuro e quasi sempre non curante.

Pilati Pietro di Bologna espose svariati apparecchi, quali un castello usato nel Bolognese, tavola per selezioni, incubatrice, trincia-foglia, ecc. Egli usa per la selezione, a vece di sacchetti di garza, il metodo primo suggerito dal Pasteur, cioè, certi pezzetti rettangolari di tela ad

angolo rivoltato, nel quale si conserva la farfalla dopo la deposizione del seme. Notiamo la specialità, lasciando ai pratici il rilevarne l'utilità.

Il *Pucci R. e C.* di Perugia dispose in bel modo una infinità di modelli in legno: incubatrici, apparecchi pel lavaggio e distacco del seme, ceste pel trasporto dei bozzoli, disegni, campioni di bozzoli e filati, mortaini, scatole per spedizione del seme e poi illustrazioni e consigli ai bachicoltori, insomma tutto quello, che si potè osservare in questa Mostra speciale, manifesta con quanta scienza e con quanta attività il conte *Ranieri Pucci* si mantenga all'unissono di tutte le novità le più raccomandate e le più utili dell'industria bacologica.

Altri espositori di rilievo, i *Fratelli Verga* di Cocquio (Varese), in una elegante vetrina disposero con gusto artistico campioni di bozzoli e di sete e modellini in legno di attrezzi che usano per la confezione e per la selezione.

Ricorderemo uno speciale apparecchio per la lavatura del seme, di loro invenzione, ed una quantità di cellule in garza, che fabbricano in grandi partite, occupando il personale dello stabilimento nei tempi in cui i bachi non dànno a fare.

Molti espositori presentarono incubatrici. Oltre le due piccole del Pucci, le quali hanno il vantaggio dell'economia e della facile trasportabilità, oltre quelle del Pilati ad acqua calda, vedemmo quella rinomata del *Vannuccini* di Firenze, una del prof. *Sini*, un'altra del signor *Ferranti Leonardo* di Carimate, ed una elegantissima, in metallo, della signora *Ferraris-Billotti*. Quella però che merita speciale menzione è quella a regolatore automatico, presentata dal signor *Cagnato* di Padova. È un sistema semplicissimo di regolatore elettrico, in cui un termometro a mercurio, interrompendo e concentrando il circuito elettrico, fa variare d'intensità la fiamma, in guisa che la temperatura non può oltrepassare i dovuti limiti di massima e minima.

Per l'allevamento trovammo un grandissimo castello,

sistema Sartori, presentato dalla *Società Bacologica Subalpina* di Cornuda: i cannini sono sostenuti da ganci a passo misurato, ma la gran manovra, che occorre ad ogni pasto, ad ogni pulitura di letto, deve, a nostro avviso, portar via un tempo troppo prezioso.

Il signor *Ferranti Leonardo*, sopra ricordato, presentò pure un castello a tavole giranti, il quale, quantunque raccolga in sè molti vantaggi, ci sembra troppo costoso per le piccole coltivazioni di bachi. Questo studioso e distinto bacologo si raccomanda inoltre per un trincia-foglie, che può dare, a seconda delle età dei bachi, la foglia più o meno fine.

Erano inoltre varii i castelli per l'allevamento, le cassette per la spedizione e la conservazione del seme e numerose le maniere di cellule.

Il signor *Mürer* della Ditta Duroni di Milano ha esposto un *giucerino automatico* per la divisione dei maschi dalle femmine e dai dubbi, a seconda del loro differente peso; strumento che fu usato dal Pucci, dal Franceschini, dai Verga, e da altri, circostanze che proverebbero in suo favore.

Un apparecchio di lavaggio e staccatura del seme ad acqua continua, costituito da quattro bacinelle comunicanti, portava il nome del prof. *Broglio* di Padova, un altro quello del *Polidori* di Firenze. Il *Franceschini* da Como aveva una camera d'ibernazione, un pesatore elettrico, un avvisatore elettrico, ed il *Bernardi* una *collezione storica di bozzoli* da tutti ammirata. Questo intelligente bacologo raccolse i campioni di tutte le razze coltivate nella provincia di Torino dal 1850 al 1884, e li accompagnò col suo rinomato Libro sulla industria serica.

Il prof. *Mercolini*, Direttore dell'Osservatorio bacologico di Offida, oltre alle cose già ricordate, espose due grandi quadri rappresentanti gli stemmi di Savoia e Torino, paziente lavoro fatto con bozzoli di differenti tinte.

Daremo termine alla breve rassegna esortando ancora una volta i bachicoltori ad attenersi alle razze conosciute



per robustezza, senza correr dietro a novità che sono sempre incerte, spesso infruttuose e quasi sempre inutili. E si guardino specialmente da certi spacciatori di razze gialle, i quali vendono per roba nostrana i prodotti mal sicuri che vengono di Francia.

CLASSE IX.

Apicoltura.

L'ape, questo piccolo ed industrie insetto, che ci dà, senza fatica, cera e miele, era un tempo tenuta in grande estimazione presso gli agricoltori, e l'industria apistica non era così trascurata come lo è purtroppo al giorno d'oggi.

L'uso dello zucchero e degli svariati mezzi economici di illuminazione hanno fatto perdere d'importanza al miele ed alla cera: ma, d'altra parte, lo sviluppo di mille industrie che adoperano queste sostanze fa sì che abbiamo bisogno di ricorrere all'estero per provvederci di ciò che potremmo facilmente e su larga scala produrre in casa nostra ed anche esportare, giacchè l'Italia possiede una delle migliori razze di api conosciute ed una flora ricchissima per alimentarle.

Il laborioso imenottero non domanda cure, non domanda spese, non domanda che di essere indirizzato nei suoi lavori, e lavora sempre, e sempre produce: cosa volete di meglio? Furono 102 gli espositori in questa classe, fra i quali 10 di apiarii in attività.

Di apiarii ve ne sono di tutte le forme e maniere. Noi, per verità, non sappiamo a quale struttura dare la preferenza: non vorremmo incappare nelle ire degli accaniti capi-scuola, non siamo precisamente nè *fissisti*, nè *mobilisti*, ma consiglieremo sempre quell'apiario, che, assecondando gli istinti, le abitudini ed i bisogni dell'ape, riesca, per la materia di cui è formato e pel modo di costruzione, il più economico.

Il comm. *Biagio Caranti* fu certamente il più formidabile espositore di questa classe. Egli fece costruire un grandioso padiglione, nel quale ha dato ospitalità a numerosi alveari, agli attrezzi più perfezionati e razionali dell'apicoltura ed ai prodotti più squisiti di tale industria. Ad ogni passo, ad ogni oggetto che fermava lo sguardo del visitatore, andavate persuasi della intelligenza rara e del sommo amore adoperati in ogni minimo particolare dall'egregio apicoltore.

Facciamo voti a che sì ricco padiglione, co'suoi industri abitatori, rimanga, anche dopo chiusa l'Esposizione, ad ammaestramento dei visitatori ed a conveniente decoro del nostro parco.

I fratelli *Boggiali* di Lodi fecero essi pure costruire un chiosco speciale, dove disposero con buon gusto sei alveari.

Altri alveari furono esposti dal signor *Lucio Paglia* di Castel San Pietro, dalla signora *Garzino Costanza* di Torino, dal *Sartori cav. prof. Luigi* di Milano, dal *Consorzio Agrario di Venezia*, ecc.; erano, quasi ad onorare il maestro, intorno al padiglione Caranti.

I prodotti dell'apicoltura e gli attrezzi trovavansi in una galleria speciale, costrutta accanto al capannone della Agricoltura. Vedevasi una quantità di miele e cera, aceto, vino, ed altri ricavati dal prezioso deposito dell'ape: smelatori, disopercolatori, telaini, modelli di apiarii, affumicatori, cavalletti, filtri, gabbie per regine, prendisciame, torchi per cera e miele, e via di seguito.

Fra gli espositori, i conosciutissimi *Sartori* di Milano, il *Giotto Ulivi* di Campi (autore di un buon Trattato di Apicoltura ad uso dei contadini), *Tartuferi* di Fabriano, *Consorzio Agrario di Venezia*, ecc.

Onore a tutti questi egregi, che con gli scritti e con l'esempio tentano di richiamare l'attenzione sull'apicoltura; nè i loro sforzi andranno perduti, chè un risveglio si verifica ed anche in questo ramo si riscontra un vero e serio progresso, e potrà, ne abbiamo piena fiducia,

meglio e più efficacemente accentuarsi, se qualche vero sollievo verrà arrecato, non con chiacchiere più o meno ufficiali, nè con ire partigiane, ma con fatti netti e positivi, alla crisi che ci travaglia sempre più ardente e minacciosa.

SEZIONE II.

Materie alimentari.

CLASSE X.

Frutta e Legumi.

L'arte di conservare le frutta, mantenendo il sapore e l'aspetto loro, arte difficile quanto mai, non ha raggiunto presso di noi tutto quello sviluppo che pur merita e che si sarebbe giustamente desiderato.

Gli espositori di questa classe erano 149, ma alcuni, invero, non meritavano considerazione, perchè esposero semplici cassette o canestre di frutta, senza presentare notizie qualsivensi sulla confezione, o dati di produzione abbastanza considerevole.

Sonvi due maniere di conservare la frutta: o conservarla secca, essiccandola sia a mezzo di speciali essiccatoi o forni, sia a mezzo del calore solare; o conservarla, immergendola in aceto, olio, spiriti, entro bottiglie o barattoli di latta, ed in modo impermeabile all'ossigeno dell'aria.

Della prima maniera ebbero all'Esposizione alcuni esemplari presentati dai meridionali; della seconda ma-

niera, il Cirio e tutti i suoi seguaci e più o meno felici imitatori.

Senonchè havvi anche il mezzo di conservazione in liquidi zuccherini; mezzo però che non ottiene lo scopo di serbare intemerato l'aspetto ed il sapore delle frutta, perchè, di solito, vengono sbucciate ed alcune volte anche affettate, cucinate ed immerse nello sciroppo; ne risulta un dolciume che ricorda lontanamente l'aroma del frutto. Questa maniera di conservazione è compresa nella classe delle *confetture, conserve e zuccheri*, e non in quella che andiamo ora ad esaminare.

Le frutta secche, come sarebbero noci, nocciuole, mandorle, carube, castagne vennero presentate dal *Comitato provinciale di Catanzaro*, dal *Comizio Agrario di Termini Imerese*, da *Fois Antonio* di Iglesias (Cagliari), dalla *Società di M. S. di Castellamare*, dal signor *Magnani* di Firenze, e da altri pochi. Eranvi di belle collezioni, specialmente di mandorle.

Le frutta disseccate, fichi, prugne, pesche, erano state per la massima parte seccate al sole, o tutto al più scottate in un forno comune. Nessuno presentò prodotti disseccati in appositi essiccatoi da frutta. Eppure è tanta la loro importanza che il Ministero aveva saggiamente promosso un concorso speciale a premi fra i costruttori. Ne riparleremo.

Laddove il sole è cocente, dove più rare sono le giornate piovose, l'industria delle frutta disseccate ha preso un po' di piede, ma potrebbe essere esercitata su più larga scala e con metodi più razionali e più sicuri, e dare un cospice di guadagno non indifferente. Ma vi è di più.

Oltre ai mezzi razionali di essiccamento vuol essere tale merce presentata in modo lindo, aggraziato, conveniente. Certi fichi tutti grinzosi, messi comunque in un cesto, in una scatola, in un barile; quelli schiacciati per largo, questi per lungo, tirati come sacchetti vuoti, o allargati come gettoni da gioco, attorcigliati su se stessi, piegati, squarciati, danno l'idea di una manipolazione

così poco curata, così poco o punto delicata e pulita, da non invitare certo ad assaggiarli, e consigliano sempre una previa prudente lavatura. Se invece fossero presentati tagliati per lo mezzo, oppure interi, ma compressi regolarmente, schierati a strati in una bella scatola di cartone o di legno, ben puliti, tutti uguali, sareste attratti e sedotti a farne acquisto con soddisfazione del palato di chi compra e del taschino di chi vende.

Ciò dicasi anche per le prugne, le pesche ed altre frutta.

Chi si distinse per una perfetta conservazione e pel modo conveniente di presentare i fichi fu il signor *Francesco Maurano* di Castellabate (Salerno). Bravo a lui. Erarvi anche i torroni di fichi del *Tamburrini* di Monsampolo e di *Giovanni Tinti* di Offida, offerti in eleganti pacchettini, come i torroni rinomati di Cremona. *De gustibus!*

Espositori ragguardevoli di *uve passe* furono il *Lojodiu Carlo* ed il *Comizio Agrario di Termini Imerese*, il quale aveva pure olive in salamoia e ulive appassite.

Per le *consERVE di pomodoro* molti espositori, ma non tutti, curarono la lavorazione in modo da mantenere il bel colore del frutto: certe screziature parlavano poco in favore di altri espositori e meno delle loro conserve.

Il *senape* venne presentato da *Giacomo Comessati* di Udine, dallo *Spelanson* di Venezia e da *B. Rossi e C.* di Milano.

Quest'ultima Ditta in una grande vetrina espose i prodotti del suo stabilimento alimentare: piselli, fagiolini, asparagi al naturale, olive sott'olio ed in salamoia, conserve di pomodoro, cipolline e capperi in aceto; sardine, tonno, vitello, ed altri delicati camangiari conservati in scatole di latta, insomma ogni ben di Dio.

Vennero esposti da *Ramondetti Vincenzo* tartufi bianchi e neri, in ottime condizioni, entro scatole di latta ed in vasi di vetro, e da *G. B. Cerutti* ananassi conservati in scatole ed egregiamente conservati.

CLASSE XI.

Farinacei e derivati.

Questa classe comprendeva tutte le qualità di farine, le varietà di grani dai quali si ritraggono, ed i prodotti di trasformazione delle prime in pane ed in paste.

I signori *Cavalieri e Franco* di Bologna esposero un modello in legno dei fabbricati che compongono il loro colossale e splendido stabilimento, uno dei primi, se non il primo, d'Italia, assieme ai frumenti ed ai prodotti di macinazione e le fotografie dell'interno. (Producono 1000 quintali di farina al giorno).

La notissima Ditta *Tarditi e Traversa* di Bra si presentò coi prodotti del suo molino, il Mussotto, a cilindri sistema ungherese. (Produzione da 500 a 600 quintali al giorno).

La Ditta *Pia e Re*, proprietaria e conduttrice del mulino a cilindri di Brandizzo, la prima che abbia introdotta in Piemonte, e, credo, in Italia, la macinazione a cilindri (sistema *Naquet et Kemp*), espose in un chiosco speciale una numerosa collezione di frumenti, raccolti nelle diverse provincie del Regno, con le indicazioni del per cento in glutine. Aveva ancora diagrammi di macinazione e le differenti farine, semoline, semole e crusche che ottiene nel suo stabilimento, del quale presentò pianta, disegni e fotografie, l'alcurometro semplice ed il triplo a sistema Bolland e quello Robine per misurare la quantità di glutine, il modello di dismembratore, il molino a dischi scanellati, il piccoio buratto ed i setacci per esperimenti. (Produce 280 quintali di farina al giorno).

Tessaro e C. di Brusigana, provincia di Padova, offrì una collezione di frumenti nostrali ed ungheresi e farine differenti, ottenute a seconda dei diversi diagrammi

di macinazione, le quali, per la loro finezza e bianchezza, fecero veramente onore allo stabilimento da cui provengono. (Produzione 160 quintali al giorno).

Venivano i *Fratelli Cinotti* di Pont Canavese con bellissime farine, ottenute col molino a macine metalliche sistema Mariotti Fr. et Boffy, capace di gareggiare coi migliori sistemi di macinazione. (Produzione 150 quintali di farina al giorno).

La potente antica Casa rinomatissima *Grattoni e Soci* di Collegno, *Bergami* di Ferrara, la *Società dei molini di sotto* di Mirano (Venezia), *Forster* di Caralico (Udine), i *Fratelli Cassanello* di Genova, e molti altri, esposero grani e farine d'ogni genere, e dimostrarono a luce meridiana che *l'industria della macinazione dei cereali in Italia ha fatto in questi ultimi tempi passi giganteschi.*

Le *paste alimentari* furono molto numerose, e ne udii fare dai degustatori grandissimi elogi.

Il *Tommasini Domenico* di Treviso espose più di cento formati di paste fine e sopraffine fabbricate nel suo stabilimento. Sono una specialità certe pastine minutissime, leggiere e nutrienti per i bambini. Lo stabilimento *Tommasini* ha un impianto meccanico importantissimo: il prodotto giornaliero, ottenuto da sei torchi meccanici a vapore e relative impastatrici e gramolatrici, è di 20 quintali di paste *in sorti* al giorno, che vengono asciugate meccanicamente in vasti granai, a mezzo di ruote verticali ventilatrici a corona.

Il pane venne esposto dalla *Società di panificio della Ceronda* di Torino, dai *Fratelli Perrin*, pure di Torino, dal *Zenerini Giuseppe* di Venezia, e da pochi altri.

Nella Galleria del Lavoro, il coraggioso signor *Ariano Luigi*, Torinese, impiantò la lavorazione del pane. Si poteva osservare il suo forno a cottura continua, costruito dalla Ditta Candelo Simone, ed una speciale impastatrice della Ditta Masera Antonio di Torino sui tipi di Chiabotto. Il pane era sempre ben cotto, soffice, croccante, e meritava ogni elogio, come lo meritava il signor Ariano

per gl'importanti ed utilissimi miglioramenti introdotti nella panificazione. I frequentatori della Galleria gli resero ampia e remuneratrice giustizia. Il forno non produsse mai abbastanza da soddisfare tutti gli accorrenti.

CLASSE XIII.

Carne e Pesci.

In questa classe erano compresi tutti i prodotti della lavorazione e della conservazione di carni suine e bovine, di uccellagioni e di pesci. La maggior importanza la hanno certamente le carni suine, le quali alimentano l'industria salsamentaria.

Il porco, questo antico compagno dell'uomo, del quale troviamo gli avanzi fossili nelle abitazioni palustri dell'età della *pietra pulita*, segno evidente che fin da allora era addomesticato a vivere coll'uomo, è certo il più importante degli animali domestici, per il grande reddito che offre in carne, grasso, lardo, sugna, senza dire delle setole.

Il suo impiego nell'industria della salumeria è svariatissimo: all'Esposizione di Torino abbiamo visti largamente rappresentati i prodotti di questa lucrosa industria. Dalla colossale mortadella di 100 chilogrammi del rinomato *Bellentani* di Modena, il *NAPOLEONE* di quest'industria, ai lillipuziani salamini di Brianza e d'Asti; dal salame insaccato, lungo sei metri, del *Molina*, alle luganiche del Veneto, avevamo tutta una stirpe di salati di ogni provenienza, forma, colore, sapore e digeribilità.

Facevano bella mostra i prosciutti del *De Re* di Venezia e quelli rinomatissimi di S. Daniele del Friuli, esposti dalla Ditta *Arreghini e Molinari*. I giamboni di Modena del *Frigieri*, quelli di Cremona del *Lanfranchi*, i zampetti di Bologna, i salami del *Marchesi* e la mortadella in sca-

tole del *Medardo Bassi*. Mancavano, per imperdonabile noncuranza, i *salami dall'aglio* di Verona (1).

Senonchè, gran parte dei salumieri, anche fra i più rinomati per eccellenza di prodotti, non curano l'allevamento suino, comperano sui mercati ciò che loro conviene, portano nel loro stabilimento e lavorano le carni come meglio sanno.

La prima parte dell'industria della salumeria consiste, o dovrebbe consistere, nell'allevamento di quelle razze suine che danno il miglior prodotto, e la riproduzione, il miglioramento e la conservazione loro andrebbe messa in prima linea, perchè attende con cura scientifica all'allevamento ed ai razionali incrociamenti della razza iberica, della quale abbiamo in Italia tre varietà, napoletana, romagnola e toscana, con la razza rinomata inglese di Berkshire.

In questa classe abbiamo visto anche altre *carni conservate* che non sieno le suine, ed infatti i *Fratelli Lancia* presentarono carne in conserva per l'esercito, cucinata a vapore con sistema privilegiato; estratto di lardo per condimento della minestra; lonza di bue, ecc.; l'*Ermenegildo Galimberti* da Milano espose galantina di pollo alla milanese; *Pasquarelli Raffaele* da Palermo, caponatina alla siciliana; ed i salami d'oca, ad uso novarese, il *Perarolo*. *Dentici Francesco* fornì, in scatole, fagiani, pernici, tordi arrosto, ecc. Tutti questi golosi prodotti erano preparati con molta accuratezza, chiusi ermeticamente in scatole di latta, esposti in modo veramente appetitoso, da disgradarne i migliori stabilimenti inglesi e francesi. Inutile poi di ricordare, fra i primissimi, il *Francesco Cirio*, ed il *Bernardo Sogno*.

Altri esposero in questa classe pesci conservati. Il tonno sott'olio della *Società della tonnara di S. Giuliano* di Trapani, e della tonnara di Favignana e Formica, venne esposto

(1) Fecero eccezione, unici espositori in questa classe, i signori *Barbellini* di San Bonifacio (Verona).

dalla Ditta *I. e V. Florio* e dal *Domenico Migoni* di Genova ; le alici e le sardine, dal *Morteo Giuseppe* di Alassio, dal signor *Galante* di Castellammare del Golfo (Sicilia), dai fratelli *Bo* di Sestri Ponente, e dal *Traverso Giovanni* di Genova.

Infine, per dirla in una parola, questi espositori di prodotti alimentari, lavorati e conservati, meritavano tutti i più larghi e sinceri elogi, per essere concorsi in buon numero e aver dimostrato una felice tendenza a migliorare sempre più la importantissima industria ed a renderla aggradevole al palato ed alla vista. Gli espositori di frutta secche dovrebbero prenderne esempio.

CLASSE XIV.

Corpi grassi.

Formaggi — Burri — Olii.

L'industria del caseificio fu per tanto tempo abbandonata all'empirismo materiale dei casari, e l'allevamento delle mungane così poco curato, da rendere, salvo in alcuni rari paesi, poco o punto apprezzabili i prodotti sia in burro che in formaggio.

Oggi invece è calcolata principalissima industria costea della manipolazione del latte, e tale, da formare da sola la risorsa di un paese. Si è pensato a migliorare i pascoli alpini e ad estendere le praterie artificiali ; si son fatti preziosi studi sul coefficiente di nutrizione per la buona vacca da latte, si perfezionarono le varietà delle mungane con razionali incrociamenti, si costrussero buone stalle aeree, con scoli sotterranei, con ventilatori e con tutte le altre indispensabili disposizioni consigliate dall'igiene. E il latte viene trattato con quella pulizia e con tutti quei mezzi che sono suggeriti dalla scienza. Ve-

diamo anche in modeste cascine accettate le scrematrici centrifughe, delle quali sonvene per tutte le borse. Il coefficiente, destinato a dare una maggiore spinta verso la perfezione del caseificio, è indubbiamente la introduzione della divisione del lavoro, mediante la istituzione delle « *Latterie sociali* ». Da una parte chi deve curare la sola produzione del latte, dall'altra chi attende alla confezione dei prodotti ricavabili. La prima parte dei vacari, la seconda delle *Latterie sociali*.

E qui all'Esposizione vediamo già gli utili effetti delle *Latterie sociali* nelle belle Mostre delle latterie *Zoldane* ed in quelle della *Valtellina*.

Ma anche di questa parte dell'Esposizione, come dell'altra delle materie alimentari, non si può parlare con materiale conoscenza; dobbiamo limitarci ad una numerazione, imperocchè non si può fare la degustazione dei prodotti esposti. Le esposizioni di materie alimentari sono fatte per i giurati e non per il pubblico, e non saranno di una vera utilità se non si potrà aggiungere una *sala di degustazione*, di maniera che, non solo i giurati, ma anche i visitatori, possano giudicare e scegliere. Sembra azzardato quanto diciamo, ma è vero, pratico e desiderato.

Altra mancanza è quella di non trovare accanto alla Mostra di ogni espositore i dati statistici, tanto raccomandati e tanto invocati, della produzione annua, dei prezzi, delle razze delle vacche, dei sistemi di lavorazione.

Un espositore importante in questa classe fu il signor *Antonio Zazzera* di Codogno, il quale, dal suo stabilimento a grandi mezzi meccanici, mette in commercio, tanto sulle nostre piazze interne che su quelle dell'estero, una varietà di prodotti degni della maggiore considerazione. Presentò bellissimi Grana, Gorgonzola, provoloni, cacio-cavalli e burro.

Abbiamo notato il noto *Edoardo Guscetti* di Milano coi suoi Grana, la vedova *Celada e Figli* di Pieve del Cairo, il *Recchi Andrea* di Castignano, l'*Enrico Denasi* di Tortona, l'*Andrea Ponti* di Milano coi suoi nuovi formaggi uso

svizzero, l'*Antonio Cantone* di Catania, e tanti e tanti altri, che lungo sarebbe l'enumerarli tutti, con cacci di vacca, o di pecora, o di capra, o di bufale, e con burri e con latticini diversi.

Nella stessa Galleria figuravano gli *olii*.

Copiosi i campioni di olii, fra i quali primeggiavano quelli mangiarecci d'oliva della Toscana, della Liguria, del Barese e di Sardegna.

Citiamo i nomi di *Adriano Lemmi* di S. Casciano, del cav. *L. G. Mombelli* di Monsummano (Lucca), del *Co: Mastiani* di Pisa, del *Co: Alfredo Agostini Della Sete*, della Ditta *Ardoino e Bonavera* di Diano Marina, importante produttrice, dell'*Ardissonne* della stessa città, del *Parodi e Lupi* di Porto Maurizio, e del *Satta* di Sassari. Non mancavano gli olii di sesamo, di lino, di girasole, di colza, di ricino, di mandorle, e persino di lauro della *Società del Benaco*.

SEZIONE III.

CLASSE XV.

Industria forestale.

Angusta, spostata la Galleria dedicata all'industria delle foreste, ramo cotanto importante e vitale per l'Italia nostra; stringeva il cuore vedervi in una Esposizione Nazionale dedicato così scarso posto.

L'osservatore esatto e selezionista avrà avuto campo di notare che non tutto quello di forestale che fu mandato all'Esposizione venne confinato in questa Galleria, e avrà trovato collezioni xilologiche e trattati sui boschi e prodotti delle piccole industrie boschereccie nelle Gallerie dei Comizi Agrari, in quella splendida del Ministero di

Agricoltura, Industria e Commercio, in quella della Didattica, in quella delle Industrie chimiche, in quella delle Manifatture, nella capanna della Caccia e Pesca, e, finalmente, in quella del Club Alpino. Ma se si fosse riunito tutto ciò in una sola Galleria, non sarebbe stato più conveniente e più utile? Non si avrebbe avuto una Mostra forestale più completa e più degna dell'importanza altissima che ha?

Abbiamo visto per primo oggetto la raccolta xilologica del signor *Carlo Padoan* di Venezia: un figlio della laguna, che ha trovato, in mezzo alle sue occupazioni, il tempo e l'amore di internarsi nelle foreste, e, con l'accortezza e l'ingegno del conoscitore, scegliere e collezionare una Mostra completa delle essenze indigene ed acclimatate in Italia.

La esposizione del Padoan si divideva in due parti: nella prima, esemplari in tavolette lucidate; nella seconda, esemplari costituiti da sezioni longitudinali e trasversali delle piante con corteccia intemerata, elemento questo importantissimo e che serve quasi da solo a classificare una pianta.

Le tavolette dimostrano la svariata applicazione per l'impiallacciatore, per lo stipettaio e per l'ebanista; i rettangoli, mondi e tirati a lucido, fanno risaltare le venature e le differenti tinte dei legnami; questa parte ha uno scopo più industriale che scientifico.

L'altra parte della raccolta serve allo studioso ed in pari tempo all'industriale. Le sezioni trasversali mostrano i raggi midollari e la compattezza dei varii legni, le longitudinali permettono di studiarne le fibre ed il midollo.

L'espositore accompagnò questa raccolta con un Catalogo, che porta il nome classico ed il volgare di tutti i legnami, e gli usi diversi cui possono rispettivamente impiegarsi.

Sequivano dopo questa Mostra cinque bellissimi tavoloni di noce mandati dai *Fratelli Ferrero* di Centallo;

avevano la lunghezza di 6 metri e lo spessore medio di 10 centimetri, la compattezza e la venatura veramente ammirevoli; un tronco di noce della lunghezza di 7 metri e del diametro di 1 metro, sanissimo, diritto, e con una magnifica vena da testa a fondo, pur dei *Ferrero*, fu venduto ad una casa di Germania per 1500 lire.

Occupava due campate della Galleria il *Conte Ernesto Molines de Molina* di Torino, con una Mostra di legnami raccolti nelle sue tenute di Pino e di Piobesi Torinesi, con 68 tavole di erbario forestale ed una numerosa collezione di semi. Degno di nota il *Taxodium distyculum*, il quale, colle sue radici, che si sviluppano e si intrecciano in modo veramente singolare, servirebbe, secondo studi e prove del dotto espositore, a rassodare i terreni paludosi.

Ricciarelli cav. Mario da Volterra presentò 40 pezzi di legnami foggianti a libro, mondi e levicati da una parte, greggi dall'altra.

Cominotti Giovanni da Bologna, una *Monografia sulle principali foreste d'Italia*, una *Nuova Rivista Forestale*, un *Prontuario pratico di stima*, una *Tecnologia forestale per la fabbricazione del carbone*, ed un *Annuario scientifico forestale*, tutte opere egregie, dalle quali apparisce come l'Ispettore forestale bolognese, che ne è l'autore, conosca l'importanza di questo ramo delle industrie agrarie.

La *Società Economica di Salerno* inviò una numerosa collezione xilologica e belle doghe di cerro e di castagno ceduo; l'ing. *Andrea Scala* di Udine, 100 dadi di differenti legnami (di m. $0,05 \times 0,05 \times 0,04$ caduno per calcolare il peso specifico) a svariate tinte, che si usano nelle costruzioni locali, ed i *Fratelli Ferri* di Loreto (Marche), tutti i prodotti del *Pinus pinea*: pignoli, olio, colofonia, fiori, ragia da incenso, resine, ecc.

Del *Comessati* di Tolmezzo abbiamo visto un bel campionario di legnami selezionati longitudinalmente e verticalmente, raccolti nella Carnia, e accompagnati da una dotta monografia statistico-forestale. Del *Rubino* di San

Remo, carbone vegeto-minerale a base di sanze d'ulivo. È un ritrovato, il quale, secondo l'Espositore, dovrebbe portare uno sconvolgimento ed un nuovo indirizzo all'attuale industria. Si è offerto di provvedere il combustibile per le macchine che alimentano la Galleria del Lavoro. Gli esperimenti eseguiti *coram populo*, come si usa dire, gli dettero piena ragione. Facciamo voti che non gli manchi o che diventi troppo cara la materia prima.

Notammo in seguito del signor *Antonio Walluschnig* da Conegliano alcune doghe da botte veramente belle; doghe di spacco, che offrono, a confronto delle altre, una maggiore resistenza: eccellenti per il legno adoperato, il *Quercus pedunculata*, il re dei legnami per vasi vinari. Notammo pure i sugheri di Sardegna, i quali, come lamenta giustamente il mio amico *Conte Amedeo di Lampero*, vanno ogni giorno più diminuendo, e scompariranno del tutto, se il Governo persevera nella sua imperdonabile inerzia.

Nella stupenda capanna della Caccia e Pesca venne disposta in bell'ordine scientifico la collezione di legnami usati nelle industrie, del *cav. Montaldo Giuseppe* di Torino. In questa simpatica capanna vedevasi pure una collezione di insetti utili e di insetti dannosi alle piante forestali, con una raccolta di legnami danneggiati dai piccoli, ma poderosi nemici. La collezione apparteneva all'*ing. Vimercati* della Società d'Ingegneria di Firenze, e ci risparmia di farne le lodi, che sarebbero certo al di sotto della fama del bravo e paziente preparatore.

SEZIONE IV.

Materie affini.

CLASSE XVI.

Caccia, Pesca e Acquario.

Il visitatore dell'Esposizione, dopo aver girato, dopo ammirata la grandiosità degli edifi, la varietà della Mostra, dopo esser passato di meraviglia in meraviglia, dalla colossale Sezione del Duilio al picciolissimo monumento a Carlo Alberto, incavato in un nocciolo di pesca, cercava di concentrarsi in se stesso, di riandare colla mente il già visto e di riposare in quiete. La quiete ed il riposo egli trovava nella capanna della Caccia e della Pesca. Il rustico fabbricato, costruito a tronchi d'albero e ricoperto di *carex muricata* e foderato di stuoie all'interno, dava stanza alla simpatica esposizione della caccia e della pesca ed all'*Aquarium*.

Immense reti, talune persino della lunghezza di 65 metri e dell'altezza di m. 12, ammirevoli per la solidità, per l'uguaglianza delle maglie e per l'uniformità del filato, vedevansi stese con artistico disordine sulle travi del soffitto, quasi che il felice abitatore di questa capanna le avesse poco prima adoperate alla pesca e lassù distese per asciugarsi.

Furono esposte dal signor *Luigi Guagnino*, di Celle Ligure, premiato all'Esposizione Internazionale di Nizza, d'infelice memoria.

Altri espositori di reti da caccia e da pesca erano, *va*

sans dire, dei Bergamaschi, rinomati per le loro svariate uccellande, e fra questi il *Zucchini*, i *Fratelli Ziliani*, ecc.

Il *Bainotti*, preparatore del R. Museo Zoologico di Torino, espose ogni sorta di uccelli imbalsamati da sembrare vivi. Un saggio di pazienza veramente claustrale lo presentò la signora *Ferrero Cristina*, moglie ad un appassionato pescatore. Essa ha esposti più che cento ami picciolissimi, foggiandoli a svariati insetti, da servire per esca ai pesci. Era lavoro finitissimo ed ammirato da tutti i conoscitori.

Il benemerito *Comizio Agrario di Bardolino* offrì il modello in legno dello Stabilimento di piscicoltura di Garda fondato nello scorso 1883.

Una nota illustrativa del Marchese F. A. De' Gianfilippi, egregio presidente del Comizio di Bardolino, riferiva come in questo primo anno di esperimento fossero poste ad incubazione 35,000 uova di trota e 20,000 di carpioni, che schiusero regolarmente, con soddisfazione generale, e che in oggi i piccoli pesciolini si trovano già liberi ed affidati alle acque del Garda. Dio li preservi dai pesci grossi e dai pescatori.

Il *Conte Sommati di Mombello* di Genova presentò un libro manoscritto, che tratta di tutte le maniere di pesca, sia d'acqua dolce, che di mare. È un Trattato completo, ordinato ed esteso, che riempie una lacuna della nostra bibliografia, e messo a confronto anche delle opere estere di tale materia, lo si può schierare fra le primissime.

La *Giunta distrettuale di Trapani* espose un modello di tonnara, che, se non è conforme agli ultimi portati della scienza, pure darebbe considerevole rendita a quel paese. Consiste in una specie di labirinto di reti perpendicolari, che finisce colla *camera della morte*, dove, *bon gré mal gré*, devono andare i preziosi pesci, e dove vengono uccisi con certi tridenti di ferro che furono pure esposti.

Nella sala terrena della capanna vedevansi stupende opere d'imbalsamazione del cav. prof. *Comba*, trofei d'armi, e corni e attrezzi da caccia, e stili, non che la ricor-

data collezione xilologica del cav. Montaldo, ed un busto in terra cotta del RE GALANTUOMO, egregio lavoro del *Dall'Ara*.

Al piano superiore era ordinata la Mostra del *Consorzio Agrario e di Piscicoltura di Venezia e Chioggia* colle sue pittoresche barche chioggiote dalle multicolori vele! Due *bragozzi* erano disposti in maniera di pesca ai *parangali* col vento di tramontana. Queste barche stanno continuamente in mare, ritirandosi solo a Chioggia tre volte l'anno nelle grandi feste, e la pesca giornaliera viene portata a riva da una veliera, detta *portolada*, che fila parecchi nodi all'ora e che è sempre in viaggio.

Altra barca, detta *Bragagna*, fa la pesca alla *coccia*, ed è questa che i Chioggiotti praticano sulle rive dalmatine, e che ha sollevato una *quistione internazionale* e la *inchiesta*, e che ha dato campo a farne dire delle belle al Parlamento.

A destra di queste barche di pesca marina eranvi quelle della pesca vagantiva di laguna, e nell'altro lato della stanza il modello di una valle da pesca, ed una collezione di conchiglie del Mediterraneo.

Sulle pareti, reti d'ogni forma ed attrezzi usati dai pescatori veneti.

Una grotta vera, colle sue stalattiti, che pareva avessero da un momento all'altro a cadere sul capo, formava l'*Acquario*: era il bello nell'orrido.

Sei vani, difesi da robusti vetri, tre a destra e tre a sinistra, erano destinati ai pesci d'acqua dolce; vedevasi guizzarvi il carpione, l'anguilla, la trota, il luccio ed altri pesci minori. Gli altri sette vani per gli abitanti del mare riescirono i più interessanti. Una quantità di granchi necrofori del fondo del mare, le variopinte attinie, i terribili palumbi e le torpedini, le guizzanti anguille, le scorpedini dall'occhio fosforescente, le aplisie, le coralline, le tubularie, i mitilli, un mondo ignoto, moventesi, poetico, trovavasi là entro.

Le vasche furono eseguite sotto la direzione dell'egregio

professore cav. *Benvenuto Comba*, senonchè la sapiente opera sua venne interrotta a mezzo dal Comitato Esecutivo per motivi economici, lodevolissimi al certo, ma che sarebbe stato miglior consiglio esaminarli e ponderarli in anticipazione.

CLASSE XVII.

Concimi chimici.

La pratica di affidare al terreno gli escrementi degli animali è antichissima, e Omero e Senofonte ne parlano: pare si somministrassero allo stato fresco, e solo col progredire della scienza agricola si imparò a farli fermentare ammucciandoli presso le stalle, ed infine, per conservarne il potere fertilizzante, separare le parti liquide dalle solide e curare l'igiene, si costruirono letamai razionali, coperti, a doppio fondo, quali oggi vediamo usati nelle più avanzate aziende.

Ma questa maniera di mantenere la fertilità del terreno è imperfetta, perchè non si restituisce alla terra se non parte di ciò che le si prese, ed il rimanente si utilizza come forza viva dell'animale, o come latte, come carne, a seconda degli scopi cui l'animale è stato educato. Il ciclo quindi incompleto.

Seguendo l'ordine cronologico dei fatti, vediamo come l'agricoltore studiasse sempre la maniera di restituire al terreno il più che gli fosse possibile per non estenuarlo, e così letaminare con gli escrementi umani, coi residui animali e vegetali delle industrie, con corna, unghie, peli, sangue, stoppie, paglia e via dicendo. Vennero le scoperte dei depositi di escrementi e resti di uccelli, i cosiddetti *guani*, ricchissimi in sostanze fertilizzanti, e che furono per molti anni i dominanti.

La chimica, nel suo cammino progressivo, sorse a guida agli incerti passi dell'agricoltore. Analizzando le piante,

il terreno ed i concimi che egli usava, lo ammonì come spesso fiata, per dare l'occorrente elemento ad una data pianta, ponesse nel terreno altri elementi preziosissimi che la pianta non utilizzava; e gli insegnò a dare al terreno solo quello che mancava per soddisfare ai bisogni di una coltivazione, a restituire, cioè, quello che coi raccolti andava esportando.

Il fiorire di parecchie fabbriche di concimi chimici è pure il gran segno di un progresso vero dell'agricoltura.

All'Esposizione avevamo le Mostre di circa venti stabilimenti di concimi, parte schierati nella Galleria delle Industrie Chimiche, parte in quella dell'Agricoltura; alla direzione di alcune fabbriche leggiamo nomi conosciutissimi di chimici ed agricoltori; fatto degno di nota e che addimosta come finalmente anche i pratici si mettano d'accordo colla scienza e ne accettino i dettami.

La *Società Anonima per l'espurgo inodoro dei pozzi neri* di Milano espose una sua speciale *poudrette*.

Le feci umane, specie quelle della città, riescono un concime complesso buonissimo, ma per usarle tali e quali presentano due gravissimi inconvenienti, l'uno igienico per le esalazioni sgradite e pericolose, l'altro economico, perchè, contenendo le deiezioni 80 a 90 0/0 di sostanze liquide, le spese di trasporto si fanno molto forti. La Società Anonima Milanese ovviò a questi due inconvenienti preparando, con l'aggiunta di marna alle deiezioni, col disseccarle e macinarle, un concime polverulento economico, riducendone al decimo il peso e formando una materia che contiene 1/4 di solfato di calce e 10 p. 0/0 di acido fosforico. Ha fatto cosa utile e saggia.

Ho messo per prima questa *poudrette*, perchè non è un vero concime chimico manipolato in uno stabilimento speciale, ma solo il risultato della lavorazione di un concime comune colla semplice aggiunta della marna.

Venivano i prodotti della *Impresa dei pubblici macelli* di Firenze, la quale presentò sangue disseccato in grumi ed in polvere.

L'agricoltore si serva di concimi complessi allora solo che abbia a fare con terre molto magre: egli deve cercare colle sue concimazioni di aver sempre nel terreno parti organiche azotate e non azotate (humus) per le reazioni chimiche di cui queste sono sede, cioè sviluppo di acido carbonico, acqua, ammoniaca e calore; e lasci le manipolazioni di residui d'ignota composizione.

A raggiungere questo scopo nelle parti di cui è mancante userà concimi chimici propriamente detti.

Nella Galleria delle Industrie Chimiche trovavansi parecchi espositori che, oltre al presentare concimi complessi, presentarono anche concimi speciali per le differenti colture.

La *fabbrica di superfosfati e concimi chimici* del signor *Isidoro Alberto Coletti* fu impiantata solo da due anni, ma il titolare ha saputo darle quel retto indirizzo da renderla conosciutissima e stimata. Già questo è il mestiere dei galantuomini, e guai a colui che, approfittando dell'ignoranza del contadino, spacciasse per fertile concime una polvere qualunque: getterebbe la diffidenza là dove, pur troppo, ne abbiamo sempre in sovrabbondanza.

Il Coletti è un giovinotto che al dovizioso censo unisce la seria gelosia dell'industriale, e possiamo accettare come oro di zecca le analisi che egli offre dei suoi concimi. Egli ha concimi speciali per cereali, per prati, per viti, un concime complesso intensivo, carnicci, polvere d'ossa, superfosfato semplice e sangue in polvere.

La *Società Agricola Lombarda* di Romano (Bergamo) attende alla fabbricazione in grande dei concimi chimici. Ha un impianto meccanico importante: due caldaie a vapore, una motrice di 20 cavalli, un apparecchio disgrassatore a benzina della capacità di 6000 chilogrammi, un disintegratore Korr, un frantoio per le ossa e due autoclavi orizzontali per la gelatina.

« Questa importantissima industria », dice una relazione sulla Società, « abbandonata alla sola speculazione privata, non sempre tutta onesta e seria, trovò effetti-

» vamente nella costituzione della Società agricola un rimedio efficace per vincere la diffidenza degli agricoltori. » Infatti in passato, per le frequenti frodi, non pochi agricoltori avevano messi a fascio buoni e cattivi produttori ».

La Società Agricola Lombarda dimostrò con un resoconto quanto asserisce: nello scorso anno ha venduto 25,000 quintali di concimi chimici. Espose perfosfato semplice col 17 a 20 p. 0,10 di acido fosforico e 1 a 1 1/2 p. 0,10 di azoto; perfosfato azotato intensivo col 14 a 16 di acido fosforico e 2 1/2 a 3 di azoto e 1 1/2 a 2 di potassa, ed altri concimi speciali.

Altre vetrine di concimi artificiali trovavansi nella Galleria: *Ottavi e Morbelli* di Casale Monferrato esposero in 25 vasi di vetro concimi per le varie colture; fra gli altri, una miscela anticrittogamica, un concime per le risaie acide vecchie, un azotato per vigneti magri, ed uno potassico per vigneti grassi: il nome del prof. Ottavi è arrisicuro che questi concimi sono genuini e adatti allo scopo per il quale vengono consigliati.

Denotaris e Cantù di Milano esposero quattro o sei sacca di polvere d'ossa e di ossa intiere sgelatinate e vasi con crisalidi di baco da seta sgrassate al solfuro di carbonio, con nuovo ed importantissimo processo, non che polvere di pannelli di carne, perfosfato di calce, ecc.

In una vetrinetta a leggio vedevansi pacchettini simili a quelli della polvere di cipro per la toilette, sui quali stava scritto: « *Florale* » — « *Vedette agricole* » — « *Analizzatore del terreno* ». Dentro eranvi concimi chimici in polvere finissima e a titolo garantito. Un pacco di 150 grammi costava L. 0,50, l'istruzione L. 0,10.

L'espositore era il prof. *Mussa*, il volgarizzatore del Ville, uno dei più ferventi e convinti apostoli dei concimi chimici. Egli esposero inoltre un corredo d'istrumenti per il dosaggio dei concimi: entro piccolo ed elegante scaffale un riagentario, una stufa, eppoi imbuti, provetti, bicchieri, densimetri, termometri, pinzette, capsule, e tutto ciò che può occorrere.

Fino L. e C. di Torino presentò concimi per prati, viti, agrumi, barbabietole da foraggio e da zucchero. Prepara inoltre, il Fino, colle orine raccolte in appositi *cippi orinatori*, solfato d'ammoniaca; prepara colla e albumina, estratta questa dal sangue dei macelli, per l'imbiancamento della lana; è, in una parola, quello del Fino, uno stabilimento fra i più riputati dell'Alta Italia, e gode meritamente fama di onestà e bontà dei prodotti sempre *titolati e garantiti*.

E con ciò, se non è finita la lista, sono almeno nominati i principali produttori di concimi chimici.

Quando questi saranno conosciuti da tutti i nostri agricoltori, quando i diffidenti si persuaderanno della loro utilità, un'era nuova incomincerà per la nostra Agricoltura, ma ciò avverrà solo quando, se ne persuadano i fabbricatori, essi venderanno i loro prodotti *titolati e garantiti*.

SEZIONE V.

Mostre Zootecniche.

CLASSI XVIII A XXIII.

Ci corre pur l'obbligo di raccontare qualche cosa di queste Mostre, che attrassero tanti visitatori di ogni classe di persone sulla stupenda spianata, d'onde si domina tanto sorriso di colli. Il sito non poteva scegliersi migliore. Fu, come suol dirsi, una *trovata* anche pei Torinesi stessi, molti dei quali non avevano mai sospettato, poco oltre il ponte Isabella, tanta amenità e tanta allegrezza di contorni.

Della prima Mostra di cavalli, ch'ebbe luogo il 7 settembre, non abbiám molto da dire, perchè la maggioranza, per non dire la totalità, era roba di lusso, di gran lusso, che ben poco ha a che fare con le misurate finanze dell'agricoltura. S. M. il Re ha pur Egli voluto cooperare al lustro di questa Mostra, disponendo che vi figurassero 14 dei mi-

glieri cavalli delle scuderie reali, fra i quali quattro stalloni. Il Ministero dell'Agricoltura mandò 24 stalloni, e 22 cavalli quello della Guerra. Abbenchè mancassero i meridionali, che in allora credevano che qui si morisse come mosche avvelenate, l'Esposizione riuscì al di là di ogni aspettazione. I gruppi di cavalli furono numerosi. Il *Pallavicini* di *Parma* ne presentò uno di 22 cavalli; il *Breda* di *Padova*, di 28; il *Chizzolini* di *Castellato*, uno di 27; il *Conti* di *Bordignana*, uno di 43; il *Silva* di *Pizzighettone*, di 27; il *Comizio Agrario di Grosseto*, di 23; il nobile *Varano* di *Mantovà*, uno di 17, ed altri non pochi, che sarebbe troppo lungo enumerare. Furonvi gare di cavalieri e gare di pariglie a due e quattro cavalli, a lunghe e corte guide, e perfino gare di *tamagnoni* da trasporto.

Per noi, la Mostra che più ci ha interessati si fu quella dei *Bovini*, *Suini* ed *Ovini*, la quale si aprì in sul finire di ottobre.

Le razze bovine italiane e straniere, importate in Italia o di recente o da tempo, i prodotti d'incrocio, figuravano distinti ed istruttivi nelle rispettive categorie.

Le razze bovine italiane avevano campioni rispettivamente tolti dalle razze piemontesi, dalle razze lombarde, romagnole, pugliesi, dalle chianine, dalle friulane, ecc., alcune dichiarate a triplice destinazione — lavoro, latte e carne — altre a doppio — lavoro e carne — ed altre infine al semplice lavoro.

Le razze bovine piemontesi di pianura, di collina e di monte, erano rappresentate da numerosi ed importanti gruppi di animali di varia età e di attitudini diverse.

Il *Comizio Agrario di Mondovì* aveva una collezione di tori per la riproduzione di animali di pianura e di collina, sotto ogni riguardo degna di lode.

Si componeva di 11 riproduttori piemontesi da lavoro e da carne, e di un olandese da latte, acquistato per gli esperimenti di acclimazione.

Fra i più importanti gruppi di animali bovini piemontesi della pianura, meritano particolare ricordo quelli dei signori: conte *Ripa di Meana*, conte *Thaon di Revel*, *Fratelli Bresciano*, conte *Di Cervignasco*, e quelli dei signori *Nasi* e *Tarditi*. I gruppi specialmente di quest'ultimo e del *Meana* dimostravano luminosamente come le cure intelligenti e costanti degli allevatori nell'alimentazione e nell'igiene portino sempre frutti eccellenti.

Erano ammirati i tori del *Comizio Agrario d'Asti*, ed una giovenca del dottor *Rizzetti Teresio*, veramente pregevole per finitezza e per correttezza di forme.

Il Piemonte ha una eccellente razza a triplice destinazione in quella di *Demonte*. I gruppi dei signori: *Clara* di Castelletto Stura, del conte *Borelli* di Demonte, e del cav. *Coggiola*, ne erano prova irrefragabile.

Questa razza andrebbe più diligentata e più diffusa. A vece di cercare importazioni di difficile od incerto risultato, cerchiamo d'utilizzare e di migliorare gli elementi che abbiamo in casa nostra. È partita più sicura.

Lodarono, i visitatori, il gruppo del *Gariglio* di Piobesi, nel quale emergevano distinte vacche lattifere, e fu giudicato composto di ottimi elementi il gruppo del *Demi-chelis F.* di Racconigi.

Veniamo alla razza *Reggiana*. Al semplice esame dei suoi caratteri esterni, statura, quadratura del corpo, sviluppo del sistema muscolare, larghezza del petto, ampiezza delle articolazioni, tenacità della cornea, degli unghioni, l'intelligente osservatore la riconosce non solo robusta e resistente lavoratrice, ma eziandio ottima produttrice di carne. Gli animali esposti dal cav. *Biggi A.* di Correggio, quelli del *Motta G.* di Reggio Emilia, e del marchese *Salatta-Costembrosa G.* di Parma, facevano prova delle doti di sì eccellente razza.

Però sarà mestieri, con ben condotte selezioni, correggere il volume forse soverchio dello scheletro.

Non meno pregevole, come produttrice di animali da lavoro, da carne, non tanto però da latte, è la razza

Modenese. Il nominato cav. *Biggi* condusse un gruppo di bovini di questa razza, meritevoli della più alta considerazione, come lo era un toro dell'*Istituto Agrario Bianchi* di Cassinaldo, frutto evidente di selezioni condotte colla massima cura ed intelligenza.

Della razza *Parmigiana* di pianura non vennero esposti che alcuni vitelli di buon sviluppo dal marchese *Salatta-Costembrosa*; due vacche ed una giovenca di robusta costituzione per lavoro da *Cordiviola A.* di Cortile San Martino.

Della razza *Parmigiana* di montagna si videro due coppie di buoi con forme promettenti, robustezza e resistenza a lavori faticosi, del dottore *Scribani* di Borgonure.

La razza *Romagnola*, la *Pugliese*, la *Chianina* e la *Mantovana* vennero rappresentate da individui, distinti, se vuolsi, come animali da lavoro, lavoro e carne, ma limitati di numero.

Il *gran successo* dell'Esposizione era il gruppo del *Comizio Agrario di Forlì*. Un toro, per correttezza e sviluppo di forme, per eleganza e finezza veramente stupendo, giustificava l'accorrenza sì numerosa dei visitatori. Era un *Sultano* di nome e di fatto.

La razza detta *Pugliese*, sì atta al lavoro, cotanto estesa in molte provincie italiane, non aveva che due espositori, il *Comizio Agrario di Lendinara* ed i signori *Pedrelli padre e figlio*.

La parte più gentile ed aggraziata della Esposizione era rappresentata dalla razza di *Val di Chiana*, tolta dall'avvilimento in cui trovavasi da 40 a 50 anni fa, mediante diligenti selezioni.

Ricorderemo qui le bellissime vacche, per sviluppo ed armonica costruzione, della marchesa *Paveri Caterina* vedova *Tuschi*, di Pisa. Abbiamo visto alcuni incroci della razza *chianina* colla *piemontese*, non troppo felici. Noi persistiamo a ritenere che il miglioramento delle razze *piemontesi*, da carne e da lavoro, debba farsi me-

diante ben combinate selezioni, congiunte ad un razionale sistema di allevamento e di cure.

La razza *Mantovana* era rappresentata da due tori, uno dei quali, un po' insellato, ma di quadratura ed appiombo soddisfacenti, appartenente a *Norsa Lazzaro* di Mantova, e l'altro, bello di forme e di sviluppo, per lavoro, a *Portioli Angelo* di Motteggiana (Mantova).

Veniamo alle razze straniere importate, incrociate, ed ai risultati.

Cominciamo dalla Svizzera.

La razza detta *bruna di Schwitz* è sempre stata proclamata la migliore per abbondanza di latte. Nella Lombardia si *giurava e si giura* nel nome delle vacche che portano il nome del cantone di *Schwitz*. Il marchese *Giuseppe Rolando Dalla Valle* ha esposto eccellenti risultati di terza riproduzione. L'*Antonino Parato* pur egli si è messo sulla buona strada e riuscirà indubbiamente, perchè in lui non fanno difetto nè intelligenza, nè attività, nè tenacità, e riuscirà, purchè non dimentichi di rinfrescare a volta il sangue della sua bella collezione. Ciò diciamo pure al signor *Don Giuseppe Bruno*, che da 26 anni e con buoni risultati si dedica all'allevamento dei bovini. Egli espose un gruppo assai pregevole di razza *Friburghese*. Per mantenere la desiderata costanza ed uniformità di caratteri del tipo originale bisogna, egregio teologo, ritemperarlo col puro sangue delle prime origini.

Della razza *Olandese*, di recente introdotta, poco possiamo raccontare. Bisognerà attendere di anni molti, prima di pronunciarsi sul pro e sul contro. Però ci confortano e molto gli esperimenti condotti alla Scuola di Zootecnia di Reggio Emilia, esperimenti che darebbero ragione agli introduttori di questa bella razza lattifera.

Una vera novità per noi fu la presentazione, in numero considerevole, delle razze *Bretoni*, cotanto rinomate per la loro sobrietà, rusticità, agilità, mansuetudine e relativa abbondanza (da 5 a 12 litri al giorno) di squisito latte cremoso.

Le ha presentate il signor *Barone Podestà*, togliendole dalle ardue cime dell'Appennino Ligure, ove girano sicure come capre. Anche la carne la dicono buona, per cui, a ragione, vennero chiamate la *ricchezza del povero*.

Oltre il barone *Podestà*, altri egregi allevatori del Novarese e del Salernitano ne fecero l'introduzione, e confidiamo che i loro sforzi siano coronati da felice successo, specialmente in quelle regioni, ove le condizioni di suolo e di produzione erbacea non consentono l'allevamento di altre razze.

Uguale speranza nutriamo sui risultati degli importatori della razza *Durahm*, celebre per la sua precocità. Le nostre razze infatti *difettano di precocità* e di particolare attitudine alla produzione della carne. La *Durahm* pare destinata a correggere questo difetto, e ce ne dette un esempio il signor *Fioruzzi* di Piacenza. Altra razza da carne, ch'ebbe il battesimo di maggiori esperimenti, è quella *Charoilaise*, e furono i piacentini *Calciati* e *Ceresa* che condussero alla Mostra di Torino bellissimi esemplari.

In conclusione, nelle razze nostrane l'attitudine alla produzione del latte non è molto pronunciata; manca poi la precocità e l'ingrassamento sollecito: predomina l'attitudine al lavoro.

L'incrociamiento colle razze Schwitz e Friburghesi dà soddisfacenti risultati: quelli colle razze Olandesi sono ancora *sub judice*: quelli, finalmente, colle razze Durham e Charoilaise promettono molto.

Gli *ovini* erano, come i versi del Torti, pochi, ma buoni. In tutto 66 capi. L'allevamento degli ovini stenta a farsi strada, e sì che hanno una importanza grandissima nell'alimentazione, nelle industrie del caseificio e della tessitura. Il più importante degli espositori fu il dott. *Teresio Rizzetti* coi bellissimi, vivaci e robusti esemplari delle razze egiziane, già introdotte dal gran Re Vittorio Emanuele II a San Rossore. Vi era anche rappresentata

la bella e buona razza *Biellese* e dallo stesso *Rizzetti* e dal *Crucco* e dai *Fratelli Cardona* e da altri.

Anche i *suini* pochi, 23 adulti e 35 o 36 allievi. I migliori della razza *Yorkshire* e *Romagnola* appartenevano allo Stabilimento Zootecnico di Reggio Emilia.

Per ultimo, come chiusura, venne la *Mostra di animali grassi*.

Gli animali esposti erano circa mille, non molti, ma bellissimi, cioè 116 bovini, 61 suini, 34 ovini ed oltre a 700 animali da cortile, cioè galline, oche, anitre, tacchini, capponi, quaglie, colombi, conigli, ecc.

Si ammirarono fra gli altri 11 buoi del signor *Casalegno Giuseppe*, noto macellaio di Torino, veramente colossali, vere montagne di carne ambulanti: bellissimi i buoi grassi del *Del Zotto* di Treviso, del *Massola* di Torino, del *Guazzoni* di Milano, ed un gruppo di 16 vitelli del *Crucco Domenico* pure di Torino.

Destavano la generale curiosità alcuni vitelli da latte, di proporzioni straordinarie, dai 10 agli 11 mesi. Eransi suini del *Tamietti*, del *Mangiardi* e di altri, che per la grassezza non potevano reggersi in piedi. Chiudevano gli animali da cortile del noto *Facchini Antonio* di Modena, premiato, e meritamente, almeno due o tre dozzine di volte per le sue scelte collezioni.

Sarebbe desiderabile che sorgessero in ogni regione agraria d'Italia allevatori intelligenti come il *Facchini*, che diffondessero le migliori razze di gallinacci e specialmente la nostra buona razza *Padovana*, aumentando così la produzione, sia pel consumo interno, sia per l'esportazione.

Diamo per chiusa il prospetto dimostrativo degli animali domestici d'Italia, desumendolo dall'importante Catalogo della Mostra collettiva del Ministero di Agricoltura.

	NUMERO		
	complessivo risultante dal censimento	per chilometro quadrato	per cento abitanti
Bovini	4,783,232	16,14	11,81
Ovini e caprini	10,612,415	35,81	37,28
Suini	1,163,916	3,93	4,00
Cavalli e muli	918,490	3,10	3,23
Asini	674,248	2,27	2,36

LA MECCANICA AGRARIA

La *Mostra delle macchine* è quella che più di tutte si è risentita della mancanza di un grandioso concetto, che tutti abbracciasse e tutti riunisse i vari rami relativi alle industrie dei campi.

Gli attrezzi e le macchine vennero, come abbiamo già lamentato, disseminate qua e là in altre gallerie, con disagio dei visitatori e con perdita di tempo, che è qualche cosa, e colla impossibilità di quei raffronti sempre utili e solo possibili in un ordinato e complesso materiale di azienda rurale.

Vedremo, comunque, di compiere il debito nostro, ed entriamo senz'altro in argomento.

L'*aratura a vapore*, questo nuovo e potente mezzo di lavorazione, ebbe sei espositori.

Primi, i noti e rinomati *Ceresa e Riva* presentarono molti polivomeri destinati all'*aratura a vapore*, costrutti completamente in ferro nella loro officina di Piacenza.

A dimostrare il sistema, d'altronde da più anni messo in pratica, il *Ceresa* presentò pure, fuori concorso, perchè costrutta all'estero, la locomotiva stradale, di cui si vale per l'*aratura a trazione diretta*.

Vari polivomeri presentò il signor *Tommaselli* di Cremona: la *Società Veneta* di Treviso espose una locomotiva destinata all'*aratura a vapore* e costrutta con molta accuratezza. Diamole la benvenuta, e speriamo che sia seguita da altre e molte.

Il *Fioruzzi*, essendogli venuto meno il tempo per ultimare, prima dell'apertura dell'Esposizione, un modello del sistema da lui, in un coll'ingegnere *Ferretti*, ideato e provato per servirsi nell'*aratura a vapore* di *semplici locomobili*, quali servono per la trebbiatura, si limitò a presentarne il disegno.

Di *aratri* ve n'erano di ogni forma e dimensione. Dal voluminoso ad avantreno, che richiede molte coppie di grossi buoi, al piccolo aratrino, che si contenta per funzionare di un solo animale.

Erano 25 gli espositori.

Abbiamo avuto due novità, cioè l'*Aratro-talpa* del *Fissore* e l'*Affonda-solchi* dello *Scavia*.

Il primo, destinato a smuovere il terreno sottostante alla cotica, che si lascia intatta, dei prati, allo scopo di facilitare la circolazione dell'aria e la penetrazione dell'acqua; il secondo, l'*affonda-solchi*, destinato a smuovere ed a portare alla superficie il terreno vergine.

Agli *aratri* seguivano gli *erpici*. Quasi tutti copie dei tipi Howard e Valcourt.

Otto erano gli espositori di *seminatrici*, alcune ben costrutte, altre rozzi e primitivi saggi. In Italia di *seminatrici* se ne costruiscono di migliori, e fu a lamentarsi l'assenza del *Cosimini*, del *Nesti* e del *Magni*.

Quattro stabilimenti italiani, non badando ai lunghi studi ed ingenti spese, riuscirono a costruire in paese *locomobili*, che in passato eravamo costretti a ricavare esclusivamente dall'estero.

Le locomobili della *Società Veneta* di Treviso, del *Moriggia* di Roma, del *Du Monier* di Bologna e del *Malenchini* di Firenze dimostrano come anche in questo ramo di meccanica gli Italiani possano reggere al confronto della produzione straniera.

Per le *trebbiatrici* pure gli agricoltori d'Italia sono in grado di potersi emancipare dalla importazione di macchine estere.

Sette costruttori esposero *trebbiatrici* per frumento e per riso.

Quella del *Du Monier* può, mediante il cambio di alcuni pezzi, servire anche da sgranatoio per meliga. Come accessori delle *trebbiatrici* a vapore eranvi tre *elevatori da paglia*, dei quali uno costruito dallo *Scala* di Racconigi.

Per le semenze minute i *Fratelli Agostini* presentarono una gran macchina sotto il nome di *trebbiatrice e sbizzatrice*.

Gli *sgranatoi da meliga* avevano 11 espositori. Notiamo quello del *Sordi* di Lodi, al quale trovavasi accoppiato apposito essiccatoio, e quello del *Malenchini*, che, oltre alla sgranatura, provvede pure alla sfogliatura delle pannocchie.

Sedici espositori ebbero i *ventilatori* ed i *vagli*, senza però presentare novità di rilievo.

Nell'economia rurale riesce di somma importanza l'accurata preparazione dei mangimi da somministrare agli animali.

La meccanica venne in efficace aiuto all'agricoltura con la fabbricazione dei *trincia-foraggi*, *lava-tuberi*, *trincia-tuberi* e *frangi-biade*, ed è destinata ad aiutarla ancor più con la fabbricazione dei *comprimi-foraggi*, di cui la costruzione in America va ognor più estendendosi e perfezionandosi.

I *trincia-foraggi* ebbero dodici espositori, e ciò dimostra che anche da noi va estendendosi la buona abitudine di preparare le profende in modo più razionale.

Non mancavano le *gru* ed i *frangi-biade*, ed avevamo persino un modello di ferrovia rurale esposto dall'ingegnere *Ferretti*, modello, il quale, senza avere l'eleganza ed i perfezionamenti di quello *Decauville*, può tornare, specialmente nei grandi tenimenti, abbastanza utile.

Veniamo ai *pressoi per vinacce*.

Premettiamo che non eranvi novità radicali, quantunque il numero fosse piuttosto grande: la massima parte erano a sistema *Mabile* più o meno modificato sul genere di leva.

Quello che presentava qualche innovazione era il torchio per uva con leve a movimento verticale del *Giuseppe Scala* di Torino. La forza d'un uomo è bastevole per esercitare pressioni potentissime, mediante il movimento alternativo verticale della leva di comando. Volendo minore pressione di quella esercitata dalla leva, si fa girare un volante a mano, fisso sull'asse orizzontale del rocchetto d'ingranaggio che comanda la vite di pressione. Il tinello è di costruzione solidissima, su base di ghisa e di facile smontatura. Ve ne sono di quattro dimensioni.

Il torchio a sistema *Vagliò* e *Galiazzo* di Biella non ha la vite attaccata al fondo del tino, ma è infissa nella traversa superiore del castello, e si abbassa a mezzo d'un rocchetto fatto girare da una vite continua, che, alla sua volta, vien posta in movimento da un volante a mano.

Anche lo strettoio del *Gramaglia* di Torino, presentato in quattro dimensioni, ha la vite di pressione infissa nella parte superiore del castello: quantunque le colonne, che sorreggono la traversa superiore, debbano riuscire d'impaccio ai lavoratori quando si tratti d'aprire il tinello, pure presenta questo sistema il vantaggio che la vite non viene *intaccata dagli acidi vinosi*, ed è questo vantaggio non indifferente.

Il rinomato Stabilimento *Biggi Giovanni* di Piacenza presentò cinque pressoi per vinacce a leva di differenti dimensioni; *Picco Antonio* d'Ivrea due, uno con movimento a *cruc* orizzontale, l'altro con movimento a rotazione continua verticale a mezzo di un volante. *Moglia Martino* di Pont Canavese, un torchio a leva differenziale; è rimarchevole per solidità di costruzione, ma di congegno alquanto complicato.

Abbiamo visto un torchio a doppia pressione, a sgorge centrale, di *Ermenegildo Rossi* di Porta Recanati, ed undici torchi sistema Mabile, di differenti dimensioni, di *Giuseppe Calleri*, meccanico d'Alba, e sei del *Longhi Carlo* di Alessandria.

Lo Stabilimento di macchine agricole ed industriali della Ditta *Alessandro Calzoni* di Bologna condusse tre torchi da vinacce di differente grandezza, colla vite infissa nel fondo e col tinello a doppio fondo a listini per poter permettere il libero sgorge, e, finalmente, la Ditta *Mure* di Torino, dodici torchi a doppia leva multipla, quali fissi, quali locomobili, non che una *pigiatoia-sgranellatrice* di propria invenzione.

Maciullatrici per canapa. — Sebbene, oltre i premi ordinari dell'Esposizione, dovesse riuscire di eccitamento il concorso bandito dal Comizio Agrario di Torino, due soli espositori inviarono macchine per la lavorazione della canapa: il cav. *Enrico Mocchia di Coggiola* da Cuneo (fabbricatore *Battistini*) ed il *Mure* di Torino.

Il primo presentò due maciullatrici sistema Barberis, ed una grossa gramola da lui ideata e costrutta. Il modo di agire di questa, essendo completamente interno, non permetteva al visitatore di farsene un concetto preciso.

Venne però nominata apposita Commissione per fare gli esperimenti necessari ed emettere poi analogo giudizio.

Abbiamo per ultimi riservati gli *essiccatoi*, come quelli che in questi ultimi tempi, ed in causa dei disastri che

hanno afflitto grossa parte delle valli del Po, hanno preso particolare importanza.

La hanno presa tanto più dacchè si è potuto con sicurezza stabilire che l'invadere sempre maggiore della pellagra sarebbe dovuto specialmente alla cattiva alimentazione dei contadini con *mais* ammuffito per imperfetta stagionatura.

Uno dei mezzi per vincere la pellagra, danno e vergogna nazionale, è certo quello di curare una buona alimentazione dei contadini e di non permettere loro l'uso del *mais* guasto.

La stagionatura artificiale dei cereali è ormai ritenuta una necessità, poichè, anche nelle annate ordinarie, l'autunno corre bene spesso fresco e piovoso. Questa adunque degli essiccatoi, oltrecchè essere una questione economica, è anche una questione umanitaria: e vediamo infatti pie istituzioni per i pellagrosi promuovere l'uso degli essiccatoi nelle campagne; notiamo, per esempio, la *Società italiana di patronato dei pellagrosi*, residente in Mogliano Veneto, la quale, fra i primissimi scopi suoi, ha la diffusione degli essiccatoi per granoturco e forni per pane.

Non potevamo a meno, parlando di essiccatoi, di toccare a questa piaga dell'Italia, la pellagra, ed additare chi con tutti i mezzi concorre allo scopo filantropico di combattere il più terribile dei mali delle nostre campagne.

Tornando agli essiccatoi, diremo come il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio bandisse, mesi sono, un concorso a premi di lire tre mila per quell'essiccatoio che rispondesse allo scopo di ottenere una perfetta stagionatura e che fosse nello stesso tempo posto in commercio ad un prezzo relativamente mite e confacente alla maggior parte delle borse dei nostri agricoltori.

Parecchi inventori e costruttori di essiccatoi hanno risposto all'appello, e nella Galleria delle Industrie Meccaniche, di fianco a quella del Lavoro, troviamo molti di questi congegni.

Differenze sostanziali fra gli uni e gli altri non vi sono,

e ciò che li differisce, oltre alle varie dimensioni, è il modo di corrente dell'aria calda.

Su questo punto anzi vi hanno due scuole: l'una non vorrebbe che, unitamente all'aria calda, passassero, attraverso ai grani, i prodotti della combustione; l'altra scuola, non credendo nocivi questi gas, che si svolgono dal fornello, li fa passare, commisti all'aria calda, attraverso lo strato di grano. La questione è ancora insoluta, e le prove, che si faranno dai signori giurati, serviranno a tagliare il nodo gordiano. Però non crediamo che i prodotti della combustione avvantaggino i grani. Qui non si tratta di affumicar lingue o prosciutti.

L'essiccatoio per riso e granoturco, esposto dal signor *E. Delbecchi* di Torino, è a forno pneumatico, sistema Boltri, con alcune piccole variazioni introdotte dall'espositore; presenta il vantaggio su quelli costruiti antecedentemente, che non richiede nè motore, nè ruote idrauliche; due uomini bastano per ottenere l'essiccazione del grano. È locomobile su quattro ruote, e la materia da essiccare giace distesa sopra tela metallica a poca altezza dal suolo, scoperta, in guisa che il *maïs*, od altro cereale che si voglia essiccare, sta sotto gli occhi e alla portata della mano dell'agricoltore. Il modo di funzionare del congegno è molto semplice. L'aria viene introdotta da un ventilatore nel focolare, e da questo, unitamente ai gaz della combustione, penetra in un cassone a base rettangolare, la faccia superiore del quale è costituita dalla tela metallica, su cui, come si disse, è disteso il cereale da stagionare. Per avere una essiccazione uniforme basta rimescolare il cereale con una pala.

L'ingegnere *Chiazzari* presentò un forno locomobile in lamina di ferro ad azione continua. La forma circolare ristretta ha obbligato il Chiazzari a mettere sei piani di tiratoi con graticola di metallo al suo forno, talchè riesci altissimo e, nell'insieme, voluminoso. Non può essere messo in commercio che ad un prezzo piuttosto elevato.

Più adatto alle richieste ordinarie ed agli usi comuni sarà l'essiccatoio *Niccoli, Appoloni e Bonato* di Padova. Ha la forma di un cassone su ruote, diviso internamente in due parti: nella prima è rinchiuso il focolare ed il ventilatore, nella seconda la camera d'essiccazione, dove sta il grano. Il ventilatore ha doppia azione: da una parte aspira l'aria fredda esterna, e dall'altra, mediante tubi concentrici orizzontali, aria calda. L'egregio professore Antonio Keller dell'Università di Padova non si perita di dichiarare gli essiccatoi degli ingegneri Niccoli, Appoloni e Bonato *i migliori che sino ad ora si conoscano*.

L'essiccatoio presentato dai signori *Pellegrino e Monasero* si divide in tre parti distinte: un ventilatore per aspirare l'aria fredda, un calorifero per riscaldarla ed una camera di essiccazione. Questa ultima ha la solita forma di un cassone con una tramoggia al disopra per introdurre il cereale, e nell'interno un tamburo girevole, che ha lo scopo di mantenere i grani smossi e trattenerli fino a completa stagionatura. Anche in questo si possono, volendolo, come in quello ultimo descritto, separare i gaz della combustione dell'aria calda pura.

Un forno molto razionale e conforme alle esigenze economiche e meccaniche è certo quello presentato dall'ingegnere *Corradini* di Torino. È un essiccatoio semifisso ad azione continua, a correnti ascendenti di aria calda pura con movimento discendente del cereale. Per l'altezza d'un metro dalla base ha quattro muricci, i quali racchiudono il calorifero munito di speciale focolare atto a qualunque combustibile, e questa è già un'importante novità, perchè, se negli altri essiccatoi siamo obbligati di adoperare il *coke* od il carbone fossile, qui si potrà usare anche la legna od il carbone di legna: sui muricci appoggia e s'innalza la cassa, che contiene 12 piani inclinati in lamiera di ferro, i quali vengono scossi a mezzo di una manovella. Il grano così versato a sacca dall'alto, quando avrà percorso e ripercorso tutti i piani inclinati, sarà essiccato ed uscirà da speciale apertura posta in basso, mu-

nita di sacchi per raccoglierlo. Ci si assicura che per l'esercizio di tale essiccatoio basta un solo uomo, e che in ventiquattro ore si possono stagionare circa settanta ettolitri di granoturco con una spesa di 20 centesimi all'ettolitro. Questo essiccatoio è stato il preferito dalla Società italiana di patronato pei pellagrosi.

Il signor *Terracchini* espone infine un essiccatoio per cereali e per frutta, il quale utilizza il calore sprecato nella cottura dei laterizi. Consiste in una camera costrutta al di sopra della fornace di mattoni, con un sistema di circolazione d'aria in modo che i grani, o le frutta, disposti sopra i graticci di ferro, si possano disseccare. Per chi ha una fornace è troppo giusto che cerchi di utilizzare tutto quel calore che sovrabbonda. Ci sembra però di applicazione affatto locale.

MOSTRA COLLETTIVA

DELLA DIREZIONE GENERALE DELL' AGRICOLTURA

La Mostra collettiva della *Direzione Generale dell'Agricoltura* era una delle più belle gemme dell'Esposizione Generale di Torino. Ad onta della povertà dei mezzi di cui poteva disporre; ad onta delle ostilità, dei tentativi ripetuti perfino per abolirlo, il Ministero d'Agricoltura seppe affermarsi, allargare la sua sfera d'azione e promuovere efficacemente le forze tutte della produzione, alimentare i principali coefficienti della ricchezza nazionale, l'istruzione largamente diffusa ed il lavoro, e togliere gli ostacoli al sicuro espandersi dell'operosità del paese. *L'organo delle attitudini economiche dello Stato,*

come lo chiamava CAMILLO CAVOUR, ha saputo vincere, e venne qui in questa splendida Mostra a fornircene prove luminose.

Non è nostra intenzione fare una rassegna particolareggiata della Mostra; dobbiamo limitarci a semplici indicazioni, le quali però bastano per se stesse a rilevarne la importanza, chè, d'altronde, sarebbe la nostra temerità, di fronte al *Catalogo della Mostra*, pubblicato per cura della Direzione Generale dell'Agricoltura, Catalogo che si può, a buon diritto, chiamare un inventario delle vere condizioni dell'agricoltura italiana e, a nostro avviso, uno dei migliori lavori riassuntivi dei giorni nostri.

La Mostra comprendeva: *Stazioni agrarie sperimentali* di Torino, Modena, Forlì, Firenze, Roma, Caserta, Palermo, con le loro collezioni (fra le quali quella importantissima delle sezioni delle nostre rocce, fatta da *Alfonso Cossa*, per lo studio della composizione loro, chimica e mineralogica), con tavole grafiche, modelli, pubblicazioni, ecc.; i *Laboratori di chimica agraria* di Bologna, Pesaro, Perugia; *Stazioni speciali* d'Asti (vini), di Lodi (caseificio), di Pavia (cittogama), di Padova (bachicoltura, ecc., ecc.; *Scuole speciali* d'Alba, di Conegliano, d'Avellino (viticoltura ed enologia), di Reggio Emilia (zootecnia e caseificio), di Firenze (orticoltura e pomologia), di Bari (olivicoltura e oleificio), colla materiale manifestazione di quanto hanno saputo e potuto fare.

La Mostra conteneva inoltre le collezioni dell'Istituto forestale di Vallombrosa (che va sempre più acquistando d'importanza e che ha già licenziati, a tutto il 1883, oltre a 100 *Periti forestali*), e campioni di minerali e modelli di lavori eseguiti dalle Scuole minerarie di Caltanissetta e di Iglesias. Ciò per la parte DIDATTICA.

In quella, che si riferiva all'ECONOMIA RURALE ED ORTICOLA, trovavansi collezioni ricchissime di semi di cereali, di piante da foraggio, filamentose, tintorie, oleose, aromatiche, officinali, ecc.

Bellissime ed utilissime le preparazioni in cera di crittogame e di animali parassiti.

Interessante la raccolta dei prodotti delle piccole industrie forestali, non che quella dendropatologica.

Ricca poi quella delle *pubblicazioni* intorno all'agricoltura, alle foreste, alla caccia, alla pesca ed alle miniere, fatta per cura del Ministero di Agricoltura, dal 1870 al 1884.

Tutto quanto abbiamo accennato di volo venne disposto in ordine mirabile, direi logico, in modo decoroso ed estetico, in quella Galleria, che potrebbe dirsi il Santuario della Gran Madre dei Campi in tutte le sue manifestazioni.

Notiamo che ispiratore della Mostra fu il comm. NICOLA MIRAGLIA, Direttore generale dell'Agricoltura, e ordinatori i signori: *Siemoni, Pasqui, Basso*, ecc.

Come conclusione di questa brevissima rassegna crediamo bene riportare, nella sua integrità, l'ordine del giorno *Ranieri Pini*, accolto favorevolmente ed approvato dalla Giuria della Divisione VIII prima e poscia dalla Commissione delle Presidenze:

Considerando quanto vantaggio possa avere arrecato ai visitatori della Esposizione l'osservazione di tutto ciò che si fa dal Governo Italiano a pro dell'agricoltura, madre di tutte le industrie e sorgente precipua di ricchezza per la nostra Italia, fa pieno plauso alla nobile idea che ebbe il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio — *Direzione generale dell'Agricoltura* — di raccogliere in vasto Padiglione, in bene ordinata classificazione, tutti i principali prodotti del suolo italiano, accompagnati dai risultati delle Scuole e Stazioni agrarie, insieme ad una scelta raccolta, fatta in separato Padiglione, delle macchine più utili ad una economica e razionale coltivazione del suolo ed utilizzazione dei suoi prodotti, le quali non siano state ancora fabbricate in Italia, completando tal Mostra con un accurato ed elegante Catalogo, che illustra largamente i diversi rami di servizio dipendenti dal Ministero e le varie raccolte e collezioni esposte;

Considerando inoltre il tempo brevissimo in cui il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio si è solidamente organizzato, ed il servizio dell'Agricoltura si è costituito quasi autonomo in Direzione generale, nonchè gli scarsi mezzi che sono messi a sua disposizione dal Bilancio dello Stato, plaudisce unanime al vigore, zelo e sagacia con cui il suddetto Ministero ha saputo, in poco tempo, istituire Scuole e Stazioni agrarie, concorsi speciali per miglioramenti nella coltivazione del terreno, nella manipolazione



dei prodotti e nell'allevamento del bestiame; sussidiare largamente i corpi morali che mirano al progresso agrario; incoraggiare, coll'appoggio morale e materiale, le esposizioni speciali ed i concorsi regionali, ove, dalle gare e dalle emulazioni circoscritte ad una sola regione, frutti grandissimi vengono a ricadere sull'agricoltura generale italiana; col curare alacrementemente il bonificamento dell'Agro romano; dare sviluppo alle industrie forestali e specialmente ai rimboschimenti dei nostri monti; fondare in Roma il Museo agrario, e, finalmente, creare dei concorsi speciali a premi, coi quali, sotto ben ponderate e razionali condizioni, ha voluto incoraggiare specialmente i buoni produttori di vini, gli allevatori del bestiame ed i coltivatori di piante fruttifere, che avevano preso parte all'Esposizione Nazionale di Torino;

Considerando, inoltre, come per speciale Regolamento non si possa premiare particolarmente tutti i diversi corpi morali che hanno preso parte alla Mostra del Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio — *Direzione dell'Agricoltura* — e gli speciali servizi da esso dipendenti, come per la parte Mineraria dell'Esposizione Ministeriale ha fatto un'altra sezione della nostra Giuria, ne esprime il proprio rammarico, poichè certamente avrebbe assegnato ben meritato premio alle 7 Stazioni sperimentali agrarie, che si sono presentate alla Mostra, ed in ispecial modo a quella di Torino per le accurate ricerche fatte sulle rocce italiane; avrebbe pure considerato altamente i 3 Laboratori di chimica agraria, e le Stazioni speciali, fra le quali primeggia la Stazione bacologica di Padova, coi numerosi Osservatorii bacologici che da essa dipendono, la Stazione di entomologia agraria di Firenze, e quella crittogamica di Pavia. La Giuria sarebbe stata pur lietissima di potere aggiudicare meritato premio alle 6 Scuole speciali, che hanno fatto bella mostra del loro ordinamento e dei risultati ottenuti, fra le quali a quelle di viticoltura ed enologia di Conegliano, Alba ed Avellino, ed al bene ordinato Istituto forestale di Vallombrosa, nonchè alle 22 Scuole di Agricoltura pratica, delle quali, specialmente quelle di Pesaro, Pozzuolo del Friuli, Brescia, Lecce e Grumello del Monte, fanno ampia mostra dei risultati che offrono e meglio offriranno in avvenire queste Scuole, destinate a formare la bassa forza dell'esercito volenteroso di agricoltori, che dovrà migliorare e trasformare, occorrendo, l'agricoltura della nostra Italia. Avrebbe pure la Giuria attestato il suo grande compiacimento per l'ordinamento dell'Ufficio Centrale di Meteorologia, che da pochissimo tempo costituito, ha saputo mostrare a tutti quanta utilità per l'agricoltura abbia lo studio degli elementi meteorici riguardo al loro andamento ed alle loro perturbazioni, e quanti maggiori vantaggi se ne potranno cavare in avvenire, quando tali studii saranno maggiormente sviluppati; come avrebbe plaudito altresì sinceramente allo sviluppo che, appena nato, ha preso l'ufficio del Bonificamento agrario dell'Agro romano, come apparisce specialmente dagli studii geognostici esposti. La Giuria avrebbe assegnato unanime uno dei più alti premi specialmente alla nu-

merosa, bene ordinata e classificata collezione di semi agrari, alla raccolta xilologica, a quella dendropatologica, alle preparazioni in cera di crittogame ed animali parassiti; al saggio di quelle piccole industrie forestali, che, sviluppate su larga scala, saranno un giorno la diga più forte e potente che potremo opporre all'emigrazione dei nostri montanari e lavoratori del terreno; ed alle numerose pubblicazioni, che partono continuamente e con regolarità mirabile dalla Direzione dell'Agricoltura, per diffondere gratuitamente, da un capo all'altro d'Italia, notizie, informazioni ed ammaestramenti sul nostro progresso agrario;

Considerando perciò la benemerenza grandissima che si è acquistata, a pro dell'agricoltura, il Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio — *Direzione Generale dell'Agricoltura* — la Giuria della Divisione VIII, udito il Relatore, ad unanimità delibera che venga accordato

UN DIPLOMA D'ONORE.

MOSTRA FILLOSSERICA

Il Comitato ordinatore del Congresso era pure incaricato dal Governo di disporre ogni cosa per la *Mostra fillosserica*, che si aprì all'epoca stessa del Congresso, di cui più avanti faremo parola.

Eccone una breve rassegna.

Il Ministero di Agricoltura espose un *Saggio* monografico della fabbricazione del solfuro di carbonio, gli *Annali* della Direzione Generale di Agricoltura, l'*Ampelografia italiana*, quadri murali di varietà di semi di viti americane, altre carte murali per la indicazione delle infezioni scoperte nel nostro paese, e la pianta dei territori di Valmadrera, Civate, Pescate, Sala al Barro, Agrate, Pessano, Gessate, Carugate e Vimercate (provincia di Milano), dei territori di Porto Maurizio, Ventimiglia, Villa Durazzo, Villa Pertusio, e di quelli nelle

province di Messina, di Reggio Calabria, di Caltanissetta e di Girgenti, di Catania e di Siracusa, dei Comuni di Sorso e Sennori, di Ossi, Tissi, Usini, Osilo (provincia di Sassari).

Presentò pure utensili agrari per gli scassi, il palo *Gastine*, ecc.

Il Comizio Agrario di Torino, oltre l'*Economia rurale*, diretta dal Presidente, e gli *Annali di Agricoltura*, che contengono Memorie, lette nella R. Accademia, sulla *Phylloxera vastatrix*, dall'Arcozzi-Masino, dal Bellardi, dal Rovasenda, dal Mosca, dal Voli, presentò pure altre relazioni ed altri studi unitamente ai verbali del Congresso fillosserico del 1880, e le preparazioni del Blankenhorn sulla fillossera, degne di encomio.

Il Museo Agrario di Roma espose ottantotto campioni di viti americane e preparazioni diverse del Blankenhorn, ottimamente adatte per lo studioso.

La riputata Scuola enotecnica d'Alba, diretta dal giovane e valente allievo della scuola di Montpellier, prof. Domizio Cavazza, presentò parecchi trattati dello stesso sugli innesti, sulla moltiplicazione delle viti americane sotto alcool, diversi quadri delle principali malattie della vite (erionosi, clorosi, antracnosi o vaiolo, peronospora, cecydomia, bruco dell' uva, rigonfiamenti fillosserici e grandine), nonchè una raccolta di utensili innestatori, di soffietti, di preparati microscopici e modelli per potatura delle viti.

La Scuola di viticoltura d'Avellino, diretta dal Carlucci, parecchie tavole fillosseriche coi diversi stadi dell'insetto, e modelli d'innesti a spacco, a incastro, a cavallo, per approssimazione ed all'inglese; la Scuola di Conegliano, diretta dal Cerletti, parecchi innestatoi, vasetti di preparazioni fillosseriche e varietà di viti americane; la Scuola di Grumello (Bergamo), diretta dal Soncini, numerosi progetti di misure preventive e curative, macchine per innesti, attrezzi per l'esplorazione dei vigneti, pubblicazioni, ecc. La Stazione enologica d'Asti,

diretta dal prof. Kœnig, espose, fra le altre cose notevoli, il palo Kœnig per la diffusione del solfuro di carbonio; la Stazione di Palermo, un quadro delle operazioni curative; la Stazione entomologica di Firenze, le preparazioni in alcool e le opere del Targioni sulla fillossera; il Governo elvetico, numerosi trattati sull'insetto e sui metodi adottati per distruggerlo, nonchè i rapporti dei delegati svizzeri su quanto operarono dal 1876 al 1884 contro la fillossera. La Scuola di Montpellier, un erbario ampelografico americano, collezioni di viti, preparati microscopici, varietà di innesti e macchine *ad hoc*, veduta di una vigna Jacquez, altri campioni americani, opuscoli, insetticidi e loro trattamento, fotografie di viti sommerse, campioni di sabbie.

Il Ministero delle industrie del Portogallo inviò atti e rapporti sui lavori ivi eseguiti dal 1876 al 1883; il prof. Lichtenstein ed il Ricter di Montpellier, diverse interessanti preparazioni, rappresentanti le evoluzioni bacologiche della *phylloxera* ed i rigonfi delle viti fillosserate, nonchè altre specie di *phylloxera quercus*, *coecinea*, *corticalis*, *punctata*, *acanthohermes*, *lentisci* e *salicis*.

Esposero, inoltre, l'Associazione Agricola delle Langhe, di cui noto un tratterello popolare, adottato dai Comuni della provincia di Cuneo per far capire ai rurali che cosa sia la fillossera; il signor Strucchi, coltivatore pregiato di viti americane; il dott. Rizzetti, *americanista* anche esso infaticabile e competente; il prof. Rivaud Albert di Mulhouse (Alsazia); la fabbrica Rietti di Firenze e quella di Bari che inviarono i loro insetticidi, solfuri di carbonio e zolfi; il Sormanni di Milano (bibliografia fillosserica); il dott. Trevisan di Milano (parecchi scritti sulla fillossera e sulle viti americane in Europa); il prof. Verneuil (Charente inférieure), relazione sulla fillossera in Francia; il Diehl, farmacista di Monaco di Baviera, il Contague di Parigi, il Grozier di Montoisel (Loire); il Fitz James, il Guillard James, l'Enriquez, il Comez, l'Arcangeli, ed altri ancora, presentando manuali, modelli, collezioni, preparati e simili.

Il Giurì internazionale per questa Mostra fillosserica ha giudicato con premurosa cura e con retto criterio, ed ha premiato lodevolmente le principali collezioni delle Scuole e dei Comizi sovraccennati. Quanto a certi insetticidi, proposti alla Commissione nominata dal Congresso, si è riso molto sull'ingenuità dei proponenti.

C O N G R E S S I

CONGRESSO DI BACOLOGIA E DI SERICOLTURA.

Per completare questa *Rassegna* è nostro debito, se non di parlarne diffusamente, lo chè ci condurrebbe a scrivere un grosso volume, di far almeno cenno dei Congressi, che ebbero luogo in Torino nella ricorrenza dell'Esposizione Nazionale Italiana, di quelli, cioè, che hanno un rapporto diretto coll'agricoltura e di riportarne, se non le discussioni, almeno le prese *Conclusioni*.

Il primo fu il *Congresso di Bacologia e di Sericoltura*, e si svolgeva dal 22 al 25 settembre.

Fu inaugurato solennemente nell'aula magna dell'Università di Torino, coll'intervento di S. E. il Ministro per l'Agricoltura, onorevole Grimaldi, del Prefetto, del Sindaco, di Senatori, Deputati, scienziati, ecc., ecc.

Si fecero tre discorsi, tutti e tre buoni e succosi, uno del comm. *Siccardi Ferdinando*, presidente del Comitato ordinatore, uno del Sindaco ed il terzo del Ministro.

L'ufficio di presidenza venne composto come segue:

Siccardi comm. Ferdinando, Presidente;

Cav. Guido Susani, cav. Erasmo Mari, prof. Edoardo Perroncito, cav. Amedeo Vasco, cav. G. B. De-Bernardi e Pio Mazzoni, Vice-Presidenti;

Marini Alessandro, Franceschini Felice, Benedini Bortolo e Sartoris Felice, Segretari.

Sul quesito: *Filatura e torcitura della seta, e gravezza delle tasse che colpiscono l'industria serica*, dietro relazione del congressista *Dubini*, si presero le seguenti conclusioni:

1° Raccomandare al Governo di sviluppare, nelle scuole industriali speciali esistenti, l'industria serica (*filatura e tessitura*), fornendo seriamente mezzi sufficienti allo scopo ed il più sollecitamente possibile.

2° Raccomandare al Governo che ordini agli agenti delle tasse di esonerare dalla tassa di ricchezza mobile, o almeno rimborsare gl'industriali delle sete in quegli anni che, a vece di benefizi, abbiano sostenuto delle perdite; che gli stessi agenti interpellino le Camere di commercio e Associazioni seriche nello stabilire criteri determinanti le tassazioni.

3° Ottenere dal Governo:

Che sia escluso il valore delle macchine di qualsiasi natura e forma, sia fisse che mobili, dalla determinazione del valore locativo;

Che l'edificio contenente sia da valutarsi in ragione del valore locativo del luogo ove si trova;

Che la locazione semplice di macchine e forze d'acqua non possa costituire che un reddito di ricchezza mobile da applicarsi sulla base di 4q8 per le prime (cioè le macchine) e di 6p8 per le seconde (cioè le forze di acqua), attese le inevitabili degradazioni e manutenzioni.

4° Raccomandare al Governo che interPELLI nuovamente le Camere di commercio e le Associazioni seriche prima di dar forza di legge al progetto sul lavoro dei fanciulli nelle industrie.

5° Ottenere dal Governo che stabilisca un premio a concorso per una memoria sullo studio delle acque per la filatura della seta.

Il prof. *Thovez* riferì sul quesito: *Tessitura e tintura della seta*, ed il Congresso espresse i seguenti voti:

1° Affinchè si sviluppi sempre più lo spirito di associazione, siano maggiormente diffuse le industrie della tessitura e tintura della seta in Italia promuovendo, all'occorrenza, la fabbricazione e smercio delle stoffe di pura seta.

2° Che si inviti il Governo ad accordare premi speciali alle nuove fabbriche di tessitura e tintura in Italia.

Sulla Produzione e conservazione della semente bachi,

il Vice-Presidente *Mari* fece le seguenti proposte, che furono adottate:

1° Il Congresso raccomanda la diffusione gratuita di opportune pubblicazioni sui metodi di allevamenti.

2° Per difendersi dai danni del calcino, *la malattia attualmente più temibile*, il Congresso raccomanda i provvedimenti igienici, i mezzi razionali di educazione, la disinfettazione accurata delle bigattiere e lo sviluppo continuo di gas, acido solforoso, nonchè l'uso del fumo di legno.

3° Raccomanda astenersi dagli incrociamenti delle razze indigene a bozzolo giallo colle giapponesi verdi; raccomanda ai filandieri che sia dato il giusto valore a quei bozzoli provenienti da incrociamenti bene intesi, i quali riescono perfettamente alla bacinella.

Sul quesito riguardante la *Gelsicoltura*, relatore il signor *Gino Cugini*, ecco le conclusioni:

1° Raccomandare agli agricoltori la estensione della coltura dei gelsi, specialmente nei luoghi ove questa si fa scarsamente e nelle proporzioni di terreno abitualmente incolte.

2° Concimare il gelso con concimi complessi, liberarlo dalla consociazione colle colture erbacee, tenere i gelsi di ogni podere in rotazione fra loro, di guisa che essi non siano ogni anno privati di foglie.

3° Raccomandare e favorire l'adozione del gelso Cattaneo e di quello giapponese detto *Koburè*.

4° Sviluppare ampiamente la chioma dei gelsi quando la coltivazione del gelso è, per ogni riguardo, prevalente; contenerla in dimensioni più modeste quando i gelsi sono associati a piante in rotazione, in tal caso lasciare lungo i filari e da ambo i lati una striscia libera almeno dalle piante in rotazione.

5° Raccomandare al Governo di mandare alle campagne esperti coltivatori a tenere conferenze teorico-pratiche di gelsicoltura; far voti perchè gli osservatorii bacologici aiutino in ogni modo la diffusione delle buone massime di gelsicoltura.

Sul tema: *Commercio della semente*, riferì il congressista *Sini*, e si adottarono le seguenti conclusioni:

1° Il Congresso crede che non vi siano mezzi per impedire la vendita di sementi infette o mal conservate.

2° Il Congresso crede che il Governo non debba avere ingerenza diretta nel commercio delle sementi.

3° Il Congresso ritiene che non convenga per ora di assoggettare ad esame, alla loro entrata nel Regno, le sementi estere.

4° Il Congresso ritiene che non sia utile assoggettare a dazio le sementi estere.

5° Sulla convenienza di dare le sementi a prodotto, il Congresso non si pronunzia, lasciando la cosa al criterio dei bachicultori.

Relativamente ai *dazi che interessano il commercio della seta*, il congressista *Bonacossa* propone ed il Congresso accolse le seguenti proposte:

1° Il Congresso domanda l'abolizione del dazio d'uscita sulle sete greggie e lavorate.

2° Domanda di richiamare il Governo all'esatta osservanza della legge anteriore al decreto 5 luglio 1883 e l'abolizione del dazio d'uscita sui doppi filati greggi e lavorati.

3° Domanda il mantenimento del dazio d'uscita sui cascami di seta.

4° Fa voti che il Collegio dei periti, quando si tratta di interpretazioni di voci della tariffa doganale che si riferiscono alla sericoltura, senta il parere delle Camere di commercio e delle Associazioni seriche.

Sui *trasporti della foglia di gelso, dei bozzoli e dei cascami*, dietro proposta del congressista *Dubini*, vennero deliberate le seguenti conclusioni:

1° Il Congresso domanda che, per la foglia dei gelsi e per i bozzoli freschi, il Governo provveda servizi speciali notturni su tutte le linee, da eseguirsi colla maggior possibile prontezza, e, sussidiariamente, la riduzione dei prezzi di trasporto.

2° Che sia fatta una voce distinta pel trasporto dei bozzoli di scarto e dei doppi secchi, ridotta sensibilmente rispetto al prezzo di trasporto dei bozzoli reali.

3° Che la tariffa dei trasporti dei carboni e combustibile sia diminuita al *minimum* possibile, riducendo eziandio le distanze per le tariffe differenziali, e che le distanze abbiano a considerarsi in se stesse, qualunque sia la proprietà delle linee percorse.

Ecco le deliberazioni relative ai *mercati serici*, relatore *Dubini*:

Stabiliti gli inconvenienti attuali della vendita e compra dei bozzoli freschi in Italia, il Congresso fa voti, perchè specialmente il concorso delle Associazioni seriche si faccia in modo che la merce sia portata sul sito pubblico e con le norme fisse ed uniformi in tutti i mercati per la vendita della stessa; per la fissazione dei prezzi e loro pubblicazioni colla nomina dei delegati del Comune, o probiviri, per la definizione delle controversie.

Quanto ai bozzoli secchi, fa voti che questo commercio possa essere sviluppato, coll'aiuto dei Comuni, mediante l'impianto di forni pubblici.

RACCOMANDAZIONI al Governo e DOMANDE :

Relativamente ai *tessuti di seta*, il Congresso raccomanda caldamente al Governo che, alla scadenza dei trattati commerciali colle Potenze estere, voglia tenere particolarmente conto dei voti espressi dalle Camere di commercio ed Associazioni seriche e da privati nel formulare le tariffe daziarie.

Per ultimo il Congresso domanda la *soppressione dei dazi doganali* sulle materie tintorie che non si fabbricano in Italia, come, p. es., i colori estratti dal catrame.

Con ciò ebbe fine un *Congresso*, che riuscì serio, dignitoso, e di incontestata pratica utilità.

CONGRESSO FILLOSSERICO INTERNAZIONALE TORINO 1884.

La inaugurazione del Congresso Fillosserico Internazionale (20 a 26 ottobre) riuscì non meno solenne di quella del Congresso di Bachicoltura. Ebbe luogo nell'aula del Parlamento Piemontese, ove si ricordano e si additano con riverenza gli scanni occupati da Cavour, da Lamarmora, da Paleocapa, da Farini, da Lanza, ecc., e da tutta quella schiera di Grandi che con Vittorio Emanuele fecero l'Italia.

Presiedeva S. A. R. il Principe Amedeo e assistevano all'adunanza S. E. il Ministro Magliani, il Sindaco, il Prefetto, il Comitato Ordinatore (Targioni-Tozzetti, Arcozzi-Masino, Zecchini, ecc.), il comm. Miraglia, Direttore generale dell'Agricoltura, molti illustri stranieri di Francia, di Svizzera, di Portogallo, e cento cinquanta e più congressisti.

Noi anche qui ci limiteremo unicamente all'indicazione dei *Temì* e a riportare lo svolgimento loro dato.

Ecco come, dietro proposta del comm. Arcozzi-Masino, venne costituito l'ufficio di Presidenza :

Presidente onorario: Planchon.

» *effettivo*: Targioni-Tozzetti.

Vice-presidenti: Prof. Cornu — Senatore Griffini — Prof. Joex — Prof. Cantoni — José Gordon — J. Salamanca.

Segretari: Milontine — Cerletti — Franceschini — Laclaire — Montecchi — Branoza.

TEMA I. — *Stato della infezione fillosserica nei vari Paesi. — Misure adottate dai Governi rispettivi. — Ragione e limite della ingerenza governativa nella lotta contro l'infezione.*

Membri: Branoza, Professore all'Università di Bukarest — Gaeta avv. Giuseppe — Lichtenstein Giulie — Targioni-Tozzetti, Direttore della Stazione entomologica di Firenze — Tubi Graziano, Deputato al Parlamento.

Relatore: Franceschini cav. Felice.

Conclusioni della Commissione.

1. La ragione dell'ingerenza governativa deve trovarsi sempre nella prevalenza degl'interessi generali che sono compromessi e che si debbono garantire. Cessa quando mancano le condizioni di cui sopra.

2. In tutti i casi i limiti dell'ingerenza governativa si trovano:

Nell'estensione delle infezioni in modo assoluto, e quindi in modo relativo nelle condizioni di clima, intensità della coltivazione della vite nella regione in cui si verifica l'infezione, nei mezzi economici, materiali e morali su cui si può fare ragionevole e sicuro assegnamento per iniziare e condurre la lotta.

Quando ricorrano le circostanze sopra indicate, il Governo dovrà adottare gli espedienti più efficaci e di effetto più pronto per annientare l'infezione, salvo le indennità di ragione.

3. In ogni caso conviene che l'amministrazione governativa adotti misure per efficacemente difendere i paesi dalle più probabili trasmissioni di

infezione; che diffonda con ogni mezzo le conoscenze dell'insetto, dei danni che esso arreca e dei mezzi coi quali si può attenuarne o ripararne gli effetti; che organizzi un servizio di vigilanza attivo e continuo su qualsiasi coltivazione di viti.

4. Infine, la Commissione è d'avviso che tutti i mezzi, i quali tendono a conservare le viti infette in istato di produttività economica, o che invece tendono a sostituire alle viti, comprese nella infezione, altre che si ritenessero resistenti, rientrano nella sfera degl'interessi privati, che il Governo dovrà favorire coi mezzi che ordinariamente si adoperano per promuovere l'attività privata in qualunque direzione si eserciti, lasciando al Governo il giudizio sulla opportunità dei sussidi.

TEMA II. — *Trattamenti insetticidi.* — *Solfuro di carbonio.*
— *Solfocarbonati.* — *Sommersione.* — *Coltivazione di viti nelle sabbie.*

Membri della Commissione presenti: E. Perroncito, Professore all'Università di Torino — P. Mouillefert, Professore alla Scuola nazionale di Agricoltura di Grignon — F. Koenig, Direttore della R. Stazione enologica di Asti — Dottor F. Ravizza, Vice-Direttore della R. Stazione enologica di Asti — P. Freda, Direttore della R. Stazione chimico-agraria di Roma (*Relatore*).

Conclusioni adottate dalla Commissione.

1. Nell'applicare gl'insetticidi si hanno di mira tre principali obbiettivi:
 - a) Liberare le vigne infette di una parte degl'insetti, in guisa che i sopravviventanti non impediscano che le piante ritornino o si mantengano in condizioni normali di vegetazione e produzione;
 - b) La estinzione completa o quasi completa dell'insetto là ove venne scoperto, per impedire che si diffonda nei vigneti circostanti ritenuti immuni;
 - c) La distruzione completa del pidocchio sopra piante o parti di piante che devono essere spedite da una regione all'altra.
2. Fra gl'insetticidi adoperati nell'intento di impedire lo sviluppo nocivo della fillossera, ossia nei *metodi culturali* (lettera a del numero precedente), finora si sono sorretti nella grande pratica il solfuro di carbonio, il solfocarbonato di potassio, le sabbie e la sommersione.

Fra gl'insetticidi proposti od impiegati per distruggere l'insetto nel modo più energico, ossia nei *metodi estintivi* (lettera *b* del numero precedente), presentemente si adotta il solo solfuro di carbonio.

Per disinfettare le piante destinate a viaggiare si è preconizzato con successo l'uso del solfuro di carbonio e del calore, per determinati casi, e dell'acido cianidrico, etere solfocarbonico e solfocarbonato di potassio, insieme opportunamente adoperati, con mezzi di generale applicazione.

3. Coll'impiego del solfuro di carbonio come col solfocarbonato potassico si possono mantenere le viti attaccate in condizione normale di vegetazione e produzione, o si possono far ritornare le viti anche fortemente deperite nel medesimo stato, quando vi concorrono adatte condizioni tecniche ed economiche.

4. La quantità di solfuro che deve essere adoperata deve oscillare, perchè non si ottengano danni nella vegetazione e si verifichi la voluta mortalità della fillossera, fra i 15 ai 25 grammi per mq., e non andare al di là di 32 grammi applicati in due trattamenti reiterati.

Presentemente sono preferiti i trattamenti semplici in ragione di 25 gr. di solfuro per mq.

Pel solfocarbonato potassico invece non conviene andare, nell'applicazione, al di là di 60 grammi per ogni ceppo di vite, quantità che richiede per l'amministrazione 35 a 40 litri di acqua.

5. I terreni fertili e profondi, di mezzana costituzione, sono quelli, nei quali più convengono le applicazioni solfocarboniche.

I terreni superficiali, poveri, calcarei, i terreni fortemente argillosi, specialmente nelle regioni secche o nelle colline, ed i sabbiosi superficiali non sono adatti per i trattamenti stessi.

6. Sulle viti giovani e di età media i trattamenti solfocarbonici sono più efficaci, mentre vi è tutta la convenienza di abbandonare tutte le viti molto indebolite e le vecchie, perchè non presentano i voluti requisiti per la rigenerazione.

7. L'epoca più opportuna per eseguire i trattamenti colturali è da novembre a marzo. Non sono da consigliarsi i trattamenti quando la pianta comincia muovere, nè quelli estivi; i quali, oltre a presentare immense difficoltà d'esecuzione e di essere sovente molto dannosi per la vegetazione, lasciano sussistere tale quantità d'insetti da fare spesso dubitare dell'utilità del trattamento.

8. Anche adoperato a dose colturale, il solfuro di carbonio può cagionare dei disturbi più o meno forti nella vegetazione o anche la morte delle piante, quando, dopo la sua applicazione, specialmente nei terreni a sotto suolo impermeabile, sopravvengono delle piogge, e quando il trattamento si fa nei terreni troppo umidi.

Anche il solfocarbonato potassico, impiegato a dose colturale, produce qualche volta dannosi effetti nella vegetazione, specialmente nei ceppi de-

boli. L'applicazione alla dose detta di rigenerazione, cioè di 100 a 120 gr. per ceppo, come è adoperata nel Mezzodi della Francia, pare debba evitarsi nel maggio o giugno, a seconda dello sviluppo delle piante, per i danni constatati anche sulle viti discretamente rigogliose.

9. Coi trattamenti colturali, eseguiti anche nelle più favorevoli condizioni, sia col solfuro di carbonio, sia coi solfocarbonati, in nessuna epoca dell'anno la vite è sbarazzata completamente dall'insetto.

Gli insetti risparmiati, moltiplicandosi, danno luogo alle così dette *reinvasioni*, o ritorno offensivo dell'insetto, che si avverte fortemente nell'agosto e settembre.

I trattamenti colturali non impediscono quindi che la fillossera si propaghi dai vigneti infetti in quelli circostanti.

10. Le *reinvasioni* obbligano ad eseguire i trattamenti colturali tutti gli anni, sotto pena di perdere, per una sola sospensione, quello che si è guadagnato coi precedenti trattamenti.

I tentativi fatti di trattamenti biennali hanno perciò sortito tale risultato da determinarne l'abbandono.

11. Il solo trattamento insetticida, sia a solfuro di carbonio che a solfocarbonati, anche nei terreni più fertili, non assicura che la vegetazione delle viti. Per ottenere invece anche la loro fruttificazione si è chiarito indispensabile di far seguire il trattamento da una lauta amministrazione di concimi facilmente assimilabili.

I concimi più perfezionati rimangono però un soccorso impotente, se il terreno non è di già per se stesso abbastanza profondo e fertile.

12. Le viti deperite sotto gli attacchi della fillossera, trattate cogli insetticidi e regolarmente concimate, impiegano in media tre anni per ritornare in istato normale di vegetazione e fruttificazione. Questo ritorno è più agevole col solfocarbonato potassico.

13. Le spese annuali del trattamento insetticida colturale al solfuro di carbonio oscillano fra le 130 e 170 lire per ettaro nei terreni non molto tenaci, e si possono elevare a L. 250 e più nei terreni tenaci, per la maggiore mano d'opera richiesta.

Si calcola ordinariamente una spesa media per ettaro di 150 lire annue.

Alle spese del trattamento devono essere aggiunte quelle per l'acquisto e l'amministrazione dei concimi, le quali si computano nel primo anno di trattamento, detto rigeneratore o di sviluppo, a lire 300 (100 Kg. di potassa reale, 50 di azoto e 30 di acido fosforico); mentre negli anni successivi la metà soltanto.

Per tal modo il costo, dell'intera applicazione del solfuro è di lire 450 a 500 nel primo anno e lire 300 nei successivi.

Pei trattamenti col solfocarbonato potassico si richiedono invece per ogni ettaro (adoperando gli apparecchi meccanici, i soli convenienti, quando l'acqua non arriva naturalmente sul terreno e non si trova a distanze troppo con-

siderevoli) dalle 350 lire alle 600 per acquisto e spargimento dell'insetticida. Si calcola in media una spesa di L. 500 pel trattamento rigeneratore e di L. 400 pei successivi.

La necessaria spesa per l'acquisto ed amministrazione dei concimi si valuta a L. 200 pel trattamento rigeneratore o di sviluppo, e L. 100 negli anni successivi.

Sicchè, le spese di tutto ciò che è richiesto per la riescita dell'applicazione dei solfocarbonati, variano da L. 700, media massima, alle L. 500, media minima.

14. Hanno avuto un successo tecnico delle applicazioni miste di solfo-carbonato potassico e del solfuro di carbonio; il primo, amministrato attorno ai ceppi delle viti; il secondo, a qualche distanza dai medesimi. Mancano però i dati per un esatto apprezzamento economico.

15. Alle spese già considerate bisogna aggiungere quelle necessarie pel miglioramento della coltivazione delle viti; condizione questa richiesta anche pel successo dei trattamenti insetticidi.

16. Dovendo rispondere a tutti gli accennati requisiti, rari sono i vigneti che pel complesso delle condizioni tecniche ed economiche, specialmente in Italia, siano suscettibili di essere trattati cogli insetticidi. Nelle colline, in ispecial modo, queste condizioni non si riscontrano.

L'applicazione degli insetticidi rimarrà quindi limitata alle località in cui si hanno vigneti di grande produzione o si fabbricano vini rinomati e si riscontrano, nello stesso tempo, le fortunate condizioni per poterli applicare.

In ogni modo la coltivazione della vite, mercè la loro amministrazione, si può considerare una coltivazione scientifica non accessibile al piccolo proprietario, sia pel suo grado di coltura, sia per i mezzi di cui ordinariamente dispone.

17. Per ciò che si è detto, il cammino fatto in Francia dal solfuro di carbonio e dai solfocarbonati è molto limitato rispetto alla superficie invasa dalla fillossera. Negli ultimi tre anni le proporzioni verificatesi sono state le seguenti:

Anno	Trattati al solfuro Ettari	Trattati a solfocarbonato Ettari	Invasi al 1° ottobre Ettari	Distrutti al 1° ottobre Ettari
1881	15933	2809	582604	671802
1882	17121	3033	642978	763799
1883	23226	3097	642363	859352

18. Per mezzo della sommersione, più sicuramente che col solfuro di carbonio e coi solfocarbonati, le vigne attaccate dalla fillossera possono conservarsi, o ritornare in condizione normale di vegetazione, se si può mantenere sul terreno, senza interruzione, uno strato di acqua alto da 20 a 25 cent. per 55 giorni nelle terre forti, pochissimo permeabili, per 65 in quelle di permeabilità media, e 75 nelle molto permeabili.

Non conviene neppure tentare la sommersione nei terreni troppo permeabili.

19. Le vigne, nelle quali si applica la sommersione, in nessuna epoca sono completamente libere dalla fillossera. Manifestandosi le *reinvasioni* nel corso dell'estate, l'operazione deve essere ripetuta tutti gli anni.

Dopo la sommersione è necessario di concimare lautamente, se le acque che si adoperano sono limpide, mentre la concimazione non sembra necessaria, se le acque sono limacciose e capaci di dare un sedimento ricco di materie fertilizzanti.

Colla sommersione eseguita in tal guisa le viti molto danneggiate si rimettono ordinariamente in condizioni normali dopo tre anni.

20. Le spese occasionate dalla sommersione in Francia sono diverse, a seconda che l'acqua può venire direttamente dai canali di derivazione, o bisogna innalzarla colle macchine a vapore. Nel primo caso si spendono, senza tener conto dei concimi, il cui costo va fino alle lire 300, dalle 120 alle 150 lire per ettaro, e nel secondo dalle lire 500 fino alle lire 1000.

21. Non sono molto frequenti le condizioni, nelle quali la sommersione è applicabile, stante la grande quantità di acqua che si richiede per giorno e per ettaro (intorno ai 1000 m. c.); tuttavia, ove è possibile, in Francia si va generalizzando.

Negli ultimi tre anni è stata applicata sulle seguenti superficie:

1881 . . .	Ettari	8195
1882 . . .	»	12543
1883 . . .	»	17792

22. Le viti piantate nelle sabbie, costituite di granelli sottilissimi, che scorrono facilmente gli uni sugli altri, si asciugano prontamente dopo le piogge, mancano affatto di miscugli plastici ed hanno tale costituzione mineralogica da non dar luogo facilmente alla formazione dei medesimi, resistono agli attacchi della fillossera.

23. Rarissime sono le sabbie che possono godere di tale requisito, poichè devono essere alluvionali e generalmente quarzifere, costituire uno strato almeno di 60 centimetri, ed essere eziandio abbastanza fertili ed umide da mantenere la vegetazione della vite.

24. Le sabbie devono essere utilizzate sul posto ove si trovano.

Gli insabbiamenti praticati intorno al ceppo delle viti sono stati condannati dalla pratica tanto dal lato tecnico, che dal lato economico.

25. Bisogna ben guardarsi di credere nella resistenza delle sabbie, se non sono state esattamente comparate con quelle constatate resistenti, o meglio non si siano addirittura sperimentate.

Le sabbie quaternarie, plioceniche e mioceniche non sono da annoverarsi fra quelle resistenti.

26. Il solfuro di carbonio, applicato a dose estintiva (da 140 a 300

grammi per mq.), cioè nell'intento di distruggere completamente la fillossera, riesce necessariamente mortifero per l'insetto e per le viti.

27. Adoperando il solfuro nella dose di 160 grammi in tre trattamenti, o meglio di 300 grammi in quattro trattamenti, si ottiene la morte completa delle fillossere e delle viti, se particolari condizioni del terreno non vengono ad attenuare tale risultato.

28. Nei terreni divisi a terrazze, le viti piantate nelle prossimità dei muri a secco, specialmente di recente costruzione, risentono meno l'effetto del solfuro; perciò è necessario assicurare verso questi muri un costante effluvio di solfuro con reiterate iniezioni a corto intervallo. Tuttavia raramente si ottiene in questi casi la morte completa delle fillossere e delle viti.

Le viti piantate in terreni di forte pendio si comportano quasi nello stesso modo di quelle che si trovano in prossimità dei muri a secco.

29. Il solfuro guadagna in poco tempo le più grandi profondità ed a dose mortifera nei terreni di mezzana costituzione e sottosuolo permeabile (perfino 5 metri). Nei terreni tenaci sfugge più facilmente per la superficie del terreno e non guadagna le grandi profondità se non rimpiazzando le perdite della superficie con reiterate applicazioni a corto intervallo.

30. I migliori risultati dell'applicazione del solfuro a dose estintiva si ottengono nei terreni di mezzana costituzione, i peggiori nei terreni argillosi, specialmente se umidi.

31. Le talee di viti, senza soffrirne, possono essere sicuramente disinfettate in ambienti che contengano dai 214 ai 322 grammi di solfuro di carbonio per m. c., quando vi soggiornino per 36 ore. Si ottiene lo stesso risultato esponendo le talee stesse in un ambiente contenente dai gr. 0,5 ai 50 di acido cianidrico per m. c., soggiornandovi dalla mezz'ora alle due ore, o in un ambiente umido portato alla temperatura di 44° a 46° centigradi per sei ore.

32. Tutte le piante, anche le più delicate, possono essere disinfettate nella loro parte aerea, facendole soggiornare per mezz'ora in ambienti contenenti mezzo grammo di acido cianidrico per m. c. di aria.

Disinfettata la parte aerea, si disinfettano le radici, col terreno che vi aderisce, colla immersione per un'ora in una soluzione acquosa contenente due grammi di solfocarbonato di potassio ed un grammo di etere solfocarbonico per ogni litro.

33. La quistione della disinfezione delle piante deve ritenersi come scientificamente risolta. Con le opportune cautele essa non presenta pericoli nell'applicazione.

Nella pratica diffusione della disinfezione si riscontrerà forse qualche difficoltà per essere l'etere solfocarbonico molto puzzolente.

34. Le conclusioni adottate dalla Commissione, relativamente agli insetticidi applicati nei metodi colturali, sono quasi generalmente basate sulla inchiesta fatta in Francia e presentata al Congresso di Bordeaux dalla Com-

missione degli insetticidi. Dopo del 1881, nessuna affermazione, ugualmente autorevole, è venuta a mutare lo stato delle cose, come dalla citata inchiesta fu messo in evidenza.

La Commissione, ritenendo che i fatti messi in evidenza in quella occasione sono molto gravi, perchè accennano al troppo limitato assegnamento che si può fare sui trattamenti insetticidi, e considerando che in tre anni di lotta numerosi fatti devono essersi ancora accumulati, o nuovi, o di natura da confermare le conclusioni della Commissione di Bordeaux, avvisa che si debba far voto al Ministero di Agricoltura italiano, perchè dia seguito, appena sarà possibile, all'idea emessa nel seno della Commissione superiore per la fillossera, di inviare, cioè, in Francia una Commissione coll'incarico di appurare l'odierno stato delle cose, e dia al rapporto della Commissione stessa la massima pubblicità.

P. FREDA, *Relatore*.

TEMA III. — Viti americane — Resistenza — Adattamento
— *Specie o varietà per produzione diretta* — *Specie o varietà per innesti* — *Coltivazione* — *Innesti*.

Commissione: Blankenhorn prof. Adolfo — Cerletti prof. cav. Giovanni Battista — Foëx prof. cav. Gustavo — Lawley comm. Francesco — Planchon prof. comm. Emilio (*Presidente*) — Pulliat prof. Vittorio — Rovasenda cav. Giuseppe — Cavazza prof. Domizio (*Relatore*).

Conclusioni della Commissione.

1. I vitigni americani hanno oggimai affermato il loro valore come mezzo pratico di ricostituire, nei paesi fillosserati, i vigneti distrutti.

2. I vitigni americani godono tutti di una resistenza relativa per rispetto alle viti europee. Alcuni poi sono abbastanza resistenti per durare indefinitamente nei terreni più fillosserati.

3. Come tutti i vegetali, anche i diversi tipi di viti americane hanno bisogno di certe condizioni di clima e suolo per prosperare. L'esperienza ha dimostrato che, malgrado le difficoltà di adattamento incontrate in certi terreni, esistono vitigni americani suscettivi di riuscirvi.

4. Un certo numero di tipi americani sono suscettivi di fornire vini dotati d'un reale valore commerciale, senza però raggiungere una certa finezza.

Secondo lo stato attuale delle nostre cognizioni pratiche, i tipi più raccomandabili per la produzione diretta sono:

Per la regione dell'olivo: il *Jacquez*;

Per la regione meridionale umida: l'*Herbemont*;

Per le regioni come quella del centro di Francia: il *Cornucopia* (nei terreni che gli convengono);

Per tutte le tre accennate regioni: l'*Otello* e il *Canadà*; e per località in condizioni speciali anche il *York's Madeira*.

5. L'innesto delle viti europee riesce sulle americane, e non modifica in nulla nè le qualità dei prodotti, nè le proprietà speciali delle une e delle altre. I portinnesti più raccomandabili, secondo l'esperienza finora fatta, sono:

Le varietà selvagge della *Vitis Riparia*; le varietà selvagge della *Vitis Rupestris*; il *York's Madeira*; il *Solanis*; il *Vialla*; il *Jacquez*; l'*Oporto*; il *Taylor*.

6. Moltiplicazione:

a) La moltiplicazione dei vitigni americani per mezzo della semina dei vinaccioli, potendo dar luogo a delle variazioni nelle proprietà delle piante ottenute, non è assolutamente raccomandabile per procurarsi dei vitigni a produzione diretta; e non può servire utilmente per ottenere dei portinnesti, se non applicata alle *Riparia* selvagge e alle *Rupestris*;

b) La coltivazione delle viti americane non differisce essenzialmente da quella delle viti nostrane.

7. Innesto:

a) L'innesto dà i migliori risultanti quando è fatto sopra soggetti americani giovani, siano talee, siano barbatelle di uno o due anni, ottenute però da talea e non direttamente da seme;

b) I sistemi d'innesto più raccomandabili sono: l'*innesto inglese* e l'*innesto a spacco semplice*;

c) Qualunque sia la perfezione, colla quale venne operato l'innesto, la sua riuscita rimane poi condizionata ad una buona conservazione delle parti, ad un buon piantamento e alle opportune cure ulteriori.

TEMA IV. — *Misure di ordine interno ed accordi internazionali per trattenere od impedire la propagazione della fillossera per le vie commerciali.*

Membri: Cornu Massimo, Rappresentante del Ministero di Agricoltura di Francia — Costa Achille, Professore nella Regia Università di Napoli — Gaeta avv. Giuseppe — Targioni-Tozzetti, Direttore della Stazione di entomologia agraria in Firenze — Griffini Luigi, Senatore del Regno (*Relatore*).

Conclusioni della Commissione.

Propone:

I. Un sistema di sorveglianza e di ricerca della fillossera, da organizzarsi ed esercitarsi dai Governi: *a)* sopra tutte le coltivazioni delle viti; *b)* specialmente sui vivai di questa pianta.

II. Applicazione immediata dei metodi riconosciuti più efficaci per combattere o circoscrivere l'infezione, una volta venga scoperta.

III. Divieto del trasporto delle barbatelle, magliuoli, foglie, ed in genere di parti qualunque, vive o morte, di viti, dei pali, canne ed altri tutori o sostegni, e dei legacci che hanno servito per le viti, non meno che dei concimi vegetabili e misti, e dei terricciati: *a)* da qualsiasi luogo riconosciuto infetto o sospetto; *b)* da una circoscrizione amministrativa dichiarata infetta da determinarsi caso per caso; *c)* da uno Stato nell'altro.

IV. Trattandosi di vivai infetti, loro distruzione dovunque.

V. Permesso del passaggio da uno Stato ad un altro, dell'uva da vinificazione, delle vinacce, l'uva e le altre contenute in recipienti chiusi, ma che si possano aprire per la visita. Libertà di circolazione di quei prodotti nell'interno di ciascun Stato, ove escano da territorio ritenuto immune.

VI. Quanto all'uva da tavola, purchè in recipienti chiusi, ma che si possano visitare, e purchè completamente monda di foglie, germogli, viticci e parti legnose della vite. Libera circolazione nell'interno dello Stato. Libero passaggio da uno Stato all'altro.

VII. Libera circolazione e passaggio da uno Stato all'altro, dei semi, della foglia dei gelsi, dei fiori recisi, e delle frutta propriamente dette, le quali, per la loro natura, non crescono, nè entro terra, nè appoggiate alla superficie del suolo.

VIII. Libera circolazione e passaggio da Stato a Stato: *a)* dei tuberi; *b)* dei rizomi; *c)* dei frutti delle cucurbitacee; *d)* delle ortaglie; *e)* dei legumi, purchè tutti questi vegetali siano stati diligentemente lavati, in guisa che non presentino traccia di terra. I bulbi ed i rizomi da fiore, o da pianta ornamentale, o da serra, i quali, stante la loro delicatezza, possono soffrire per la lavatura, dovranno essere completamente nettati di terra.

IX. Libero passaggio da Stato a Stato delle piante da vivaio ed altre e delle loro parti, suscettibili di essere piantate od adoperate come innesti, ad eccezione della vite, nel periodo dell'anno, da determinarsi da ciascun Governo, nel quale per regola si sogliono praticare i piantamenti. Dovranno però tutti questi vegetali: *a)* essere accompagnati da un certificato d'origine, rilasciato dall'Autorità all'uopo debitamente autorizzata, non che da una dichiarazione scritta del mittente, autenticata per la firma nel modo prescritto in ciascuno Stato, dai quali documenti risulti che vennero estratti

o levati dall'albero in un circondario ritenuto immune ed in località, nella quale, per un raggio di cinquanta metri almeno, dal luogo dell'estrazione o della presa, non esiste alcuna pianta di vite; b) essere imballati in guisa che nessuna delle loro parti possa disperdersi nel viaggio; c) non entrare negli Stati se non per gli uffici doganali, che da ciascuno di essi saranno designati, ed essere negli uffici medesimi sottoposti a disinfezione.

X. Le foglie e tutte le altre parti della vite sono vietate in qualsiasi imballaggio, per trasporti da un circondario infetto ad un altro e da uno Stato ad un altro. Le piante da serra, ancorchè contenenti terra, potranno circolare liberamente, qualunque ne sia la provenienza. Dovranno però nel luogo d'immissione essere sottoposte alla disinfezione.

XI. Gli oggetti contemplati nelle premesse deliberazioni e presentati alla dogana, sui quali l'ufficio riscontrasse la fillossera o le sue uova, saranno subito e sul posto distrutti col fuoco, insieme al loro imballaggio, e di ciò sarà steso verbale. Gli oggetti, che non presentino i requisiti prescritti, saranno respinti al loro punto di partenza a spese di chi di diritto, o a scelta del destinatario, se esso è presente, saranno distrutti col fuoco.

XII. Per i poderi, le cui parti dipendono da un'unica amministrazione, e che stanno a cavaliere dei confini di più Stati, i Governi di questi dovrebbero prendere fra di loro speciali accordi, intesi a diminuire gl'inceppamenti all'agricoltura, pure salvaguardando le altre proprietà dalla infezione fillosserica, il che sembra potersi ottenere, vietando l'uscita dai poderi medesimi di quanto non potrebbe entrare nello Stato, o non potrebbe avervi accesso, senza l'osservanza di speciali cautele.

XIII. Il Congresso, presa cognizione degli studi speciali fatti eseguire dal Governo italiano più che dagli altri, per trovare un sistema sicuro e pratico di disinfezione delle piante vive dalla fillossera, senza danneggiarle, vi fa plauso, e credendo che il sistema escogitato e sperimentato, tale quale è, o migliorato, possa raggiungere con sicurezza lo scopo, lo raccomanda all'esame, al controllo ed agli ulteriori studi degli altri Governi, pensando che, ove ne venga accertata l'efficacia e la facile e non pericolosa applicazione, possa formare la base di una nuova convenzione internazionale, informata a libertà ancora maggiore di quella che verrebbe inaugurata colle precorse deliberazioni, e tale ciò nullameno da garantire gl'interessi della produzione viticola.

CONGRESSO NAZIONALE DEI VETERINARI.

L'ultimo Congresso attinente all'agricoltura fu quello dei Veterinari, aperto il 5 e chiuso il 9 novembre, sotto la Presidenza del prof. Roberto Bassi.



Il primo tema svolto fu quello del *Riordinamento degli studi e delle Scuole di medicina veterinaria*.

Riferiva il prof. Rivolta, e si adottarono le seguenti conclusioni, domandare, cioè, al Governo,:

1. Il passaggio di quanto si riferisce al servizio sanitario veterinario dal Ministero degli interni a quello d'agricoltura;

2. Il passaggio delle scuole ed insegnamento veterinario dal Ministero dell'istruzione a quello dell'agricoltura;

3. La riduzione del numero delle scuole, perchè bastanti ai bisogni dell'agricoltura e dell'armata, e l'aumento dei docenti speciali con laboratori e convenienti dotazioni per il bene della scienza;

4. Il pareggiamento dello stipendio dei professori delle scuole veterinarie con quello dei professori delle Università primarie;

5. La destinazione della somma, impiegata dallo Stato per le scuole e per le cattedre soppresse, al completamento di Facoltà in quelle stesse Università a cui le scuole e le cattedre appartenevano.

Nella seconda adunanza, dopo la relazione De Silvestri, si adottarono le seguenti proposte:

1. Che si elevi il più presto possibile a mille il numero degli stalloni governativi;

2. Che « per migliorare la razza italiana debbano scegliersi tipi di stalloni d'origine orientale e inglese e loro derivati »;

3. Che nelle compere di stalloni si dia la preferenza a quelli degli allevatori italiani, ma appartenenti ai detti tipi;

4. Che innanzi tutto però si faccia la scelta nei depositi allevamenti puledri di quelli che possono servire all'uopo;

5. Che si premiino i migliori stalloni dei privati, e che non sia permesso il salto agli stalloni non approvati;

6. Che si istituisca, per ora almeno, un grande *haras*.

per produrre stalloni nazionali, servendosi di scelte cavalle romane del tipo *ariano*, e dei migliori stalloni dello Stato;

7. Che ogni anno, alcuni mesi prima della stagione primaverile, il veterinario guarda-stalloni sia incaricato di fare, nella propria stazione, uno studio accurato di quelle cavalle, che i proprietari propongono per la monta, e di spedire gli specchi al Ministero;

8. Che i guarda-stalloni facciano una continua propaganda d'igiene e zootecnica presso gli allevatori;

9. Che i guarda-stalloni siano esclusivamente veterinari, e sia loro assegnato un equo stipendio a carico assoluto del Ministero d'agricoltura;

10. Che alla direzione dei depositi stalloni e d'allevamento puledri siano preposti dei veterinari;

11. Che si stabilisca presso il Ministero d'agricoltura una *Giunta ippica permanente*, composta di due veterinari e presieduta dal direttore generale;

12. Che in ogni distretto ippico vi sia una Commissione di persone competenti incaricata della sorveglianza sugli stalloni dei privati e del Governo.

Aggiungendo ancora: che il numero degli stalloni sia in relazione a quelli delle cavalle; che per il salto degli stalloni governativi vi sia una tassa unica; che i ricchi favoriscano la produzione provvedendosi di cavalli nazionali; che il Ministero della guerra perseveri a mantenere depositi d'allevamento puledri; che le corse siano regolate in modo da favorire la produzione nazionale, senza sciupare i migliori soggetti, e servendo anzi d'incoraggiamento a molti allevatori; finalmente, che s'istituiscano i Consorzi ippici nelle principali città.

Si espresse il voto che il numero degli stalloni governativi sia portato a mille.

Si approvò l'ordine del giorno che raccomanda al Governo di destinare premi per i riproduttori, e di acquistare stalloni che abbiano già fatte le loro prove di resistenza.

Sul tema: *Della necessità di istituire un servizio di po-*

Uizia sanitaria veterinaria, relatore il prof. cav. Luigi Paolucci di Ancona, le conclusioni vennero riassunte nel seguente ordine del giorno :

« Il Congresso fa voto perchè sia quanto prima promulgata una legge, la quale regoli il servizio veterinario in Italia sulle seguenti norme generali, e cioè :

« 1. Che il servizio veterinario relativo alla visita delle carni da macello e alla polizia veterinaria per le epizoozie, per l'igiene, per la riproduzione, per l'allevamento, per la statistica del bestiame, sia in tutte le provincie esclusivamente affidato ai veterinari ufficiali dipendenti dal Governo o almeno dalle provincie ;

« 2. Che sia istituito un ufficio medico-veterinario superiore residente presso il Ministero d'agricoltura ;

« 3. Che un apposito regolamento dia le norme per la istituzione del suddetto ufficio veterinario governativo, e per la scelta, le attribuzioni, lo stipendio e la distribuzione nelle varie provincie dei veterinari ufficiali ».

Da ultimo si aggiunge l'istanza perchè vengano istituite delle *condotte veterinarie*, secondo il voto della Società d'igiene di Milano.

Con ciò il Congresso pose fine alle sue adunanze, anticipando di pochi giorni la chiusura dell'Esposizione.

Chiudiamo noi pure colle parole colle quali abbiamo incominciato: *Progresso vi fu*, possiamo andarne superbi. Sì, l'Esposizione segnerà un passo glorioso sulla via del progresso, e sarebbe stato certamente maggiore ove all'ardire degli Agricoltori non fossero venuti meno i mezzi. Speriamo nell'avvenire, se una santa volta sarà ascoltata la loro voce, se sarà resa giustizia ai giusti loro reclami e alleggerito il peso degli aggravi che li paralizza e li schiaccia.

Torino, 25 novembre 1884.

ARCOZZI-MASINO.

Dopo letta la *Rassegna* ci dissero che sarebbe bene unire, come appendice, il nome dei giurati principali e quello dei premiati, almeno di quelli che riportarono il *Diploma d'onore*, le *Medaglie d'oro* e di *argento* che vuol dire i più valenti!

Ecco senza più il nome dei Giurati che presero parte ai lavori:

Arcozzi-Masino, *presidente* — Toaldi deputato Antonio, *vice-presidente* — Amedeo di Lamporo avv. Luigi, *segretario* — Botteri dott. Onorato, *vice-segretario* — Albasio Alessandro — Baccarani Pio — Baldassare prof. Salvatore — Baruffaldi prof. Tommaso — Bordiga prof. Oreste — Boschiero Giovanni — Bossi G. — Canonico Marcellino — Carlucci prof. Michele — Chiappetti Valentino — Cochi Giulio — Colommiati Melchiorre — Comba Francesco — De Cesare Raffaele — Ducco Giovanni — Farinati avv. Amedeo — Fiorese prof. Sabino — Foccardi Orazio — Genesy Amedeo — Genta Giovanni — Koenig Luigi — Malinverni Alessio — Marini ing. Pompeo — Nasi Giovanni — Netti Luigi — Ottavi prof. Ottavio — Pagliani prof. Luigi — Pasqualini Alessandro — Pavesi prof. Pietro — Perelli-Minetti Giuseppe — Pezzi Giuseppe — Pini Ranieri — Poggi Augusto — Roasenda Giuseppe — Roda Marcellino — Rossi Angelo — Stabilini Alessandro — Stratta Vincenzo — Vasco Amedeo — Visconti di Saliceto — Zecchini ing. Mario — Zocco Donato.

Ecco ora quello dei premiati:

Diplomi d'onore.

Prodotti del suolo. — Amministrazione del Canale Cavour, Torino — Assicurazione Generale di Venezia, Venezia — Bucci cav. Giulio, Minervino Murge — Colonia Italiana di S. Francisco, California — Comizio agrario, Gallipoli — Comizio agrario, Roma — Comizio agrario, Saluzzo — Comizio agrario, Torino — Comizio agrario, Treviso — Ministero d'agricoltura, industria e commercio — RR. PP. Trappisti delle tre Fontane, Roma.

Vini bianchi liquorosi o da dessert. — Florio F. e V., Palermo — Ingham Wtaker e C., Marsala — Woodhouse e C., Marsala.

Essenze — Liquori — Vino-vermouth. — Button G. e C., Bologna — Freund, Ballor e C., Torino — Martini e Rossi, Torino — Cinzano Francesco e C., Torino.

Arboricoltura, Frutticoltura, Orticoltura, Frutta e legumi, Confetti, Frutta candite, Carne e Pesci. — Cirio comm. Francesco (quattro diplomi).

Farine, Pane, Paste. — Cavalieri e Franco (Bologna).

Burro, Olii, Formaggi. — Scerno, Gismondi e Comp., Genova.

Medaglie d'oro e d'argento.

Prodotti del suolo. Med. d'oro — Aria conte Pompeo, Marzabotto (Bologna) — Bosso G. B. e Fratelli, Torino — Comizio agrario, Susa — Comizio agrario, Vercelli — Consorzio agrario provinciale, Venezia — Giunta distrettuale di Sassari — Jatta dott. Antonio, Ruvo di Puglia (Bari) — Peirano Amilcare, Cavignano (Parma) — Unione dei Comizi agrari Vicentini, Vicenza.

Med d'arg. — Canti Giuseppe, Bordignana (Pavia) — Cariola Eugenio, Casarza (Novara) — Carteis Luigi, Genova — Chizzoli Giuseppe, Crema — Chizzolini comm. Girolamo, Milano — Comitato provinciale, Bari — Comitato provinciale, Catanzaro — Comitato provinciale, Rovigo — Comizio agrario, Cesena — Comizio agrario, Ferrara — Comizio agrario, Forlì — Comizio agrario, Novara — Comizio agrario, Reggio d'Emilia — Comizio agrario, S. Donà di Piave — Comizio agrario, Tempio — Comizio agrario, Voghera — Da Schio conti Fratelli, Vicenza — De Benedetti prof. Abramo, Voghera — Ferrarini R. e Fratelli, Formiggine — Filippi Di Baldissero cav. Alberto, Villafranca (Piemonte), Giunta distrettuale (Padova) — Grandi Gilberto, Ferrara — Guerrieri Cesare, Castel San Pietro — Materi cav. Francesco Paolo, Grapano (Potenza) — Piovesan Antonio, Treviso — Poggioli, Bologna — Pollaci prof. Egidio, Pavia — Porcio Gio. Battista, S. Vito al Tagliamento (Udine) — Randone avv. Pietro, Garosio — Satta dott. Antonio Francesco, Florina (Sassari) — Società Agraria, Bologna — Società d'agricoltura ed acclimazione in Sicilia, Palermo — Società Lago di Garda, Gargnano (Brescia) — Zucchi Luigi, S. Giovanni Persiceto (Bologna).

Arte del bottaio. Med. d'oro. — Fenzi (Fattoria) Firenze.

Med. d'arg. — Beccaro Fratelli, Acqui (Alessandria) — De Giuli Giovanni, Torino — Oglina Giuseppe e Figli, Chivasso (Torino) — Tomalino Giuseppe, Asti (Alessandria) — Zanoletti Fratelli, Milano.

Vini rossi da pasto dell'annata 1883. Med. d'arg. — Bucci cav. Giulio, Lamalunga (Bari) — Folco Agostino, Savona — Sardo Ruggeri cav. Giuseppe, Castiglione Sicilia (Catania) — Sterio Anacleto, Quartu S. Elena (Cagliari) — Zedda Francesco, Cagliari — Fione e Iacono Fratelli, Bitonto (Bari) — Società Enologica Abruzzese, Mossano Angelo (Teramo).

Vini rossi da pasto oltre l'anno e fini. — Med. d'oro. — Fissore Matteo, Bra (Cuneo) — Menotti Luigi, Acqui (Alessandria) — Opera Pia Barolo, Torino — Ostini Felice, Roma — Società enologica Valtellina, Sondrio — Trezza comm. Cesare, Verona — Valter Amerigo, Firenze.

Med. d'argento. — Alfieri di Sostegno, San Martino al Tanaro (Alessandria) — Alliani cav. Lorenzo, Torino — Associazione delle Langhe, Gozzonei — Bercanovich Gualfardo, Celleri d'Illasi (Verona) — Bertani Giovanni Battista, Verona — Biancotti Filippo, Bra (Cuneo) — Boglione vedova e figli, Bra (Cuneo) — Buonanno Michele, Solofra — Burlotto G. P. fu Gio., Verduno (Cuneo) — Cagnoli Emilio, Verona — Calcagno cav. Angelo, Genova — Campredon d'Albaretto conte Emanuele, Ponzano (Alessandria) — Cantina Sperimentale, Barletta (Bari) — Carossa Gio., Napoli — Caredda Gius., Seni (Cagliari) — Carpenè, Comboni e C., Conegliano (Treviso) — Colombi Silvio, Montepulciano (Siena) — D'Acchiardi Ant., Pisa — De Giuli Franc., Ghemme (Novara) — Farinati degli Uberti nobile Giacomo, Verona — Filonardi Gius., Roma — Garzoni sen. Giuseppe, Collodi (Cuneo) — Ghisolfi fratelli, Monforte d'Alba (Cuneo) — Goldschmidt Giuseppe, Sant' Ambrogio (Verona) — Guicciardi sen. Enrico, Sondrio — Lavagnino Filippo, Ricaldone (Alessandria) — Medici fratelli, Salerno — Uberti Sebastiano, Alba (Cuneo) — Papadopoli conti fratelli, S. Polo di Piave — Patriarca Basilio, Gattinara (Torino) — Quarone coniugi, Novello (Cuneo) — Ruffino I,

L., Firenze — Senni Marco, Frascati (Roma) — Sica comm. Melchiorre, Alba (Cuneo) — Società agricola di Castellammare di Stabia (Napoli) — Sollier cav. Alberto, Chiomonte (Torino) — Strutt Arturo, Roma — Tarditi padre e figlio, Cuneo — Valva d'Ajala marchese, Valva (Salerno) — Vegis Gio., Gattinara (Torino).

Vini bianchi da pasto oltre l'anno e fini. — Medaglia d'oro. — Garzoni senatore Giuseppe, Collodi (Lucca).

Medaglia d'argento. — Alliata G., duca di Salaparuta, Palermo — Buccì cav. Giulio, Lamalunga (Bari) — Capra G. B., Quartu Sant'Elena (Cagliari) — Carossa Giovanni, Napoli — Caumont Enrico, Felino (Parma) — Cavallo fratelli, Carovigno (Lecce) — Della Rosa cav. Enrico, Modena — Emporio vini Palavicini-Durazzo, Pegli (Genova) — Fattoria Fenzi di Sant'Andrea, San Casciano (Firenze) — Fione fratelli, Bitonto (Bari) — Marsteller Hausmann, Bari — Ostini Felice, Roma — Perroni e Ratti, Genova — Rouff I., Napoli — Scala Pasquale, Napoli — Strutt Arturo, Roma — Schneiderff Rodolfo, Firenze — Stabilimento Enotecnico Ercolanese, Portici (Napoli) — Valter Amerigo, Firenze.

Vini bianchi spumanti. — Medaglia d'oro. — Gancia fratelli e Comp., Canelli (Alessandria) — Perroni e Ratti, Genova.

Medaglia d'argento. — Menotti Luigi, Torino.

Vini rossi liquorosi e da dessert. — Medaglia d'oro. — Gerbino Gius. e Andrea figlio, Chieri (Torino).

Medaglia d'argento. — Cassone avv. Aless., Carpeneto (Alessandria) — Depanti fratelli, Nardò (Lecce) — Sgorlo Tomm., Acqui (Alessandria).

Vini bianchi liquorosi o da dessert. — Medaglia d'oro. — D'Ali e Bordonaro, Trapani — Guillot M., Alghero (Sassari) — Hopps Gio. e figli, Mazzara del Vallo (Trapani) — Massa conte Federico, Cagliari — Pisano Gaetano fu Sante, Siracusa — Sottani Stefano, Corato (Bari).

Medaglia d'argento. — Cassola fratelli, Siracusa — Damiani A. e C., Marsala — De Pasquali Filippo e figli, Lipari (Messina) — Fadda-Cappai donna Cristina, Quartu Sant'Elena — Florena Salvatore, San Stefano Camastra (Messina) — Foresi cav. Ulisse, Portoferraio (Livorno) — Manca Serra dott. Gavino, Sassari — Mancini Antonino, Catania — Marcello cav. Sebastiano, Marsala — Mortillara marchese Carlo, Palermo — Nieddu Cappai contessa Enrichetta, Cagliari — Patera Polizzi Girol., Partanna (Trapani) — Rouff I., Napoli — Vicentini Riccardo, Aquila.

Vini di frutta. — Medaglia d'argento. — Russo Antonio, Trapani.

Mosti concentrati. — Medaglia d'argento. — Springmule dott. Ferdinando, Milano.

Aceti, acque gazoze, acque cedrate e alle essenze, birre, cremortartaro, enocianina, liquirizia, terre cattù. — *Aceti.* — Med. d'arg. — Bentivoglio conte Ippolito, Modena — Braggio comm. Franc., Strevi — Pasqua Ang., Sassari — Tapella e Cravino, Vercelli — Domasini Dom., Treviso.

Acque gazoze. — Medaglia d'argento. — Ponchia Maurizio, Torino.

Birre. — Medaglia d'oro. — Boringhieri Andrea, Torino — Metzger fratelli, Asti — Zanella Francesco, Schio.

Medaglia d'argento. — Michel C. e figli, A., Alessandria — Poretto Angelo e C., Varese.

Cremortartaro. — Medaglia d'argento. — Benazzi Tommaso, Carpi — De Ambrosi e Strigiotti, Alessandria.

Enocianina. — Medaglia d'argento. — Carpenè, Comboni e Comp., Conigliano.

Liquirizia. — Medaglia d'argento. — Baracco Barone, Calabria.

Essenze-Cognac, Alcool, Liquori, Vino vermouth. — *Essenze.* — Medaglia d'oro. — Ulrich Domenico, Torino.

Medaglia d'argento. — Casasco Giuseppe, Sant'Antonio di Susa — Lac-
caria Felice, Reggio Calabria — Luciano Giuseppe, Pancalieri.

Cognac. — Medaglia d'argento. — Perillo Giuseppe, Messina.

Alcool. — Medaglia d'oro. — Branca frat., Milano — D'Emarese E.,
Bairo Canavese — Società di Savigliano.

Medaglia d'argento. — Anselmi e Marassi, Marigliano — Bucci cav. Giulio,
Bari — Casariello Giov. Esposito, Napoli — De Ambrosi e Strigiotti, Ales-
sandra — Jesu Salvatore e Mosca, San Giovanni a Teduccio (Napoli) —
Mancabelli frat., Brescia — Trezza cav. Cesare, Verona.

Liquori — (Qualità diverse di liquori presentati n. 1760, ammesse alla 3^a
degustazione n. 104). — Medaglia d'oro. — Vittone Felice, Milano.

Medaglia d'argento. — Ascione Salvatore, Napoli — Baratucci Giulio,
Chieti — Bellardi Domenico e C., Torino — Bergia coniugi, Torino —
Biasei Sebastiano, Pecioli (Pisa) — Branca frat., Milano — Burello Teresio,
Torino — Caretti frat., Roma — Carpano Giuseppe, Torino — Cerra e Ca-
vallo, Vercelli — Cerruti frat., Genova — Cito Francesco, Napoli — Clerici
Francesco, Milano — Concourde-Clemann Giov., Pinerolo — Frasnelli Fi-
lippo, Brescia — Galliano Andrea, Ottaviano (Napoli) — Ghizzoni Luigi,
Piacenza — Giustetti Vincenzo, Genova — Lestuzzi Giuseppe, Zara (Dal-
mazia) — Mancabelli frat., Brescia — Mantovani Cesare, S. Felice (Modena)
— Methier e Robbi, Saluzzo — Montini Pasquale, Fabriano (Ancona) —
Musì Luigi, Bologna — Olivieri Francesco, Porto S. Giorgio (Marche) —
Pagliarini Giovanni, Napoli — Pedroni e C., Milano — Piga Vincenzo, Sas-
sari — Pin Stefano, Fenestrelle — Robiolio Giovanni, Biella — Russo An-
tonio, Trapani — Sacco Giovanni, Torino — Salomone Antonio, Mondovì
— Sona Costanzo, Alessandria — Tagliazucchi frat., Modena — Trentalange
Michele, Campobasso — Zucchetta Giovanni, Crespano Veneto.

Vino vermouth. — Medaglia d'oro. — Audifredi Vincenzo e C., Troffa-
rello (Torino) — Bergia Coniugi, Torino.

Medaglia d'argento. — Alliani cav. Lorenzo, Torino — Baudino E., Pios-
sasco (Torino) — Branca fratelli, Milano — Caretti fratelli, Roma — Car-
pano Giuseppe, Torino — Giacobini C. e fratelli, Altomonte — Marchisone
Michele, Torino — Minetti e Sperino, Saluzzo — Sona Costanzo, Alessan-
dria — Vittone Felice, Milano — Zancani Francesco, Sampierdarena.

**Arboricoltura, frutticoltura, orticoltura, floricol-
tura.** — *Esposizione permanente.* — Medaglia d'oro. — Borsani Antonio,
Milano.

Medaglia d'argento. — Menegazzoli Giuseppe, Verona — Paoletti Angiolo,
Livorno (Toscana) — Pin e Gullino, San Remo — Rizzetti dott. Teresio,
Torino — Roda Giuseppe e figli, Torino — Roggero Giuseppe e figli,
Torino.

Medaglia d'argento (senatore Campana). — Dominici Luigi, Torino —
Roggero Giovanni, Rivoli.

Esposizioni temporanee. — Medaglia d'oro. — Borsani Camillo, Milano
— Concorso agrario, prov. di Venezia — Conti Enrico, Firenze.

Medaglia d'argento (Ministero di agr. ind. e comm.) — Ceruti di Sin-
gapore.

Medaglia d'argento. — Arnaboldi Cazzaniga conte — Barberis Ferd.,
Torino — Barra Pietro, Santena — Beltramo Cost., Torino — Besson Fi-
lippo e figli, Torino — Bettinetti Maurizio — Bonfiglioli Gaetano, Bologna
— Buffa Luigi, Torino — Casetta Franc., Canale — Castiglioni, Olgiate
Olona — Colonia agricola di Rivoli — Comizio agrario, Crema — De Mi-
chelis Ernesta, Torino — Farina, Castellanza Lombardo — Gnudi Gius.,
Bologna — Guazzoni Giac., Golasecca — La Generala (Casa), Torino —
Marinelli Cesare, Verona — Menegazzoli Gius., Verona — Mestarino Mar-

gherita, Chieri — Neirotti Camilla, Torino — Olessino Aless., Asti — Riccio Rosa, Torino — Società orticola di Asti — Società orticola verbanese — Villanova marchese (di) — Volonté Claudio, Como.

Medaglia d'argento (di collaborazione). — Brovazzo prof. Antonio, Venezia — Dominici Luigi — Gnudi Giuseppe, Bologna — Gullino Luigi, Torino — Menegazzoli Giuseppe, Verona — Montarsino ing. Giov., Asti — Nerino Franc., Torino — Riccio Rosa, Torino — Roggero Gius., Torino — Rosso Giov., Cavoretto — Savio Silvestro, Torino — Scribanti Paolo, Torino.

Fiori secchi. — Medaglia d'argento. — Cattaneo frat., Milano — De Michelis Ernesta, Torino — Paoletti Massimiliano.

Categoria speciale. — Medaglia d'oro. — Chicco Emanuele, Torino.

Concorso speciale stabilito dal Comitato esecutivo con circolare febbraio 1884 - per aiuole decorative. — Medaglia d'oro. — Roda Giuseppe e figli, Torino.

Medaglia d'argento. — Barra Pietro, Torino — Chicco Emanuele, Cavoretto — Neirotti Camilla e figli, Torino.

Bachicoltura. — Medaglia d'oro. — Franceschini cav. Felice, Cenate (Como) — Giovanelli cav. Gerolamo e fratelli, Siena — Pucci R. e Comp., Perugia — Silva Cesare, Revigliasco Torinese — Verga fratelli, Cocquio (Varese) — Ferranti ing. cav. Leonardo, Carimate (Como) — Mercolini cav. prof. Luigi, Offida (Marche) — Melissari Zaverio Francesco, Castel Poliziano — Debernardi cav. G. B., Torino.

Medaglia d'argento. — Albini dott. Antonio Robiate (Lecce) — Cerutti Francesco, Revigliasco Torinese — Pilati Pietro, Bologna — Ruggero professore Luigi, Fermo — Solaro Carlo, Asti — Cagnato Antonio, Padova — Sartorelli Luigi, Tendon di Melina (Treviso) — Sbraccia fratelli, Teramo — Gentili Alessandro, Bacciano (Arezzo) — Nenci ing. Francesco, Arezzo — R. Osservatorio bacologico, Fermo — Trevisani march. Giuseppe, Fermo — Tamburini Franc., Torino.

Apicoltura. — Medaglia d'oro. — Bertoli Giacomo, Varallo Sesia — Caranti comm. Biagio, Chiesa di Pesio — Paglia Lucio, Castel S. Pietro, (Bologna) — Tartuferi Andrea, Fabriano.

Medaglia d'argento. — Aschieri Giuseppe, Viarigi — Benuzzi e C., Vigolzone (Piacenza) — Boggiali fratelli, Lodi — Biagini Michele, Vignola — Consorzio agrario provinciale, Venezia — Faraut S. e Comp., Torino — Federici Fedele, Pergola (Umbria) — Fusi cav. Giovanni, Vigevano — Paravicini Francesco, Castione Andevenno (Chiavenna) — Società apistica, Bormio.

Frutta e legumi, Processi e prodotti. — Medaglia d'oro (Ministero di agricoltura, industria e commercio). — Pretto E. C., Genova.

Medaglia d'oro. — Mazzoneschi fratelli, Spoleto (Foligno).

Medaglia d'argento. — Berardo e figli, Torino — Elia Giuseppe, Ceglie Messapico (Lecce) — Guillot baronessa Luigia, Alghero (Sassari) — Jatta Antonio, Ruvo di Puglia (Bari) — Maurano, Castellabate (Salerno) — Meletti Tito, Ascoli Piceno — Monastero di San Filippo Neri — Rocca Luigi e figlio, Morbegno (Chiavenna) — Sogno Bernardo, Torino — Tommasini Domenico, Treviso — Vismara Luigi.

Farine, Pane, Paste. — *Farine.* — Medaglia d'oro. — Tarditi e Traversa, Mussotto (Alba) — Burdese e Bonino, Vergato Bologna — Casaniello fratelli fu Pietro, Pegli (Genova) — Toso Angelo Melma (Treviso).

Medaglia d'oro (del Comizio agrario di Torino). — Pia e Re, Brandizzo (Torino).

Medaglia d'argento. — Bergami cav. Pietro, Ferrara — Caccialupi A., Piediripa (Macerata) — Grattoni e soci, Collogno — Lizars, Bruno e C.,

Cuneo — Roggeri Stefano, Settimo Torinese — Tessaro e C., Brusegana (Padova).

Medaglia d'argento (del Comizio agrario di Torino). — Cinotti fratelli, Pont Canavese.

Pane. — Medaglia d'oro (Ministero di agricoltura, industria e commercio). Ariano Luigi, Torino.

Medaglia d'argento (Ministero di agricoltura industria e commercio). — Airoidi G. e C., Torino.

Medaglia d'argento. — Candelo Simone, Pontedecimo (Genova) — Genaro Maria ved. Olivaro, Torino — Mozzone Gius., Torino — Oddino Giacomo e figli, Cornigliano (Genova) — Panificio della Ceronda, Torino — Perrin fratelli, Torino — Zennerin Giuseppe, Venezia.

Medaglia d'argento (di collaborazione). — Chiabotto Giovanni, Torino.

Paste. — Medaglia d'oro. — Montaldo fratelli, Pontedecimo — Pardini Gallo e C., Molfetta (Bari).

Medaglia d'argento (Ministero di agricoltura, industria e commercio). — Tommasini Domenico, Treviso.

Medaglia d'argento. — Amato Bonifacio, Torre Annunziata (Napoli) — Bergami cav. Pietro, Ferrara — Bortolotti Napoleone, Bologna — Camera Santolo e fratelli, Amalfi — Carpaneto, Castino e Serafino, Torino — Casanello fratelli fu Pietro, Genova — Dall'Osso fratelli, Bologna — Di-Nola Alfonso, Gragnano — Forte Alfonso, Nocera Inferiore — Garofalo fratelli fu Vincenzo, Palermo — Hirsch Emilio, Napoli — Lomonaco fratelli, Monreale (Palermo) — Provenzano Quintino, Tricase (Lecce) — Rossi fratelli, Nocera (Salerno) — Sansone Salvatore, Termini Imerese (Palermo) — Salvati fratelli, Maglie (Lecce) — Secchi-Mundula Antonio, Sassari — Zecca e Merli, Genova.

Cioccolata, confetti, frutti canditi, mostarde ecc.. pasticcerie, surrogati al caffè, torroni, zuccheri. — *Cioccolata.* — Medaglia d'oro di 1^a classe (Ministero di agricoltura, industria e commercio). — Moriondo e Gariglio, Torino.

Medaglia d'oro. — Gay e Revel, Torino — Talmone fratelli fu Michele, Torino.

Medaglia d'argento. — Biancotti fratelli e C., Milano — Caffarel, Prochet e C., Torino — Conti Antonio, Como — Franchi fratelli, Torino — Ghirardelli, San Francisco (California) — Stagni e Petazzoni, Bologna.

Confetti (Fondants e dragées). — Medaglia d'oro. — Venchi Silvano, Torino.

Medaglia d'argento. — Leonardo e Presbitero, Torino — Romana succ. Bass, Torino — Viscardi Giovanni, Bologna.

Frutti canditi sciolti ed al sciroppo, mostarde e gelatine di frutta, cognate, frutta al liquido, sciroppi, mostarda di Cremona o alla senapa. — Medaglia d'oro. — Segalerba Francesco, Genova.

Medaglia d'argento. — Baj Luigi, Milano — Bianchi Giovanni, Cremona — Fontana e C., S. Francisco (California) — Fossati Luigi, Milano — Ferro e Cassanello, Genova — Guli Salvatore, Palermo — Sogno Bernardo, Torino — Spelari E., Cremona.

Pasticcerie. — Medaglia d'oro. — Guelfi cav. Gaetano, Navacchio.

Medaglia d'argento. — Bagnani Raffaele, Pisa — Della Cà Gioachino, Schio — Digerini Marinai e C., Firenze — Florin fratelli, Genova — Giobbe Gerolamo, Roma — Lombardo Giovanni, Castagnole (Monferrato) — Nazzari Romualdo, Reggio Emilia — Nebulone Luigi, Novara — Rasina Antonio, Torno (Como).

Surrogati al caffè. — Medaglia d'oro — Frank Enrico e figli, Milano.

Medaglia d'argento — Rossa Luigi, Vercelli.

Torroni e panforti. — Medaglia d'argento. — Amico Salvatore, Caltanissetta — Barbero Melchiorre, Momberecelli — Cortelazzo Domenico, Este — Covino Luigi, Alba — Cremona Francesco, Canelli (Alessandria) — De Rosa Francesco, Caserta — Sifo Giuseppe, Benevento — Vivi Giuseppe, Siena.

Zuccheri. — Medaglia d'argento. — Romana A. e C., Torino.

Carne e pesci, Processi e prodotti. — Medaglia d'oro. — Bassi Medardo, Bologna — Colombini Ulisse, Bologna — Frigeri Giuseppe, Modena — Marchesi cav. Endimio, Torino.

Medaglia d'argento — Bonicelli Giovanni, Alessandria — Borello Giovanni, Torino — Caruli Davide, Cremona — Colombini Giovanni, Modena — Croci Angelo, Castello (Lecco) — Falcione Pietro, Torino — Ferraris Giuseppe, Novara — Fiocchi fratelli, Melegnano — Florio fratelli, Palermo — Garavelli Antonio, Alessandria — Lancia fratelli, Bologna — Migone Domenico, Genova — Molina Francesco, Treviglio — Morteo G. I., Alassio — Nicola Ambrogio, Casal Monferrato — Parodi Angelo fu B., Genova — Pinolini Luigi, Casal Monferrato — Poletti F. G., Santo Stefano, Siena — Pretto E. e C., Genova — Rossi G. B., Milano — Silvera Giuseppe e figli, Gozzano — Sogno Bernardo, Torino — Suppini e C., Bologna — Traverso Gio. di G., Genova.

Burro e formaggi, caglio, olii ed accessori all'oleificio, uova. — *Burro e formaggi.* — Medaglia d'oro. — Maffei D. Giacomo — Zazzera Antonio, Codogno.

Medaglia d'argento. — Antonelli, Roma — Bocchi fratelli, Parma — Capelli march. Antonio, S. Demetrio — Celada ved. Maria, Pieve del Cairo — Combi fratelli, Casale — Comizio agrario, Bari — Comizio agrario, Guastalla — Ferrari Francesco, Codogno — Frassy Cesare, Aosta — Frassy G. B., Aosta — Guerrieri Andrea, Fermo — Guscelli Edoardo, Milano — Ponticelli Guglielmo, Siena — Zagarella cav. Francesco, Matera.

Caglio. — Medaglia d'argento. — Sordi Melchiorre, Lodi.

Olii ed accessori all'oleificio. — Medaglia d'oro. — Delle Sedie Francesco, Olinto-Calei (Pisa) — Elia cav. Gius. fu Francesco, Ceglie (Lecce) — Ferrari Francesco, Porto Maurizio — Francesconi Calisto, Lucca — Morteo Gianoglio e società commerciale di Alessandria — Pansini, Gallo e Comp., Molfetta (Bari) — Parodi e Lupi, Porto Maurizio.

Medaglia d'argento. — Alfieri-Cavour marchesa Giuseppina, Torino — Ardizzone fratelli, Diano Marina — Arduino e Bonavera, id. — Bacile barone Filippo, Spongano (Lecce) — Beltrani frat. e D'Alessandro, Trani (Bari) — Bonanno, Ricca e figlio, Palermo — Bossini Luigi, Figline Val d'Arno — Cacace frat. fu Michele, Taranto — Cantarone frat., Trani — Commessati Giacomo, Udine — Comizio agrario di Gallipoli (Lecce) — De Cesaris Domenico e Nicola frat., Penne (Abruzzo) — De Rizzoli dott. Ludovico, Perugia — Farinola marchese, Firenze — Fusi cav. Emilio, Asciano (Pisa) — Fattoria Fenzi, Firenze — Fattoria Peruzzi Ubaldino, Antella — Garavetti avv. Filippo, Sassari — Ghio frat., Chiavari — Giuli Alberto, Lorenzana (Pisa) — Jatta Ant., Ruvo di Puglia (Bari) — Mastiani Brunacci conte Franc., Pisa — Mimbelli cav. L. G., Monsummano (Lucca) — Milani Angelo, Pietrasanta (Lucca) — Oliva e Corsi, Milano — Ponticelli fratelli, Siena — Ricasoli Firidolfi Gio., Broglio (Siena) — Rocca di Grutta fratelli, Chiavari — Sanna Meloni, Sassari — Società Lago di Garda, Gargnano — Sottani Stefano, Corato (Bari) — Tenute di Agnano e Calci, poderi Casa d'Este — Tucci Savo Benedetto, Roma — Valva D'Ayala, amministrazione del marchese (di), Taranto.

Medaglia d'argento (della provincia di Sassari). — Cocco Lopez avv. Francesco, Sassari.

Industria forestale. — Medaglia d'oro. — Garetto Pietro e figli, Torino — Micoli-Toscani Luigi, Udine — Montaldo dott. cav. Giuseppe, To-

rino — Padovan Carlo, Venezia — Rubino cav. Antonio, San Remo — Ulrich Domenico, Torino.

Medaglia d'argento. — Alias e Nurra, Tempio (Sassari) — Fanchiotti Carlo, Pallanza — Ferri Francesco e fratelli, Grosseto — Molines De Molina Ernesto, Torino — Municipio di Terracina — Palmerio Enrico, Guardagreve — Paschetta Enrico, Ivrea — Società economica di Salerno — Società tecnica d'ingegneria ed industrie, Firenze.

Caccia, pesca e residui animali, concimi ed anti-settici. — Medaglia d'oro. — Società franco-italiana, Milano — Zucchini fratelli, Bergamo.

Medaglia d'argento. — Bainotti Silvestro, Torino — Consorzio agrario e di piscicoltura, Venezia — Ferrero Cristina, Torino — Flocchi e Comp., Lecco — Guagnino Luigi, Celle Ligure (Savona) — Mussa prof. cav. Luigi, Reggio Calabria — Sommati Camillo, Genova — Tommasi G. B., Verona.

Espositori fuori concorso.

Vini. — Boschiero comm. Giovanni, Asti — Colomiatti avv. Melchiorre, Torino — Scala Giuseppe, Napoli — Zooco Donato, Maglie (Lecce).

Liquori. — Canonico fratelli — Cora fratelli, Torino — Genta Giuseppe, Torino.

Pasticceria. — Stringa Andrea, Voghera (Pavia).

Salumi. — Bellentani Giuseppe, Modena.

Olii. — Rossi Davide e figlio — Venerosi Agostino, Pisa.

Questi espositori sarebbero meritevoli di premio, e del massimo premio, per l'eccellenza dei prodotti esposti e per l'abbondante loro produzione.



