

AVANT L'A.O.P. APPELLATION D'ORIGINE ET ÉVOLUTION QUALITATIVE DE L'HUILE D'OLIVE DES POUILLES AU XIX^E SIÈCLE

EZIO RITROVATO*

Résumé : *L'objet de cette étude est d'illustrer comment le processus d'amélioration qualitative de l'huile d'olive des Pouilles a déterminé l'exigence d'indiquer et de défendre ses propres origines. Depuis la fin du XVII^e siècle, l'huile d'olive des Pouilles, de médiocre qualité et peu coûteuse, était employée aussi bien pour l'éclairage que dans l'industrie britannique de la laine ou encore dans les savonneries françaises. Mais le changement radical du processus productif, obtenu grâce aux nouvelles méthodes de production introduites dans les premières décennies du XIX^e siècle par Pierre Ravanas, fit l'accomplir à l'huile d'olive un grand saut qualitatif qui la rendit apte à la consommation. À partir de cet instant, l'industrie huilière des Pouilles comprit l'exigence de valoriser et de défendre la sapidité et la typicité de sa production pour se distinguer des huiles des autres pays de la Méditerranée et empêcher les contrefaçons. C'est ainsi que naquit la dénomination de l'huile d'olive Extra fine de la Terre de Bari, un label de qualité informel grâce auquel la production huilière de toute la région s'affirma sur les marchés nationaux et étrangers.*

Mots-clés : *huile d'olive ; Pouilles ; typicité ; Appellation d'Origine.*

Resumo: *O objetivo deste estudo é ilustrar como o processo de melhoria da qualidade do azeite da Apúlia determinou a necessidade de indicar e defender as suas próprias origens. Desde o final do século XVII, o azeite da Apúlia, que era de má qualidade e barato, tinha sido utilizado tanto na iluminação como na indústria britânica de lã e nas fábricas de sabão francesas. Mas a mudança radical no processo de produção, obtida graças aos novos métodos de produção introduzidos nas primeiras décadas do século XIX por Pierre Ravanas, fez com que o azeite desse um grande salto qualitativo, tornando-o adequado para o consumo. A partir desse momento, a indústria do azeite da Apúlia compreendeu a necessidade de realçar e defender o sabor e a tipicidade da sua produção, a fim de se distinguir dos azeites de outros países mediterrânicos e de evitar a contrafação. Assim nasceu o nome do azeite Extra fine de la Terre de Bari, um rótulo de qualidade informal graças ao qual a produção de azeite de toda a região foi afirmada nos mercados nacionais e estrangeiros.*

Palavras-chave: *azeite; Apúlia; tipicidade; Denominação de Origem.*

Le scénario économique de l'Italie du Sud au XIX^e siècle se caractérise par la prédominance d'une agriculture arriérée, à faible productivité et pénalisée par l'hégémonie du latifundium parasite qui empêche le développement des pratiques modernes de culture intensive. Cependant, certaines régions du sud de l'Italie se sont distinguées par la présence historique de cultures arboricoles spécialisées, comme l'olive et la vigne, qui ont alimenté les secteurs agro-industriels de l'huile et du vin, dont sont issus des flux d'exportation très rentables vers d'autres régions italiennes et vers l'étranger¹.

* Università degli Studi di Bari «Aldo Moro».

¹ Sur l'extension de la culture de l'olivier dans les régions du sud de l'Italie, voir BEVILACQUA, 1990: 643-654. Sur le commerce de l'huile d'olive entre le XVIII^e et le XIX^e siècle, voir MONTAUDO, 2005; GRAZIANI, 1956-1957.

Dans le royaume de Naples, la culture des olives a toujours été très répandue et l'huile d'olive représentait jusqu'à la fin du XVIII^e siècle environ un tiers des exportations, avec la contribution fondamentale des Pouilles². Le principal port d'embarquement de l'huile était celui de Gallipoli, dans la province de Terra d'Otranto, un territoire qui comprenait les provinces actuelles de Brindisi, Taranto et Lecce³. Depuis le port de Gallipoli, des voiliers anglais, français et scandinaves transportaient l'huile des Pouilles vers les pays européens les plus éloignés, jusqu'en Prusse, au Danemark et en Russie⁴. Ce flux s'est poursuivi au XIX^e siècle, en particulier vers la Grande-Bretagne et la France, où l'huile d'olive des Pouilles était largement utilisée dans certains processus industriels⁵, car sa qualité, du moins jusqu'aux premières décennies du siècle, était très médiocre et ne convenait pas à la consommation alimentaire. Outre son usage courant pour l'éclairage, d'où le nom « huile lampante », elle était achetée par l'industrie lainière anglaise pour le cardage de la laine brute et par les savonneries de Marseille comme matière première, à la place de la graisse animale⁶.

Jusqu'alors, les tentatives de modernisation du processus de production et d'amélioration de la qualité de l'huile d'olive dans le sud de l'Italie s'étaient concentrées sur l'initiative du marquis Domenico Grimaldi, un grand propriétaire terrien de Calabre. Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, il avait étudié et encouragé la construction de moulins à huile « à la provençal » ou « à la génois », dont on pouvait extraire une huile dont la qualité pouvait rivaliser avec les productions d'Aix-en-Provence, de Ligurie et de Toscane, qui étaient également importées dans le royaume de Naples pour ravir les palais des « gentils hommes et des gens à l'estomac fragile »⁷.

Cependant, à partir de la fin du XVIII^e siècle, plusieurs producteurs de la Terre de Bari ont essayé de surmonter les carences qualitatives qui condamnaient l'huile d'olive des Pouilles à l'usage industriel dominant et ont sélectionné quelques lots d'huile de table de bonne qualité qui trouvaient facilement leur place dans les pays d'Europe du Nord⁸. Mais le tournant décisif se produit dans les premières décennies du XIX^e siècle, avec l'arrivée dans les Pouilles de Pierre Etienne Toussaint Ravanis, un entrepreneur français d'Aix-en-Provence, qui s'installe à Bari en 1826. L'année précédente, il avait débarqué à Naples pour demander au roi François I^{er} la délivrance d'un brevet qui lui permettrait d'appliquer, sous un régime de monopole, sa propre innovation aux moulins traditionnels⁹. Elle consiste essentiellement en l'adoption de la double meule, qui réduit le temps

² GALANTI, 1969: 480.

³ DURANTE, 2005.

⁴ MONTAUDO, 2019: 306-310.

⁵ TRIZIO, 2000; RITROVATO, 2004.

⁶ CHORLEY, 1965.

⁷ RICCHIONI, 1938: 216.

⁸ PALMIERI, 1789: 40-41.

⁹ BURSOTTI, 1844: 8.

de magasinage des olives et limite les risques de fermentation, et en l'utilisation de la presse hydraulique en fer qui révolutionne la technique de pressurage des olives¹⁰.

Une révolution qui, avant même de se traduire par de nouvelles machines, s'est basée sur la rationalisation de certaines phases de traitement négligées pendant des siècles et responsables de la mauvaise qualité de l'huile. La pratique la plus délétère consistait à laisser les olives sur le sol pendant plusieurs jours avant de les broyer ; de cette façon, le processus de fermentation était favorisé, ce qui entraînait une acidité élevée de l'huile et son caractère non comestible¹¹. Les changements apportés par Ravanas sont partis des méthodes de stockage et des temps de mouture des olives qui, transportées immédiatement après la récolte dans des entrepôts annexés aux moulins à huile, étaient rapidement moulues et pressées grâce aux plus grandes capacités de production des nouvelles usines « à la Ravanas ».

Ainsi, en quelques années, face au déclin des huiles de Gallipoli et du Salento, les huiles fines de la Terra di Bari sont devenues populaires, résultat de la révolution provoquée par Ravanas, qui a réussi à placer sa production à des prix environ 20 % plus élevés que par le passé¹². Entre 1830 et 1845, il est devenu le plus grand industriel de l'huile dans les Pouilles, et a ouvert ses moulins à huile dans de nombreuses villes des Pouilles mais aussi à Palmi, en Calabre, fondant une tradition agro-industrielle dans les Pouilles liée à une huile d'olive de bonne qualité¹³. En effet, à partir de ce moment, l'huile de Bari a été demandée principalement pour être utilisée pour l'alimentation ou pour la conservation et la mise en conserve du poisson. La France, par exemple, dans la seconde moitié du XIX^e siècle, l'importait principalement pour la conservation des sardines et, pour cette raison, l'exportation d'huile d'olive des Pouilles était conditionnée autant par l'évolution annuelle de la récolte des olives que par « l'absence de pêche à la sardine sur les côtes bretonnes »¹⁴.

Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, le secteur de l'huile d'olive de Terre de Bari a ressenti le besoin de valoriser et de protéger la bonté et la typicité de sa production pour se distinguer des huiles plus médiocres d'Espagne, de Grèce et des pays d'Afrique méditerranéenne. Ainsi, les commerçants de Bari, avec le soutien de la Chambre de Commerce, ont commencé à utiliser l'appellation informel d'huile d'olive *Extra fine de la Terre de Bari*, avec laquelle la production d'huile était placée sur les marchés nationaux et étrangers. Mais le succès de l'huile d'olive des Pouilles a provoqué les réactions des commerçants

¹⁰ RICCHIONI, 1938; CARRINO, SALVEMINI, 2003; STEFANO, 1979, 1983.

¹¹ Sur les mauvaises techniques de transformation des olives adoptées dans les Pouilles, il est très utile le Rapport de V. Bisceglia au Ministère de l'Intérieur pour l'Enquête promue par le Roi de Naples Gioacchino Murat en 1811 *Sur les conditions physiques, économiques et sociales du Royaume de Naples*, in RICCHIONI, 1938: 215.

¹² BURSOTTI, 1844: 8.

¹³ ASB. *Fondo Intendenza-Prefettura (Agricoltura, Industria e Commercio)*, Busta 15, fasc. 28. Sur l'histoire entrepreneuriale de Ravanas, voir CARRINO, SALVEMINI, 2012.

¹⁴ BERTOLINI, 1904: 342.

et des producteurs d'autres pays européens, qui ont tenté d'entraver les importations en provenance des Pouilles également par des pratiques de boycott déloyales.

En effet, en 1892, la Douane autrichienne du port de Trieste a saisi des cargaisons d'huile en provenance de Bari parce qu'elles avaient été déclarées adultérées avec de l'huile de sésame. Mais aux yeux des exportateurs de Bari, il s'agissait clairement d'une manœuvre d'obstruction, générée par « l'envie des commerçants de Trieste de voir que le commerce de l'huile d'olive de Bari gagnait du terrain dans l'intérieur de l'Autriche ». La Chambre de commerce de Bari a immédiatement pris des mesures pour mettre fin à ce boycott injustifié, étant donné qu'il était « absurde de faire des mélanges alors que l'huile d'olive est moins chère que l'huile de sésame »¹⁵. Le Gouvernement italien est également intervenu et, après une expertise technique réalisée dans les laboratoires de l'Université de Vienne, la pureté absolue des huiles d'olive des Pouilles a été déclarée et leur libération immédiate a été ordonnée.

Dans ces années-là, le placement de la production d'huile des Pouilles sur les marchés internationaux a joué un rôle anticyclique important, également favorisé par sa valeur unitaire élevée qui était marginalement affectée par les variations des droits de douane étrangers. Ce n'est donc pas l'augmentation des droits, mais plutôt les difficultés bureaucratiques et les obstacles réglementaires qui ont été les plus craints par les négociants en huile de Bari, surtout quand, au début du XX^e siècle, les parts de marché ont été réduites sous les coups de la concurrence des huiles moins chères espagnoles, grecques et nord-africaines.

La prise de conscience du rôle fondamental de la production d'huile pour soutenir les exportations de la Terre de Bari a imposé une vigilance constante sur la qualité de l'huile et contre la menace de falsification par mélange avec des huiles de graines. Une pratique qui aurait ruiné la réputation de l'excellente huile d'olive *Extra fine de la Terre de Bari*, « dont dépend la fortune de toute la province, la production et la fabrication des huiles étant la source la plus vivante de son commerce et de son industrie »¹⁶. Une autre forme de contrefaçon consistait à mélanger de l'huile d'olive de Bari de qualité supérieure avec de l'huile d'olive de moindre qualité et de différentes origines, qui était mise en bouteille pour être vendue aux États-Unis, au Brésil, au Japon et en Australie sous forme d'huile toscane ou ligure¹⁷.

L'amélioration de la qualité et l'appréciation générale de l'huile d'olive des Pouilles sur les marchés internationaux ont conduit la Chambre de Commerce de Bari à exercer une surveillance constante pour protéger son origine, sa typicité et, par conséquent, sa réputation commerciale. Les tentatives visant à discréditer la production d'huile

¹⁵ ASB. *Fondo Camera di Commercio, Registri delle Deliberazioni Camerali*, 14 maggio 1892.

¹⁶ ASB. *Fondo Camera di Commercio, Registri delle Deliberazioni Camerali*, 28 marzo 1868.

¹⁷ Voir le rapport du conseiller Pellerano in ASB. *Fondo Camera di Commercio, Registri delle Deliberazioni Camerali*, 1 settembre 1864.

d'olive de Bari provenaient principalement d'Espagne, qui produisait une huile d'olive de qualité inférieure mais à des prix beaucoup plus bas. Un cas frappant s'est produit en 1903, suite à la diffusion d'un rapport du consul des États-Unis à Malaga. Il a déclaré qu'en raison de la mauvaise récolte d'olives en Italie, « les exportateurs italiens achètent de grandes quantités d'huile à l'Espagne, les mélangent à de l'huile de coton américaine et exportent ensuite ce mélange aux États-Unis en tant que produit italien ». Le 25 avril 1903, lorsque la Chambre de Commerce de Bari apprend la nouvelle, elle écrit une lettre de protestation au Ministère Italien de l'Agriculture et, se référant au rapport du Consul, précise que la province de Bari exporte vers les États-Unis « des huiles d'olive de table, c'est-à-dire les plus fines, les extra, si connues et appréciées des Nord-Américains ». Et, puisque « l'huile d'olive et l'huile de coton espagnoles ne sont pas du tout introduites dans notre province, l'artifice construit au détriment de la réputation de nos huiles manque de fondement »¹⁸.

En l'absence de formes officielles de protection juridique, telles que l'actuelle A.O.P., la dénomination de l'huile d'olive *Extra fine de la Terre de Bari* représentait pour les consommateurs, entre le XIX^e et le XX^e siècle, la seule garantie de qualité et de certitude de l'origine du produit. Ainsi est née la nécessité de mettre en évidence précisément, même sur les récipients, bouteilles et autres contenants, le type qualitatif et l'origine de l'huile. C'est pourquoi, en avril 1909, la Chambre de Commerce de Bari a fortement recommandé aux exportateurs de Bari « qui envoient des huiles d'olive pures en Argentine » détiqeter tous les récipients avec le nom *Huile extra fine de la Terre de Bari* afin « d'éviter que nos huiles authentiques soient confondues avec des huiles de graines ou avec des mélanges d'huiles de graines avec des huiles d'olive »¹⁹.

Cependant, durant les premières années du XX^e siècle, la concurrence des huiles espagnoles sur les marchés européens est devenue de plus en plus agressive et les politiques commerciales des producteurs des Pouilles ont dû soutenir la réputation de leur huile avec des techniques de vente plus avancées. Ainsi, pour les pays scandinaves, où l'on demandait des « huiles de couleur délavée, délicates, sans goût de fruit », en 1901, les rapports de certains commerçants de Bari déjà introduits sur ces marchés conseillèrent d'engager des représentants et des agents commerciaux, avec pour mission de faire connaître et apprécier les excellentes caractéristiques organoleptiques de l'huile d'olive des Pouilles²⁰. Une stratégie commerciale similaire a été recommandée en 1911 par le Consul Général d'Italie en Hongrie, où les huiles d'olive les plus populaires étaient

¹⁸ Suite à la protestation de la Chambre de Commerce de Bari, le 2 août 1903, dans le « Magazine de la Chambre de Commerce Italienne » à New York et dans le numéro 1676 des « Advance Sheets of Consular Reports », une lettre fut publiée par le Consul Général des États-Unis à Rome, adressée au Gouvernement américain, dans laquelle le Consul déclarait que « ayant étudié l'industrie de l'huile d'olive en Italie, il n'a jamais eu l'occasion de constater que l'huile destinée à l'exportation était frelatée ». ASB. *Atti della Camera di Commercio*. I vers., Busta 278 (*Commercio con l'estero*), fasc. 11/q.

¹⁹ ASB. *Atti della Camera di Commercio*. I vers., Busta 278 (*Commercio con l'estero*), fasc. 11/u.

²⁰ ASB. *Atti della Camera di Commercio*. I vers., Busta 278 (*Commercio con l'estero*), fasc. 11/q.

« celles du sud de la France et les huiles de Lucques et de Bari, car elles ne sont pas très denses, jaunes ou verdâtres, mais ont un goût d'olive ». Par conséquent, « pour élargir le cercle de leurs activités en Hongrie et trouver de nouveaux débouchés pour leurs marchandises, il serait nécessaire que nos producteurs ou commerçants visitent ou fassent visiter plus souvent ce pays à leurs agents »²¹. De toute évidence, des actions de marketing plus incisives étaient nécessaires dans les différents marchés de vente pour diffuser et faire connaître l'excellente qualité de l'huile d'olive des Pouilles.

En fait, lorsque les prix de l'huile d'olive espagnole devinrent encore plus compétitifs, la réputation de l'*Huile extra fine de la Terre de Bari* n'était plus suffisante pour promouvoir les ventes à l'étranger. Au contraire, de nombreux commerçants italiens ont commencé à importer en grandes quantités l'huile espagnole pour la mélanger aux productions locales et augmenter les profits de manière frauduleuse. Malheureusement, avec l'augmentation progressive des importations, entre 1900 et 1930, l'Italie est devenue le principal marché de destination de la production espagnole d'huile d'olive²². Afin de contrer la chute des exportations, toutes les initiatives possibles furent prises, quitte à défendre même des parts de marché marginales.

Il convient de rappeler, comme exemple éloquent d'une politique commerciale désormais engagée pour défendre même les plus petites positions acquises dans les différents pays, le cas des exportations d'huile d'olive vers la Russie tsariste, où elle était utilisée presque exclusivement pour l'éclairage des églises et pour alimenter les lampes devant les images sacrées, pour lesquelles elle était appelée « huile de lustre ». En 1912, la nouvelle s'est répandue qu'en Russie l'utilisation d'huiles autres que l'huile d'olive avait été autorisée pour la liturgie du culte orthodoxe. Bien, malgré le fait que la valeur totale d'huile des Pouilles exporté en Russie en 1911 ne dépassait pas 18 000 litres, ce qui n'est pas pertinent si on le compare aux quelque 9 000 000 de litres d'huile exporté globalement, la Chambre de Commerce de Bari a transmis une interpellation au Ministère Italien de l'Agriculture pour obtenir des assurances sur le caractère non fondé de ces rumeurs. L'ambassadeur italien à Saint-Petersbourg a été impliqué et le Ministère Russe du Commerce a confirmé que « selon la loi du 14 décembre 1900, seule l'huile d'olive pure pouvait être considérée comme "huile de lustre", tandis que tous les mélanges de diverses huiles végétales ou végétales et minérales devaient être considérés comme des combustibles artificiels. Toutes les demandes qui avaient pour objet l'admission dans les églises d'huiles de feu artificielles (huiles de coton, etc.) ont été rejetées par le Saint Synode parce qu'elles étaient incompatibles avec la loi et les coutumes »²³.

Dans ce cas, l'action de protection menée par la Chambre de Commerce de Bari tendait à sauvegarder une tradition de prestige spécifiquement liée à l'utilisation

²¹ ASB. *Atti della Camera di Commercio*. I vers., Busta 278 (Commercio con l'estero), fasc. 11/a.

²² HERNÁNDEZ ARMENTEROS, 2001: 391.

²³ ASB. *Atti della Camera di Commercio*. I vers., Busta 278 (Commercio con l'estero), fasc. 10/d.

liturgique de l'huile d'olive des Pouilles plutôt qu'à sa typicité et à ses qualités organoleptiques. Aussi parce que, au cours des décennies suivantes, la concurrence des huiles d'autres pays du bassin méditerranéen sera encore plus féroce et que le prix deviendra un facteur concurrentiel de plus en plus décisif dans le placement de grands volumes de production. Cependant, l'excellence reconnue de la production d'huile d'olive des Pouilles et l'intérêt de larges segments du marché intérieur et étranger pour une huile d'olive aux caractéristiques qualitatives plus précieuses ont soutenu les ventes de l'*Huile extra fine de la Terre de Bari* jusqu'à l'introduction de l'A.O.P. en 1992, grâce au règlement CEE 2081/92 de la Communauté Européenne.

Actuellement, pour obtenir l'Appellation d'Origine Protégée, un producteur italien d'huile d'olive doit garantir l'utilisation d'olives produites dans la zone reconnue par l'A.O.P. et transformées selon un règlement de production spécifique qui indique toutes les règles à respecter strictement, de la culture de l'olivieraie à la récolte des olives et au traitement de l'huile. En outre, une fois l'A.O.P. obtenue, le producteur doit se soumettre à des contrôles périodiques du respect du cahier des charges par un organisme de certification indépendant spécifiquement désigné par le Ministère de l'Agriculture et des Forêts. Ainsi, les consommateurs ont la garantie de la traçabilité et la certitude de la qualité de l'huile d'olive protégée par la marque A.O.P.

Depuis quelques années, l'Appellation d'Origine Protégée reconnaît cinq zones de production d'excellence d'huile d'olive des Pouilles, correspondant à cinq provinces de la région : Terra di Bari, Dauno, Colline di Brindisi, Terra d'Otranto et Terre Tarantine. Ainsi, les Pouilles, qui représentent 60 % de la production italienne d'huile, se caractérisent aujourd'hui non seulement par les grandes quantités mais aussi par l'excellente qualité de leur huile d'olive.

En revanche, l'histoire de l'industrie italienne de l'huile d'olive nous a montré comment, dans les Pouilles au XIX^e siècle, les producteurs d'huile d'olive ont essayé d'anticiper empiriquement, et avec des résultats éphémères, cette forme officielle de protection de la typicité et de l'origine, en introduisant et en diffusant la marque informelle de l'*Huile extra fine de la Terre de Bari*.

SOURCES

Archivio di Stato di Bari

ASB. *Atti della Camera di Commercio*. I vers., Busta 278 (*Commercio con l'estero*), fasc. 10, 11.

ASB. *Fondo Camera di Commercio, Registri delle Deliberazioni Camerali*, 1864, 1868, 1892.

ASB. *Fondo Intendenza-Prefettura (Agricoltura, Industria e Commercio)*, Busta 15, fasc. 28.

BIBLIOGRAPHIE

BERTOLINI, Angelo (1904). *La questione del vino meridionale*. «Giornale degli Economisti». 29, 341-356.

BEVILACQUA, Piero (1990). *Clima, mercato e paesaggio agrario nel Mezzogiorno*. In BEVILACQUA Piero, ed. *Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea*. Venise: Marsilio, pp. 643-654. Vol. 1: *Spazi e paesaggi*.

- BURSOTTI, Giovanni (1844). *Sul commercio dell'olio di olive delle Due Sicilie*. Naples: Stab. Tip. Solazzo.
- CARRINO, Annastella; SALVEMINI, Biagio (2003). *Trasferimento tecnologico e innovazione sociale: Pierre Ravanas e l'olio del Mezzogiorno d'Italia fra Sette e Ottocento*. «Quaderni storici». 113, 499-549.
- CARRINO, Annastella; SALVEMINI, Biagio (2012). *Le intermittenze dell'onore mercantile. Narrazioni giuridiche e narrazioni diffuse intorno al fallimento di Pierre Ravanas (1830-1860)*. In SALVEMINI, Biagio; SPAGNOLETTI, Angelantonio, eds. *Territori, poteri, rappresentazioni. Studi in onore di Angelo Massafra*. Bari: Edipuglia, pp. 213-250.
- CHORLEY, Patrick (1965). *Oil, silk and enlightenment. Economic problems in XVIIIth century in Naples*. Naples: Istituto Italiano per gli Studi Storici.
- DURANTE, Rina (2005). *Loro del Salento: per una storia sociale dell'olio d'oliva in terra d'Otranto dalle origini alla DOP*. Nardò: Besa.
- GALANTI, Giuseppe Maria (1969). *Della descrizione geografica e politica delle Sicilie*. Naples: E.S.I, vol. II.
- GRAZIANI, Augusto (1956-1957). *Il commercio estero delle due Sicilie nella sua composizione merceologica*. In *Atti dell'Accademia Pontaniana*, vol. 6, pp. 201-217, 219-238, 247-292.
- HERNÁNDEZ ARMENTEROS, Salvador (2001). *Empresas y empresarios españoles en la exportación de aceites de oliva, 1900-1936*. «Revista de Historia Económica». XIX:2, 383-414.
- MONTAUDO, Aldo (2005). *L'olio nel Regno di Napoli nel XVIII secolo. Commercio, Annona, Arrendamenti*. Naples: E.S.I.
- MONTAUDO, Aldo (2019). *Il settore oleario nel Mezzogiorno in età moderna*. In RITROVATO, Ezio; GREGORINI, Giovanni, eds. *Il settore agroalimentare nella storia dell'economia europea*. Milan: FrancoAngeli, pp. 298-313.
- PALMIERI, Giuseppe (1789). *Pensieri economici relativi al Regno di Napoli*. Naples: [s.n.].
- RICCHIONI, Vincenzo (1938). *Un pioniere «forestiero» del risorgimento agrario meridionale*. «Rivista di Storia Economica». III:1-4, 211-240.
- RITROVATO, Ezio (2004). *Il commercio estero in Terra di Bari. Dall'Unità alla Grande Guerra*. Bari: Cacucci.
- STEFANO, Rocco De (1979). *Il contributo di Pietro Ravanas all'agricoltura meridionale dell'Ottocento*. In AA. VV. *Atti del Convegno nazionale di studi sul rilancio dell'agricoltura italiana*. Siena: Monte dei Paschi di Siena, pp. 406-415.
- STEFANO, Rocco De (1983). *Imprenditori stranieri in Puglia nell'età della Restaurazione: Pietro Ravanas e l'industria olearia*. In ISTITUTO PER LA STORIA DEL RISORGIMENTO ITALIANO, ed. *Atti del 3° Convegno di Studi sul Risorgimento in Puglia - Letà della Restaurazione (1815-1830)*. Bari: Braccio-dieta, pp. 377-403.
- TRIZIO, Pasquale Bruno (2000). *La rotta dell'olio. Commercio e marina mercantile a Bari tra '700 e '800*. Bari: Giuseppe Laterza.