

Esso, nel caso, ha emesso un parere assolutamente contrario alla concessione del brevetto.

E così il Ministero dell'interno non ha fatto altro che rendersi organo di trasmissione del parere del Consiglio superiore. Circa poi al merito del parere emesso dal Consiglio, se l'onorevole interrogante avesse considerato che dare il permesso di preparare una sostanza destinata alla colorazione del vino significa mettersi sulla via per fare adulterare il vino, avrebbe trovato ad associarsi al parere stesso.

Passo all'interrogazione dell'onorevole Ottavi, il quale domanda se con l'uso della enocianina si violi o no l'articolo 140 del regolamento per la vigilanza sugli alimenti in relazione all'articolo 43 della legge sulla Sanità pubblica.

Mettiamo da banda l'articolo 43 della legge sulla sanità pubblica. Questo articolo si occupa di alimenti, di sostanze preparate artificialmente, non naturali; mentre l'articolo 140 del regolamento per la vigilanza igienica sugli alimenti, sulle bevande, ecc., stabilisce una massima generale: che al vino non si debba aggiungere alcuna sostanza colorante. Io capisco assai bene, come capiscono tutti, che l'enocianina è niente altro che la conseguenza delle buccie dell'uva....  
(Interruzione dell'onorevole Ottavi).

Non è vino, no; perdoni!... è la conseguenza delle buccie pigiate una seconda volta, in seguito d'una speciale operazione, dopo la quale se ne fa un certo estratto che diventa materia colorante. Poi, onorevoli colleghi, basta dell'acqua, un pochino d'acido tartarico, un pochino d'alcool, e un pochino di enocianina, e si ha una sostanza che avrà l'apparenza di vino, ma che invece di essere sana e nutritiva, sarà grandemente nociva alla pubblica salute.

**Presidente.** Ha facoltà di parlare l'onorevole Ottavi.

**Ottavi.** L'onorevole Schiratti, nostro egregio collega oggi assente, ed io, non avremmo rivolto queste interrogazioni all'onorevole ministro dell'interno, se non avessimo creduto nostro stretto dovere di difendere gli interessi di una industria nata e cresciuta in Italia; industria dovuta all'ingegno italiano, e che perciò onora il nostro paese. È poi nell'interesse generale d'impedire, con ogni nostro sforzo, che si stabilisca un precedente, il quale

costituirebbe la più ingiusta, la più insensata della giurisprudenza in fatto di manipolazioni lecite od innocue dei vini.

E mi permetta l'onorevole sottosegretario di Stato, di fargli un po' di storia di questa industria dell'enocianina. Prego poi i miei onorevoli colleghi, specialmente del mezzogiorno, di accordarmi un minuto d'attenzione, imperocché quest'argomento interessa specialmente i meridionali.

L'industria dell'enocianina data dal 1881, anno in cui due illustri professori Carpenè e Comboni ottennero in quell'anno un brevetto di invenzione, che fu annualmente rinnovato, sino alla cessazione della ditta che da questi due professori aveva avuto nome.

Questa ditta non solo ebbe favorevoli accoglienze nel paese, in quanto che coi suoi prodotti corrispondeva ad un vero bisogno, ma ebbe pure accoglienze benevoli da parte del Governo, ed ebbe anche incoraggiamenti materiali in danaro.

E valga il vero. Questa industria ottenne una grande medaglia dal Ministero d'agricoltura e commercio nel 1882, un premio d'incoraggiamento di 500 lire nello stesso anno.

**Niccolini.** Male!

**Ottavi.** No! bene. Ebbe un altro incoraggiamento nel 1891 dall'Istituto Veneto...

**Niccolini.** Malissimo.

**Ottavi.** Ebbe pure un premio nell'esposizione nazionale di Torino nel 1884, ed anche l'esonerazione dalla tassa sull'alcool impiegato nell'estrazione della enocianina.

**Niccolini.** Per vendere la fucsina!

**Ottavi.** Qui non c'entra la fucsina, caro Niccolini.

Si tratta quindi di grandi incoraggiamenti già dati a questa industria. Venne poi un'altra rispettabilissima Ditta, Antoniazzi e C<sup>o</sup> di Conegliano, la quale introdusse dei notevoli miglioramenti nell'industria stessa, per cui ora si fa l'estrazione oltrechè dalle vinacce, anche dal vino concentrato nel vuoto.

Questa Ditta ha aggiunto dunque alla benemerita che già aveva l'industria in questione di procurare un surrogato ai colori derivati dal catrame l'altra di utilizzare molti vini pugliesi mediocri o scadenti o per varie cause deprezzati sul mercato. Infatti si estrae, oltre all'estratto secco del vino, contenente tutti gli elementi tonici del vino stesso, e contenente anche la materia colorante. Or bene