

remaggiore, a Sansevero, nel piano di Rignano, ad Ischitella, a S. Marco in Lamis e in alcuni altri luoghi.

Certo ch'è ancora da desiderare molto pel perfezionamento dell'industria, ma ciò è commesso al tempo in gran parte. Sul Gargano, ch'è regione tutta oleifera, per l'immensa quantità delle ulive e per l'insufficienza degli strettoi, si tengono le ulive depositate per lunghissimo tempo prima di macinarle e le ulive si cuoprono di muffa, che il volgo chiama *riscaldamento*. Gli effetti se ne possono indovinare. È un inconveniente del resto, riconosciuto da tutti, e ciò non è poco, e che potrebbe essere corretto o distrutto con l'introduzione delle nuove macchine, frantoi e strettoi a vapore, i quali indipendentemente da altri vantaggi, hanno quello incontrastabile e incontrastato d'impiegare maggior forza in minor tempo. È dunque per necessità che si tengono le ulive raccolte per molti giorni prima di frangerle. Non possono raccogliersi a mano per difetto di braccia, e quasi generalmente si aspetta che il frutto cada da sè, e il frutto non cade da sè, che quando sia esclusivamente maturo. Non è possibile fare laggiù quel che si fa in Toscana e si fa nell'Umbria e nelle Marche. In tutta la regione pugliese c'è la grande coltivazione e la grande industria olearia e però i progressi ottenuti in quella regione sono stati immensi e quasi rivoluzionari, perchè non si sono venuti compiendo gradatamente, come in Toscana, ma in poco tempo, sotto l'impulso di una gran fede, col vigore di gente giovane che vuol ribellarsi d'un tratto all'antico, e vuol mutare e rifar tutto, senza badare a spesa. Ma vi sono difficoltà naturali contro cui non si lotta. Certo, la Toscana e l'Umbria non hanno nelle stesse proporzioni della Puglia, frantoi e strettoi a vapore, e forse non hanno belle fabbriche e così ben provviste di macchine e utensili come si vedono in gran numero nelle tre Puglie, e particolarmente in Terra di Bari, ma hanno la tradizione e l'esempio da una parte, e tutta una condizione colonica così profondamente e sostanzialmente diversa dalla pugliese, braccia e capitali corrispondenti alla loro piccola industria. In Capitanata non solo è ancora vivo il sistema d'*incamminare* le ulive, cioè di tenerle a fermentare per mesi, ma non sono pochi gli esempi dell'estrazione dell'olio con l'acqua bollente, ponendo la massa delle ulive frante in sacchetti di tela e lana sulle quali pigiano coi piedi le contadine! Ma gli olii fini di Capitanata oggi sono commestibili, e venti anni sono non c'erano olii fini. Quelli di Viesti, di Vico del Gargano, d'Ischitella, e di Bovino vendonsi a Trieste allo stesso prezzo dei migliori di Bari. Gli olii del De Paulis di Bovino, del Maurea di Chieuti, del Campanella di Deliceto, del Della Torre di Monte S. Angelo furono da noi giudicati di buonissimo gusto. Non hanno raggiunto ancora nel colore la perfezione degli olii di Teramo e di Bari. Sono dolci come questi, più grassi degli abruzzesi, ma meno grassi dei baresi, e inferiori per finezza e sapore agli uni e agli altri.