

La Capitanata ha una specialità tutta sua propria, la stessa specialità dell'Algeria. Si verifica in quella parte d'Italia ciò che si verifica fra i Kabili, e di cui ho discorso nella prima parte di questo scritto. Il Gargano è coperto tutto di larghe boscaglie di olivastri, o ulivo selvaggio (*olea oleaster*), che vi cresce spontaneo. I proprietari se ne servono innestandoli; se ne servono soprattutto a cavare dal frutto olio in pochissima quantità, e anche buono. Se i milioni di olivastri fossero innestati tutti ad ulivi gentili, si avrebbe tant'olio da inondarne l'Europa. Ma un innesto generale è impresa vana per ora, o almeno molto difficile, per ragioni locali, alle quali accennerò. L'ulivo selvatico cresce spontaneo specialmente sopra le terre demaniali, soggette ad usi civici. Questi usi civici voglion dire pascoli aperti, diritti di legnare, servitù di passaggio, mancanza assoluta di siepi e di coltura. Sono vecchi avanzi di vecchie concessioni baronali o governative che dovrebbero essere abolite, compensando in altro modo i cittadini, se pure ce ne sia bisogno.

La Capitanata ha 44,685 ettari ⁽¹⁾ del suo territorio coperti di olivi ed olivastri, ed ha in media l'annua produzione di 46,538 ettolitri. Così dicono le paurose notizie statistiche raccolte dalla Società Economica e dalla Camera di Commercio, ma effettivamente la si crede assai maggiore. E piantagioni nuove se ne fanno ogni giorno, e le vecchie si riformano con gl'innesti. I vasti campi del Tavoliere, tenuti per tanti anni a semina senza cavarne sufficiente raccolto, o a pascolo cavandone poco o nulla, si mutano lentamente in vigne e oliveti. È desiderabile vedere le piantagioni aumentar sempre. E ogni anno sorgono nuove fabbriche per l'estrazione dell'olio, e nuove macchine per frangere sostituiscono le vecchie adamitiche macine. Non è questo progresso? E non è superiore a quello di ogni altra parte d'Italia? Gli olii di Capitanata sono entrati già nel commercio del mondo sotto il nome di olii del Gargano, perchè il Gargano ne produce in maggior copia, sebbene di qualità inferiore.

La Capitanata non ha ancora stabilimenti per l'estrazione dell'olio con mezzi chimici, come li ha Terra di Bari, e generalmente i residui delle olive sono impiegati alla combustione per le fornaci, e per alimento ai maiali. Non si fanno olii lavati per sapone e non si fanno adulterazioni perchè la Capitanata non produce olii di semi. Si coltiva il lino, ma in così poca quantità, che quel poco che occorre per i bisogni locali s'importa dall'estero. I terreni di Capitanata sono più adatti alla coltura del grano che del lino; anzi non v'è tornaconto a piantar lino ⁽²⁾.

Molta strada resta ancora a percorrere alla Capitanata per raggiungere un più alto grado di perfettibilità; ma chi dirà che non vi si sia compiuto in venti anni ciò che in un altro paese si sarebbe compiuto in un secolo?

(1) La Capitanata ha un'estensione di 756,000 ettari, ma le terre coltivate e capaci di coltura hanno una estensione di 350,000 ettari soli.

(2) Atti del Comitato dell'Inchiesta Industriale, deposizione scritta del cav. Giorgio Manrea di Chienti.