Associazione di Studi Storici "Daunia Sud"
Pro Loco Cerignola

PAVONCELLI

Cerignola
Amministrazione Comunale
1988

Associazione di Studi Storici "Daunia Sud"
Pro Loco Cerignola

REGIONE PUGLIA
CRSEC
Cerignola
FG/ 34
Ass. P. I. e Cult.

Pavoncelli

Cerignola
Amministrazione Comunale
1988

Cura editoriale della ristampa anastatica: Nicola Pergola
Impianti, fotolito e stampa: Leone Editrice, Foggia

Questa pubblicazione è stata realizzata con la collaborazione di
RIUNIONE ADRIATICA DI SICURTÀ
Agenzia Principale di Cerignola

Presentazione

Nell'ambito della terza edizione della mostra "Cerignola produce", nata soprattutto per valorizzare i prodotti agricoli del nostro territorio, ci è sembrato opportuno accogliere la proposta della locale Associazione di Studi Storici "Daunia Sud" di fare un salto nel passato per dare uno sguardo a *cosa* e *come* Cerignola *produceva* agli inizi del secolo.

L'occasione ci è stata data dalla possibilità di riproporre anastaticamente, per gentile concessione di Casa Pavoncelli, il presente volumetto, la cui prima edizione - in ben quattro lingue - vedeva la luce nel lontano 1905.

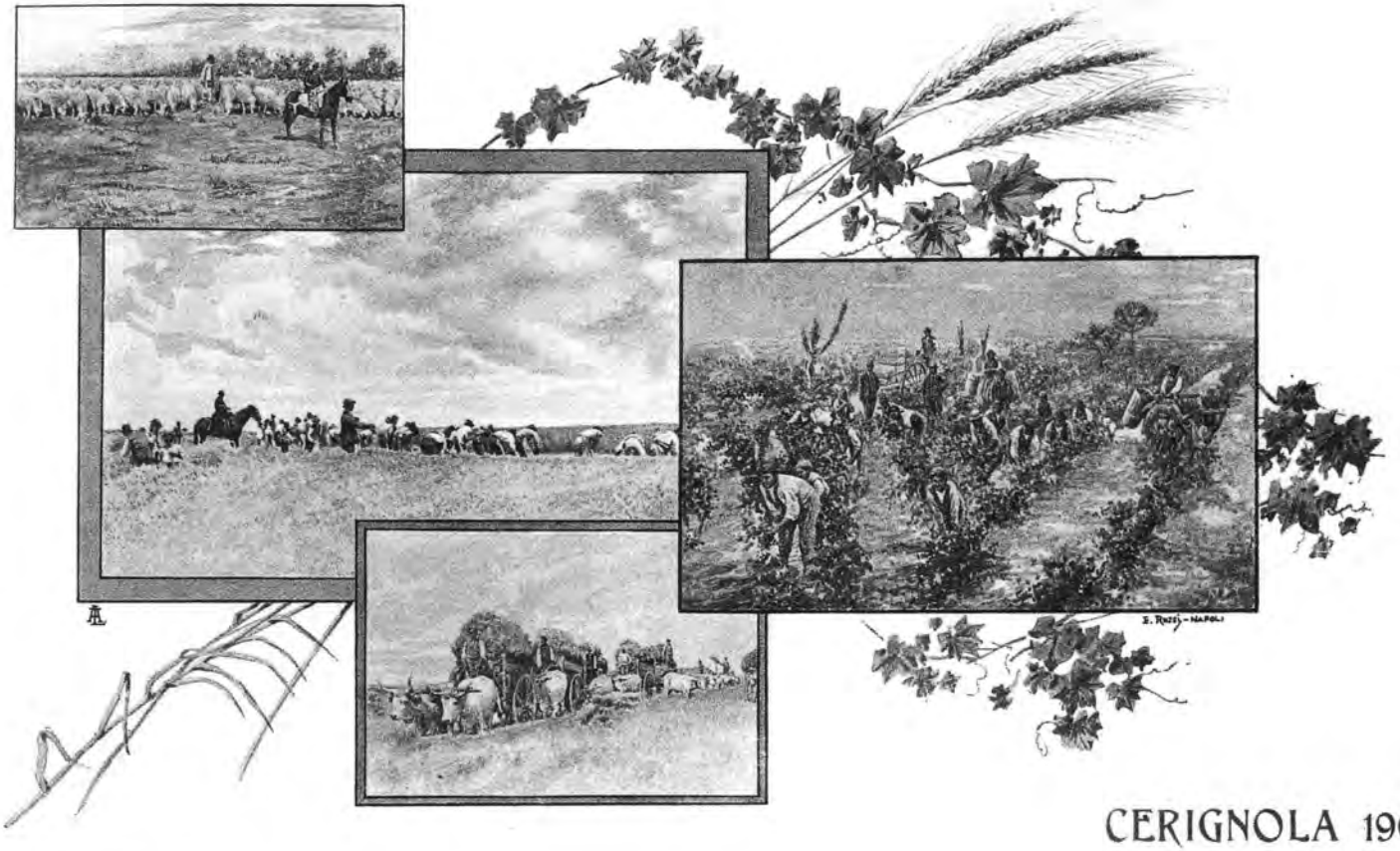
Una fonte preziosa sia per il ricchissimo corredo di immagini fotografiche sia per il puntuale apparato testuale che, nel complesso, tracciano un profilo preciso dell'assetto produttivo di una delle più prestigiose aziende agricole dell'epoca.

Caso non isolato nel quadro dell'economia cittadina a cavallo fra '800 e '900 che annoverava figure di spicco come i La Rochefoucauld, i Zezza, i Berlingieri. Ma caso emblematico per il deciso impulso dato alla trasformazione della monocoltura cerealicola - con tutti i riflessi che essa poteva avere sul piano occupazionale - a favore di una diversificazione produttiva che privilegiava la coltura della vite e dell'olivo, non trascurando l'allevamento di ovini, bovini ed equini, e finalmente legava il nome di Cerignola, in una moderna concezione industriale e commerciale, a vini di qualità come il S. Stefano, il Torre Giulia, il Mistella, rompendo una tradizione di esportazione di vino da taglio.

Non rubando altro spazio al piacere della lettura cogliamo l'occasione per ribadire, come Amministrazione Comunale, l'impegno a delineare - con analoghe iniziative culturali collaterali alle future edizioni di "Cerignola produce" - un quadro più esaustivo del nostro glorioso passato produttivo cittadino, perchè sia di riflessione e di stimolo alla nuova classe imprenditoriale: quella che, col quotidiano impegno nel presente, sta costruendo il futuro della nostra città.

Pasquale Monopoli
Assessore all'Agricoltura del Comune di Cerignola

PAVONCELLI



CERIGNOLA 1905

STAB. TIP. L. PIERRO & FIGLIO - NAPOLI

LE TRE PUGLIE

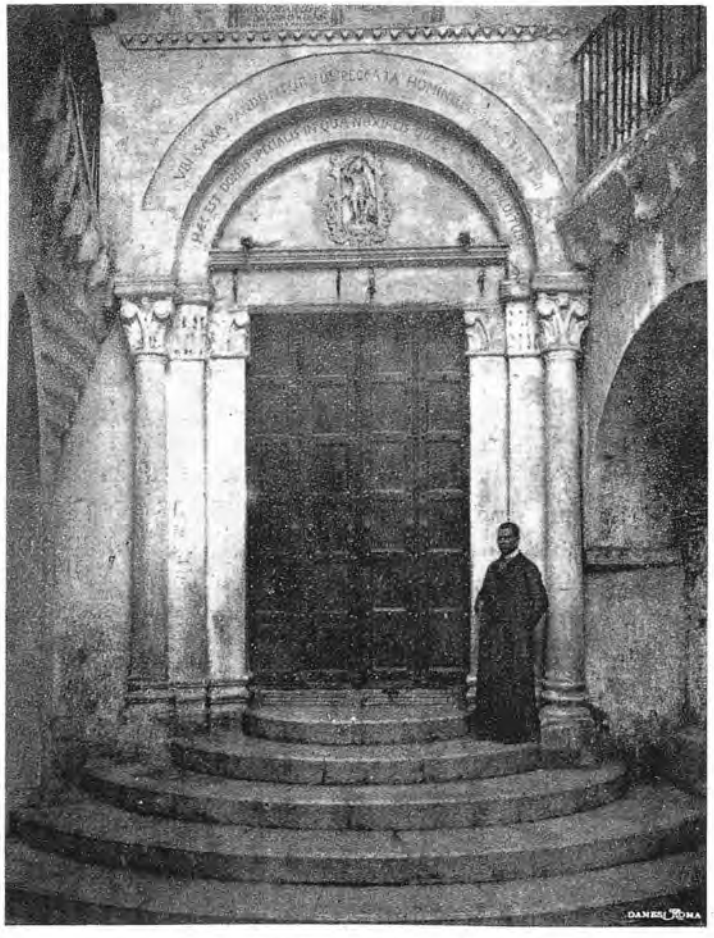
IMPRESSIONI E RICORDI



CASTEL DEL MONTE

Il viaggiatore, che si diriga verso la parte meridionale d'Italia, lasciata dietro a sè la ridente Campania, vede sorgere a Benevento maestosi gli Appennini quasi a sbarrargli il passo. Ma il treno li traversa per una successione di gallerie, scavate a 650 metri sul livello del mare; e discende veloce nella stretta e solitaria valle, della quale sta a guardia Bovino: la Ibonio o Vibino dei tempi antichissimi.

È per questo passaggio, che le acque preistoriche irruppero tra le rocce calcari, per formare poi la vasta e sconfinata pianura di Capitanata, la Daunia mitologica. È colà, che comincia la Puglia, quella regione che tanta parte ha avuto nelle varie e non sempre liete vicende dell' Italia meridionale. Il Fortore ne traccia il confine al Nord con il montuoso Molise; di là del Vulture, vulcano estinto, il cui cono domina e torreggia su l'orizzonte, si nasconde l'aspra Basilicata; ad ovest



MONTE S. ANGELO - PORTA DELLA CHIESA



LUCERA - DUOMO

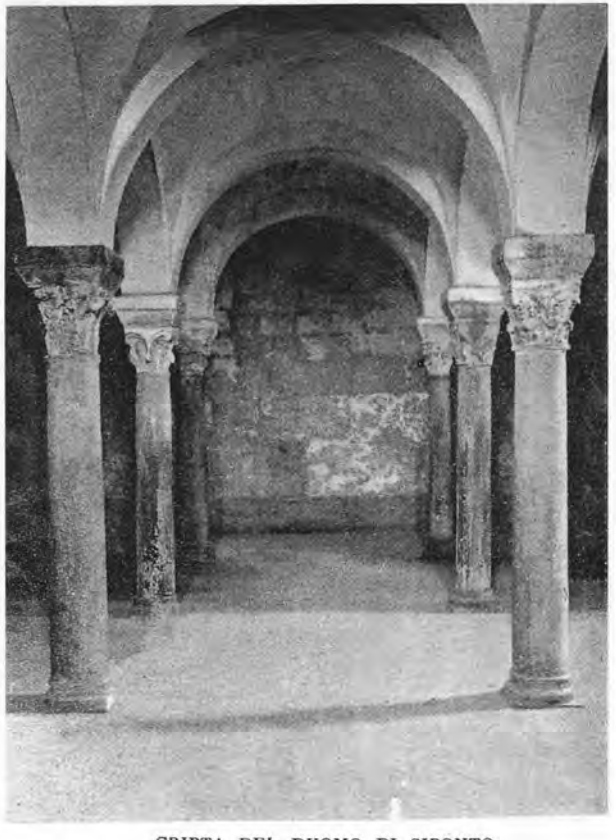
i monti delle province di Benevento ed Avellino s'inclinano fino a divenir colline, confondendosi con la pianura, che si allarga e si affaccia al mare, dall'altra parte. La punta del capo di Leuca, dalla quale sembra che s'intraveda la Grecia, è l'estremo confine meridionale della terra pugliese; il mare Adriatico, mutato il nome in quello di Ionio, la contorna e s'interna nel golfo di Taranto con ampio porto naturalmente strategico.

Rompe la monotonia della lunga costa il gruppo alpestre del Gargano, che, protraendosi quasi sprone, forma il bel golfo di Manfredonia. Ivi già Siponto, colonia greca, aveva sofferto delle invasioni barbariche, quando un terremoto la distrusse nel 1255; e Manfredi, *nipote di Costanza imperatrice*, edificò allora la città del suo nome, rifugio ai sipontini e difesa marittima del suo reame.

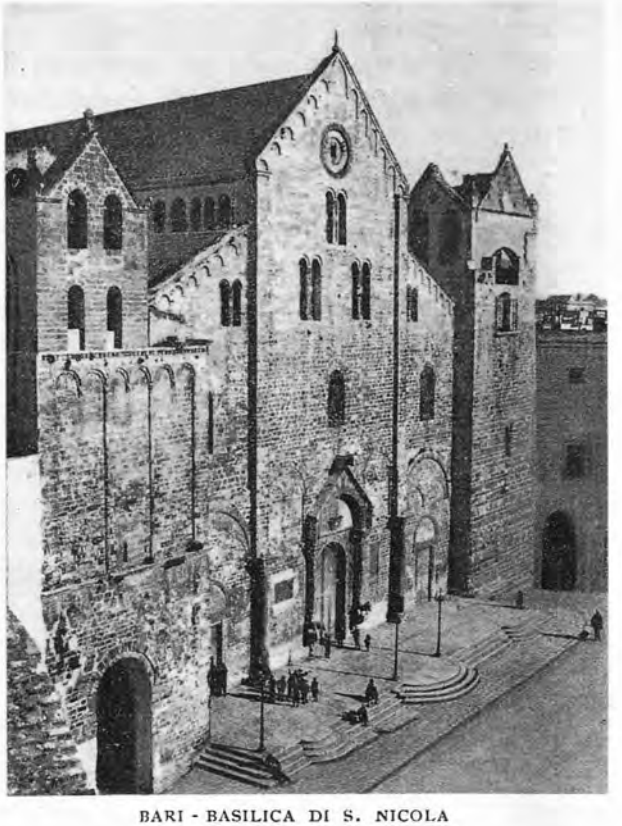
La punta del promontorio, che a picco guarda sul golfo, è sacra per la leggenda, che colà sia apparso l'Arcangelo Michele: pia e cara leggenda agli invasori normanni, come cara e pia resta al popolo slavo dell'opposta riva dell'Adriatico quella di S. Nicola di Bari. La vecchia tradizione si conserva anche oggi fresca di poesia: nei primi giorni di maggio, convenute dai paesi più lontani, lunghe file di pellegrini, in pittoreschi costumi, e salmeggianti dietro una Croce salgono per gli aspri fianchi del monte fra le erbe fiorite, i pini chiomati e le querce secolari, a sciogliere i voti all' Arcangelo



BARLETTA - PALAZZO DELLA MARRA



CRIPTA DEL DUOMO DI SIPONTO



BARI - BASILICA DI S. NICOLA

miracoloso in una chiesa, circondata dalla spelonca ove egli apparve, sulla piccola e bianca città di Monte Santangelo. Lassù sono raccolte memorie di lontane istorie, e si conservano ancora, salvati dalle mani rapaci degl' invasori, preziosi doni degl' imperatori di Oriente all'Arcangelo dalla spada fiammeggiante; fra essi le meravigliose porte di bronzo, venute da Bisanzio. Traquei boschi cupi e quelle vallate liete di aranci, tra le siepi di agave ed i campi di opunzia dai fiori gialli e porporini, il paesaggio ha reminiscenza orientale. Guardandolo, si è indotti a pensare se quella terra non sia stata violentemente divelta insieme alla bella e forte gente, che l'abita, dai monti dell'Albania e del Montenegro.

Nei confini accennati le tre Puglie hanno 19.110 chilometri quadrati di superficie, nella maggior parte pianeggiante. Veramente meritano il nome di colline le sole Murge, emerse prima dalle acque, e sulla cui schiena si posa Castel del Monte, gloriosa memoria del tempo svevo. Intorno stanno borgate e villaggi numerosi abitati da tenace, sobria e laboriosa gente, che l'industria agraria ha in grande onore, avendo fatto di povera terra quasi un giardino. Esempio questo è di forza, che pare scompaia nei tempi di oppressione e di crisi, e più vigorosa risorge ogni qualvolta l'occasione si rinnovi per assicurare traffici e lavoro.

Erano appena 1.350.000 abitanti nel 1861, e l'ultimo censimento ne segnò 1.959.658 con una



CASTELLO DI MANFREDONIA



DUOMO DI SIPONTO



FOGGIA - DUOMO



FOGGIA - CASA DI FEDERICO II

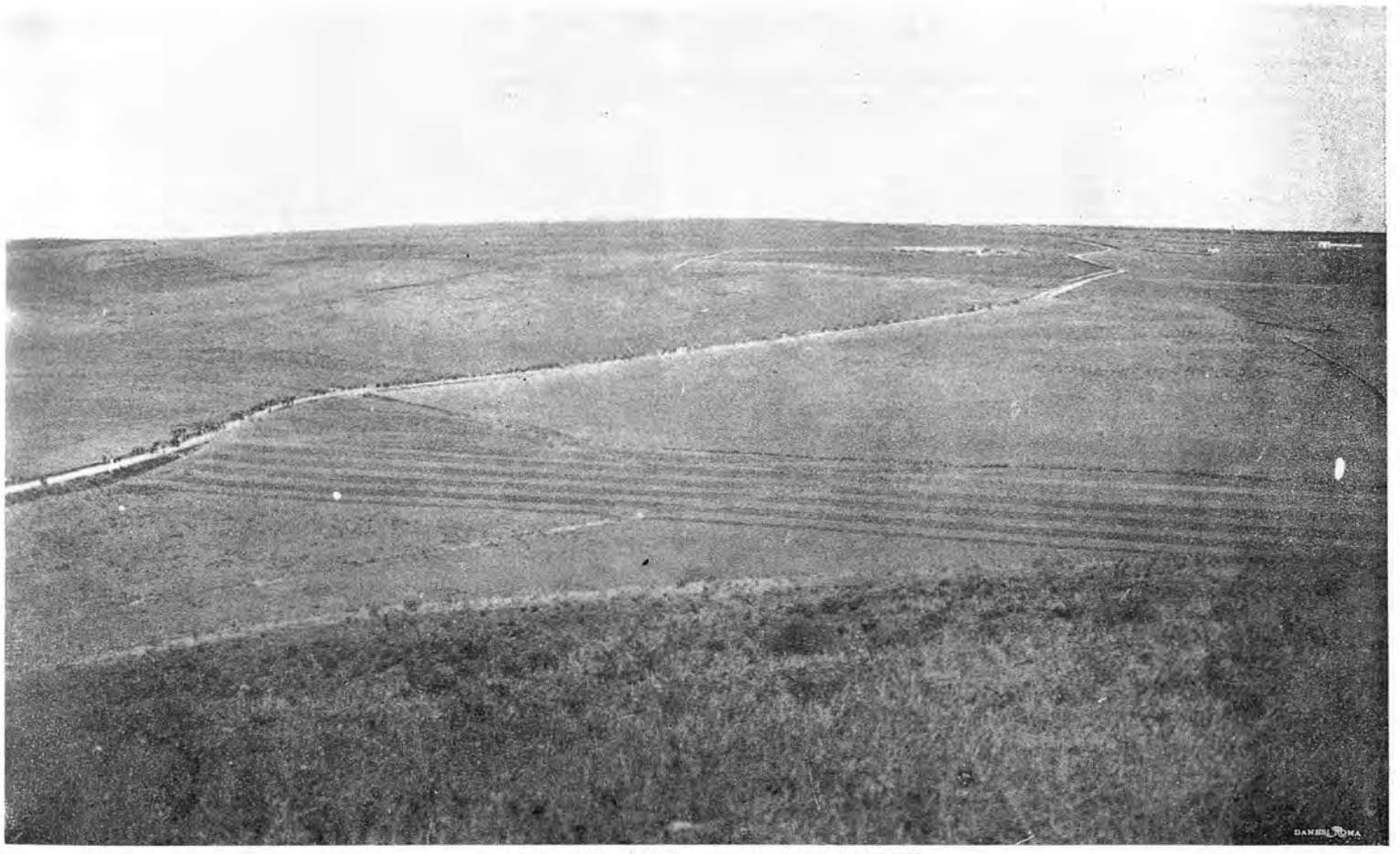


PANORAMA DI FOGGIA

densità di 104 per Kmq. per la provincia di Lecce, di 154 per la terra di Bari e di 63 per la Capitanata. Fenomeno ancora più sorprendente di affetto alla terra, remuneratrice o ingrata ai sudori che costa, è la scarsa emigrazione: appena si contarono 3570 emigranti dal 1900 al 1902 incluso. Ma se circostanze favorevoli non vengono a migliorare le condizioni economiche della regione, non è difficile, che l'esodo da quelle province come dalle altre dell' Italia meridionale si accresca di molto, come già le ultime statistiche ufficiali hanno purtroppo constatato.



PORTO DI MANFREDONIA



IL TAVOLIERE - UN PELLEGRINAGGIO LONTANO

IL COMMERCIO D'UNA VOLTA

Nessun dubbio, che quella regione così estesa sia stata tra le più ricche e progredite dell'ex-reame napoletano. Ma nell'alterna vicenda dei suoi commerci vi fu un momento, non lontanissimo da noi, che occorre fissare per comprendere sinteticamente le sue relazioni di traffico: ciò che in antico erano state, come ripresero vecchie strade, nuovamente perdute, ed altre furono e sono costrette a trovare.



CANOSA - ARCO DI VARRONE

Dopo le convulsioni del periodo napoleonico, tutta Europa s'affannava a vita nuova con ordinamenti più civili, con opere di pubblica utilità, con strade, che i traffici facevano più attivi e le industrie rendevano lucrose. I benefizi di questa vita nuova furono risentiti anche in Puglia, che con i numerosi suoi prodotti e la sua posizione geografica potè prendere parte alla nuova attività.

La lunga costa ed i non pochi porti pugliesi ben si prestarono a questo rinnovamento, risvegliando tradizioni, che s' acquetano e dormono nei periodi di crisi politica ed economica, ma diventano vivaci fermenti in un popolo, quando la crisi è finita. Così fu delle Puglie e dei suoi rapporti commerciali, quando, cessato il fragore guerriero, tornarono in onore le feconde virtù della pace. Si determina-



MONTE S. ANGELO - CATTEDRALE



TROIA - DUOMO



S. MARCO IN LAMIS - CONVENTO DI S. MATTEO

rono, perdurando a lungo nel secolo scorso, correnti di scambi, nuovamente perturbate, perdute, da altre sostituite in parte negli anni a noi più vicini.

Il commercio nell' Adriatico e quello con la Provenza per i pugliesi erano tradizione secolare. Venezia era stata dominatrice della Puglia, che, per approvviggionarla di derrate e di uomini, aveva già altra volta dato il suo concorso, e ad essa apportava di nuovo olio e vino. Trieste, scalo dell'Europa centrale, dove convenivano le merci del Levante, e florida per attività sempre più crescente, attirò l'attenzione dei pugliesi, che vi ebbero importanti stabilimenti per trattare affari di banca e di mercanzie, e vi avviarono i loro prodotti da scambiare con legname, ferro e manufatti. Alla loro volta i porti di Trani, Molfetta, Bisceglie e Bari si popolarono di navigli, che a Trieste trasportavano lana, olio, mandorle, semi di lino e di senape, agrumi.

In questo movimento, che ripigliò antiche vie forse smarrite, rinnovò vincoli, che s' erano rotti, e vi aggiunse nuovi sbocchi e relazioni nuove, Brindisi divenne scalo dei più importanti. L' olio di olivo, ricca produzione della provincia di Lecce, ricercato dalla manifattura di lana e dal crescente numero delle macchine, dai porti di Brindisi, di Gallipoli, di Taranto si spandeva per la costa inglese e quella del Baltico.

Fu un bel momento per il commercio della Puglia, ma non senza precedenti come vedremo.

Dal tempo di Colbert e del trattato con Solimano I, che rafforzò l' influenza francese nel Levante, il commercio dell' Italia meridionale aveva per scalo principale nel Mediterraneo Marsiglia, oltre i vicini porti di Tolone e di Cette. Con la Provenza erano stati continui e non interrotti gli scambi, ed a misura che le grandi vie commerciali si aprivano in tutta la Francia, le case italiane, numerose a Marsiglia, i loro rapporti stendevano nell' interno del paese.



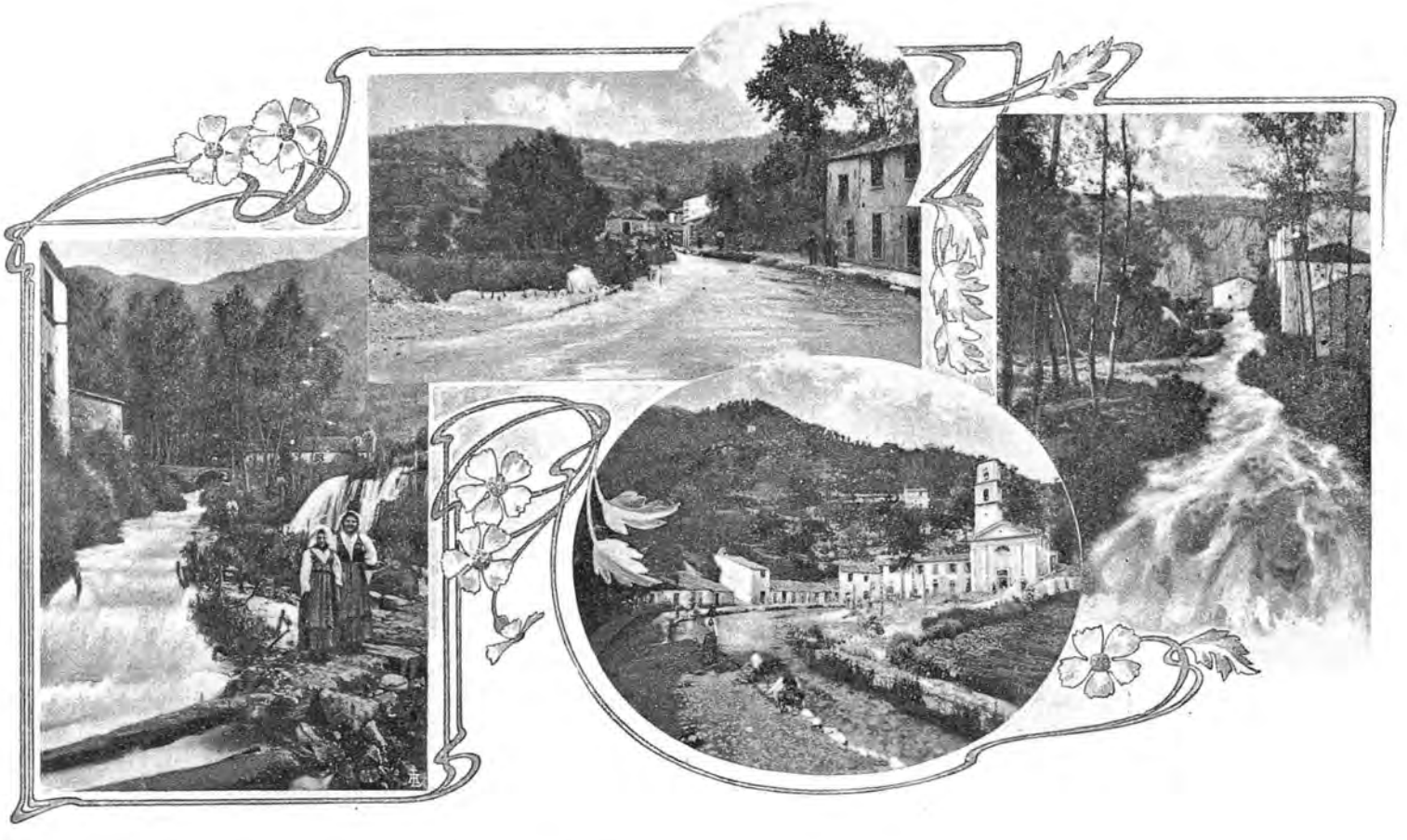
LA VALLE DELL'OFANTO

Marsiglia accaparrava la maggior parte del grano pugliese, e con esso prodotti vari, tra i quali ricercato era l' olio per addolcire quelli amari e mal fatti. E, quando il provenzale Ravanas insegnò ai produttori della terra di Bari come ottenere l' olio fino e mangiabile, le case di Nizza incominciarono quel commercio, che dura tuttora, dell' olio pugliese, quale ingrediente necessario all' industria delle sardine.

Gli olandesi, residuo forse del commercio delle Anseatiche, apportavano nel reame di Napoli pesce secco, pece, legname ed altri prodotti del Nord, e prendevano in cambio merci varie, in preferenza olio e grano. Era allora Amsterdam emporio e granaio dell' Europa settentrionale. I grani, scevri di semi estranei, asciutti, ricchi di glutine, maturati al caldo sole di giugno nel Sud, avevano gran favore; tanto più, che arrivavano colà in agosto, quando le raccolte non vi erano ancora mietute o spesso, mietute, vi soffrivano per l' autunno precoce.

In quel tempo era insignificante la concorrenza dei grani coltivati intorno al Danubio, debole quella dei grani russi; l' America importava farine, non esportava per Europa; e così il commercio granario presto divenne attivo ed importante. La *Corn Law* venne in buon punto a rialzare i prezzi di questa derrata per la necessità dell' Inghilterra d' importarne; e così le continue richieste divenivano nuovi stimoli a maggiore produzione, rendendo noti in tutta Europa i cereali del Napoletano. E quando sopravvenne la cattiva raccolta del 1846-47, che cagionò la carestia in Irlanda, i porti di Barletta e di Manfredonia poterono esportare pei paesi settentrionali grandi masse di cereali, ivi adunate dalle Puglie, dalla Basilicata e dagli Abruzzi, a prezzi di larga remunerazione.

Tale commercio andò sempre più sviluppandosi ed il grano raccolto in Puglia e nelle vicine province, caricato a Barletta, figurò sui listini di borsa a Parigi, ed il nome dei molini di Corbeil si unì a quelli dei più noti di Fiandra e d' Inghilterra per trarre dai grani nostri le farine di lusso, fin quando i paesi d' oltre oceano non intervennero con la loro produzione granaria. Questo intervento provocò la lunga e penosa crisi agraria, dalla quale l' Europa oggi appena si solleva, e che ebbe ed ha tuttora, nella terra che coltiviamo, tutte le sue ripercussioni, obbligandoci, se vogliamo vivere, a seguire il vertiginoso mutamento ed a prevederne e parare, fin dove è possibile, fatti e conseguenze.



ACQUEDOTTO PUGLIESE - LE SORGENTI DEL SELE

LA CAPITANATA E CERIGNOLA

LE CITTÀ STORICHE



CASTELLO DI LUCERA

TUTTA la Puglia ha una storia densa di ricordi antichissimi, e la Capitanata, della quale più particolarmente s' interessano queste note illustrate, ha i propri nelle sue città e nei suoi monumenti dall' epoca romana in poi.

Foggia, che è nel bel mezzo della pianura, mercato anche oggi di lane e di grano, che si conserva come al tempo remoto nelle *fosse*, donde il suo nome che pare derivi da *foveis*, centro di vasta e complicata rete ferroviaria, fu edificata verso il 1000 dagli abitanti di Arpi, colonia greca, a poca distanza dall'attuale città. I Normanni, dopo scacciati i greci, vi portarono il sistema feudale, e Guglielmo assunse il titolo di *primus comes Apuliae*. La cattedrale, costruita tra il 1172 ed il 1179 da Roberto Guiscardo e Guglielmo il Buono, dovette essere tra le chiese normanne la più grande e di stile più puro; ma il terremoto del 1731 l'abbattè: fu rifatta con nessun criterio artistico e storico, e la sola facciata laterale conserva ancora la vecchia architettura nella parte inferiore. Del successivo periodo svevo non restano a testimone che gli avanzi del palazzo di Federico II: un misero arco incastrato in una casa privata. Tra le mura di Foggia morì Carlo I d' Angiò, quasi a penitenza di averla saccheggiata.



ASCOLI-SATRIANO - PANORAMA COL PALAZZO FORTIFICATO DEI DUCHI DI ASCOLI

Poco lontana da Foggia è Lucera, la fedele *Luceria* dei Romani, residenza ora del Tribunale. Essa continua con nobile tradizione forense quella storica, che la ricorda metropoli delle Puglie e delle Calabrie sotto Costantino, ed ultima disperata difesa del dominio svevo. Le mura del castello, dove i Saraceni, vinti in Sicilia ed assoldati da Federico II, ne furono tenaci sostenitori, meritandosi la fama di arcieri senza eguali, ed il Duomo, fondato da Carlo II d' Angiò nel 1300, ed ora monumento nazionale, sono anche oggi testimonianza di quei tempi avventurosi.

Da Lucera, messa su un' altura, appare in lontananza Troja, posata, secondo scrive il Pontano, come un falcone in mezzo alla Puglia, e che si dice succeduta ad *Aeca*, l' antichissima città, al cospetto della quale si accampò Fabio Massimo per tenere a freno Annibale, vittorioso al Trasimeno. Il Papa Urbano II nel 1093 e Pasquale II nel 1114 e nel 1116 vi tennero importanti concili. La bella cattedrale, che ancora oggi è meta di studiosi e di artisti, fu incominciata da Gherardo da Piacenza, sesto vescovo di Troja, e condotta a termine dall' altro vescovo Guglielmo II nel 1119.

Verso la Basilicata è Ordona: oggi villaggio, fu città importante, che, dopo Canne, il capitano cartaginese punì d' essere rimasta fida alleata di Roma col menarne la popolazione prigioniera: *Herdoniae* probabilmente sarà stato *l' oppidulum*, che Orazio ricorda nel suo viaggio con Mecenate. E più in alto si mostra il palazzo fortificato dei duchi di Ascoli-Satriano, un tempo due vicine città, fuse poi in una: innanzi alle mura di esse e propriamente nei *campi arusini* fu data la celebre battaglia contro Pirro nel 279 a. C.

All' estremità opposta della provincia, là dove l' Ofanto piega verso il mare, dividendo la Capitanata dalla terra di Bari, la recente colonia di S Ferdinando di Puglia, scorge il campo fatale di Canne. E sulla costa biancheggia la salina di Barletta, già *Salapia*, fornitrice di sale a Roma, poi alla repubblica veneta, come oggi allo Stato italiano: con felice pensiero volle il nome suo mutato in quello benaugurante di *Margherita di Savoja*, la prima regina d' Italia, confermando con la rivoluzione fatta delle sue terre in ubertosi vigneti la tenace sua fede nella patria risorta.





CANDELA - PANORAMA

IL TAVOLIERE



Ma tra le reminiscenze storiche della Capitanata la più geniale è quella del Tavoliere, nella quale si compendia tutta la successione delle vicende politiche ed economiche fino ad oggi.

Il Tavoliere comprende la pianura tra l' Ofanto ed il Fortore per più di 500 mila ettari, che Roma repubblicana, provvida per gl' interessi agricoli e per i bisogni di difesa, aveva ripartiti in lotti a coloni. Con l' impero avvenne quanto si era avverato quasi ovunque in Italia: la scomparsa della piccola proprietà, assorbita nel latifondo, che in buona parte passò man mano al fisco, e questo finì per impossessarsi di quasi tutta la pianura. E nella stessa misura, che diminuiva la popolazione, cresceva la pastorizia.

Il dritto di pascolo divenne così provvento di stato, che i barbari invasori conservarono ed organizzarono anche meglio. I re ostrogoti concessero ai loro duci le terre con questo dritto di regalia. I Longobardi fecero di più: secondo che il bestiame usufruisse di prati permanenti, o di terre fino allora coltivate, o di erbe nate fra boscaglie, vollero dritti diversi.

I normanni e gli svevi ne fecero base di regolare introito, col nome di tassa per *fida*. Nelle costituzioni di Federico II stanno persino annoverati i patti, per i quali i pastori erano sottoposti al risarcimento dei danni, che il gregge potesse arrecare ai campi coltivati, tranne per le praterie permanenti, perchè di *proprietà sovrana*. Gli Angioini dettero miglior sesto centralizzando l'amministrazione della tassa per *fida* a Foggia, dove il bestiame soleva radunarsi. Ma sorsero gli abusi e, l'autorità regia decadendo,



CERIGNOLA - VIA PRINCIPALE



CERIGNOLA - PIANO DELLE FOSSE



CERIGNOLA - VILLA ED OSPEDALE



CERIGNOLA - POZZI



CERIGNOLA - VIA UMBERTO I

i baroni di Capitanata fecero proprio il dritto di esigere la *fida*, e presero a disporre delle terre a loro talento fino a quando non venne il dominio aragonese.

Con questo sorse il nome ufficiale: Alfonso d'Aragona segnò i confini di quella parte della pianura, che chiamò *Tavoliere*, dettò le condizioni con le quali usufruirne, sottomise a limitazione le stesse terre private, e fece tutto proprietà dello stato.

Così tornò in onore la pastorizia, ed agli abruzzesi fu vietato di menare altrove, fuorchè in Puglia, le loro pecore. Un ben ideato sistema di vie speciali, dette *tratturi*, della larghezza variante tra i 120 ed i 180 metri, fu tracciato. Le greggi durante il lungo viaggio potevano in tal modo brucare erba per sostentarsi, e raggiungere il posto loro assegnato, dove erano contate per determinare il pagamento della *fida*. A Foggia fu stabilita un'amministrazione speciale con relativo tribunale: *Regia dogana della mena delle pecore in Puglia*, che ebbe l'onore di avere per reggitore lo stesso pupillo del re aragonese.

Vi è chi dice che si giunse ad avere fin quattro milioni di capi di bestiame; altri si accontentano di due con un reddito di 380 mila ducati in oro. I successori di Alfonso, per avidità, andarono aumentando sempre più tale ricco provvento, ciò che fece della più bella parte della regione pugliese una vera steppa.

Nel 1806, al tempo dell'occupazione francese, una legge permise, che ciascuno riscattasse le terre occupate. Ma è gloria del Parlamento italiano di avere nel 16 febbraio 1865 definitivamente abolita tale istituzione. La pastorizia da obbligatoria è divenuta facoltativa; ed i proprietari hanno acquistato il dritto di coltivare come credono i loro fondi, riscattando il canone attuale con un capitale pagato a rate.

Dopo di allora l'aratro ha ripreso il suo impero, che non sarà più perduto; e la Capitanata ha potuto vittoriosamente riprodurre le ricche colture della vicina terra di Bari.

L'AMBIENTE AGRARIO



Se la pastorizia è durata per tanti secoli in Capitanata, non è tutta conseguenza di leggi e volere di despoti. Cagioni assai più gravi e complesse hanno combattuta l' attività degli abitanti: il suolo quasi ingrato e sopratutto la grande varietà del clima.

La regione, meno il Gargano, che è una massa calcare mesozoica, è tutta di formazione post-pliocenica. Nella parte montuosa s' incontrano due tipi di terreni, provvenienti da disgregazione ed alterazione di rocce; e nella parte accidentata e piana, i cui caratteri fisici provano che un tempo sia stata coperta dalle acque, i terreni riposano sopra una crosta di calcare poroso più o meno profonda con tipi calcari-marnosi, calcari a briozoi, argillosi e misti.

Il Tavoliere, mare di verdura nell'inverno, biondeggia nel fecondo maggio di spighe mosse dal vento in larghe ondate, e poi con l'inesorabile solleone dardeggiante dal cupo azzurro del cielo, ricorda l'Africa con i suoi quadri desolati ed i suoi tramonti di fuoco:



CERIGNOLA - TRASPORTO D' ACQUA IN CAMPAGNA



CERIGNOLA - CONTADINI AL POZZO

triste è allora l'adusta pianura, specialmente quando il *favonio*, soffiando impetuoso, la temperatura spinge fino a 45 g. per qualche ora, come spesso accade nel luglio, bruciando i grappoli alla vite ed i frutti al fico. D'autunno e nella fredda stagione sempre i venti fanno contrasto, e non è difficile che il termometro discenda a — 4 g.; ma più spesso oscilla tra 8° e 12°: sollievo della vegetazione invernale.

Il vento di maestro, predominante, in primavera contrasta e vince quelli caldi del Mediterraneo, che sono apportatori di provvida pioggia: così questa è sempre scarsa, chè appena 500 mm. ne cadono per anno. E lo stesso vento muta a marzo la pioggia in neve sul Gran Sasso d'Italia, dal quale fenomeno derivano le frequenti tardive brine e le notti gelate in Capitanata; e prepara ed accumula i nembi, che annulleranno le fatiche dell'agricoltore vicino a raccogliere. Se almeno si avessero foreste sugli Appennini! ma i continui disboccamenti annientano ogni difesa contro tanta iattura. E raramente cade la neve, completando così le condizioni sfavorevoli per un sistema idrografico sufficiente.

I fiumi sono torrenti autunnali, che si passano poi a guado d'inverno, e mostrano i bianchi ciottoli d'estate. I maggiori come l'Ofanto, l'*Aufido* che dicesi fosse navigabile ai tempi di Plinio, ed il Fortore



CERIGNOLA - PANORAMA

tracciano i loro sinuosi corsi torbidi e lenti, e non valgono che a far paludi alle loro foci. In quanto ai laghi che sono sulla costa: Salpi, Lesina e Varano, non altra utilità apportano che un po' di pesca, mentre sono di gravissimo danno per la malaria, che spargono intorno.

Non è possibile l'irrigazione delle terre e fare culture estive, e per gli usi stessi della vita si è obbligati ad aprire cisterne e pozzi, che non soddisfano i bisogni numerosi.

L'acquedotto pugliese, al quale provvede savia legge, devierà il Sele: l'antico Silaro, che si versa nel Tirreno là dove Spartaco disfatto perdè la vita. Perforati gli Appennini, esso sarà costretto a venire in aiuto alla Puglia, che già Orazio chiamò *siticulosa:* opera la più grandiosa del nostro tempo e prova del magico potere della scienza. Il villico, imitando Pindaro, benedirà l'acqua, e il giorno, in cui potrà dissetarsene e più ancora dissetarne il bestiame, forse abbandonerà la città per vivere nella campagna, che egli lavora ed ama, e dalla quale, non ostante la inimica natura, seppe trarre prodotti numerosi e ricchi.

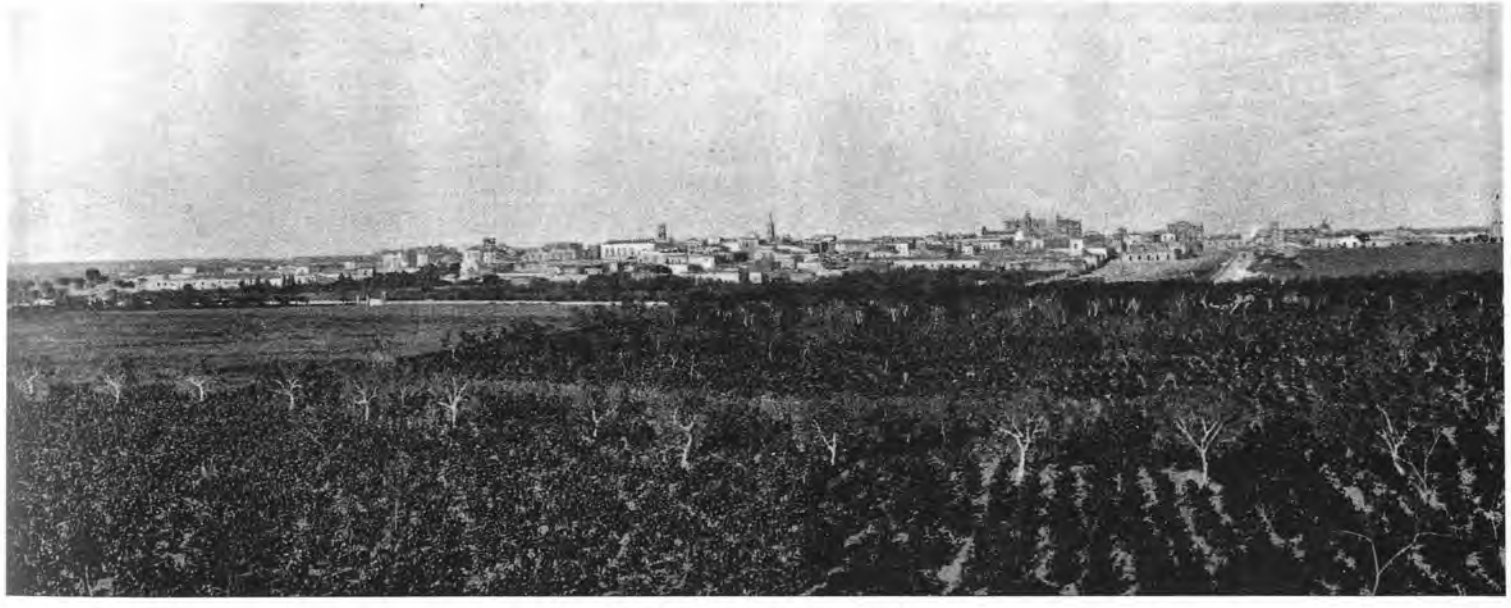
Ed invero, anche in condizioni così difficili, del vino si è accresciuta la produzione in questi ultimi anni, forse a detrimento di quella dei cereali. L'olio sembra diminuire: ai soliti insidiatori dell'olivo si è aggiunta la *brusca*, malattia prima ignorata, che gli alberi spoglia di fronde. La statistica ufficiale assegna alla Capitanata una produzione media di 2.300.000 ettolitri di frumento, di 80.000 ettolitri di olio, e di 1.250.000 ettolitri di vino; quella dell'intera regione pugliese è: più di 4 milioni di ettolitri di frumento, 650 mila ettolitri di olio e 5 milioni e mezzo di vino, che con altri prodotti avrebbero un valore medio secondo i bassi prezzi attuali di quasi 400 milioni di lire.

Dispiacevolmente questi prodotti del suolo pugliese non si prestano a troppe trasformazioni, per la qual ragione numerose industrie non potettero avervi vita. Nondimeno fiorenti sono quelle, che estraggono dalla sansa l'olio col solfuro e qualche saponeria. La distillazione dell'alcool e l'estrazione del cremore hanno migliore esistenza; e vanno sviluppandosi le fabbriche, che preparano polpa di albicocche ed altre frutta in conserva. Alle quali industrie s'aggiunge una non disprezzabile esportazione di frutta fresche e secche.

Questi ed i precedenti accenni potranno valere a far comprendere come si sia svolto il movimento agricolo ed economico in Puglia, come questa regione, più delle altre, abbia risentito duramente i danni del nuovo stato di cose, e come il disagio continui anche oggi per gli ostacoli, che ogni nazione per la legge di concorrenza frappone all'importazione di prodotti agricoli.

La Capitanata — come fu già detto — è delle tre Puglie la meno popolosa, poichè ha appena 421.115 abitanti per una superficie di 6963 kq. Ma anche la sua popolazione è in aumento e da tempi lontani, chè da fuochi 12.211 nel 1505 e 19.090 nel 1666 si saltò a 251.786 abitanti nel 1816, a 332.294 nel 1855, così salendo fino alla cifra dell' ultimo censimento, più sopra riferita.

Tra le città più fiorenti e popolose, oltre Foggia, sono Cerignola e Sansevero. Questa ultima, illustre nell' antichità, perdè ogni vanto per essersi data nel 1579 al duca Gianfrancesco di Sangro. Ma ora ha riacquistata forse maggiore importanza, economicamente, con la produzione ed il commercio del vino, e specie di quello bianco, meritamente ricercato e celebrato ovunque.



CERIGNOLA IN LONTANANZA

CERIGNOLA



CERIGNOLA - TEATRO MERCADANTE

Posto su una larga ondulazione del Tavoliere, a cento e più metri sul livello del mare, questo borgo sconosciuto d'un tempo va sempre più facendosi largo fra le città laboriose e ricche. Se ne fanno risalire le origini all'antica Gerione, che Annibale scelse per suo quartiere d'inverno; ma alcuni affermano che esso ebbe natali più modesti, assegnandone la fondazione dopo distrutta Cerina. Ma il suo nome fu legato alla storia dalla battaglia combattuta tra francesi e spagnuoli, premio della quale doveva essere il possesso del reame di Napoli. Il gran capitano Consalvo sconfisse i francesi, comandati dal duca di Nemours, che vi perdè valorosamente la vita, e che si dice sia stato sepolto in una misera cappella, poco lontana dallo abitato: il luogo viene tuttora indicato come la *Tomba dei galli.*

Quella, che si vede oggi, non è più la vecchia città, rimasta come soffocata tra le nuove strade ed i nuovi fabbricati, tra i quali si notano, oltre molte



CERIGNOLA - L' ARRIVO DELLA VERGINE DI RIPALTA AL SANTUARIO



CERIGNOLA - UNA SPIGOLATRICE

belle costruzioni private, il palazzo di città, l'ospedale Russo, il teatro Mercadante, il Duomo monumentale, tuttora in costruzione, su progetto dell'architetto Giuseppe Pisanti, ed una Scuola agraria tra le più importanti del Regno.

Nel 1860 essa contava appena 20 mila abitanti; oggi il numero ne è quasi raddoppiato dalle immigrazioni, specialmente dalle province di Bari e di Lecce: la popolazione fissa è 31.655 abitanti, la fluttuante di altri 8 mila.

L'elemento indigeno va perdendo perciò man mano le sue caratteristiche e le sue costumanze, così, come la città perde l'antico aspetto e diventa moderna, con le vie larghe e fiancheggiate da alberi, con una graziosa Villa e non pochi giardini, con l'igiene e tutti i pubblici servizi migliorati. Lentamente si trasformano, per l'influenza dei nuovi arrivati e per le progredite condizioni sociali, linguaggio, abbigliamenti, abitudini e feste.

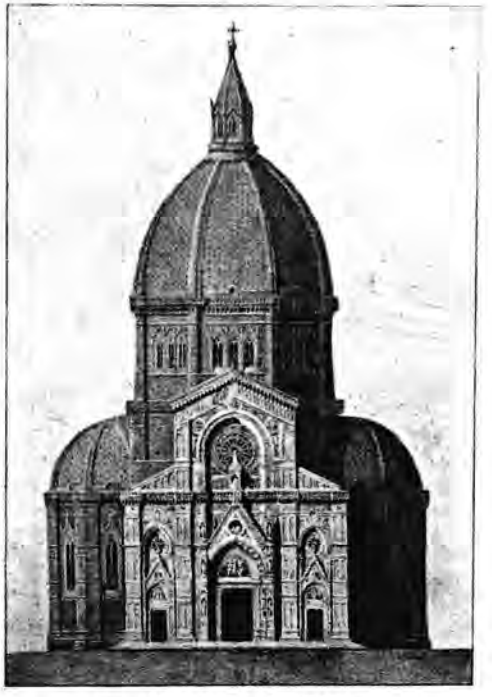
Tra queste una sola rimane costante e solenne: quella settembrina in onore della Vergine di Ripalta, che dalla città tutto il popolo festante accompagna fino ad una lontana e solitaria chiesetta sulla riva dell'Ofanto, dove ne fu trovato il quadro. Da quel tempietto, che un'iscrizione ricorda anche ora come in antico fosse dedicato alla Dea Bona, la sacra imagine ritorna con la primavera in città, benedicendo nel suo passaggio le

promesse dei raccolti. Ricordo è questo certamente di fasti pagani, il cui ripetersi è da cercarsi non tanto nella tradizione, quanto nella tendenza dell' uomo dei campi verso il mistero, che avvicenda le stagioni e feconda la terra.

Cerignola, che è quasi una tappa equidistante tra Foggia e Barletta, ha anche oggi, oltre quella varia, che dà il bestiame sparso per le terre a pascolo, notevole produzione di grano ed altri cereali, alla quale si è ora aggiunta quella non meno importante del vino in una media di 600 mila ettolitri all'anno.

L'immigrazione continua è dovuta appunto al grande incremento agrario, che vi ha elevati i salari ed è cagione di tante altre attività, quali sogliono svilupparsi là dove il lavoro ferve, la ricchezza aumenta ed il gusto si raffina.

Così essa, saccheggiata da barbari invasori, distrutta dall'esercito ungherese, venuto a vendicar la morte del marito di Giovanna I, devastata dagli spagnuoli, aiutata dalla savia amministrazione del glorioso Carlo III, avvilita dalla tirannide degli ultimi Borboni, è risorta finalmente a novella vita, formandosi con tenace proposito e con assidue cure un avvenire lieto di tutte le promesse, che un popolo operoso e civile possa sperare.



CERIGNOLA - DUOMO



L'AZIENDA PAVONCELLI

TERRITORIO



PECORE AL PASCOLO

L'attività dell'Azienda Pavoncelli si svolge su terreni, messi in quel di Cerignola e nei comuni limitrofi, terre già di dominio del Tavoliere. Sono esse divise in più gruppi. La parte principale è coltivata a cereali: di questa si conducono direttamente 2500 ettari, con tutti quei metodi progrediti, che la scienza e la buona pratica agricola consigliano ed il clima e l'ambiente permettono, come introduzione di piante foraggiere, avvicendamenti razionali, impiego d'ingrassi chimici e simili, ed altri 1000 e più ettari con i sistemi locali; resta un migliaio di ettari, che è dato in fitto a coloni, invecchiati con la Casa. Intorno a queste terre altre ne stanno per la pastorizia, tradizione del passato e necessità di ogni bene ordinata industria agricola: sono quasi 1500 ettari. Ultimo, ma più ricco, viene il gruppo delle vigne, alle quali è associato l'oliveto, con una estensione di 2500 ettari.



MIETITURA A MANO



IL LAGNO DELLA PIANA

I terreni accennati sono di varia natura. I tipi se ne possono aggruppare così :

a) Terreni silico-argillosi, formati da uno strato rossastro più o meno profondo e poco compatto di terra riposante sopra un conglomerato ciottoloso e più raramente sulla crosta ; vi prevale la sabbia silicea (più del 50 %), e l' argilla varia tra il 20 ed il 25 % ; sono terreni da classificare tra i buoni anche chimicamente ed i lavori vi sono abbastanza facili.

b) Terreni crostosi o brecciosi, formati da un leggiero strato di terriccio sulla crosta calcarea ; sono inferiori ai precedenti.

c) Terreni argillosi, messi anche sulla crosta, ma ad una profondità che è diversa da un punto all' altro : chimicamente buoni, ma di difficile lavorazione per la prevalenza dell'argilla(dal 40 al 50 %).



LA TORRE



PONTE SUL LAGNO

TERRE A MONDRAGONE.— Non si tien conto in queste note di altri non meno vasti terreni in provincia di Caserta, e propriamente tra il comune di Mondragone e quello di Castelvolturno. Messe sulla sponda destra del Volturno, che le lambisce fino al mare, e traversate dal Lagno della Piana, altro ma piccolo fiume, che raccoglie l'acqua dai numerosi rivi discendenti dai monti di Teano, sono queste terre, in parte ancora sotto bonifiche e selvagge, destinate ad un grande rinnovamento agricolo.

Tra i boschi s'erge un'antica e robusta costruzione, un tempo stazione



UNA SCENA DI VENDEMMIA

reale di caccia, e che vien chiamata Torre, donde si domina un panorama, che dai monti lontani del Molise scende alla marina, e che desta con le sensazioni varie del pittoresco le memorie classiche di Roma e del suo patriziato sparso in mille ridenti ville sulla costa del Tirreno da Terracina fino a Pompei.

Prestandosi la varia formazione e composizione del terreno a numerose colture: da quelle irrigue alla vigna sulla sabbia, dai cereali alle primizie, si ha con esse una preziosa riserva per occupare il numeroso personale, che, formatosi nell' Azienda, al bene di questa collabora con intelletto d' amore. Quando la fillossera od altra impreveduta crisi venisse in Puglia — che Iddio allontani! — gli uomini ed il materiale sarebbero spostati e portati laggiù senza sciogliere l'annosa organizzazione, che assicura lavoro e benessere a tanta gente.





MASSERIA PAVONI



MIETITURA A MACCHINA

COLTURA ESTENSIVA

TERRE A CEREALI

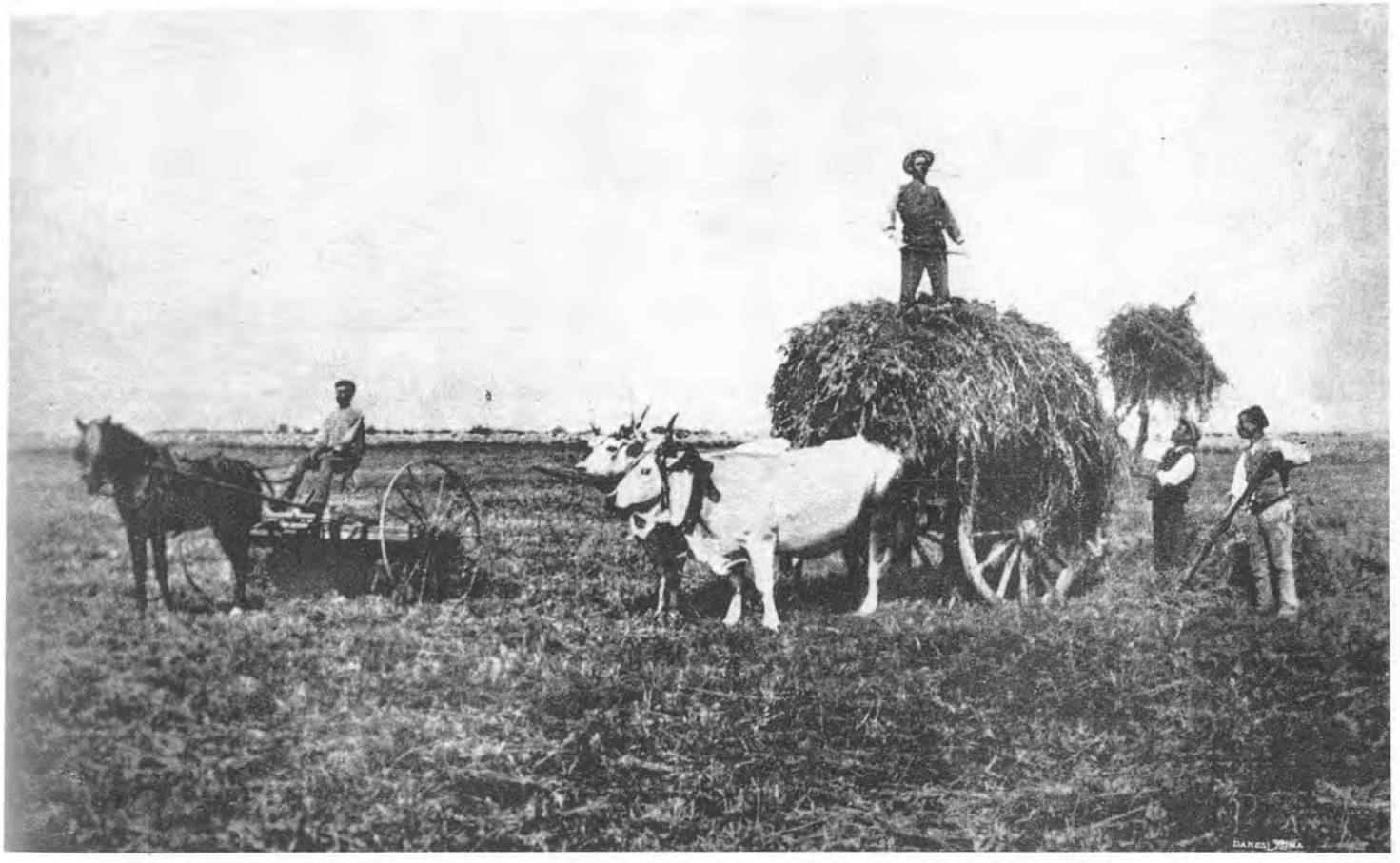


MASSERIA TRETITOLI

Questa coltura si esplica in Capitanata nella *masseria,* che rappresenta l'unità di possesso e di direzione di una determinata zona di terreno, e la cui estensione varia dai 100 agli 800 ettari: equivalente di tenuta, fattoria o *fèrme,* come si chiama in Francia.

Delle masserie di Casa Pavoncelli sette sono direttamente amministrate per un' estensione complessiva di oltre 3500 ettari: il resto, come già si è detto, è dato in fitto. Tra le prime la più importante è quella chiamata *Pozzoterraneo-Pavoni,* che si estende per circa 1500 ettari, e che si crede utile descrivere sommariamente, poichè su essa tutte le altre si modellano.

Quasi nel centro della masseria, in una spianata verdeggiante di prato naturale, che localmente dicesi *campana,* sono riuniti col pozzo i fabbricati vari e numerosi: la casa padronale; gli alloggi per i capi ed i sorveglianti; i dormitorii, tra i quali uno di 120 posti, per gli operai; rimesse per macchine ed attrezzi rurali; magazzini per sementi ed altri prodotti, ed un deposito, detto nel linguaggio volgare *lamione,* che può contenere fino a 10 mila quintali di fieno; quattro stalle riunite in quadrato con l'abbeveratoio in mezzo e capaci per 100 bovi, oltre quelle per vacche, bufali e cavalli; ed infine una chiesetta, che di festa raccoglie i



LA RACCOLTA DEL FIENO



SELEZIONE DEL SEME



SEMINATRICE



MIETITRICE - LEGATRICE



FALCIATRICE

lavoratori, quando questi in determinate epoche dell'anno (semina e mietitura) non possono recarsi in città. Così in ogni masseria di alquanta importanza è già formato il nucleo di un futuro e vero villaggio rurale: la trasformazione sarà compiuta, quando l'Acquedotto del Sele, apportandovi acqua potabile, vi permetterà dimora fissa, compensando lo squilibrio attuale tra la campagna deserta e le borgate troppo dense di popolazione.

La terra è coltivata con avvicendamento triennale. Precedono la fava come coltura di rinnovo, o la veccia ed erbai di fave ed avena o di trifoglio, che si tagliano in primavera per nutrimento del bestiame, lasciando che il resto diventi fieno. Succede il grano, di quella specie, che in Italia si conosce col nome di *grano gentile di Toscana* e localmente chiamasi *carosella;* fu preferito dall'Azienda Pavoncelli seminare il grano di Provenza, detto *richelle blanche*, che ha grande somiglianza con quello generalmente in uso; poco si semina il grano duro da semola. I semi sono accuratamente selezionati e rinnovati con acquisti in Provenza, e sono trattati col solfato di rame, prima di essere affidati al solco: se ne mettono per la maggior parte con seminatrici americane da 150 a 200 litri per ettaro. Chiude finalmente il ciclo la coltura dell'avena nostrale di Puglia, rinomata per le sue spiccate qualità nutritive, e della quale si ha molto bisogno per l'alimentazione dei numerosi animali adibiti ai lavori di campagna ed ai trasporti. E, come canta Virgilio, *sic quoque mutatis requiescunt foetibus arva.*



IL RIPOSO DEI MIETITORI

Non tutte le foraggiere sono mietute; parte vien sovesciata, con che si concorre a mantenere la fertilità della terra, insieme alla non disprezzabile quantità di concime stallatico, che si raccoglie nelle masserie, e l'uso dei perfosfati e di preparati potassici ed azotati in quelle migliori proporzioni, che la dottrina e l'esperienza insegnano.



MASSERIA POZZOTERRANEO - BESTIAME



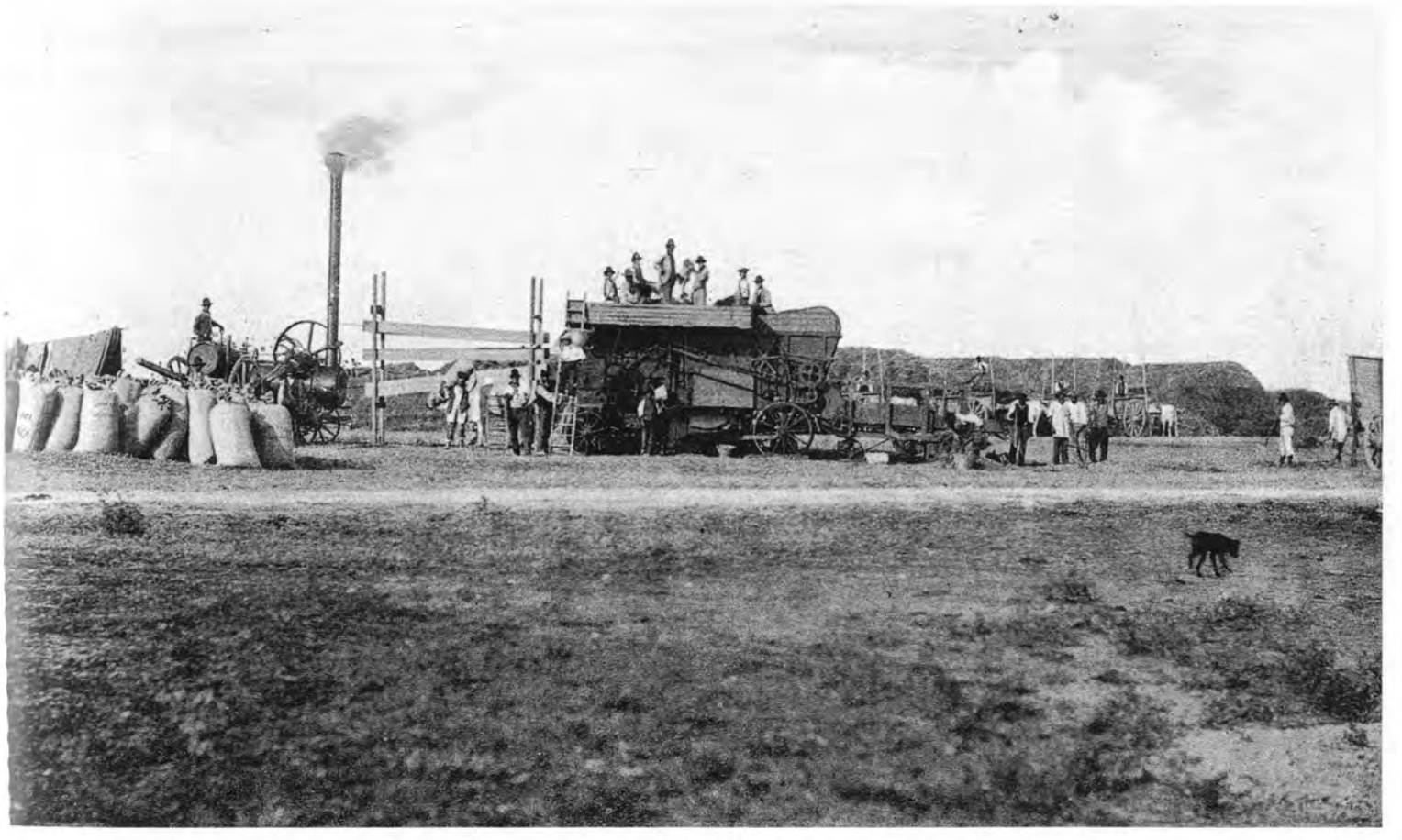
TRASPORTO DEI COVONI ALL' AIA



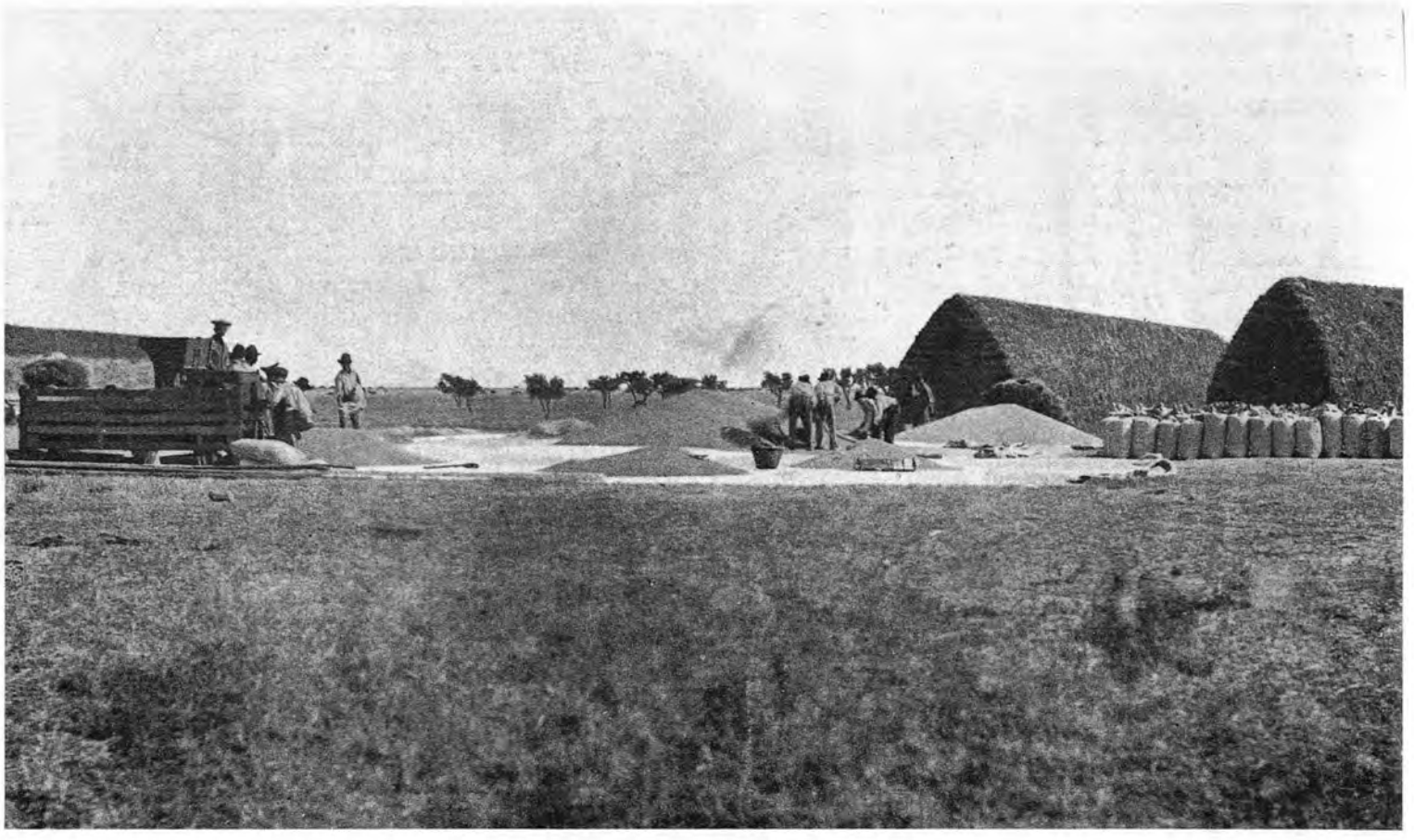
AMMASSAMENTO DEI COVONI

Nella detta masseria, come nelle altre, le macchine facilitano il lavoro dell'uomo. La semina e la trebbiatura non si fanno altrimenti; ed a mietere i campi si aggiungono le mietitrici-legatrici di sistema vario, secondo la maggiore opportunità. Completano il corredo della fattoria aratri, falciatrici erpici, estirpatori, rompizolle, spandiconcimi e quanto altro occorra per lavorare e raccogliere con la più grande economia. Per dare pallida idea di ciò, che è necessario a questa parte dell'Azienda, della quale si discorre, basterà accennare, che 50 mietitrici aiutano l'opera di numerosi mietitori, e che 500 bovi torturano e solcano la terra a cominciare dal raccolto del fieno sino a trascinare le seminatrici d'ottobre.

Vedendo l'infinita distesa dei campi, il pensiero si porta all' aratro a vapore: problema, che, se altrove non è completamente risoluto, qui merita speciale considerazione per molte cause. Gli esperimenti dell'aratro Ceresa a trazione diretta non soddisfecero, ed il sistema Fowler non ha dato ancora tali risultati da adottarlo dovunque. Gli aratri Sack, i Gardino, gli Herbert, quelli Howardt, i Fissore ed i trivomeri Flöther si completano a vicenda, secondo il bisogno e le varie circostanze.



LA TREBBIATURA



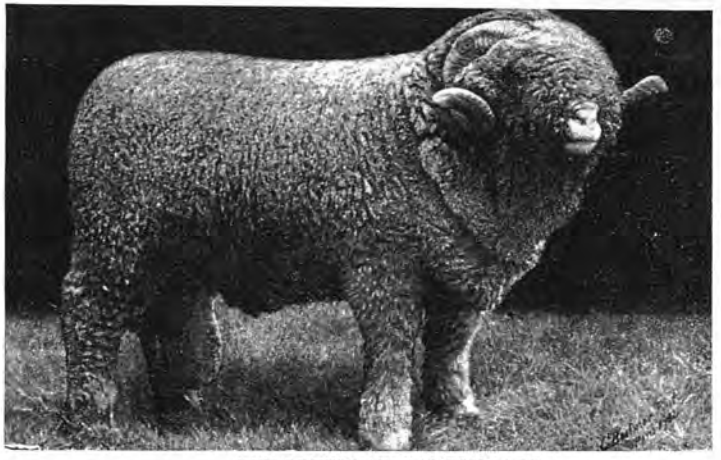
PALEGGIATURA DEL GRANO

TERRE PER PASCOLO



Di queste terre alcune fanno parte della masseria e sono dette *mezzane*, dove gli animali trovano svago ed erba; altre sono propri e vasti fondi, che in Campania diconsi *difese* ed in Capitanata *poste*, nome antico, che imita la *puszta* ungherese. Le une e le altre sono prati permanenti, nei quali si trovano tra le molte erbe, che le popolano, la loglierella, la fienarola, il poa, il bromo, il fleo pratense, l'agrostide, varie specie di trifoglio e la medica luppolina. Aggiungiamo che queste terre sono le sole alberate, essendovi stati rispettati gli antichi *perazzi*, che prima dei furiosi dissodamenti si trovavano ovunque; e che il *perazzo* è l'unico albero che dia uno scarso ma prezioso contingente di combustibile per la masseria. Con questi pascoli naturali concorrono al sostentamento del bestiame gli erbai, che nella rotazione pigliano il posto di maggesi.

Sulle *poste* vive d'inverno un gregge di 3500 pecore, di quella bella razza *merinos* pugliese, che era vanto dei re Borboni. Esso d'estate emigra per i monti aquilani, donde in ottobre ritorna alla pianura seguito da 20 muli, che portano gli attrezzi ed il bagaglio dei pastori. Si perpetua così la bella ma ora non più proficua tradizione antichissima, per la quale fin Varrone possedeva pecore in Apulia e ne lodava le qualità. Con estrema cura si vigila alla selezione ed al miglioramento della specie: da qualche tempo si esperimenta l'incrocio con montoni Rambouillet e se ne aspetta gran bene. Nel 1902 per ogni cento capi si è avuta una produzione in lana di Kg. 218, in formaggio di Kg. 340, ed in carne di capi 24,



RIPRODUTTORE RAMBOUILLET



RIPRODUTTORI MERINOS



CAPRONI



PECORE DI ASTRAKAN, RAZZA KARAKOOL



MASSARO DELLE PECORE



BUTTERO DELLE PECORE CON SALMERIA



LA TOSATURA



IMBALLAGGIO DELLA LANA

ai quali bisogna aggiungerne 12 di scarto. Con le pecore sono aggregate un centinaio di capre di razza abbruzzese ed un gruppo di pecore d'Astrakan, e propriamente della razza *Karakool.*

Seguono le vacche di razza pugliese, alla quale anche Columella faceva elogio, e di razza calabrese; esse vanno al prato nelle *mezzane* il giorno, e si ritirano nelle stalle a mangiar fieno la sera. Non si mungono, vien lasciato il latte ai vitelli, promessa di bellezza e di forza, quando, divenuti bovi, le dure zolle pugliesi rivoltano al sole. Da tale allevamento ottengonsi le reclute necessarie all'azienda per rinnovare i quadri e sostituire gli animali vecchi ed invalidi. Il bestiame da lavoro è in rapporto approssimativo di un capo per ogni 4 ettari; durante l'aratura e la semina esso non s'affatica che per mezza giornata, dandosi reciprocamente il cambio, ciò che localmente chiamasi *vegeta.*

Ma i buoi delle *carovane* — così si dice di quelli assegnati a ciascuna masseria — nelle fatiche dei campi hanno bisogno di avere numeroso carriaggio per gli strumenti di lavoro, il mangime e sopratutto per l'acqua. A tale modesto ufficio si adattano i bufali, dei quali si mantiene la razza appositamente; essi seguono pazienti i compagni, trascinando i pesanti carri. Pascolano il giorno e si nutrono di fieno



MEZZANA



UN GREGGE



GRUPPO DI CAPRE



TORO CALABRESE

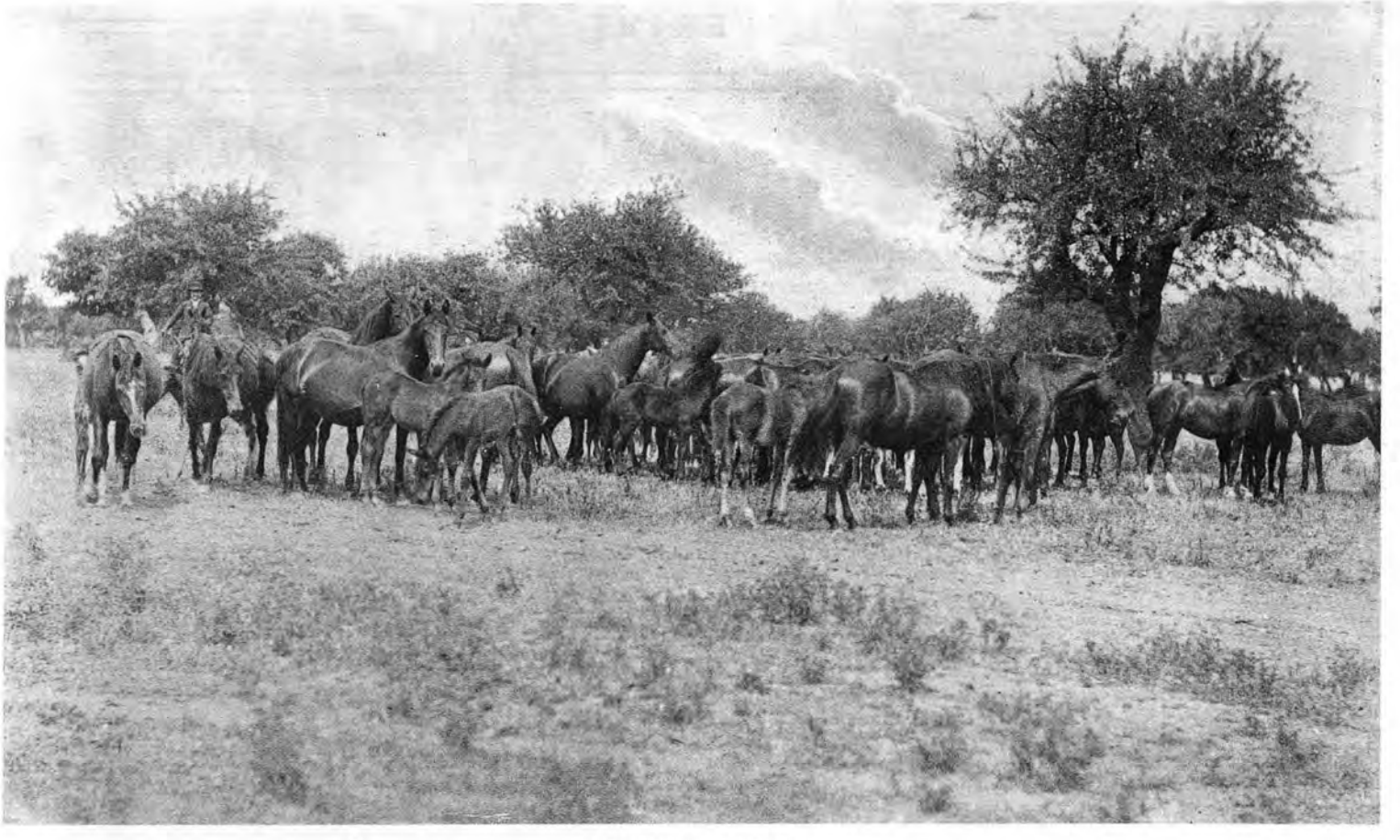
e paglia la sera in adatte stalle, che assicurano ad essi aerato e comodo ricovero: umile ma utile animale, che tende ogni dì a scomparire!

Un altro allevamento l'Azienda è obbligata a mantenere ed è quello equino, richiesto non solo per dar cavalli da sella al personale, che vigila ed accudisce alle varie colture, ma anche per il servizio dei carretti adibiti al trasporto delle derrate, per il quale solo occorrono 120 cavalli. L'allevamento ha in mira di ripristinare l'antica fama del cavallo pugliese, robusto e resistente. Fra molteplici cure quella dell'incrocio fu ed è la principale: un *percheron* ed un *mezzo-sangue* sono i fattori, dai quali si ottengono eccellenti risultati per aver cavalli da tiro pesante e leggiero. Le fattrici, tutte scelte tra le migliori di razza pugliese, romana e salernitana, con la relativa produzione, sono tenute in istato semi-brado. Per i servizi più rustici, giovando avere animali più resistenti, fu giocoforza provvedersi di muli, la cui produzione è curata dalla stessa azienda; riproduttore è un somaro pugliese della rinomata razza di Martina Franca.





COPPIE DI BOVI AL LAVORO



FATTRICI AL PASCOLO

CAMPI SPERIMENTALI



Il problema più difficile per le terre, alle quali si è accennato, come per tutte le altre di Capitanata, è di trovare una leguminosa, che permetta pascolo d'inverno ed abbondanza di taglio a primavera. A ciò la fava e la veccia sono alquanto inadatte, onde la necessità di continui esperimenti. Furono messi in prova semi di trifoglio, venuti da paesi di climi differenti, luppolina e medicai diversi; ma non si ottennero finora risultati apprezzabili.



L'impiego della lupinella è fatto da anni parecchi; ad essa si sono aggiunti da poco la sulla, il trifoglio incarnato ed in minor proporzione il trifoglio *repens*. Per avere erba verde e foraggio la state, si tentò la coltura del granturco, del miglio, persino della dura, come pure quella dei tuberi; l'aridità del suolo e la siccità ostinata dal maggio all'ottobre tradirono le aspettative.

Accanto a questi esperimenti per foraggio altri ne stanno per studiare e provare vari metodi di concimazione e gli avvicendamenti diversi da quelli ora



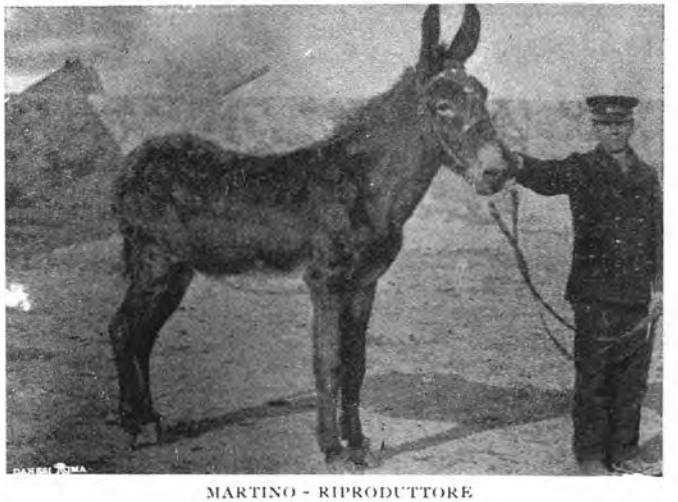
OTELLO II, DA MARTA, INDIGENA, E MASSIMO, TROTTATORE RAZZA BREDA
(RIPRODUTTORE CEDUTO ALLO STATO)



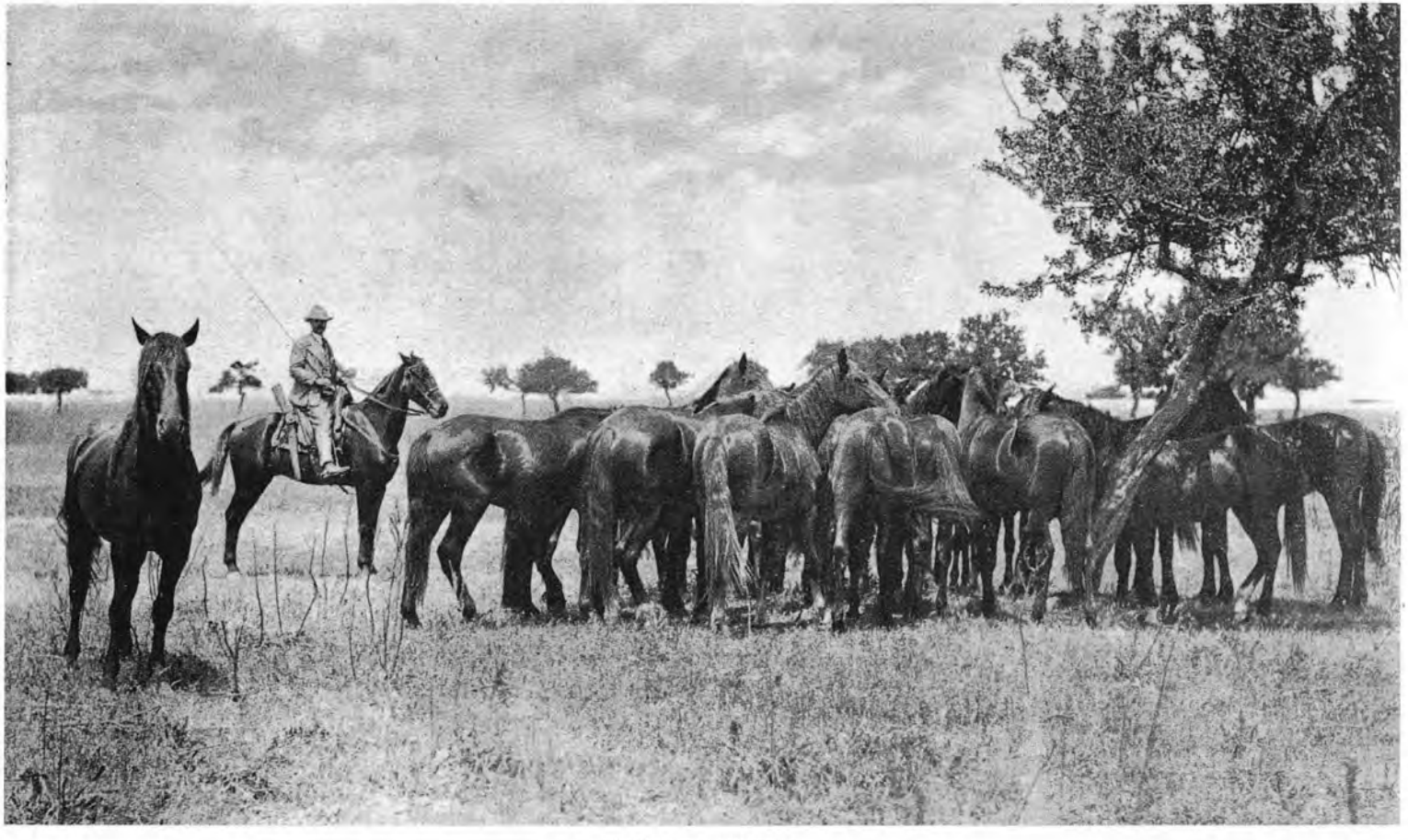
OTELLO I - RIPRODUTTORE PERCHERON



REMO - RIPRODUTTORE MEZZO SANGUE



MARTINO - RIPRODUTTORE



GRUPPO DI PULEDRI

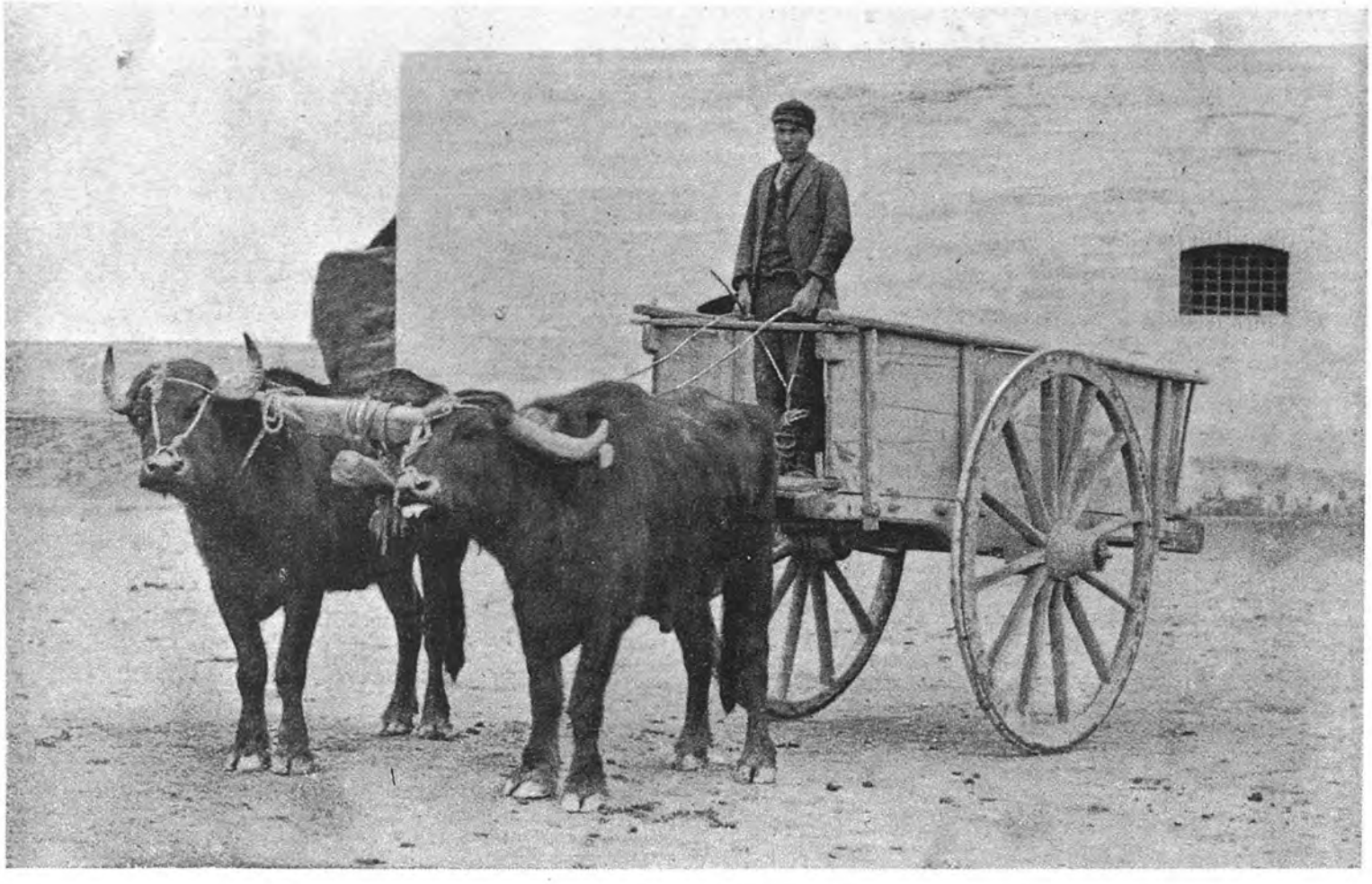
in uso, poichè già Columella insegnava che non per stanchezza o vecchiaia s' isterilivano i campi, ma per l' inerzia dell' uomo. Si tien presente, così operando, tutto ciò che di meglio fu insegnato ed eseguito in paesi più progrediti.



Più recenti, ma anche più importanti, sono gli studi intrapresi sugli avvicendamenti delle colture con o senza concimazione, avendo per testimone un campo sottoposto alla rotazione in uso da tempo immemorabile presso gli agricoltori paesani. Essi comprendono un avvicendamento di due anni, imitazione del sistema Solari, facendo succedere al grano il trifoglio; un altro, nel quale a due anni di leguminosa (sulla o trifoglio) succedono due anni di grano; ed un terzo finalmente settennale: un anno di fava per rinnovo, uno di grano, tre di sullaio con sovescio all' ultimo anno, e due di grano.

L'importanza di queste prove, per l'aumento della produzione granifera e della provvista alle stalle e per il miglioramento dei terreni, forse offrirà degli elementi per la risoluzione del difficile problema pugliese.





BUFALI AL CARRO

COLTURA INTENSIVA

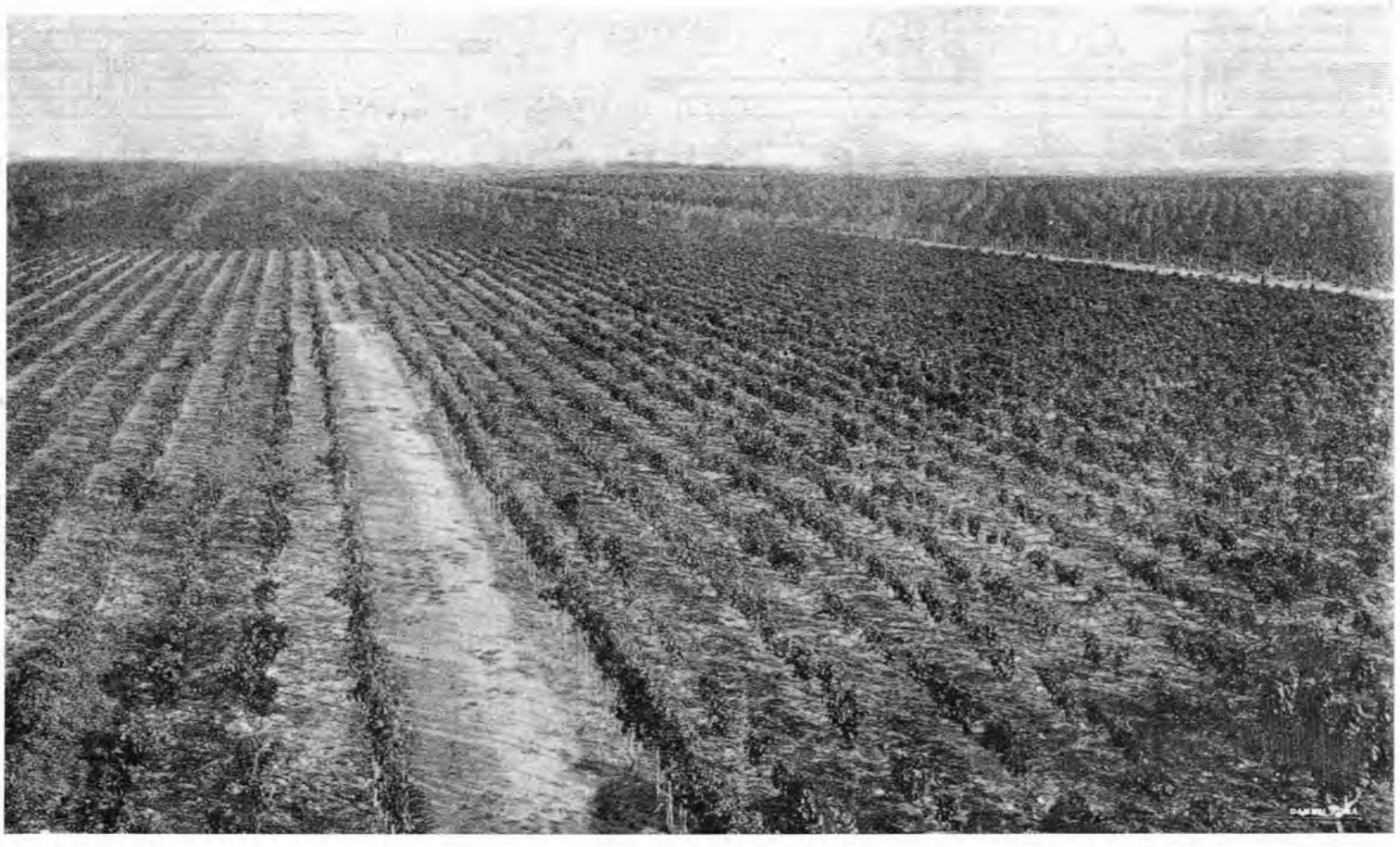
VIGNE E CANTINE



La vite in Capitanata. — Se antica è in Italia, detta perciò Enotria, la coltura della vite, altrettanto lo è in Puglia. Brindisi e Taranto approvvigionarono di olio e di vino la Roma imperiale. Ma poi più tradizione che risorsa economica divenne la vigna.

In Capitanata essa fu confinata nei luoghi bassi ed umidi per difenderla dalla siccità estiva, insieme all'olivo ed alquanto pometo; e negletta dava appena del vino, poco serbevole, per il consumo delle rare borgate. Si otteneva tal vino dall'uva di Troja, non certo la migliore tra le numerose varietà di uve rosse, ricordate dai classici latini. Vi si accompagnava la coltivazione di alquanta uva bianca, per fare vino liquoroso, della quale una varietà rimane anche oggi: la *graecula*, con gli acini piccoli e rari ed il sapore profumato.

Ora, in due punti della Capitanata, la vigna è coltivata con grande amore: a Sansevero ed a Cerignola. Colà da uve bianche si trae vino desiderato oltre le Alpi, ed a Cerignola, nonchè nei comuni



UN VIGNETO



VIVAIO DI VITI AMERICANE

limitrofi, ogni dì Bacco occupa il posto, che Cerere abbandona. La cura, che si dà alla coltivazione dei diversi vitigni, i metodi perfezionati di vinificazione, la serbevolezza del vino assicurata ormai attraverso lunghi viaggi e per molti anni, fanno della vigna solida base all'economia di quei paesi. Ed è un bene.

Quando nel novembre, confidate le sementi alla terra, il lavoro è compiuto nei campi, incomincia l'opera del vignaiuolo col rinnovo delle viti per propaggini, e man mano nel verno continua con la pota e le zappature, fin quando il maggio ed il giugno non arrivino ed i cereali non maturino. Con il doppio lavoro in quei mesi doppia diventa la richiesta di operai, dei quali l'uno vuol falciare l'erba e mietere le spighe, l'altro la vite vuol spruzzare di zolfo ed irrorare per difenderla dalla peronospora, ed in tal modo con i salari aumenta l'agiatezza nelle campagne.

La vigna accoglie tutti: possono occuparsi a proteggerla ed assisterla anche quelli, che ad altri lavori non sarebbero adatti. Le giovanette, i fanciulli come i vecchi trovano impiego, fin quando i grappoli non s'impinguino al sole di autunno ed i canti annunzino la vendemmia. L'uomo, che il ceppo ha



TORRE GIULIA - VIGNA E CANTINE

piagato di ferro nell' inverno, ad altre più urgenti faccende allora accorre, e l'attività sua si riversa dai campi al borgo, l'avvenire modificando in meglio.

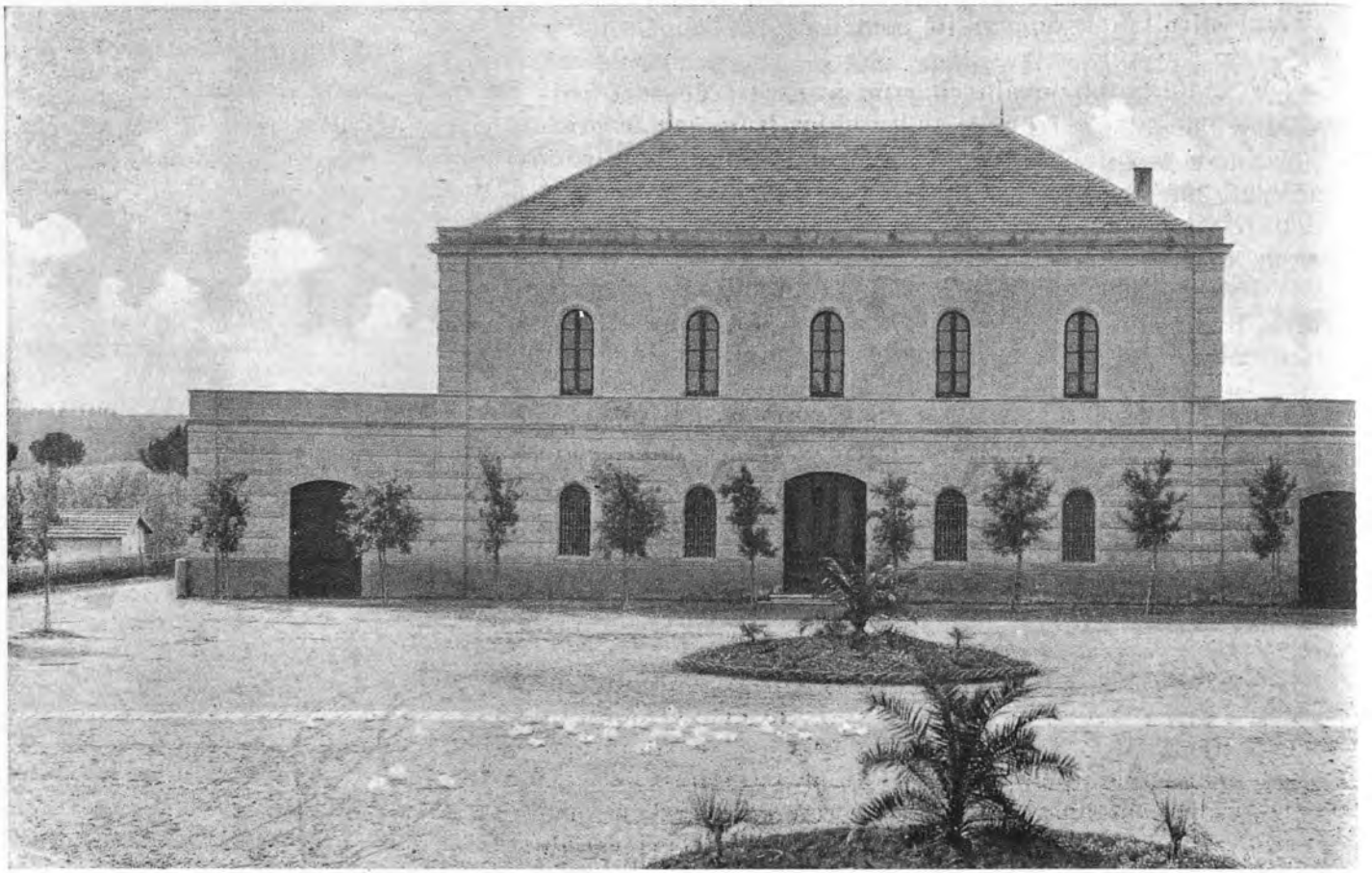
Allargasi così il confine, che prima circoscriveva l'aratro, fin quando la coltura del pometo e delle ortaglie soprarrivando, nuove energie non svegli con prodotti più fini e meglio elaborati. Poi l'esperienza diventa scienza, che facilita l'aumento e la successione delle colture, il periodo pastorale si seppellisce nella tradizione e l'uomo riscattato e veramente libero fissa la sua dimora, dove i figli impareranno ad aver cara l'eredità di memorie e di affetto, santificando il possesso del campo e della casa nativa.

Impianti. — Questi criteri fin dal 1854, quando rara era la vigna in Capitanata e tanto infieriva l'*oidium*, spinsero la Casa Pavoncelli a piantare per esperimento due vigne, affidandone ettari 30 a contadini ed altrettanti tenendo per conto proprio. La crisi agraria, che imperversava in Europa, aveva annullata l'esportazione dei grani; ridotta a 1.600.000 quintali nel 1870, essa andava sempre più declinando, seco trascinando rapidamente i prezzi. Ciascuno, pensando al rimedio, guardava con occhio d'invidia la vicina terra di Bari, alla quale l'esportazione del vino per la Francia dava attività e ricchezza; e quegl'impianti cominciarono, che tante difficoltà presentarono, prima tra le quali la mancanza di tradizione viticola nel lavoratore cerignolano.

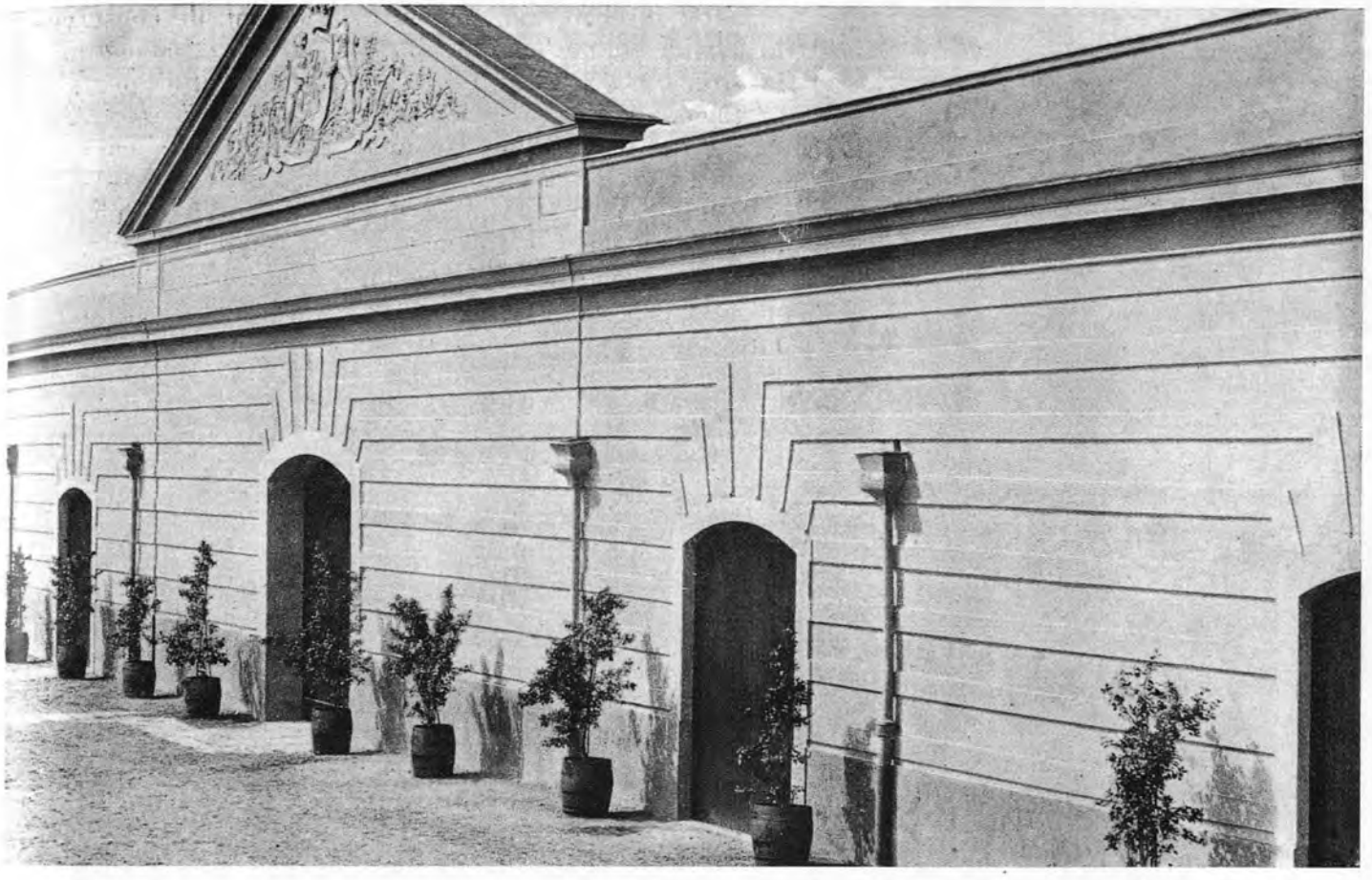
Se Senofonte nell'*Economico* consiglia di coltivare la vigna, appoggiandola a sostegni, che la facessero



S. STEFANO - VIALE DEI PINI



S. STEFAN



OLEIFICIO



UVA DI TROIA

nontare in alto, in Capitanata si fu costretti dal clima idusto ad accettare un sistema, che già si praticava in Asia e nella Grecia stessa, tenendo cioè il ceppo basso, isolato ed in riga, sistema che i romani dicevano *humilis sine adminiculo* e che oggi nella regione si riconosce col nome di *vigna a sistema latino.*

E, perchè la vigna avesse avuto vigore, uopo fu rompere lo strato calcare marnoso, che più o meno s'incontra a poca profondità nel suolo di Cerignola. Si ebbero così fosse di un metro larghe e profonde, d'altrettanto lontane l'una dall'altra, portanti quattro magliuoli: uno per angolo, riunendo così 2500 buche con 10 mila magliuoli per ogni ettaro.

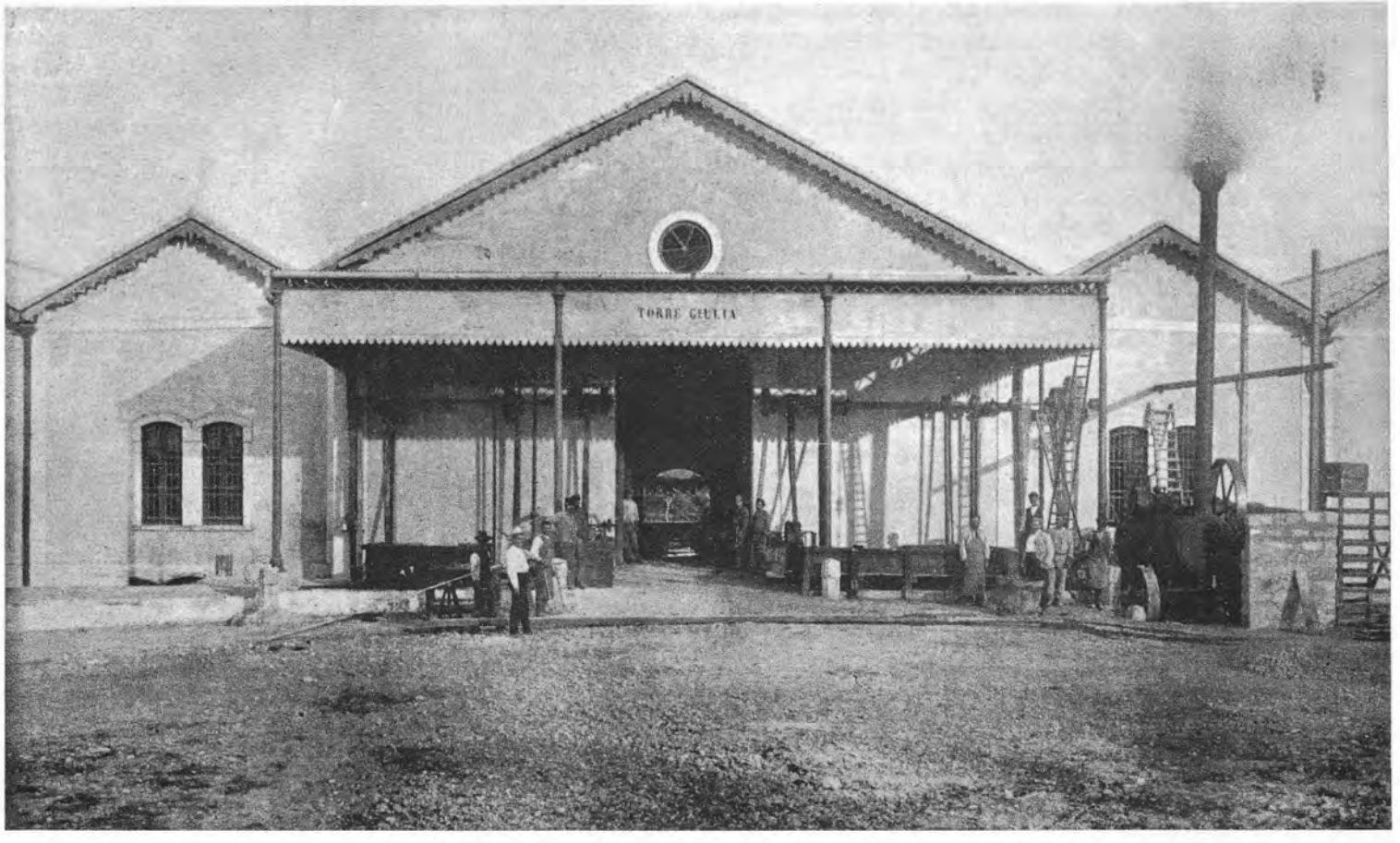
Dei vitigni fu preferito quello indigeno: uva di Troja, varietà robusta, resistente alla siccità ed abbastanza produttiva. Dà vino da taglio, di forte alcoolicità ed aspro al gusto. Più tardi, per ottenere vini meglio adatti al consumo diretto, vaste plaghe furono innestate con molte varietà ma con predominio di sangiovese e montepulciano, che diedero ottimi risultati; mentre la malvasia, il greco ed il moscato occupavano speciali impianti, e con essi il bombino, il trebbiano ed altri, base al vino bianco. Oggi si tentano impianti di uva da tavola per esportazione, industriando legname americano delle varietà più resistenti alla fillossera, innestate con vitigni adatti e pregiati.

Furono così piantate a Cerignola e nei comuni limitrofi vigne diverse, delle quali una parte, quell'ultima che aveve bisogno di molta spesa per raggiungere la media produttività, fu divelta e restituita alla più modesta coltura del grano, per sottrarla alla rovina d'un tratto sopravvenuta a causa della cessazione d'ogni commercio con la Francia. Ciò rende il ricordo di quell'epoca uno dei più dolorosi e rimarrà nella storia del paese come la più grande crisi, che abbia sofferto la vigna.

Piccole aggiunte furono fatte poi e si van tuttora facendo al vigneto della Casa, in modo che esso oggi complessivamente ha un'estensione di 2500 ettari circa.



DIFESA CONTRO LA PERONOSPORA



TORRE GIULIA - TETTOIA PER LA RICEZIONE DELL' UVA

CONTRATTI A MIGLIORIA. — Di queste piantagioni fu stabilito una parte tenere in amministrazione diretta da coltivarsi razionalmente e da servire di modello, e l'altra dare a contadini con un contratto così detto *a miglioria*. Questo contratto ha per condizione principale il pagamento al colono di una somma per cavare buche (per questo lavoro si sono spese in certe epoche sino a Lire 1200 per ettaro) e per le coltivazioni successive fino a quando la vite non dia prodotto; avuto il quale il colono paga alla sua volta un fitto annuale, variabile da L. 120 a L. 180 per ettaro con il godimento della vigna fino al 29° anno. Tale specie di patti, che trovavano origine nella tradizione del *colonato*, non erano nuovi: già dal 1854 le vigne presso l'Ofanto erano fittate *a miglioria*. La Casa Pavoncelli ne volle approfittare largamente, dando ad essi veste moderna di compartecipazione, allo scopo non tanto della migliore coltura del terreno proprio, quanto a quello di spingere i contadini ad ogni possibile progresso, col maggior benefizio ed incremento di tutta la contrada. Fu perciò, che l'iniziativa fu accompagnata da istituzioni eminentemente sociali ed economiche, come la scuola, la cooperativa di consumo e di banca.

Ma l'egoismo, l'impreparazione assoluta, l'imprevidenza, la smania furiosa di guadagno da una parte, e dall'altra lo svilimento grande del vino ed il successivo periodo anche più triste della peronospora, che per parecchi anni annullò il raccolto, fecero rovinare l'opera bene architettata. Vi erano stati in principio 1100



UN TINO PER GRANDI MASSE



S. STEFANO - TINAIO



S. STEFANO - BINARI SUPERIORI DEL TINAIO



CANTINA S. DOMENICO - INTERNO

fittavoli; diminuirono a 700 al cominciar della crisi; sono ridotti appena a 300 oggi, possessori di 500 ettari di vigna. Sono coloro, che più tenaci, volenterosi e leali insieme, potettero con l'Azienda stessa sostenere l'urto delle circostanze avverse, ed oggi traggono annuale ricco compenso dalla terra che lavorano.

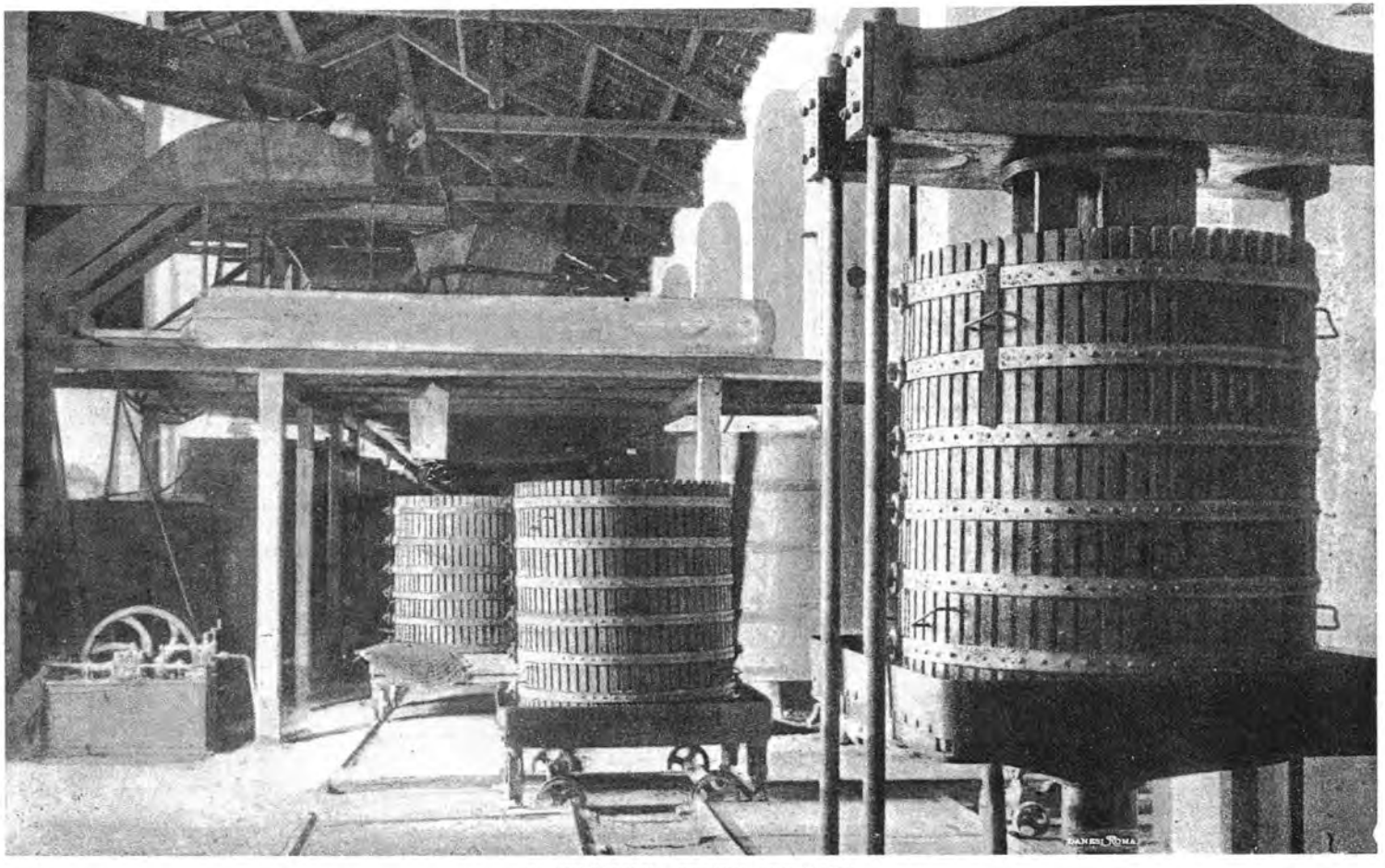
Tra essi vi è anche una piccola colonia di dieci famiglie trevisane, che furono fatte venire nel 1878 da Treviso per introdurre in Cerignola la *mezzadria* per la coltura dei campi. Purtroppo anche questo esperimento fallì come l'altro; ed ora esse son divenute fittuarie di una vigna nel contado chiamato *Pozzelle*.

Coltivazione. — Rinnovata la fede, che nuove contingenze non vengano ad offenderla, si coltiva ora la vigna con la maggiore cura e scrupolosità, specialmente quella in amministrazione diretta. L'arbusto è così ben trattato, che solo a decembre inoltrato abbandona le sue foglie. « Zappa ogni trenta dì, cura la terra dalle cattive erbe e dalla gramigna, che il ceppo riduce ruvido, rugoso e ritorto », ammaestra Columella, ed il consiglio seguono i vignaiuoli, che intorno alla vite estenuano le loro forze, non lasciando che erba vi alligni e rubi alla pianta preziosa la scarsa umidità, che il clima concede.

Ma se i lavori ordinari di coltivazione sono rimasti sempre uguali, quelli diremo straordinari e preventivi sono andati sempre crescendo per tutelarsi dai numerosi nemici, che la vite attaccano, siano crittogame, siano



S. STEFANO - TORCHI MABILLE



S. DOMENICO - TORCHI IDRAULICI

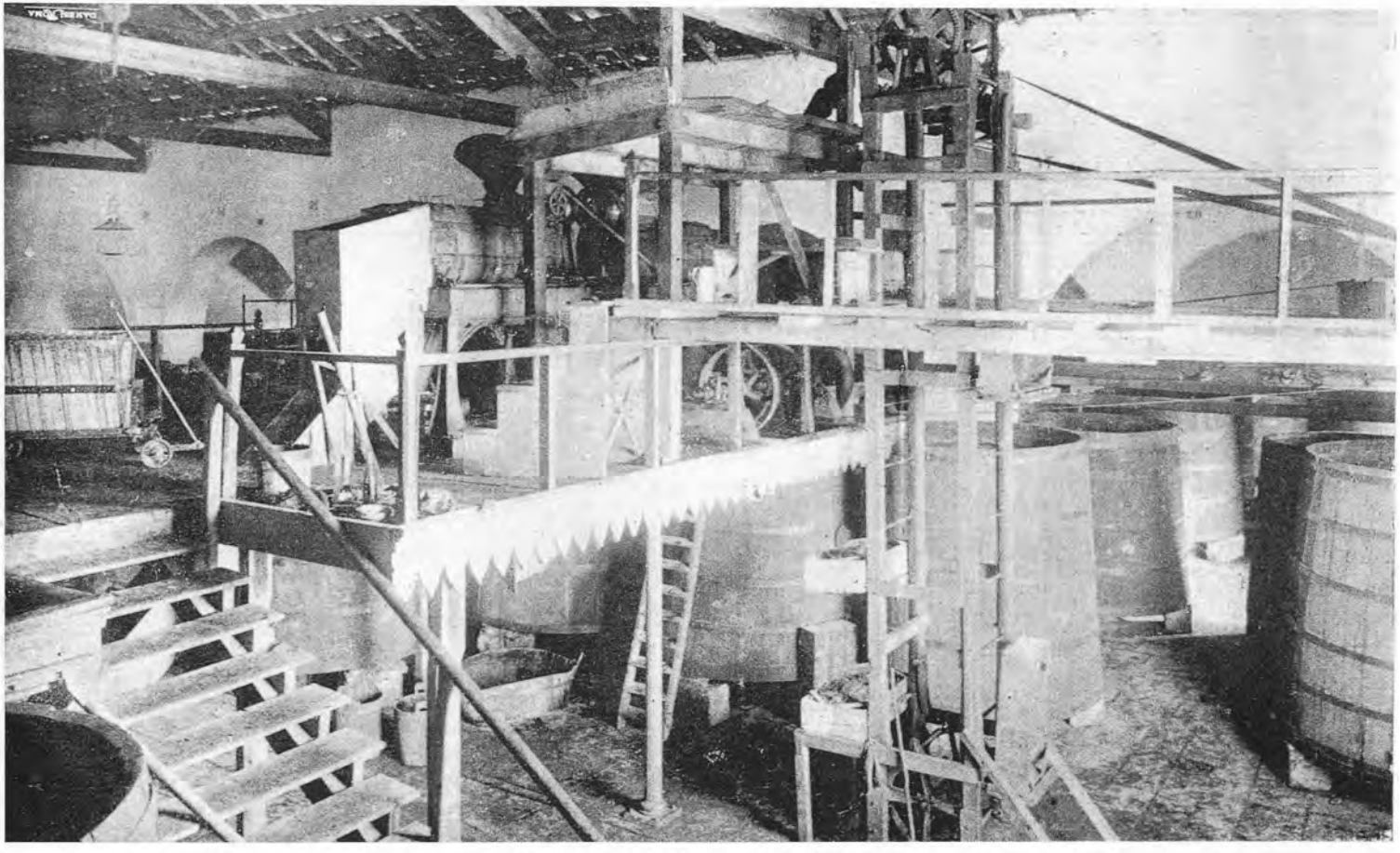
insetti; ed ogni anno più ai semplici casi di antracnosi si aggiungono l'*agrotis*, la cui larva divora le gemme in aprile, la *tortrix pilleriana* (pirale della vite) e la *tortrix ambiguella*, volgarmente tignuola, che si combatte di notte con i lumi e di giorno con la caccia diretta a mano, ma che nell' accidia della maggior parte dei coltivatori trova agio di largamente diffondersi. La peronospora, che già erasi manifestata qua e là, nel 1889 distrusse tutto e costrinse a lunga serie di studi e di esperienze; ora la si previene con quattro, e spesso cinque irrorazioni: dalla fine d'aprile a quella d'agosto 600 irroratrici Vermorel sono in attività per garentire i vigneti. Infine *l'oidium*, che si credeva scomparso, riapparve improvvisamente nel 1894, e da allora costringe a fare due solforazioni, e nei luoghi più bassi, cioè più esposti all' infezione, anche tre, con le pompe *torpedine* di Vermorel.

Più temibili sono le gelate tardive, la siccità estiva, che gli acini scotta, grandinate e bufere. Danno assai maggiore minaccia la fillossera: Scoperta il 7 settembre 1899 nel territorio di S. Eramo in provincia di Bari, ora può dirsi abbia invasa larghissima zona, ed appunto quella, che manda la maggior parte della gente per coltivare le vigne nelle borgate di Capitanata: pericolo grande e continuo, che la diffusione si estenda.

Così appare chiaro come da lire 150, che si spendevano un tempo per la coltivazione annuale di un ettaro di vigna, ora si sia arrivati a più del



S. STEFANO - UNA NAVATA



PIGIATRICE - DIRASPATRICE CON ELEVATORE



TORRE GIULIA - TINAIO AUSILIARIO

doppio, con altri probabili aumenti per il costo della mano d'opera e per la trasformazione progressiva del vigneto.

Contro la fillossera. — Importanti sono i lavori fatti dallo Stato: grande è la cura, con la quale esso provvede a circoscrivere e menomare il territorio invaso con i migliori e più adatti metodi distruttivi. La previsione di sì grande sventura spinse l'industre popolazione cerignolese a costituire un consorzio di difesa, mutato oggi in più vasta e completa organizzazione, come la legge ultima del 1899 sui consorzi antofillosserici dispone, volendoli obbligatorii per le tre Puglie.

Dal canto suo l'Azienda Pavoncelli dovè immediatamente pensare ad assicurarsi un servizio di difesa, con accurate continue esplorazioni e con cautele minuziose, ed a costituire un vivaio per esperimentarvi le migliori varietà di viti americane, raccomandate come le più resistenti all'afido. Fu creata una divisione a parte di personale con abile direttore tecnico, il cui ufficio è di esplorare il vigneto al nascere delle prime foglie, segnalando e verbalizzando lo stato delle viti sofferenti, sottoponendo queste a visite periodiche per seguirne le fasi, e distruggerle quando minacciassero di nascondere il terribile insetto. Contemporaneamente fu vietato di entrare nelle vigne senza le precauzioni di uso, disinfettando gli effetti e gli arnesi dell'operaio in apposito locale, saturo di solfuro di carbonio e l'operaio stesso con forti spazzolature e con immergerne le scarpe nella nota poltiglia di sapone e petrolio. Queste cautele certo non bastano, ma valgono per mantenersi sulla difensiva.



DISTILLATRICE PORTATILE

Nell'attesa di vitigni, che il Governo ha piantati nell'isola di Tremiti, per preparare all'Italia meridionale le risorse contro il temuto flagello, è stato impiantato un vivaio di 3 ettari con vitigni di Velletri, che si assicurano immuni, e con semi venuti da Francia e dall'America di *riparia, rupestris e berlantieri*. Per fare esperimenti sulla bontà di tale varietà nel portare



TORRE GIULIA - PREPARAZIONE DI UVA PIGIATA PER L'ESTERO



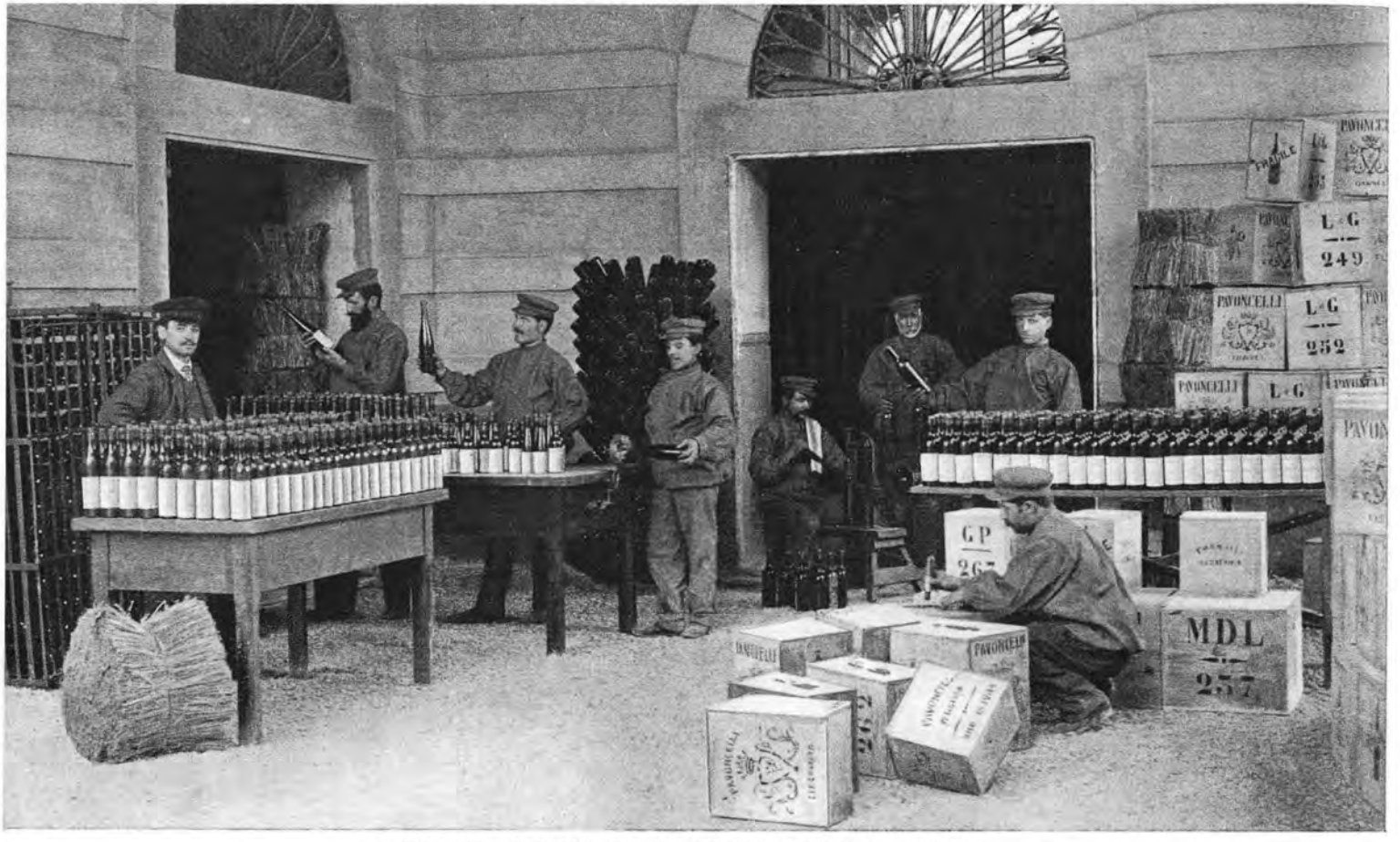
TORRE GIULIA - SOTTOCANTINA

innesti, per educare gli operai a pratiche nuove, che dai detti vitigni si richiedono, si sono già impiantate due piccole vigne: l'una con barbatelle innestate e l'altra con talee innestate sul posto.

Cantine. — Con lo svilupparsi del vigneto s'impose il bisogno di cantine. Il rapido smercio, che avevano il mosto ed il vino mandati in Francia, questa parte del problema aveva nascosto ai pugliesi. Fu necessità farsi un'educazione enologica, come se n'era fatta una viticola. Da prima si costruirono delle cantine nel centro delle vigne con grossi tini e grosse botti, secondo il sistema detto forse impropriamente *borgognone*. Ma presto fu visto che l'agglomerarsi di tanta uva in grandi locali con una temperatura, che nel settembre ed ottobre sorpassa spesso i gradi 35, danneggiava la fermentazione e rendeva i vini poco serbevoli. Si dovette mutar sistema; e, quantunque si possa giudicare che quello di cantine sparse abbia nociuto all'economia dell'intrapresa moltiplicando con gl'impianti la spesa, si costruirono stabilimenti in diversi punti, in modo che ciascuno di essi avesse il suo tipo costante di vino. La vendemmia divenne più rapida e si acquistò elasticità in tutte le operazioni per elaborare, conservare e spedire il vino, determinando quella divisione nel lavoro, che la grandiosità dell'opera e l'ubiquità delle terre richiedevano, ed avvicinando il prodotto a stazioni ferroviarie diverse.

Tre di questi stabilimenti sono principalmente





S. STEFANO - REPARTO PER SPEDIZIONE DI VINO IN BOTTIGLIE

degni di nota e per importanza e capacità e per completo e moderno macchinario: sono le cantine *S. Stefano*, *Torre Giulia* e *S. Domenico;* gli altri per ordine decrescente d'importanza sono: *S. Martino*, *Barletta*, *Pozzelle*, *Stornara*, *Ortanova;* e non ha guari nella masseria *Pavoni* si dovette costruire un tinaio. *S. Stefano* può contenere fino a 45 mila ettolitri di vino; *Torre Giulia* fino a 35 mila; e *S. Domenico*, che è in città, fino a 20 mila.



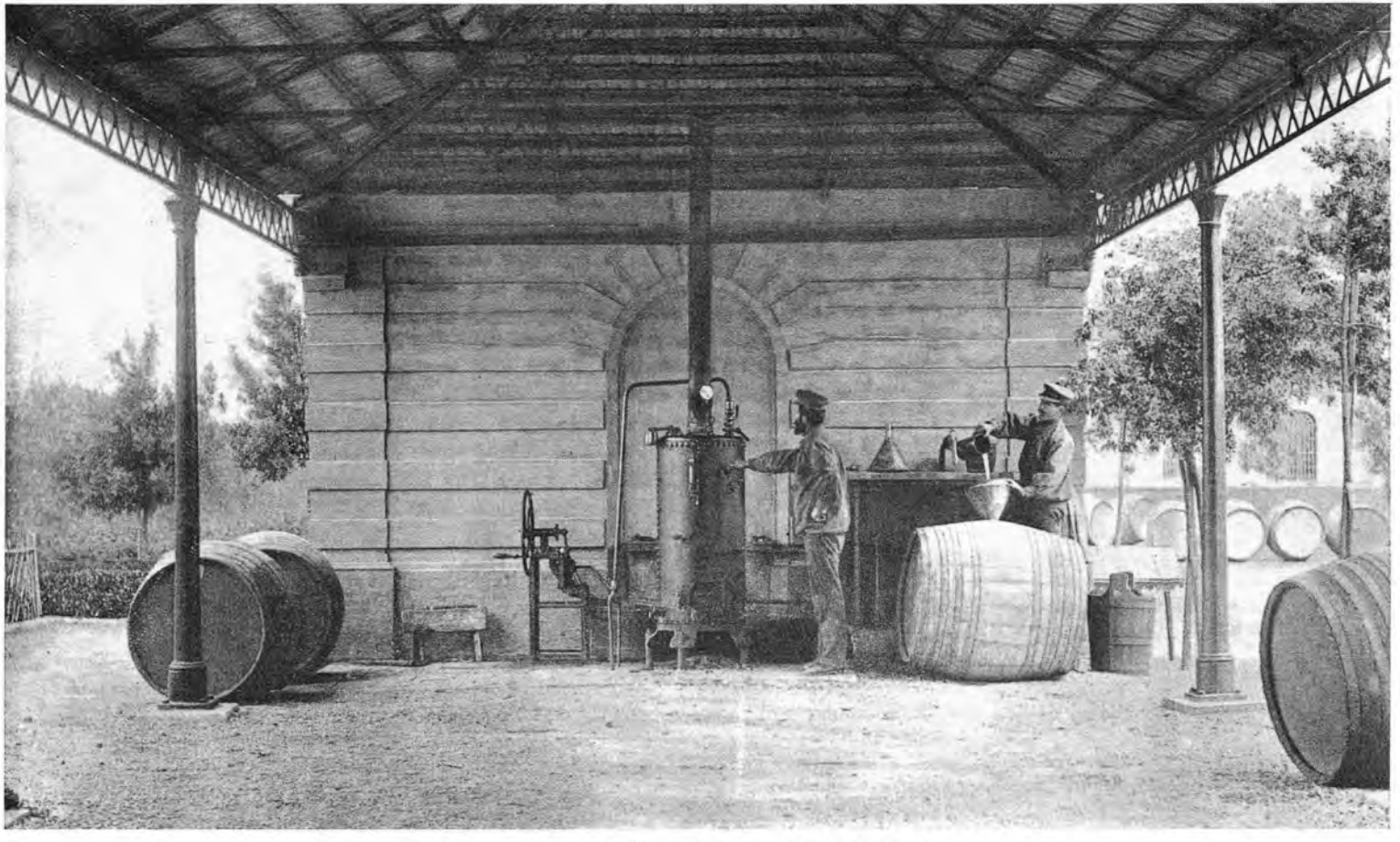
OFFICINA BOTTAI

L'uva raccolta è portata con i carri in cassette di legno ai diversi stabilimenti e passa immediatamente alle diraspatrici ed alle pigiatrici, in numero di 10: cioè 8 a sistema Lindemann, e 2 a sistema Debonno. Delle prime 8 la maggior parte sono pigiatrici e diraspatrici insieme, e ciascuna di esse può in un giorno lavorare per 1200 quintali d'uva. Con le Debonno, che sono pigiatrici con torchio continuo ed alle quali furono applicate superiormente le diraspatrici, si possono smaltire quintali 800 di uva, ottenendo immediatamente la separazione del mosto dalla vinaccia.

L'uva, ridotta così in poltiglia, sale per mezzo di pompe centrifughe in appositi carrelli, che, scorrendo su binari superiori, la vanno a versare dall'alto nei tini, allineati in tutti i sensi; e nei tini resta a fermentare da 4 a 7 giorni se rossa, minor tempo se bianca. I tini, quasi tutti di rovere, sono svinati con pompe sistema Heinrich e Vidal, che non danno sperdimento alcuno, ed il liquido vien distribuito ovunque con tubi di caoutchouc, che nella totalità lineare raggiungono una lunghezza di parecchi chilometri.

La vinaccia delle uve bianche vien compressa con torchi Mabille, di grande modello. Quella delle uve rosse con torchi idraulici, che hanno una potenzialità di 250 atmosfere, e forniscono gran lavoro al giorno, avendo più gabbie per rendere continuo il carico e il discarico.

Pigiatrici e torchi idraulici sono mossi dal vapore. Nello stabilimento di S. Stefano funziona un motore fisso, con caldaia della ditta Pattison di Napoli, di 25 cavalli. Ad Ortanova vi è un piccolo motore ver-



S. STEFANO - VAPORIZZAZIONE E LAVAGGIO BOTTI

ticale della forza di 5 cavalli, e così in altre cantine. Dove mancano si fa uso delle locomobili, che numerose servono in giugno a mettere in moto le tante trebbiatrici, sparse in tutte le masserie.

Così tutto è mutato dai tempi felici di Catone e di Plinio, dal torchio rappresentato in un affresco d'Ercolano, e dallo strettoio scavato in un'antica casa a Stabia. L'uva non è stretta in sacco, che si attorciglia, nè in panieri, che pesanti assi di legno comprimono; nè nel palmento con tripudio di piedi i grappoli sono rotti e gocciola il mosto. La meccanica ha esteso il suo dominio, ed oramai le macchine diraspano i grappoli, stritolano gli acini, e potenti torchi di acciaio ne fanno sprizzare l'ultima essenza. Del vecchio otre han preso posto tubi di gomma, ed alle anfore e dolie sono succedute botti in legno ed in cristallo.

Tipi di vino. — Il contado di Cerignola è nella zona producente *vino da taglio*, da 13 a 14 gradi normalmente, da 15 a 16 non rare volte, ricco di estratto secco (da 40 a 50 %), e di colore intenso. Non si potè quindi nel primo tempo sfuggire alla necessità di produrne a preferenza tanto più che era tale qualità la più facilmente vendibile. Ma poi le cose mutarono, ed, oltre il vino da taglio, s'incominciarono a preparare qualità speciali di vino.

Quello da diretto consumo fu una delle preoccupazioni più insistenti. Se ne fa di circa 12 gradi ed anche meno, con costanza di tipo, che lo rende bene accetto ai numerosi clienti, tra i quali si annoverano molte cooperative italiane ed estere.

La ditta Pavoncelli è stata la prima in Puglia a produrre il vino così detto *rosé* e *schiller* dai tedeschi; e la sua marca ne ha il primato nei paesi d'importazione. È un vino crudo, ottenuto con la separazione diretta del mosto dalla vinaccia prima della fermentazione; è di colore schiettamente rosso e la sua alcoolicità varia dai 13 ai 15 gradi.

La vinificazione delle uve bianche ha dato ottimi



COSTRUZIONE DI TINI



OLIVETO

risultati; il bianco *S. Stefano* e *Torre Giulia*, di bel colore ambrato, con 11 g. al massimo 11 ½ di alcool, è vino, che riceve buone accoglienze ovunque, e che ha meritato le apparenze di lusso, essendo venduto in bottiglie; per il commercio all'ingrosso è spedito in fusti.

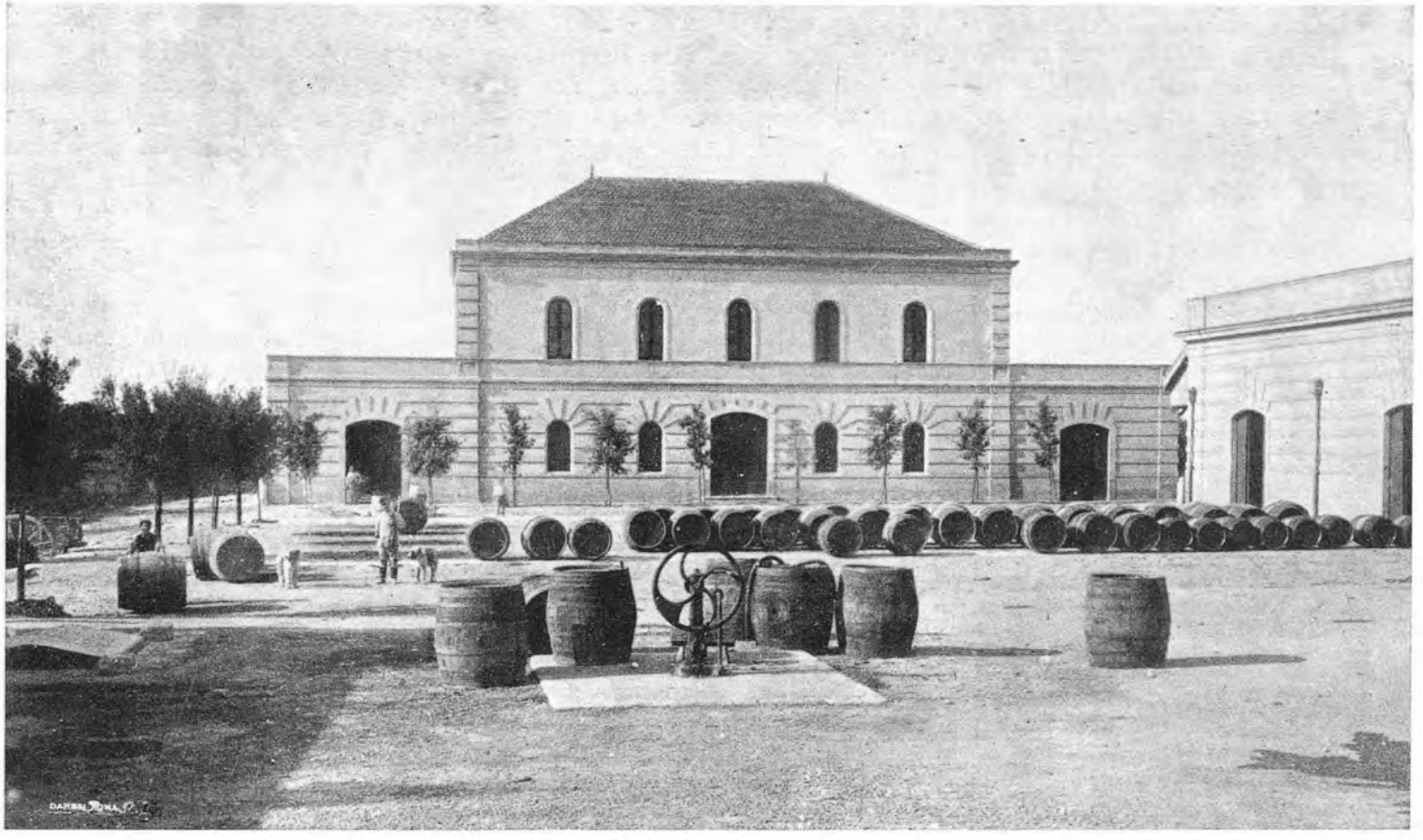
Molto gradito è il *vermouth* — premiato alla XII esposizione internazionale di Bordeaux — che forma parte non trascurabile della produzione della Casa, poichè la clientela ne aumenta ogni anno nel Regno ed all'estero. Ed in ultimo le varie prove fatte di vini liquorosi possono ormai assicurare di poter tra non molto portare sul mercato prodotti capaci di sostener la concorrenza con tipi simili di altri paesi.

Distilleria e bottame. — Non si può chiudere questo capitolo relativo al vino, senza un cenno della distillazione e sopratutto della fabbrica di bottame.

Per qualche tempo si è distillata la vinaccia e fatto anche cremore; ma i molti fastidi fiscali, la varietà di leggi continue per la fabbricazione e lo smercio degli alcools, spinsero ad abbandonare tale industria. Dell'acquavite prodotta allora si conserva tutta una serie secondo gli anni; ed essa, convenientemente



S. STEFANO - PIANO CARICATOIO



S. STEFANO - OLEIFICIO

elaborata, riesce di gusto gradevole e di profumo delicato. Alla distillazione del vino non si era mai pensato, non avendo avuto mai qualità guaste o scadenti; ma, quando una nuova legge è venuta a favorire l'industria del cognac, a titolo d'esperienza e di pratica per tentativi più importanti da farsi al momento opportuno, s'incominciano a preparare distillati con l'apparecchio Egrot. I prodotti, che se ne ottengono, sono depositati per l'invecchiamento in magazzino appositamente costruito; e sono separati l'uno dall'altro, secondo l'epoca di produzione e la provenienza dai diversi tipi di vino. Tali esperimenti furono e sono fatti allo stabilimento *Torre Giulia*.

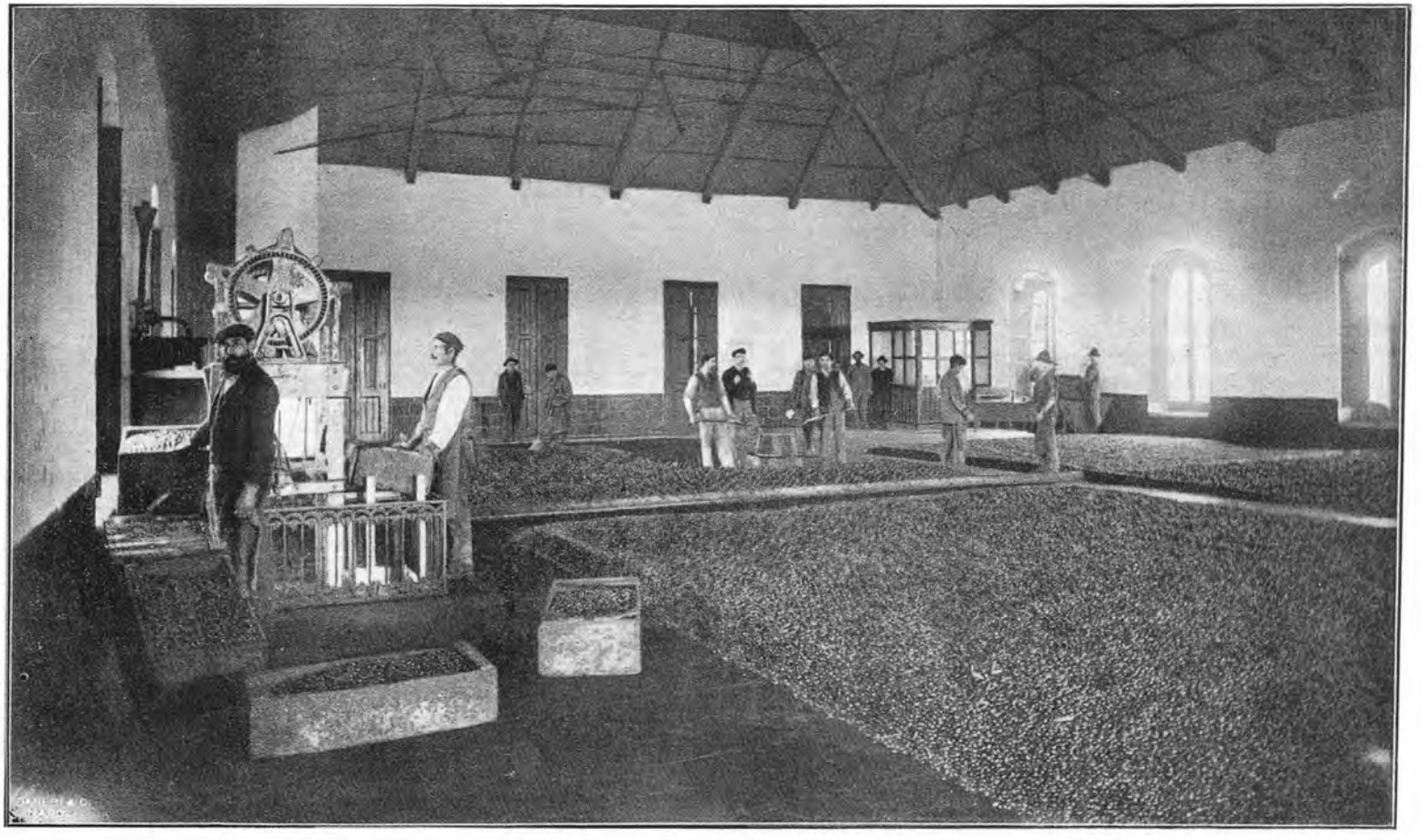


PIGIATURA D'UVA SUL VAGONE

Tutti i tini e le botti furono costruiti dall'Azienda stessa, in un laboratorio speciale, che tuttora funziona per il rinnovamento del materiale e la continua costruzione di fustame da spedizione; il cantiere è ora annesso allo stabilimento *S. Domenico*. Il legname è quasi tutto importato dalla Slavonia; ed il rovere *(quercus pedunculata)*, col quale è stato costruito quasi tutto il bottame esistente nelle varie cantine, fu voluto a spacco, perchè le fibre ne fossero uniformi. La piegatura è fatta a vapore: un generatore, a caldaia verticale, capace di sviluppare tre atmosfere di pressione effettiva, è messo in comunicazione con tre cilindri di lamiera, lunghi m. 3,50 e del diametro di m. 0,80, che possono contenere ciascuno da 13 a 15 doghe, le quali, sotto l'azione del vapore, in breve tempo divengono così malleabili da potersi piegare in qualunque senso con la massima facilità.

Per costruire la botte, si monta apposita forma, mantenuta da cerchi provvisori, ed alla quale man mano si adattano e connettono le doghe. I fondi sono fatti con pezzi scelti dello stesso legname delle doghe ed uniti insieme con perni di legno; il numero e la robustezza dei cerchi sono in rapporto alla capacità della botte. Uno sportello serve a facilitare la spazzatura e pulizia dell'interno, che vengono fatte sempre con scrupolosa cura, come quelle dalle quali precipuamente dipende la conservazione dei vini.

Tanti tini e botti furono costruiti in quel laboratorio e si trovano ora nelle diverse cantine, che se

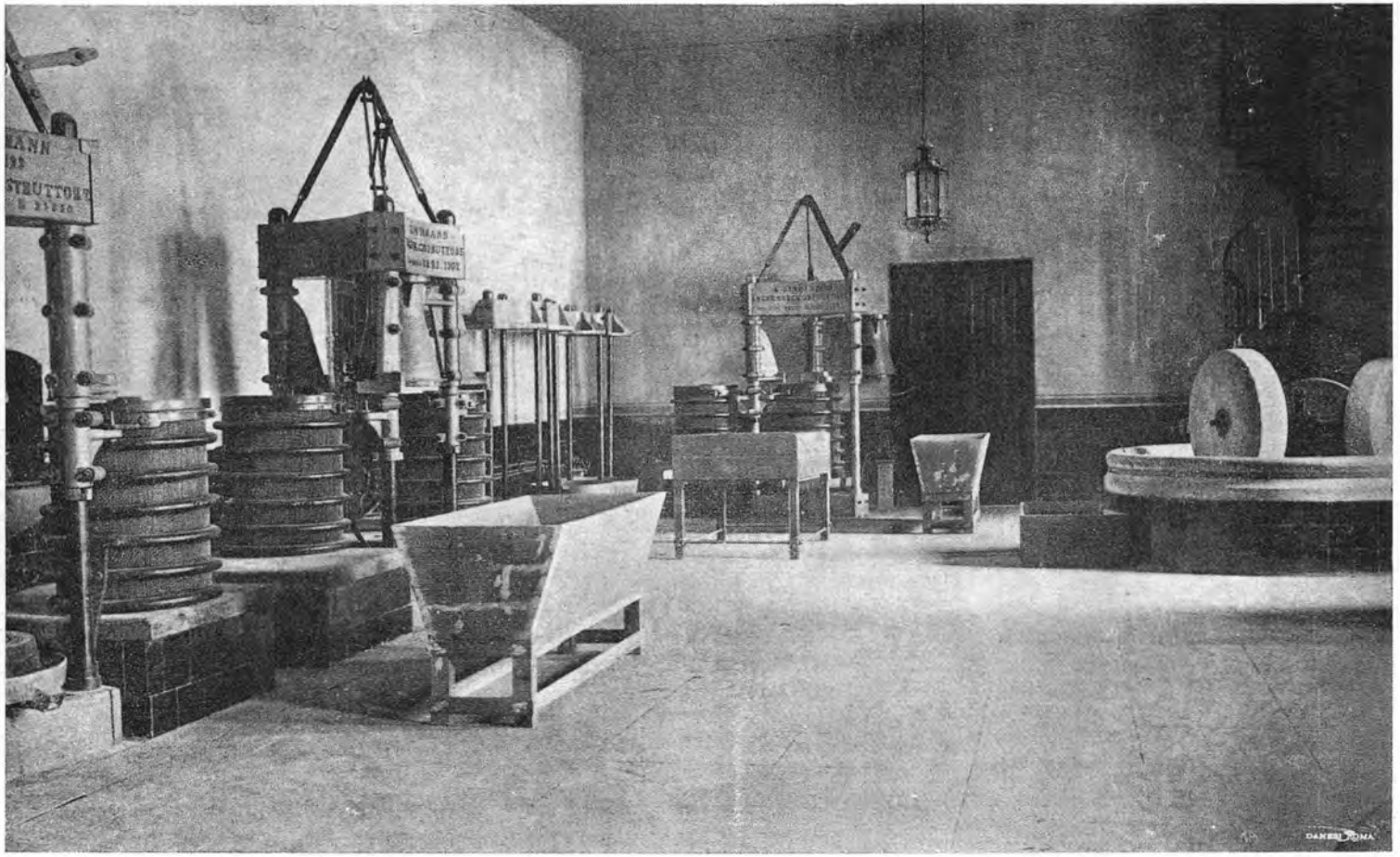


DEPOSITO ULIVE - SPANDITOIO

si potessero mettere l'uno sull'altro per altezza, formerebbero una colonna, così alta, da superare per 150 metri l'estremo culmine del Monte Bianco. E ciò senza contare i fusti da spedizione, della capacità media ciascuno di 6 ettolitri; essi portano il prezioso liquido in paesi lontani, e, poichè spesso non ritornano, fa d'uopo continuamente costruirne: così diventa febbrile il lavoro nell'opificio di *S. Domenico.*

Tutte le cure che si hanno, assidue e scrupolose per la coltivazione della vigna, per la vinificazione e per la conservazione dei vini, e che sarebbe stato qui noioso enumerare particolarmente, fecero ottenere la grande medaglia d'oro alla Casa Pavoncelli nel concorso fra le aziende vinarie del Regno, bandito nel 1891 dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio.



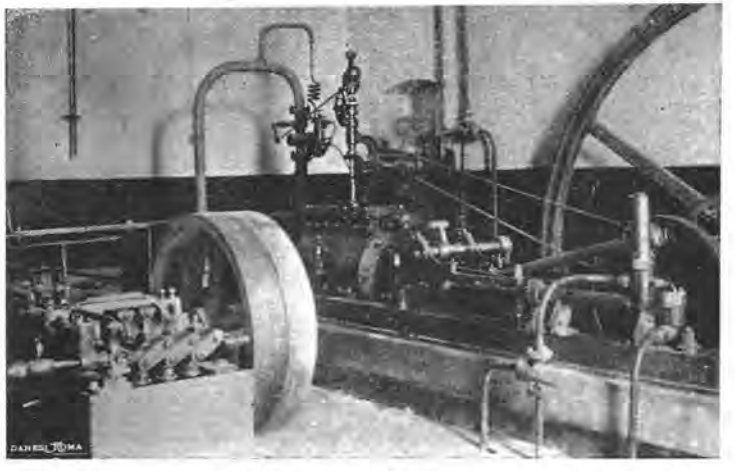


OLEIFICIO - SALA DI LAVORAZIONE

OLIVETO

Le piantagioni. — Ben 150 mila olivi furono piantati contemporaneamente alla vite nelle varie terre trasformate in coltura intensiva, a distanze e con metodi diversi, secondo l'ubicazione e la qualità dei terreni: alcuni con lo scopo che formassero oliveto, quando la vite perisse, ed altri per ottenere accrescimento di reddito, quando una crisi venisse a menomare la produttività o l'economia dell'industria vinicola.

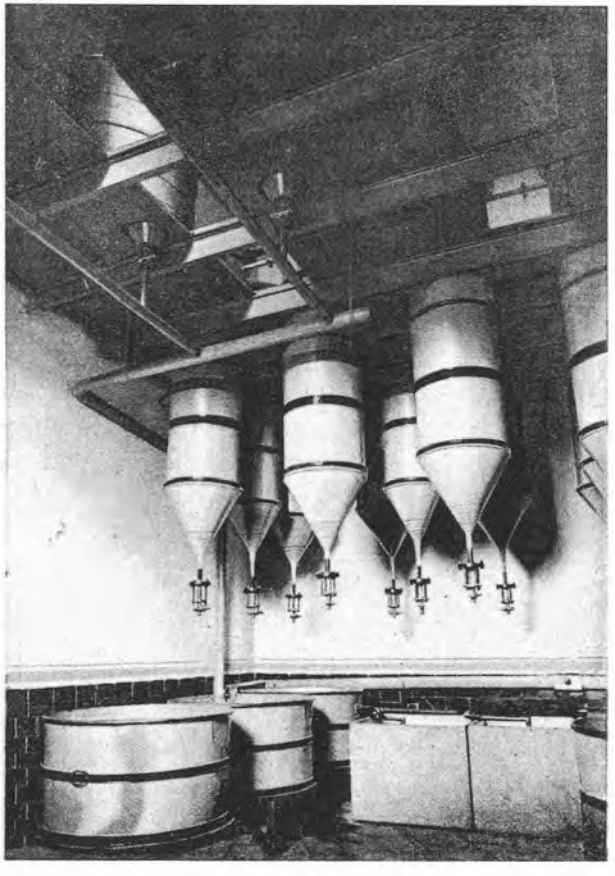
Si preferirono i semenzai per avere i *piantoni:* sistema che ha dato i migliori risultati in rapporto allo attecchimento, al vigore vegetativo ed all'esenzione da malattie del tronco di questa nobile e classica pianta; e si fecero innesti con le migliori varietà, ottenendo così un olio di bel colore ambrato, che sente molto il frutto ed è adatto a tagliare gli olî più dolci e ad aumentarne il gusto.



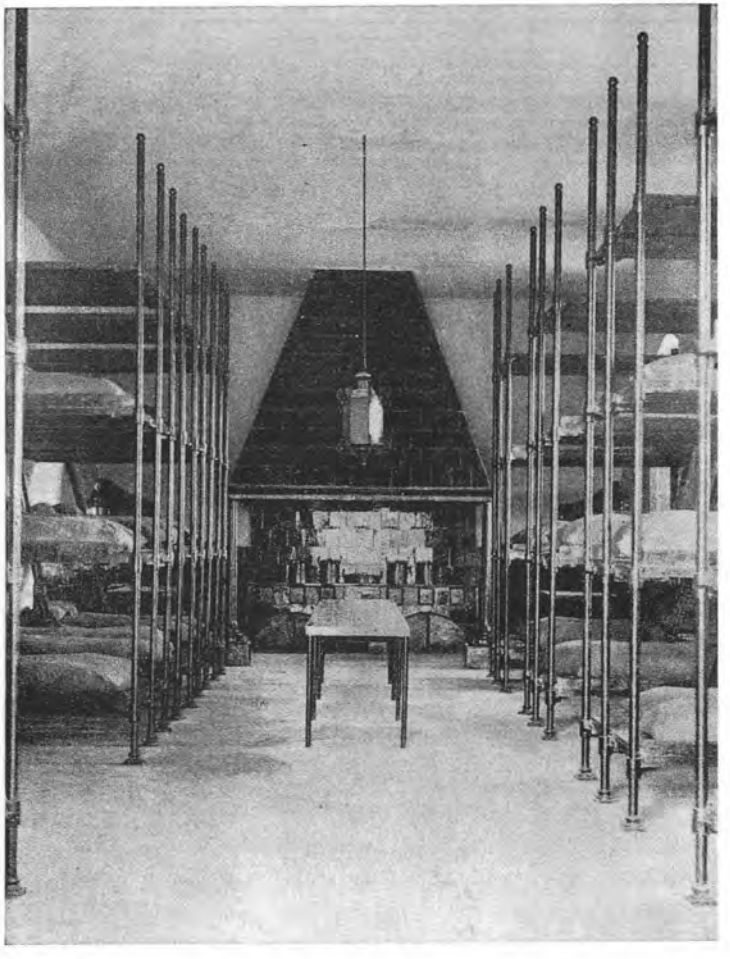
MOTORE DELL'OLEIFICIO

Coltura. — Nell'oliveto, così come nella vigna, si fanno prove di concimazione, e si esperimentano i migliori metodi per mantenere bella la vegetazione e costante la produttività.

Nelle terre di Cerignola l'olivo non piglia grande sviluppo e si prevede, che debba esser condotto piuttosto nano per garentirlo dai continui venti, spesso impetuosi, e più ancora per sottoporlo a lavande rameiche e per la più facile raccoglitura del frutto.



OLEIFICIO - CHIARITOIO



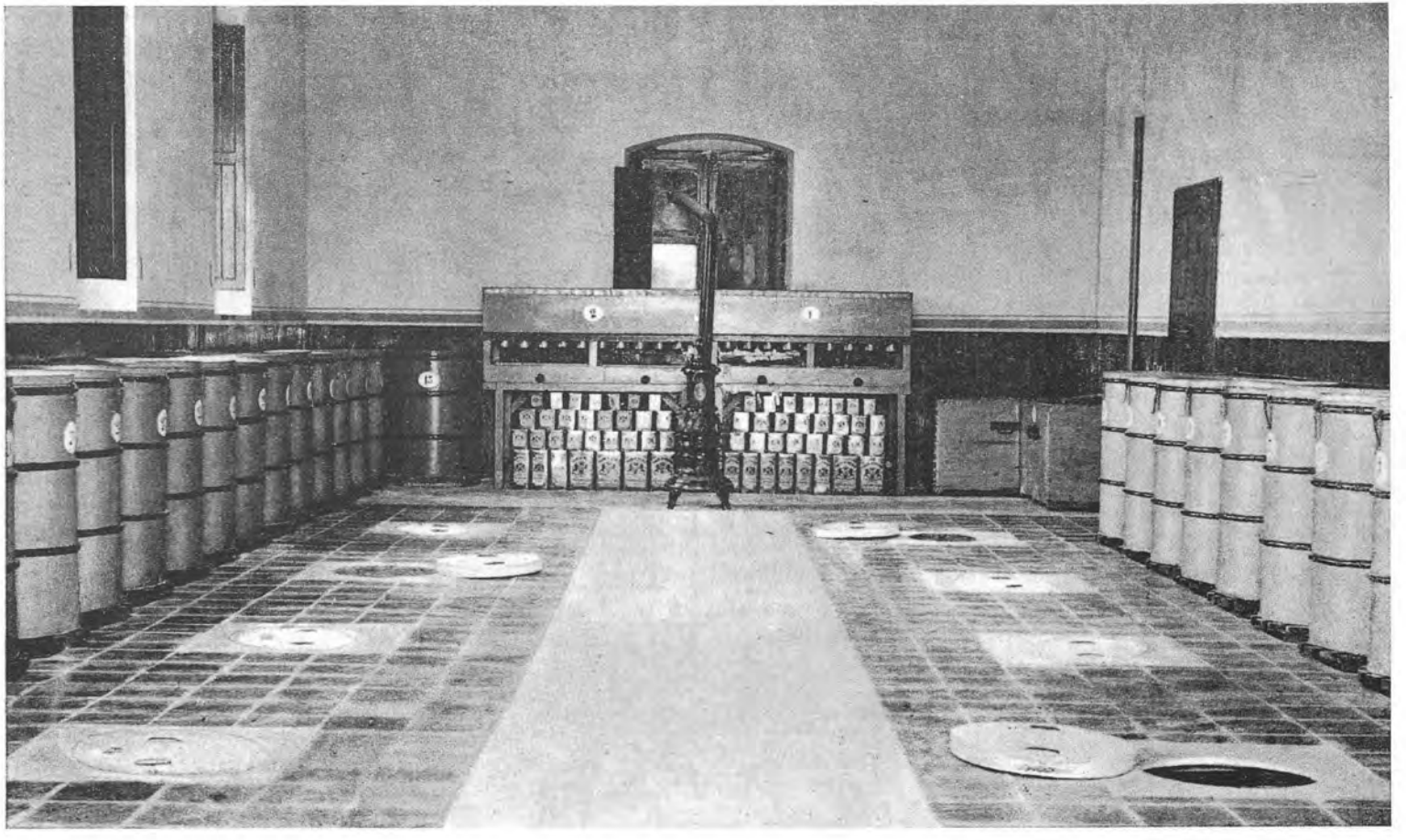
OLEIFICIO - DORMITORIO

Non si ha finora *brusca (fumago oleae)*; contro la *cocciniglia* molto vale tingere il tronco ed i rami principali con calce e solfato di rame; contro *l'occhio di pavone* (*cycloconium oleaginum*) qualche vantaggio si ottiene con le irrorazioni; contro la *tignuola* si fa continuo spurgo dei rami infetti, bruciandoli; contro la *mosca olearia*, vero flagello, si provvede con la raccolta precoce o successiva del frutto toccato dalla larva, unico mezzo che attenua in qualche guisa il danno.

Oleificio. — La produzione aumentante di olive fece nascere la necessità di un oleificio, che fu costruito in area adatta presso lo stabilimento *S. Stefano*, del quale forma una sezione a parte. Tanto per il fabbricato quanto per il macchinario fu tenuto presente tutto ciò, che la scienza e la buona pratica oggi consigliano per la manifatturazione di materie grasse, allo scopo di ottenere semplicità e nettezza.

È una severa costruzione a due piani. Il superiore è composto di una vasta sala, che serve di spanditoio, e di due terrazze laterali. L'inferiore comprende: la sala di lavorazione con due frantoi a tre macine, con quattro coppie di pressette e quattro grandi presse idrauliche a scarico automatico; la stanza del motore, caldaia ed accumulatori; il chiaritoio, i cui vasi comunicanti sono disposti in due piani diversi; il deposito spazioso, nel quale si aprono dieci grandi vasche sotterranee dette *piscine*, rivestite internamente di cristallo; ed infine il dormitorio per gli operai.





OLEIFICIO - DEPOSITO

PERSONALE

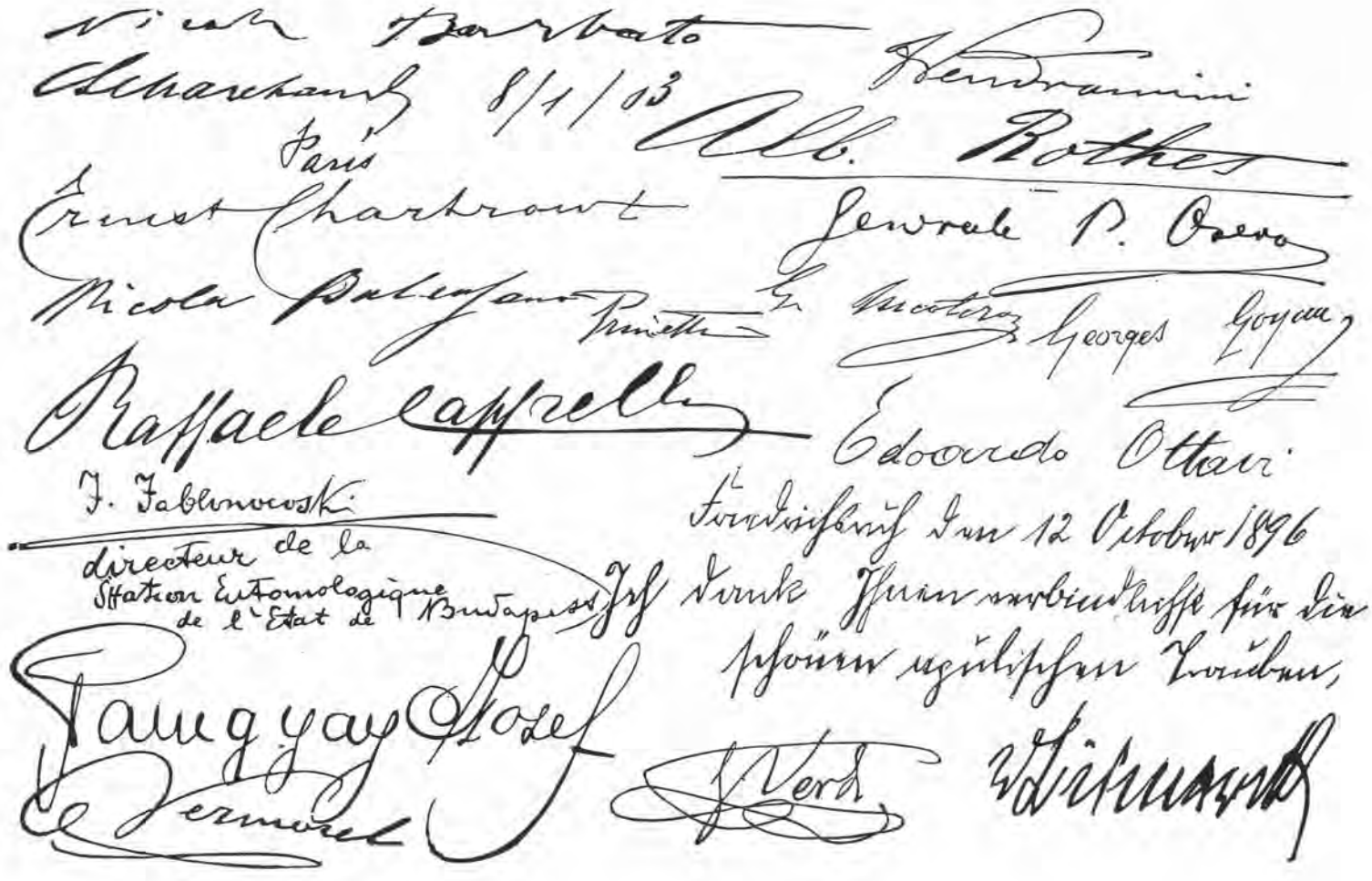


Industrie siffatte reclamano operazioni di dettaglio, che dipendono e s' intrecciano così, che nella vasta Azienda ciascuno trovi speciali incarichi ed il lavoro diviso offra il maggior tornaconto economico.

La direzione tecnica e l'amministrazione generale sono accentrate nell'ufficio di Cerignola, che comprende tre divisioni: l'agricola, l'industriale e la commerciale, con numeroso e adatto personale.

Ad ogni masseria presiede un capo responsabile, che la lingua comune chiama *curatolo*, e che è il *curator* dei tempi antichi. Gli stanno intorno i sottocapi, addetti a ciascun ramo dei servizi vari della masseria, con gruppi di operai fissi, oltre quelli che vengono ingaggiati in grandi masse per l'epoche dei lavori principali; una squadra di guardiani sorveglia nei limiti assegnati a far rispettare il dritto di proprietà. Il curatolo ed i suoi capi-gruppo si collegano con un direttore centrale, che consigliere ed istruttore insieme, quasi direttore di cattedra ambulante, impartisce gli ordini e vigila al buon andamento di tutte le varie aziende con l'aiuto di due ispettori tecnici, che passano ogni giorno dall' una all' altra masseria o posta, ed oltre un dottore veterinario per l'igiene e la sanità del bestiame. Tutte le loro azioni economiche si registrano in una scrittura doppia, dalla quale poi si ricavano i risultati finali dell' anno.

Non altrimenti è organizzata la sezione viticola. Ogni cantina, con giurisdizione sul relativo vigneto, ha un direttore tecnico responsabile, un vice-direttore e dei capi-squadra per la sorveglianza e la dire-




cresc. a vista d'occhio ff
Ven- nì, Vì - di, ver- Vi e come !!
Ferdinando Ettorre
P. Mascagni
Carlo de Hrlyanovich
Augusto Guy Marchese Maffei
Antonio Bizzozzero
Renato Corsi
Le Rochefoucauld Duc de Doudeauville



CURATOLO E SOTTOCURATOLO

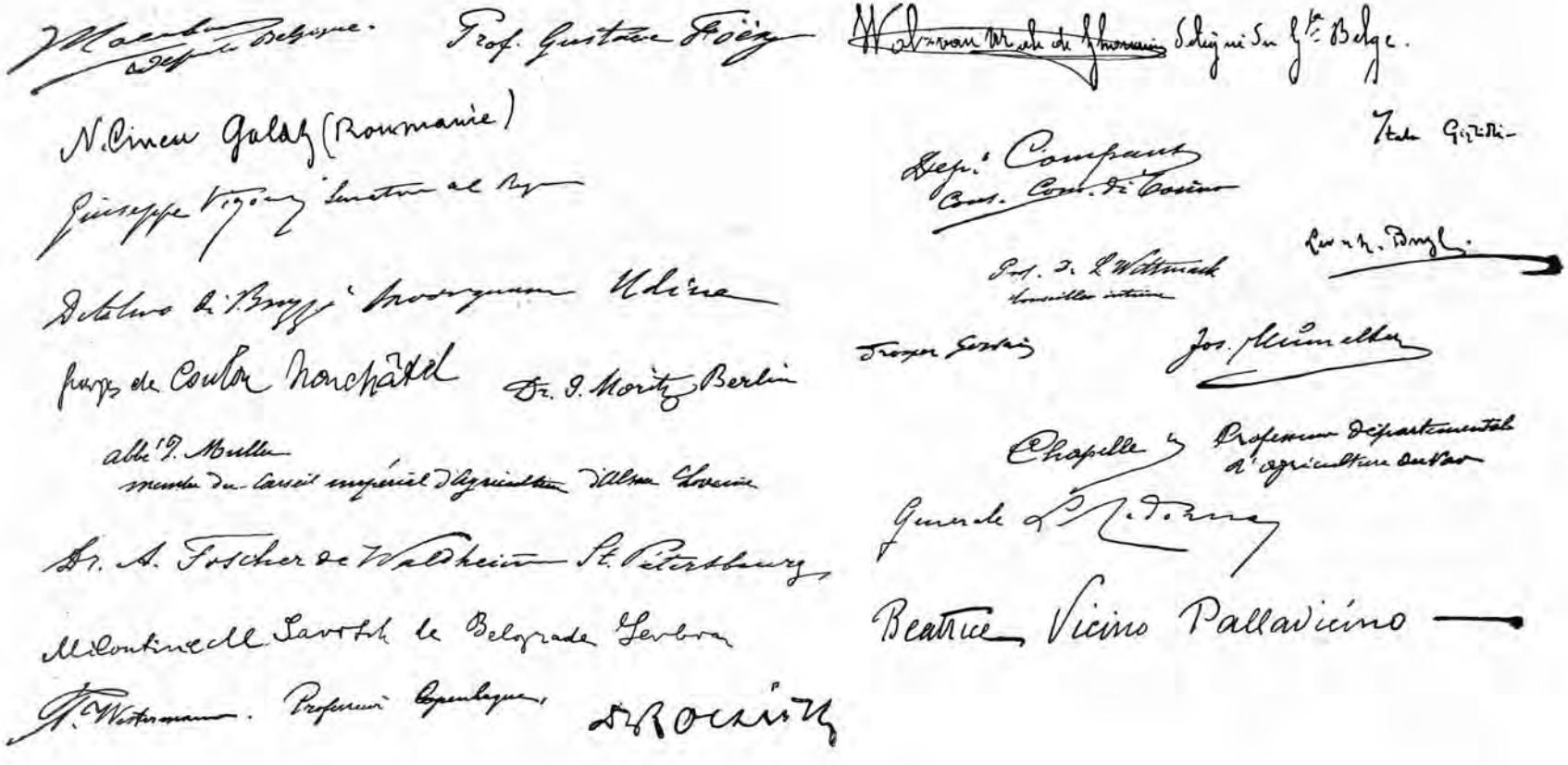
zione dei lavoratori di campagna e di quelli addetti alla vinificazione, dei quali ultimi una parte è a salario fisso, senza contare i numerosi guardiani. Tutte le sere il capo della cantina si mette in rapporto col direttore centrale e con due ispettori tecnici, dei quali uno più specialmente è incaricato della difesa antifillosserica, per quanto riguarda i lavori di campagna e di cantina; e con l'ufficio di corrispondenza, dal quale prende nota delle commissioni da eseguire secondo le esigenze commerciali. Le operazioni loro economiche vanno parimenti a finire in una contabilità a parte.

A queste due grandi ramificazioni bisogna aggiungere i capi di servizio speciali; come la parte amministrativa ha un ufficio per il contenzioso, quella commerciale per le spedizioni, così l'industria vinicola ha un laboratorio per il bottame, un servizio di carriaggio ecc. Inoltre occorre dire del gabinetto fisico-chimico, debitamente corredato d'istrumenti, nel quale si procede alle analisi di terreni, di concimi, di vini ed altri prodotti, nonchè alle registrazioni metereologiche quotidiane ed allo studio di quanto altro occorra per quelle previsioni, sulle quali tante attività agricole s'appoggiano.

Tanto per i curatoli quanto per gli enologi le disposizioni ricevute seralmente od alla fine di ogni settimana, accompagnate da tutte le variazioni ed osservazioni tecniche degne di nota, si scrivono su apposito libretto. Così al finire di ogni lavoro, si fa il paragone del numero di giornate e di operai occorsi e delle condizioni speciali fisiche ed economiche, nelle quali esso è stato eseguito, con quelle degli anni precedenti, per ottenere una grande massa di dati statistici, necessari come base ai criteri fondamentali delle industrie intraprese. Ciascun curatolo presenta il sabato sera la nota dei pagamenti della settimana, ed altrettanto fanno gli enologi.

Così tutto è distinto, registrato e confrontato, e l'enorme personale, che dalla prosperità di un'azienda così variamente attiva trae la sicurezza dell'oggi e del domani, forma un complesso e regolare organismo.





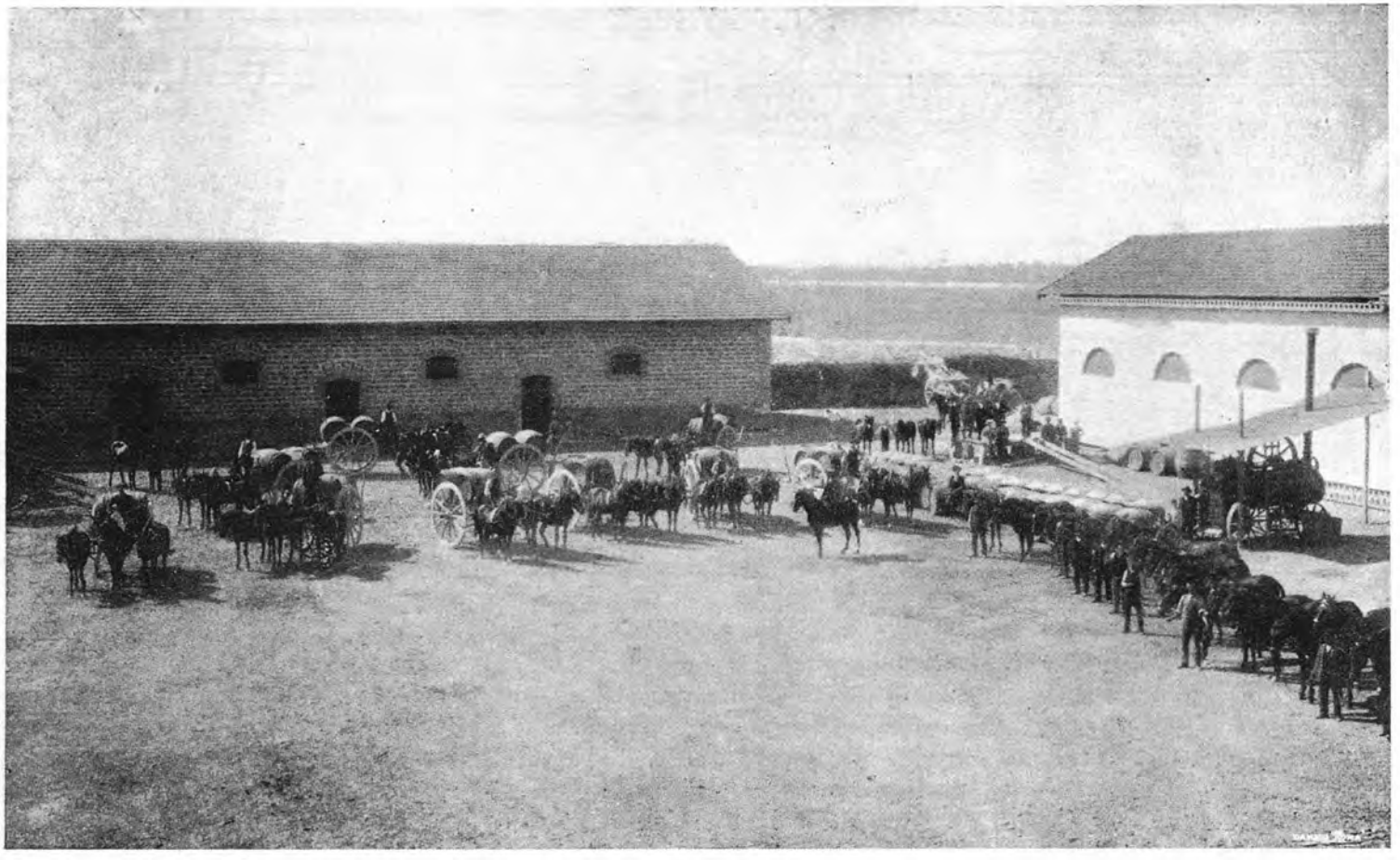
COMMERCIO



L'UFFICIO centrale di Cerignola con la sua divisione commerciale provvede alla vendita dell'intera produzione, concorrendo in buona parte al traffico, che anima le due stazioni di Cerignola.

I grani trovano sfogo per approvvigionar molini delle Puglie e della Campania. Essi non varcano più le frontiere nè passano i mari come una volta, nè possono per l'elevato prezzo dei trasporti raggiungere le province centrali e settentrionali d'Italia. Le biade arrivano talvolta alla provincia d'Ancona. Con successo si smerciano sementi selezionate di cereali e di leguminose. I prodotti dell'industria del bestiame, specialmente per la lana, si portano sul mercato di Foggia, che, quantunque perda ogni dì la sua importanza, è ancora frequentato da qualche compratore.

Nel tempo passato la produzione vinicola propria non bastava a soddisfare le domande e mantenere i rapporti con i clienti in Francia, numerosi tanto più che essi succedevano ai clienti, che la Ditta Pavoncelli aveva per l'esportazione dei grani. Una casa succursale perciò a Barletta comprava vino per esportarne, e si crede non errare affermando che la Ditta Pavoncelli era una fra le più grandi esportatrici a Cette, Bordeaux ed all'*entrepôt* di Bercy. Ma quando tal commercio con pena reciproca venne meno, fu necessario cercare nuovi sbocchi ed elaborare diversi tipi di vino, che potessero piacere ed affermarsi secondo la richiesta dei vari mercati nazionali ed esteri. Gli sforzi fatti, congiunti a quelli, che nobilmente s'impose la Casa Larochefoucald del duca di Doudeauville, furono coronati da successo, ed ora una larga clientela fa sicuro il collocamento di tutta la produzione dell'Azienda nel Regno, ma



STALLA E SERVIZIO DEI TRASPORTI

più all' estero, nei mercati europei e transoceanici, non esclusi i nuovi porti d' Oriente, dove il vino Pavoncelli figura con plauso. Di che molto si giova la produzione totale del contado, della quale non rimane residuo per l' anno successivo.

Notevole aiuto porta all' Azienda l' esportazione d' uva fresca, che si spedisce in casse scoperte da 50 chilogrammi ciascuna, e va fino all' estrema piazza del Piemonte e della Lombardia. Molta uva si manda pigiata in fusti, nei quali un diaframma divide il mosto dalla polpa; altri preferiscono averne in serbatoio, ed allora la pigiatura viene eseguita in stazione sullo stesso serbatoio. Importantissimi carichi ne sono stati fatti per la Svizzera, l' Alsazia-Lorena e la Prussia.

Da qualche anno è incominciato anche il commercio dell' olio all' interno ed all' estero; esso è spedito, oltre che in botti e barili, anche in casse, contenenti recipienti di latta di dimensioni progressive e portanti su eleganti cromo-litografie la marca depositata della Casa.



CERIGNOLA - VIALE STAZIONE CITTÀ



CERIGNOLA - INTERNO STAZIONE CITTÀ



SPEDIZIONE DI UVA IN CASSETTE

CONCLUSIONE



La Ditta Pavoncelli ha sua principale sede in Napoli: è Casa di Banca e commercia specialmente in cereali esteri e regnicoli. L'Azienda di Cerignola è succursale, alla quale presiede uno della famiglia.

Qualcuno può essere indotto a riflettere se l'intrapresa agricola, innanzi descritta per sommi capi, porga sicuro tornaconto. I mutamenti continui succedutisi nei sistemi doganali dei vari popoli, le crisi penose e le strane vicende subite dalla regione pugliese, mentre altre non meno gravi sopportava la nazione, perchè raggiungesse il posto che le spetta, hanno contrastato quello, che è principale scopo d'ogni iniziativa industriale: la certezza di beneficio.

Ma, pensando come l'aratro abbia scacciato innanzi a sè le greggi, e come le trebbiatrici sibilanti avvertano della pingue resa delle spighe il colono affaticato, l'animo si riempie di contentezza ed involontariamente rievoca il lontano passato.

In tempi, che corrono agitati, e nei quali sempre più vivo appare il nobile sentimento della solidarietà, offrire lavoro intorno a sè diventa dovere, e cooperare al maggior bene del proprio paese è nobile orgoglio; compenso questo che ogni altro vince e non fa desiderare.



TORRE GIULIA - GIARDINO SPERIMENTALE

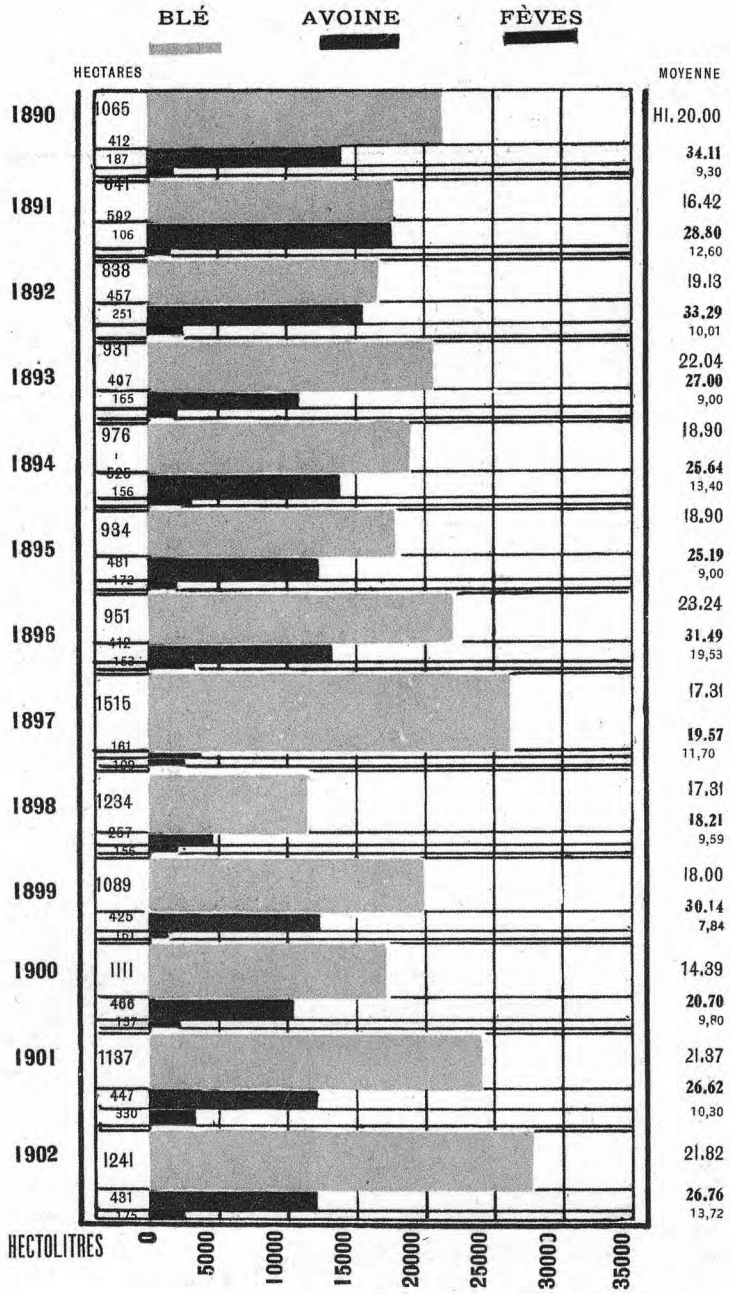
Analisi dei terreni della Masseria di Pozzoterraneo

SPECIE D'ANALISI	ELEMENTI	QUANTITÀ	
		SUOLO	SOTTOSUOLO
Meccanica			
	Scheletro	126.00	332.25
	Terra fine	874.00	667.75
		1000.00	1000.00
Fisico-chimica			
	Umidità a 105° 110° C.[1]	4.34	4.78
	Materia organica sostanze volatili (perdita a fuoco)	4.36	4.74
	Calcare	7.16	32.50
	Materia argilliforme	24.50	26.07
	Materia sabbiosa	56.72	24.96
	Sostanze solubili e non determinate	2.92	6.95
		100.00	100.00
Chimica			
	Anidride fosforica totale	0.56 %	0.76 %
	Ossido potassico (K O)	3.18 »	6.25 »
	Ossido di calcio	5.60 »	11.23 »
	Azoto totale	1.73 »	1.18 »

DIAGRAMMA

della produzione TOTALE

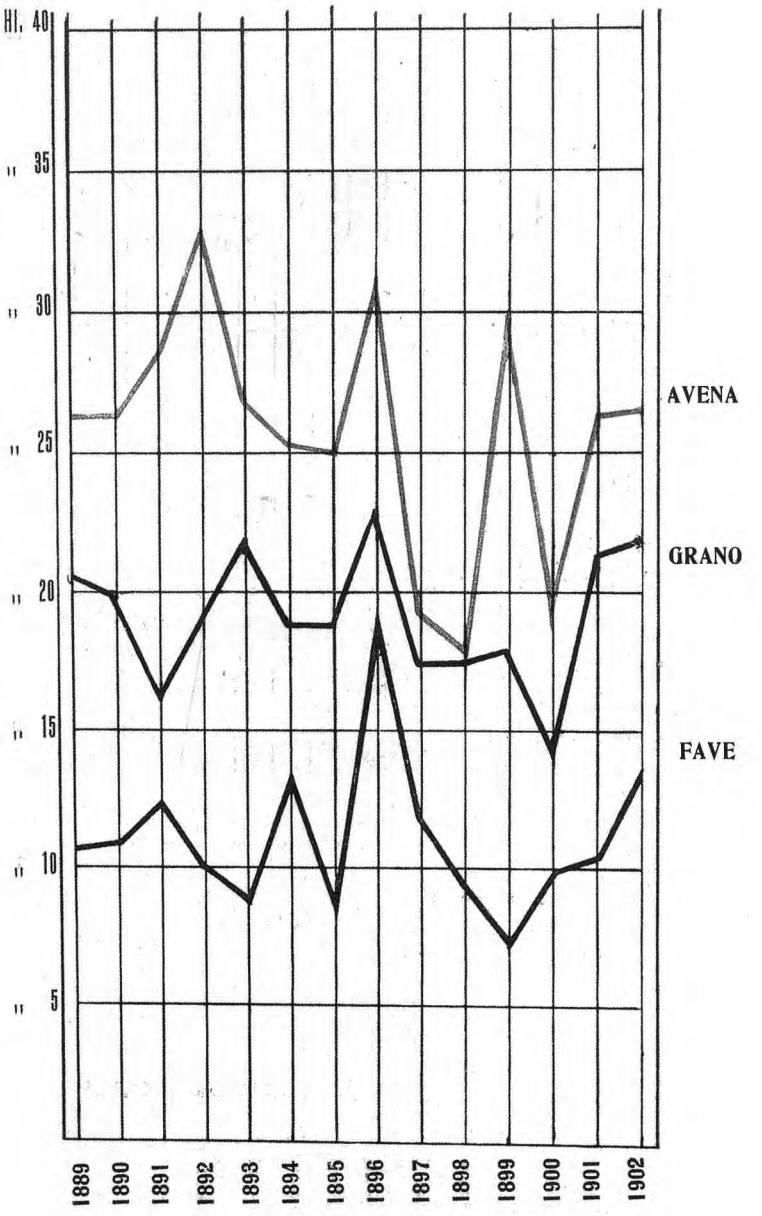
NELL' AVVICENDAMENTO TRIENNALE



DIAGRAMMA

della produzione di 1 ETTARO

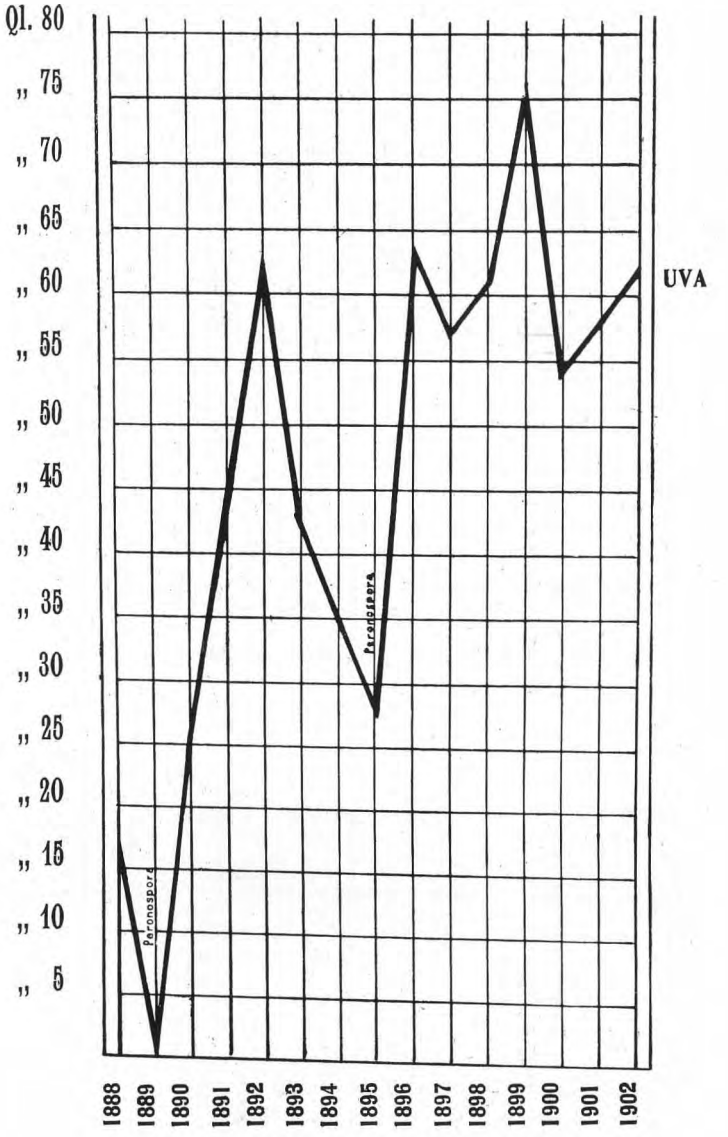
NELL' AVVICENDAMENTO TRIENNALE



Allegato IV.

DIAGRAMMA

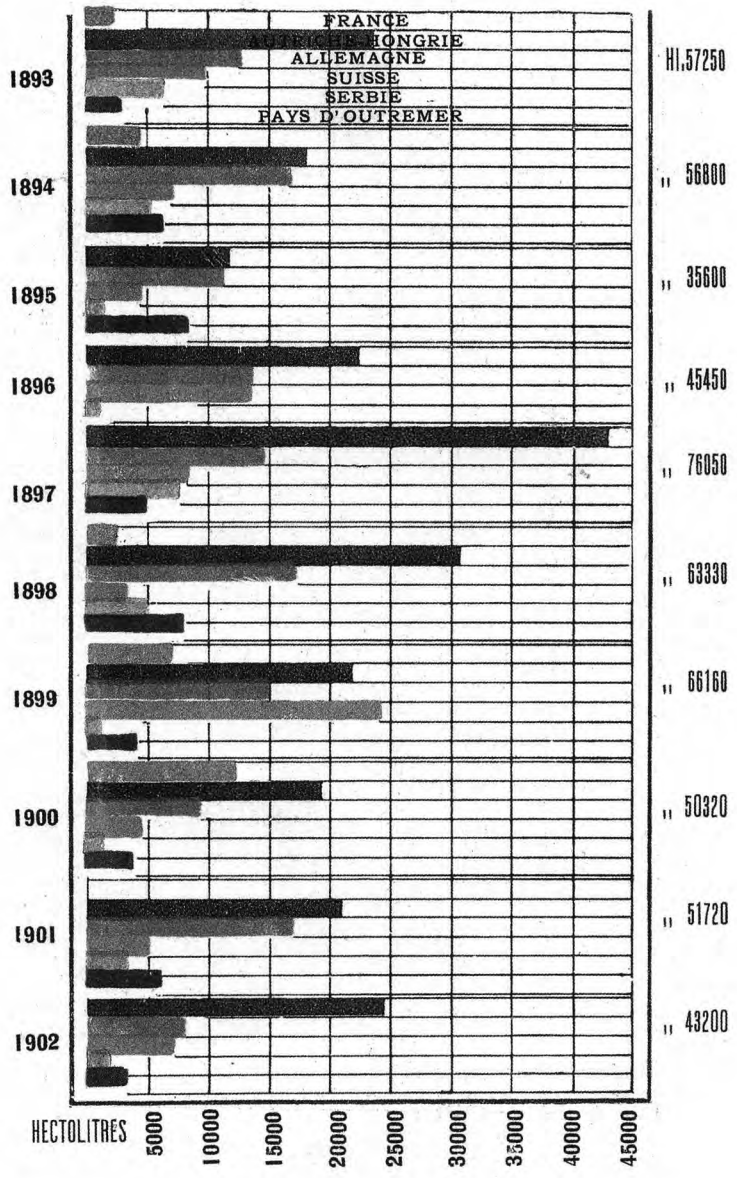
della produzione di 1 ETTARO di VIGNETO



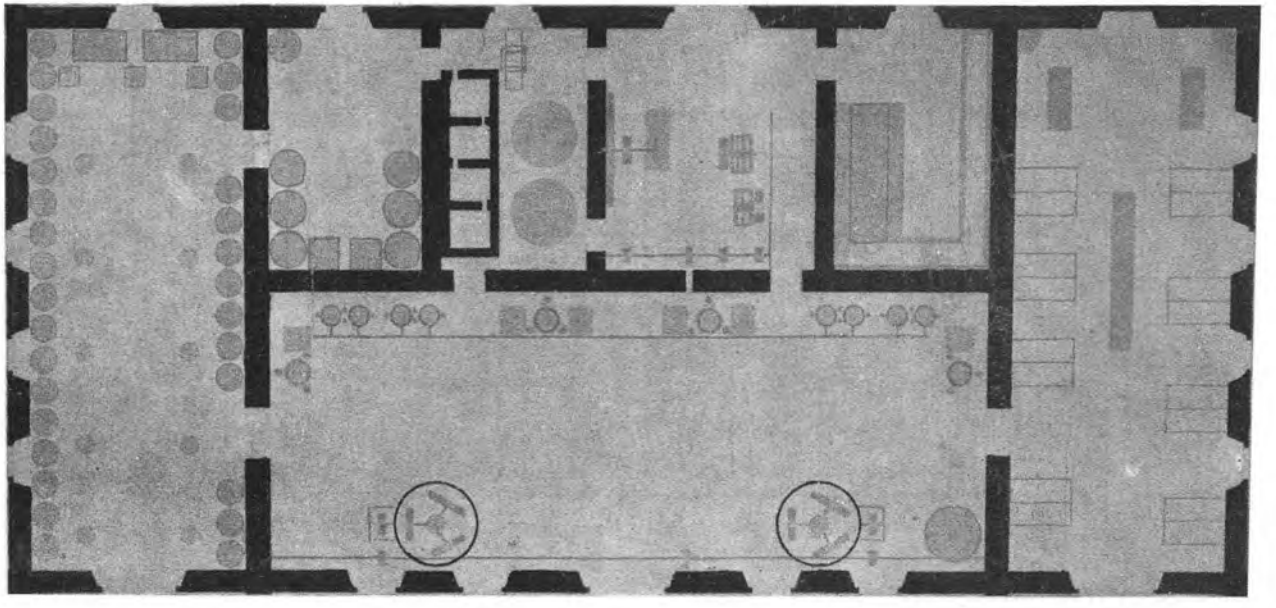
DIAGRAMMA

dell' Esportazione del VINO

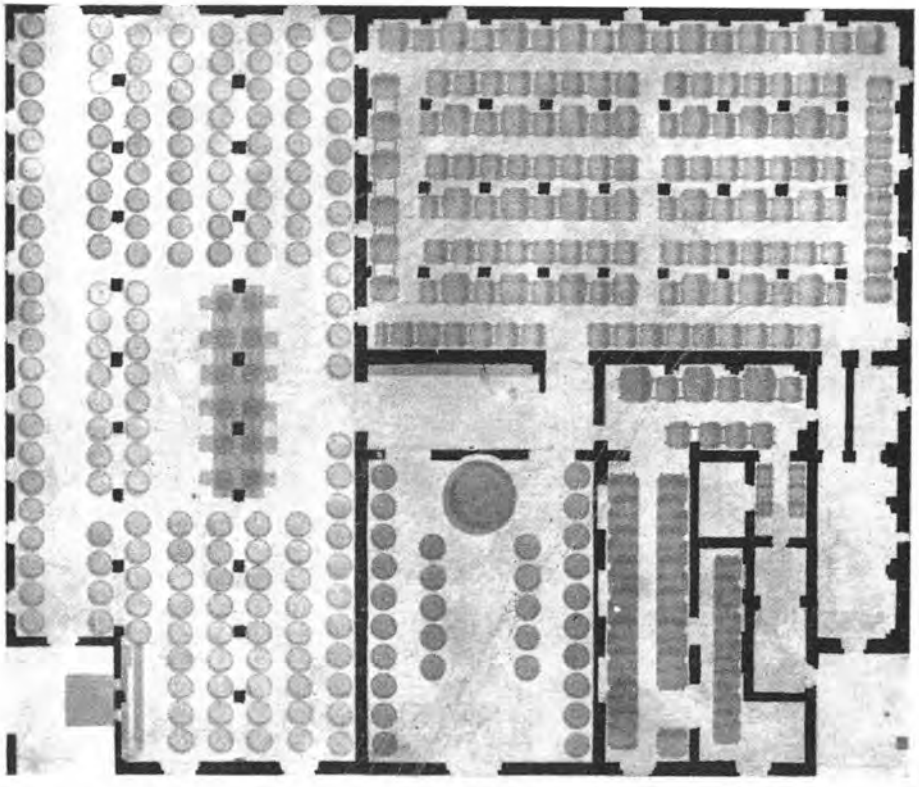
all' ESTERO

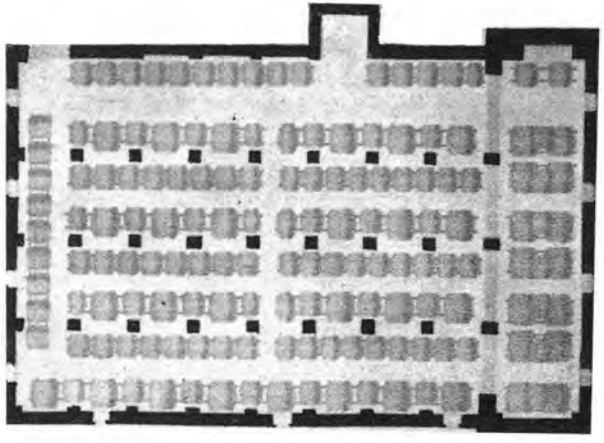


OLEIFICIO



CANTINE SANTO STEFANO





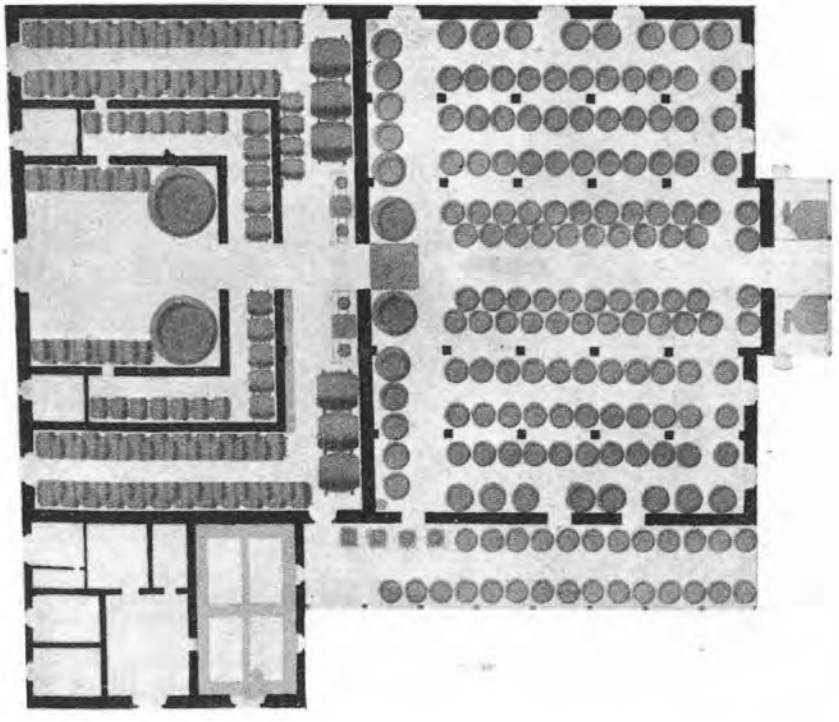
TINI N. 219

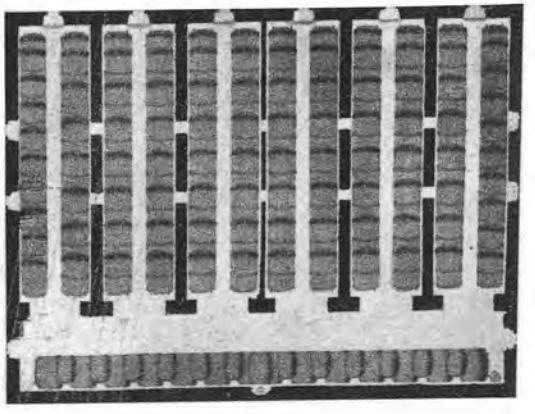
BOTTI „ 346

FUSTI „ 1000

CAPACITÀ TOTALE HI. 45000

CANTINE TORRE-GIULIA





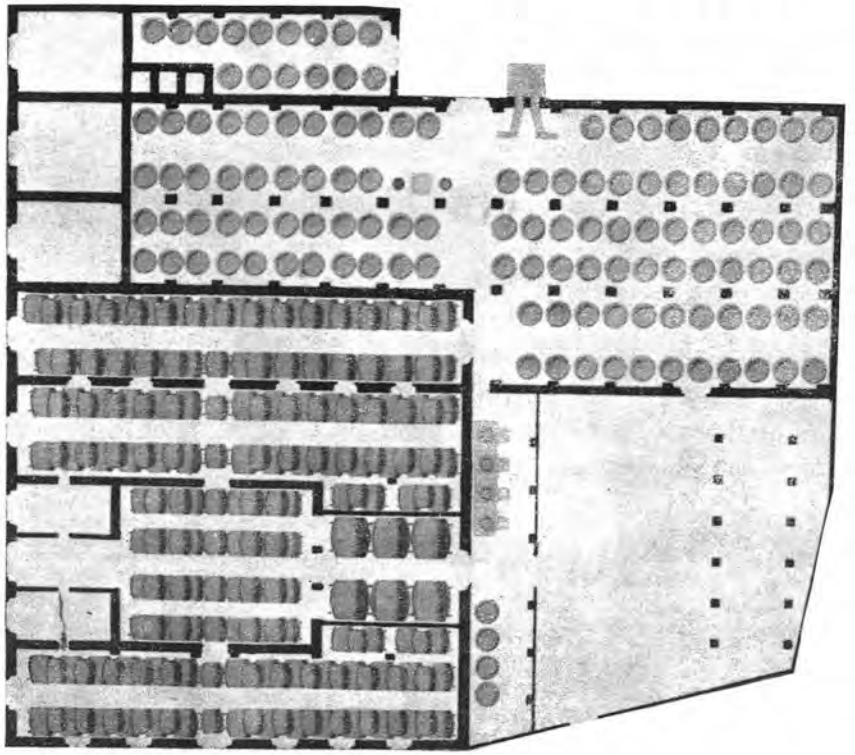
TINI N. 167
BOTTI „ 359
FUSTI „ 2000

CAPACITÀ TOTALE HI. 40000

CANTINE S. DOMENICO

CAPACITÀ TOTALE

Hl. 22000

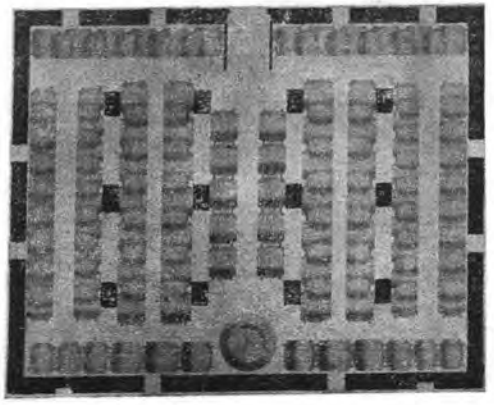


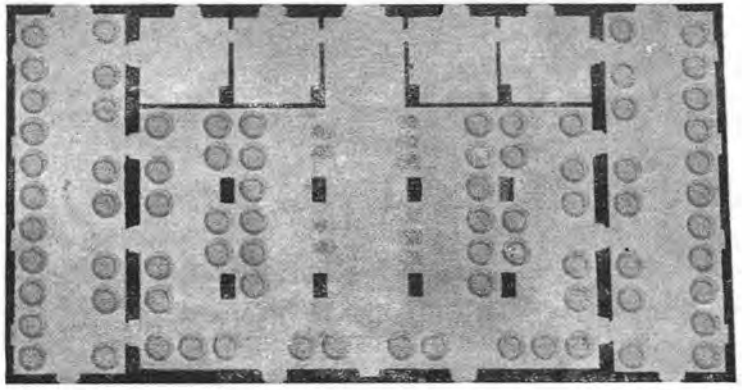
TINI N. 122

BOTTI „ 211

FUSTI „ 300

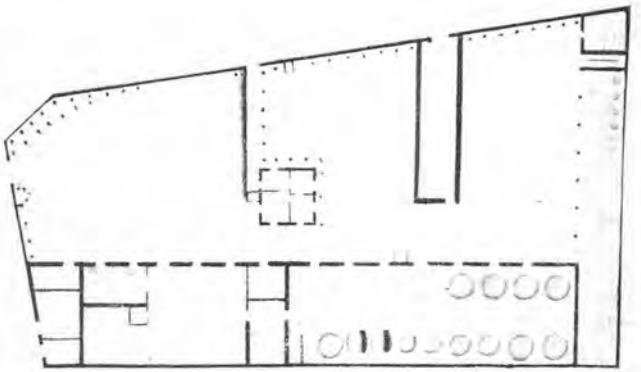
CANTINA SAN MARTINO





CAPACITÀ TOTALE HI. 10000

STABILIMENTO IN BARLETTA



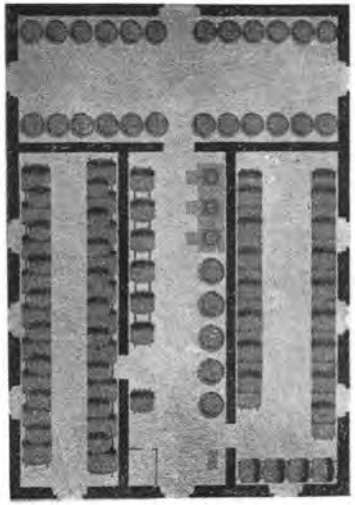
CAPACITÀ TOTALE Hl. 10000

CANTINE

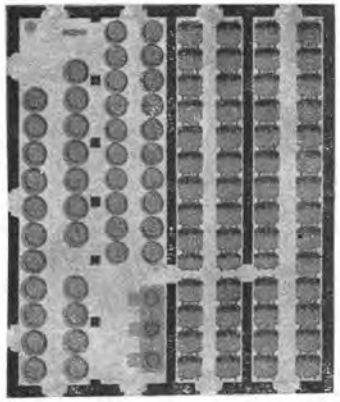
STORNARA

CAPACITÀ TOTALE

Hl. 4000



ORTANOVA



CAPACITÀ TOTALE

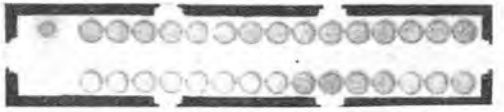
Hl. 6000

CANTINE

POZZELLE

CAPACITÀ  Hl. 2000

PAVONI

CAPACITÀ  Hl. 1500

Finito di stampare
nel mese di ottobre 1988
presso la Leone Editrice, Foggia