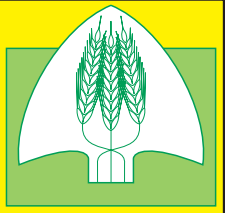


RIGENERARE
L'AGRICOLTURA



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXVIII - Numero 8

DICEMBRE 2005

..terra salentina..

A Bari, nei giorni scorsi, un'importante e costruttiva manifestazione dei rappresentanti del sud Italia
Parte dal Mezzogiorno la rigenerazione dell'Agricoltura
Oltre mille dirigenti della Coldiretti hanno messo a punto il nuovo progetto di sviluppo

Circa mille dirigenti della Coldiretti del Mezzogiorno si sono dati appuntamento lo scorso 6 dicembre a Bari non per manifestare, ma per mettere a punto con grande spirito costruttivo il progetto per sviluppare l'azione di rigenerazione della agricoltura italiana, che ha come slogan "meno costi per l'impresa, più risorse e investimenti per il made in Italy".

Nell'occasione la Coldiretti di Puglia ha lanciato la campagna di sottoscrizione pubblica per una proposta di legge regionale di iniziativa popolare per l'etichettatura relativa all'origine certa dei principali prodotti agricoli pugliesi, a garanzia della sicurezza dei consumatori e contro i falsari del "made in Puglia".

L'iniziativa è partita da Bari con i prodotti lattiero caseari e proseguirà nelle altre province pugliesi, fra cui Lecce, per gli altri prodotti (olio, pasta, vino, conserve di pomodoro) e mira ovviamente ad impedire che prodotti di dubbia origine e qualità vengano spacciati per "made in Puglia" senza avere nessuna identità e legame con il nostro territorio.

Durante l'incontro che ha vi-



Un momento della manifestazione Coldiretti a Bari

evitare che si radichi definitivamente sui mercati un falso made in Italy che si "produce" nei porti e sfrutta l'immagine positiva di un territorio e di uno stile ineguagliabile a vantaggio di alimenti che nulla hanno a che fare con le nostre imprese, come l'olio spremuto da olive tunisine o il concentrato di pomodoro che arriva dalla Cina.

L'incontro territoriale ha dunque rappresentato un momento importante per fare partire dal territorio la piattaforma mobilitativa di Coldiretti che ha alla

base non una sterile protesta, bensì un progetto che si fonda sul rifiuto verso impostazioni di tipo corporativo e assistenzialistico e punta a liberare quelle opportunità che la moderna agricoltura può offrire

nella società postindustriale per dare reddito alle imprese e garantire più sicurezza ai cittadini. Un progetto, come noto, fondato sui seguenti quattro pilastri:

1. pacchetto di misure di attuazione della Politica agricola nazionale e della Pac per mettere l'impresa agricola in condizione

di cogliere tutte le opportunità che i provvedimenti sui due versanti le aprono e per combattere le situazioni di rendita;

2. pacchetto di misure di carattere strutturale tese ad affrontare le situazioni di crisi di mercato determinate da strozzature nel processo di filiera che bruciano valore, tolgono potere contrattuale al prodotto agricolo italiano e determinano una situazione di squilibrio nella struttura dei costi e di scandalosa disparità nel processo di formazione dei prezzi;

3. pacchetto di misure di politica economica tese ad incidere sulla struttura dei costi d'impresa. Esse, da un lato, debbono togliere all'impresa agricola gli svantaggi competitivi determinati dalle arretratezze di natura infrastrutturale, logistica, dei trasporti e dalle rigidità della politica energetica; e, dall'altro lato, debbono rendere disponibili all'impresa servizi creditizi, finanziari ed assicurativi di maggiore efficienza e accessibilità.

4. presentazione di "progetti di distretti a prevalente o parziale vocazione agroalimentare" relativamente a modelli di sviluppo locale che possono essere assimilati al concetto economico / giuridico di "distretto".

La mappa dei falsi "made in Puglia"

Pasta: La Puglia è la regione leader in Italia per la produzione di frumento duro con una superficie investita di 409.950, una produzione di 6.697.413 quintali ed una produzione lorda vendibile di 234 miliardi di vecchie lire (dato 2001). La superficie investita a grano duro è la più estesa tra tutte le altre colture praticate e da sola rappresenta un quarto dell'intera superficie agricola utilizzata regionale ed oltre il 60% della produzione regionale si concentra nelle province di Foggia e Bari. Nonostante ciò, gli industriali della pasta utilizzano solo il 20% di prodotto regionale, mentre sono 800.000 le tonnellate di grano duro che arrivano nel nostro Paese da Canada, Bangladesh per produrre pasta "Made in Italy" senza che sia indicato in etichetta.

Vino: I casi di "agropirateria" riguardano in particolare Negroamaro, Primitivo, Moscato, Aleatico e Malvasia. In America si producono Moscato, Malvasia e Aleatico, venduti con "Doc" californiane Napa Valley o Sonoma County e riuniti, ironia della sorte, nel "Consorzio Cal-Italia", ma commercializzati con nomi italiani. Il fenomeno sta colpendo, in maniera particolare, il primitivo pugliese. In America un vino, lo "Zinfandel", viene venduto e si sta affermando sul mercato come "Primitivo" ed i siti non si lasciano sfuggire l'occasione di chiamare in causa continuamente la Puglia, per accrescere il valore e l'immagine del prodotto americano.

Conserve di pomodoro: I falsari del Made in Italy colpiscono ogni anno anche il settore ortofrutticolo. La Puglia è leader nella produzione di pomodoro con 2,7 milioni di quintali (35% del dato nazionale). Eppure 82.000 tonnellate di concentrato di pomodoro provengono dalla Cina.

Olio extravergine di oliva: Uno dei settori più colpiti da frodi è il comparto olivicolo-oleario, in cui, nonostante il riconoscimento comunitario per 5 oli Dop al "Terra di Bari", "Terra d'Otranto", "Dauno", "Collina di Brindisi" e "Terre Tarentine" ed una produzione pari a 11 milioni di quintali di olive ed oltre 2,2 milioni di quintali di olio, sono 160 i milioni di litri di olio importati ogni anno per essere miscelato con olio italiano e, in particolare, quello pugliese.

Mozzarella: In Puglia la produzione di latte è pari a circa 3,2 milioni di quintali, rinveniente da 2.700 allevamenti con 82.000 capi bovini allevati per la produzione di latte vaccino e la conseguente produzione di prodotti caseari di tutto prestigio come "il Fior di Latte", la burrata, il caciocotta, il caciocavallo ecc. Sempre più spesso, però, la famosa mozzarella pugliese è "costruita in laboratorio" con materia prima proveniente da Paesi europei e non, con latte più volte pastorizzato o con semilavorati, in genere cagliata, da parte di alcune imprese casearie che, irrispettose del territorio e dei consumatori, preferiscono, al latte pugliese, semilavorati importati da Paesi Ue ed extra Ue. Pertanto, dei 421.000 quintali di mozzarelle regolarmente venduti come pugliesi, oltre il 35% (circa 160.000 quintali) sono "costruiti" con cagliate e paste fuse provenienti dall'estero.



Il presidente Vincenzo Tremolizzo all'assemblea di Bari

sto, fra gli altri, la partecipazione del segretario generale della Coldiretti Franco Pasquali e del segretario organizzativo Enzo Gemundo, il presidente nazionale Paolo Bedoni ha evidenziato come il ruolo dei controlli, unitamente ad una revisione della normativa, sia determinante per

NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS

Olio e seminativi, in arrivo gli aiuti

E' in corso di pagamento l'acconto relativo all'aiuto alla produzione dell'olio d'oliva per la campagna 2004/2005.

L'importo dell'acconto è fissato in 66,58/q.le. Dallo scorso 4 dicembre, inoltre, sono iniziati i pagamenti delle domande PAC relative all'anno in corso. Secondo il calendario predisposto dall'AGEA, dovrebbero essere pagati per primi gli aiuti relativi ai premi disaccoppiati ordinari e quelli accoppiati relativi alla qualità, subito dopo saranno liquidati i premi accoppiati per la zootecnia e i premi relativi all'utilizzo dei titoli da riserva.

L'arrivo di questi aiuti – secondo il commento del Presidente della Coldiretti di Lecce Vincenzo Tremolizzo – rappresenta una salutare boccata d'ossigeno per le nostre imprese, necessaria a dare la liquidità per fare fronte agli impegni della nuova annata agraria.



Giovani imprenditori al via un concorso



Il concorso Oscar Green intende valorizzare e premiare le imprese agricole d'eccellenza nella promozione dello sviluppo locale, le migliori realtà imprenditoriali che testimoniano come il legame con il territorio, la qualità dei prodotti, il rapporto vitale con la filiera e con il consumatore siano componenti fondamentali di crescita e di sviluppo. Fino al 31 gennaio 2006, gli imprenditori agricoli che vorranno partecipare al Concorso potranno fare domanda presso la segreteria della Coldiretti di Lecce oppure presso i vari Uffici di Zona presenti sul territorio.

L'obiettivo principale è quello di individuare e premiare imprenditori "virtuosi" che sono da un lato esempio e occasione di crescita per gli altri imprenditori agricoli e che da un altro lato sono i testimoni del contributo di valore e di fiducia che l'agricoltura offre agli altri operatori economici, ai media, alle istituzioni e all'intera società.

Il Concorso Oscar Green si prefigge di: orientare gli imprenditori agricoli, in particolare i giovani; - sensibilizzare l'opinione pubblica e le Istituzioni sul progetto di rigene-

razione dell'agricoltura promosso da Coldiretti; - avvicinare ed evidenziare delle imprese che hanno già intrapreso la strada della rigenerazione e la possono testimoniare con il loro vissuto quotidiano.

Dieci sono le categorie per le quali è possibile candidarsi: comunicazione/trasparenza - rapporto con il consumatore - valorizzazione del territorio - contributo allo sviluppo locale - rapporto/integrazione nella filiera - tutela dell'ambiente e sostenibilità - ricerca e innovazione - creatività d'impresa - originalità nella diversificazione di attività - stile imprenditoriale.

Per ognuna di queste categorie verrà scelta e premiata l'impresa che si sarà maggiormente distinta.

Nel mese di febbraio il Comitato Provinciale del Movimento Giovane svolgerà dei colloqui conoscitivi con le imprese che avranno presentato la domanda, allo scopo di determinare la categoria di appartenenza più adatta. Una volta inviate tutte le candidature a Roma, presso la Segreteria Nazionale del Concorso, la stessa le sottoporrà all'esame della Commissione Valutatrice Nazionale che individuerà una rosa di 5 candidati per categoria (resi pubblici entro il 30 aprile 2006). La scelta finale spetterà alla Giuria, composta da personalità istituzionali e opinion-leader. I dieci vincitori saranno proclamati durante un'apposita cerimonia in cui saranno presenti i 5 candidati per categoria e i loro testimonial.

Tutti i partecipanti alla fase finale saranno presenti nel volume "Oscar Green 2006", riceveranno la targa del Concorso e avranno spazi di

promozione sui media nazionali. Ai vincitori verrà offerta l'opportunità di uno stage presso aziende considerate modelli organizzativi di eccellenza nei diversi sistemi produttivi e l'offerta di uno stand gratuito alla prossima edizione di Agrifood a Verona. La segreteria provinciale è a vostra completa disposizione per ogni eventuale chiarimento. Vi invitiamo a partecipare numerosi!

Uva e vino, proroga della dichiarazione



La scadenza per la presentazione della dichiarazione vitivinicola di raccolta uve e produzione vino relativa alla campagna 2005/2006 è stata prorogata al 25 gennaio 2006. Si ricorda che quest'anno la dichiarazione vitivinicola sarà incrociata con la dichiarazione di superficie vitata (modello B1) che dovrà dunque risultare aggiornata ed intestata allo stesso soggetto che presenta la dichiarazione vitivinicola.

Il CAA della Coldiretti è a disposizione per assistere i produttori sia nella compilazione della dichiarazione vitivinicola che nell'aggiornamento del modello B1.

"Camminate nel solco della vostra migliore tradizione, aprendovi a tutti gli sviluppi significativi dell'era tecnologica, ma conservando gelosamente i valori perenni che vi contraddistinguono. E' questa la via per dare anche al mondo agricolo un futuro di speranza"

(Giovanni Paolo II)

Perché questa speranza non venga mai meno!

Buon Natale e Buon Anno da tutta la Coldiretti di Lecce



L'INTERVISTA

L'arcivescovo di Lecce, Cosmo Francesco Ruppi, parla del mondo rurale

“L'agricoltura è una risorsa civile e morale”

“Auguro alla Coldiretti di realizzare i suoi progetti sociali e spirituali”

Il Santo Padre, domenica scorsa, ha invitato i cristiani a ritrovare il senso profondo del Natale, rifuggendo dalle sirene del consumismo sfrenato. Qual è, dunque, il modo più giusto di vivere le festività? Come possono accostarsi alla sacralità del Natale giovani abituati ad una vita totalmente laica, che li spinge al consumo coatto?

“Il Natale è l'inizio del mistero di Cristo: Dio manda il suo Figlio a salvarci; prende corpo e anima come uno di noi dalla Vergine Maria e realizza il grande disegno, quello di riconciliare gli uomini con Dio, dopo la colpa d'origine. Il Papa ha raccomandato di vivere cristianamente il Natale, festa di Dio che nasce e non farne una occasione di consumismo inutile e pericoloso. Ci riusciremo? Sono convinto che molto dipende dai genitori e dagli adulti: dall'insegnamento che noi riusciamo a dare ai bambini, ai ragazzi e ai giovani d'oggi. Certo, non è facile per un giovane del terzo millennio, abituato alle luci e allo sfarfallio della terra, capire il Natale, entrare nello spirito natalizio vero, ma io ho fiducia dei giovani: accanto a tanti giovani sbalestrati, distratti e superficiali, ce ne sono tanti che vivono bene la vita come dono e come grazia”.

Il Salento, forse più di altre regioni, vive un periodo di profonda crisi economica, con un numero crescente di famiglie costrette a tirare la cinghia e spesso a fare i salti mortali per arrivare a fine mese. Qual è il suo pensiero a riguardo, dall'osservatorio capillare che rappresenta la Chiesa?

“Nel messaggio natalizio, i Vescovi di Puglia hanno rivolto un pensiero particolare, oltre che ai bambini e ai giovani, anche a coloro che soffrono per malattia, ristrettezza economica e mancanza di lavoro. E' la mia preoccupazione costante, quella della disoccupazione, della perdita di lavoro da parte di tanti salentini, di una moltitudine di giovani, che bussano a tutte le porte nella speranza di trovare un lavoro. Il Natale è la festa degli ultimi e guardando la grotta di Betlemme, scorgiamo che il Figlio di Dio nasce povero, umile, senza casa, senza riscaldamento, senza assistenza: nessuno, credo, è mai nato come Gesù! Che vuol dire questo? Che dobbiamo aprire gli occhi, il cuore e la tasca per aiutare i fratelli”.

Il mondo agricolo è spesso ingiustamente posto al margine, eppure potrebbe essere una delle risorse nevralgiche del Sud. Meriterebbe, a suo avviso, un diverso rilievo?

“L'agricoltura è stata la risorsa di sempre di tutte le società; la situazione politico-economica attuale non lascia ben sperare per il futuro della agricoltura pugliese e salentina in particolare. So che tanti coltivatori e tanti lavora-

tori della terra sono in affanno; vivono terribilmente questa stagione di trapasso col cuore chiuso, con gli occhi appannati. Eppure l'agricoltura, oltre che risorsa economica, è anche una grande risorsa civile e culturale, ma dico di più morale e spirituale, perché vi sono virtù contadine eccellenti, che danno i numeri a tanti di noi. Il dialogo tra la Chiesa e il mondo agricolo dura da sempre; è un elemento di sostegno per gli agricoltori e di conforto per gli stessi Pastori delle Chiese”.

Condivide la politica di Coldiretti, che attraverso l'impegno su aspetti come trasparenza e legalità, punta sempre più su impresa e mercato, considerando superato il ricorso di

legalità sono stati sempre patrimonio dei veri agricoltori; la sofisticazione appartiene al commercio deterioro con cui la Coldiretti non ha niente a che fare. Ho salutato le varie manifestazioni che hanno portato all'attenzione la genuinità dei nostri prodotti e l'olio salentino (che meraviglia!), il vino vero, la pasta e le verdure sono imbattibili! Purtroppo, i molti passaggi commerciali rendono non remunerativo il lavoro dei campi. Qui bisogna fare qualcosa e la Regione ha il dovere di fare di più. Spero che l'Assessorato all'agricoltura, retto ora da un salentino, possa incidere più efficacemente sul settore e sul comparto agricolo in tutte le direzioni”.



massa a strumenti di assistenzialismo, paragonabili alla cassa integrazione e considerando come vera risorsa per il territorio soprattutto un'economia rurale sana e capace di interpretare il progresso attraverso la sua stessa rigenerazione?

“Seguo con attenzione la politica della Coldiretti, dai tempi di Bonomi; pur essendo figlio di artigiano, ho avuto sempre grande amicizia con il mondo agricolo. Da Vescovo di Termoli, me ne sono occupato direttamente, perché presiedevo un Ente di beneficenza che aveva circa 500 ettari, di cui 250 a vigneto. Conosco le problematiche agricole degli anni Ottanta, un po' meno quelle attuali, ma so che la dirigenza della Coldiretti è stata sempre vigile e attenta nel programmare il futuro agricolo. I temi della qualità, trasparenza e legalità sono essenziali per uno sviluppo organico e serio dell'agricoltura, in presenza di tante frodi non solo comunitarie, ma anche nazionali. Ogni giorno sentiamo di prodotti avariati che si mettono in circolo, di sofisticazioni ed altro ancora. Il modo migliore per reagire è quello di elevare la qualità dei prodotti, la genuinità, l'assenza di elementi inquinanti. La Comunità europea ha adottato molte misure al riguardo, ma è necessario che vengano eseguite. Trasparenza e

Il mondo rurale, in un momento di sbandamento generale, può richiamare a valori importanti quali la famiglia, il lavoro onesto, il pane guadagnato col sudore?

“I valori della vita e della famiglia sono patrimonio della nostra gente; fanno parte della cultura pugliese. Nel mondo rurale non sono conosciute né droga, né pillole anticoncettive: le malattie si curano col vino e con l'olio, col lievito e i legumi. Ho grande stima del mondo rurale; e sono certo che se i giovani seguono l'esempio dei loro genitori, sapranno conservare i valori della famiglia e della vita in maniera egregia”.

Domenica, in occasione delle Giornate del ringraziamento, celebrata a Parabita, è stato da più parti richiesto di nominare la Madonna della Coltura quale protettrice degli agricoltori di Puglia. Come presidente regionale della Conferenza episcopale italiana, sosterrà questo progetto?

“Ho già portato questa richiesta alle sedi competenti e spero che prima o poi si giungerà ad un accordo. Nel frattempo, bisogna attivare molti canali: far giungere petizioni ai singoli Vescovi e indirizzarle ufficialmente alla Conferenza episcopale pugliese da



L'arcivescovo Cosmo Francesco Ruppi

parte della Coldiretti e di altre associazioni agricole. La Madonna è già patrona del mondo contadino e Parabita è certo un punto di riferimento a tale scopo”.

Che rapporto ha con il mondo agricolo salentino? Gusta i prodotti locali della terra? Di quale è più ghiotto?

“Il mio rapporto col mondo agricolo salentino è stato sempre di grande rispetto e amicizia. Più volte ho incontrato i con salentini della Coldiretti e li ho stimolati a fare di più. I prodotti della terra salentini sono eccellenti: vino, olio, verdure, legumi, frutta sono impagabili! Personalmente amo il nostro olio e cerco di averne anche per il nostro seminario. Mi piacciono molto i legumi, anche se questi non piacciono ai nostri seminaristi. Mangerei legumi cinque giorni su sette e verdura lessa ogni sera. La carne la lascio agli altri; il pesce costa molto ed il Vescovo deve amare il risparmio e la tavola povera. Legumi, pasta di grano nero, non sono cibi poveri, sono la ricchezza della nostra tavola. Non parlo degli agrumi che non vedo in Molise, e che invece sono la ricchezza della terra salentina. E così anche tanta frutta, come le nespole, i fichi secchi che si stanno perdendo, sono cibi di lusso da tavola natalizia. Ho studiato da bambino solo con i fichi secchi, il pane arrostito con un filino di olio e un pomodoro piccolo piccolo che bisognava passare delicatamente sul pane arrostito. E poi, perché dimenticare l'aglio, il peperoncino e tanta spezie dei nostri giardini che fanno la felicità dei nonni e di quelli che vogliono mangiare sano”.

Può fare infine un augurio speciale a tutti i coltivatori diretti per il Natale?

“L'augurio è quello di vivere il Natale come è nato duemila anni fa: natale di fede, festa di famiglia e festa dei poveri. Auguro che questo Natale sia sereno e felice, con i bambini e i grandi; che la Coldiretti possa realizzare i suoi progetti sociali e spirituali; che il Salento e la Puglia abbiano a conservare i valori della vita, della famiglia e della religione. E poi, come diceva San Paolo alla fine di tutti i suoi discorsi e delle visite alle comunità primitive: ricordatevi dei poveri!”

Davide Stasi

Vino salentino a prova di scienziati

Nei laboratori del Cnr di Lecce si studia come rendere eccellenti le produzioni di Negroamaro e Primitivo pugliese

Il mondo della ricerca impegnato per mettere a punto vini di qualità. Nei laboratori dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr di Lecce (una palazzina nuova nel complesso di Ecotekne), da tre anni un team di biologi, enologi e biotecnologi, capitanato dal ricercatore Francesco Grieco, è impegnato nella selezione di lieviti autoctoni che possano esaltare la qualità di Negroamaro e Primitivo, i due vitigni che hanno dato vita al «Rinascimento» della viticoltura salentina.

«Abbiamo cominciato nella vendemmia 2003 con un campionamento di uva nelle zone principali del Negroamaro: Brindisi, Copertino, Veglie, Galatina, Cutrofiano. Abbiamo sottoposto il prodotto a fermentazione naturale, con un'aggiunta minima di metabisolfito, in condizioni di massima igiene, in modo da evitare contaminazioni esterne». A collaborare con il Cnr, le aziende «Duca Guarini» di Scorrano e «Santi Dimitri» di Galatina, in cui sono state allestite delle cantine-labo-

tivo, anche se a partire dalla vendemmia 2004, con un anno di ritardo rispetto al Negroamaro. La campionatura è stata effettuata nell'agro di Manduria, Gioia del Colle, Brindisi e Galatina. Sono stati selezionati quattro lieviti utilizzati in questa vendemmia per una vinificazione sperimentale da 100 chili.

«A febbraio potremo valutare il prodotto finale delle sperimentazioni, ma dal giudizio di alcuni assaggiatori le proprietà organolettiche e sensoriali di questi vini sono davvero eccellenti», annuncia Grieco. Attorno a questa ricerca c'è già l'interesse di alcune aziende enologiche del Nord Italia. «L'ideale - aggiunge il ricercatore - sarebbe avere delle aziende salentine impegnate nella pro-



Il ricercatore Francesco Grieco

duzione di questi lieviti. Si potrebbe così rendere più completa la filiera vitivinicola, contribuendo alla creazione di prodotti sempre più eccellenti, con vantaggi per l'economia locale».

Daniela Pastore



Una ricercatrice del Cnr di Lecce

«Le caratteristiche di un vino dipendono da tre aspetti: la zona di produzione, il vitigno e la fermentazione. Sui primi due aspetti, grazie alla diffusione delle Denominazioni d'origine, c'è una grande attenzione del mercato - osserva il biochimico - per quanto riguarda la fermentazione si utilizzano i lieviti prodotti dalle multinazionali, che possono causare l'appiattimento della qualità dei vini».

Da qui l'idea di selezionare lieviti autoctoni, in grado di migliorare le caratteristiche organolettiche e sensoriali del prodotto.

ratorio. «I microrganismi della fermentazione sono stati identificati, sia a livello di genere che di specie, e poi sottoposti a test fisiologici, tecnologici e sensoriali per scegliere i migliori». Di duemila lieviti individuati ne sono stati scelti tre. E' stata poi simulata una vinificazione in piccola scala (100 chili) che ha permesso un ulteriore scarto. A contendersi la palma di lievito d'eccellenza per il Negroamaro ora sono solo due lieviti, utilizzati durante l'ultima vendemmia per una produzione su scala industriale (100 quintali). Stesso iter per il Primi-

Sicurezza e proprietà nutrizionali del vino in primo piano. I ricercatori dell'Istituto di scienze della produzione alimentare del Cnr di Lecce sono impegnati in un'analisi a 360 gradi della «bevanda di Bacco». L'équipe guidata dalla biologa molecolare Barbara Laddomada sta mettendo a punto la più completa carta d'identità mai realizzata del Primitivo e del Negroamaro made in Puglia, con l'analisi dettagliata del genoma dei due vitigni. Un'indagine di grande utilità per le certificazioni varietali delle cultivar.

La squadra capitanata dalla biochimica Giovanna Giovinazzo è invece al lavoro per ciò che riguarda lo studio molecolare del vino, con la definizione della qualità e quantità di alcune molecole presenti nei rossi pugliesi, come ad esempio il resveratrolo, riconosciuto ormai dalla comunità medica internazionale come un potente antiossidante.

L'Ispra è poi concentrato sulla messa a punto di mezzi innovativi per contrastare il problema della contaminazione da ocratossina nella filiera vinicola, in risposta alla pressante domanda di miglioramento qualitativo e di sicurezza alimentare dei vini.

Materiale scientifico e la bacheca degli oltre duemila lieviti autoctoni isolati dai ricercatori si possono consultare on-line all'indirizzo www.ispa.cnr.it.

Come contattarci

Per annunci o interventi sul prossimo numero di *Terra Salentina*:

e-mail: dapasto@libero.it,
lecce@coldiretti.it
tel. 0832.228830

(le segnalazioni devono pervenire entro il 15 gennaio)

Uffici di zona di Coldiretti

Gli indirizzi per contattare gli uffici di zona di Coldiretti:

CAMPI SALENTINA: via A. Di Savoia, 7 - Tel./fax 0832.791512

CASARANO: via Villa Glori, 30 - Tel./fax 0833.502596

GALATINA: via A. Diaz, 94 - Tel./fax 0836.561021

LEVERANO: via della Consolazione, 32 - Tel./fax 0832.921084

MAGLIE: via O. De Donno, 41 - Tel./fax 0836.484464

NARDO': via Sambiasi, 11 - Tel./fax 0833/567659

SALICE SALENTINO: Via Cialdini, 5 - Tel. 0832.733197

TRICASE: via F.lli Allatini, 12 - Tel./fax 0833.541889

terra salentina..

Direttore responsabile
Saverio Viola

Aut. Trib. Lecce n. 206 del 13/01/1978

Direttore editoriale
Giorgio Donnini

Segreteria di Redazione
Fabio Saracino

Sede
Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

Stampa
Cartografica Rosato - Lecce