



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXIX - Numero 7

SETTEMBRE 2006

..terra salentina..

“Nelle politiche di sviluppo del Salento sottovalutato sinora il ruolo dell'agroalimentare” Tremolizzo: “Più risorse e più attenzione ad un settore che crea occupazione”

Nel dibattito che si è alimentato nel periodo estivo attraverso interventi di personalità di rilievo sui media, si è discusso di quale debba essere il perno su cui far ruotare l'economia del Salento. "Ma solo pochi hanno puntato sull'agricoltura, che è invece una delle risorse chiave dell'economia del territorio". Ne è convinto **Vincenzo Tremolizzo**, presidente della Coldiretti di Lecce, che insiste sulla necessità di dare più attenzione e risorse ad un comparto strategico.

Del contributo cardine che il settore agricolo può dare al sistema Italia si è discusso ampiamente intorno al tavolo agroalimentare della concertazione, con la Coldiretti pronta a consegnare al Governo un pacchetto di misure innovative perché l'agroalimentare produca un'effettiva crescita del Paese. "Un pacchetto di misure immediatamente realizzabili per accelerare il processo di riforme nel comparto agroalimentare e per sostenere la competitività delle imprese", ribadisce Tremolizzo. Misure, sostiene Coldiretti, perfettamente in linea con l'impostazione e con gli obiettivi del Documento di programmazione economica e finanziaria (DPEF), discussi e largamente condivisi nell'incontro del Tavolo agroalimentare della concertazione.

Nello specifico, si tratta di una serie di misure innovative, pienamente coerenti con la riforma della politica agricola europea, che riguardano la qualità delle produzioni; un impiego strategico delle risorse comunitarie; la mappatura del potenziale produttivo agroalimentare nazionale; l'etichettatura di origine delle produzioni, soprattutto dopo le recenti emergenze sanitarie. Le proposte della Coldiretti riguardano inoltre la politica energetica e la capacità delle imprese agricole di contribuire alla produzione di energia pulita e rinnovabile.

In particolare si propone di incentivare, con apposite misure, investimenti per la realizzazione di impianti per la produzione di energia a basso impatto ambientale alimentati con prodotti di origine agricola (e Lecce, con il progetto per le bioenergie firmato da Coldiretti, è all'avanguardia) e progetti per l'innovazione con le bioplastiche contro l'inquinamento ambientale. Si valuta che queste misure potrebbero immediatamente interessare non meno di 50 mila imprese agricole. Le proposte della Coldi-



retti prevedono poi interventi per l'emersione del lavoro con l'estensione al settore agricolo del cuneo fiscale ed interventi sulla forma societaria affinché si completi il processo di sviluppo dell'imprenditorialità nel settore. L'efficacia di tali misure è legata al rispetto dei principi di stabilità fiscale e previdenziali fissati nel Dpef e confermati dal Governo al tavolo agroalimentare.



Il presidente Vincenzo Tremolizzo

Ed ecco, punto per punto, le proposte: una attuazione rigorosa della riforma della politica europea per ottimizzare la spesa e qualificare gli interventi in agricoltura; l'innovazione per aprire nuovi mercati con lo sviluppo in Italia dell'energia verde e delle bioplastiche; l'estensione della forma societaria in agricoltura per il sostegno alla competitività delle imprese. Per ciò che riguarda l'ottimizzazione dei finanziamenti europei, Coldiretti propone dunque un "catasto" per definire la consistenza degli impianti arborei e mettere in trasparenza il potenziale produttivo. Nel-

l'ambito dei piani di sviluppo regionale (articolo a pagina 3), è importante indicare linee vincolanti: ammodernamento delle imprese, filiere agro-alimentari partecipate da imprese agricole, completamento dell'iter per l'etichettatura d'origine degli alimenti. Punto forte del pacchetto di proposte, come già detto, lo sviluppo delle agro-energie. "Lo sviluppo delle fonti rinnovabili in agricoltura può assicurare un contributo del 6,4 per cento entro il 2010 - ribadisce Tremolizzo - che in aggiunta all'aliquota già prodotta (6,4 per cento), consente di misurare l'apporto del settore rurale al 13 per cento". Necessario però che lo Stato sostenga l'autoproduzione e l'impiego di carburanti. Sul piano contributivo, è importante l'orientamento espresso nel Dpef e l'impegno assunto al Tavolo agroalimentare a mantenere invariato il prelievo fiscale e previdenziale per il settore agricolo, oltre alla riduzione del cuneo fiscale e contributivo a favore dei datori di lavoro e dei lavoratori a tempo determinato nel settore. Un provvedimento che rappresenta anche un importante contributo alla regolarizzazione del lavoro.

Lavoro che è un punto positivo nel

bilancio 2006 del mondo agricolo: il tasso di disoccupazione al 7% nel settore rurale nel secondo trimestre dell'anno è il più basso dal 1992. Diminuisce anche la disoccupazione giovanile (da 15 ai 24 anni), che passa dal 22,9% dello scorso anno al 20,6%. E la crescita record si è avuta proprio nelle campagne del Sud. "Alla luce dell'incremento dell'occupazione e della crescente importanza del made in Italy agroalimentare, non vedo perché il Salento non debba puntare sulle sue risorse chiave, e cioè l'agricoltura e l'industria alimentare", insiste Tremolizzo. Il settore agricolo va incentivato anche con interventi strutturali importanti.

Il Cipe ha approvato un programma operativo che prevede lo stanziamento di 353 milioni di euro per migliorare l'efficienza dei sistemi idrici meridionali. Deve inoltre essere integrato lo stanziamento destinato al 2007 dalla Finanziaria del 2006 con ulteriori 150 milioni di euro per le assicurazioni agevolate contro le calamità naturali. Infine, determinante per l'incremento del settore rurale e del made in Italy sarà "lo sviluppo di nuove forme di filiera agroalimentare, attraverso il ricorso prioritario a nuove forme societarie partecipate il cui scopo sociale sia la realizzazione del progetto di prodotto (indicazione dell'origine in etichetta). La nuova società potrà detenere il marchio commerciale, la rete commerciale e determinare le politiche del marketing, mentre rimarranno distinte le funzioni della produzione agricola (spettante alle imprese rurali) e della trasformazione (spettante alle industrie). "Le prospettive per il mondo rurale ci sono. Ma occorre che le istituzioni del Salento ne prendano atto, e facciano la propria parte, al di là delle demagogie e delle sterili promesse".

Tromba d'aria: Coldiretti chiede lo stato di calamità

Sono gravi i danni provocati all'agricoltura dal violento nubifragio, accompagnato da raffiche di vento sino a 150 km all'ora, abbattutosi su gran parte dei comuni salentini la mattina del 26 settembre.

La Coldiretti di Lecce si è attivata in tempo reale per procedere ad una ricognizione sul territorio dei danni, consistenti sia nello sradicamento di alberi di ulivo che nella perdita di frutti pendenti. Danni consistenti anche alle strutture: serre, vivai, capannoni sono stati letteralmente divelti dalla furia del vento.

All'Assessore Regionale alle Risorse Agroalimentare **Enzo Russo**, la Coldiretti ha immediatamente formalizzato la richiesta per procedere in tempi rapidi alla delimitazione delle zone colpite, attivando le procedure previste in questi casi dal decreto legislativo 102/2004.

Temi nevralgici dell'agroalimentare al centro del convegno Coldiretti nell'ambito di Agrimed Made in Puglia, giro di vite contro le falsificazioni

Ed il ministro Paolo De Castro promette: "Una task force di controlli su tutto il territorio"

La vacanza Made in Italy nel piatto è in grado di offrire nelle regioni del Mezzogiorno e nelle Isole 57 prodotti a denominazione di origine protetta (Dop/Igp), 101 vini a denominazione Doc/Docg, 1.221 prodotti tradizionali censiti dalle regioni, che i turisti possono acquistare nelle circa 8.400 imprese agricole che vendono direttamente propri prodotti. L'enogastronomia "doc" conta anche le città del vino (134 comuni), dell'olio (98), del biologico (19) e del pane (12) e le 47 strade del vino e dei sapori che percorrono praticamente tutto il Sud.

Si tratta di una importante carta da giocare per richiamare italiani e soprattutto stranieri, tenuto conto del fatto che per oltre i due terzi (68%) dei vacanzieri lo "shopping del gusto" è tra i fattori di scelta di una destinazione, sulla base dei dati dell'Osservatorio internazionale del turismo enogastronomico. E proprio il made in Italy è stato il tema del convegno organizzato a settembre dalla Coldiretti Puglia (il titolo era "Il made in Italy in Puglia, dal territorio alla programmazione europea"), nell'ambito della Fiera del Levante, a cui ha partecipato tra gli altri il ministro delle Politiche agricole, **Paolo De Castro**. All'interno di Agrimed, salone specializzato nell'agroalimentare, gli imprenditori agricoli della Coldiretti hanno esposto ed offerto degustazione di oli DOP, vini DOC e IGT, ciociavalli, 'Fior di latte', ricotta forte e marzotica, ciacioricotta, formaggi stagionati, salumi, sottoli, sottaceti, frise e frisselle, miele, uva e mele. Un paniere di golosità davvero di rilievo.

Dalla mappa dell'enogastronomia meridionale si evidenzia che nel Mezzogiorno si trova più della metà delle imprese agricole che producono biologico, con la Puglia detentrica del primato dei vini Docg/Doc e quello dei percorsi "privilegiati" della qualità, come le strade del vino e dei sapori. Nel Mezzogiorno, infatti, con circa un terzo (28 per cento) dei prodotti tradizionali, Dop e Igp e vini Doc e Docg si colloca una componente importante del patrimonio enogastronomico nazionale, che può contare complessivamente per i soli prodotti Dop e Igp su un valore al consumo di 9 miliardi di euro, al quale si aggiunge un analogo fatturato di 9 miliardi realizzato dal vino Made in Italy, mentre per le vendite realizzate direttamente dalle imprese agricole si stima un valore di 2,4 miliardi di euro.

Una grande opportunità dunque, a patto che si riesca a sconfiggere il problema delle falsificazioni alimentari, tema portato in auge dal convegno.

"Dobbiamo impedire che per colpa delle maglie larghe della normativa si radichi definitivamente sui mercati un falso 'Made in Puglia' che si produce nei porti e sfrutta l'immagine positiva di un territorio e di uno stile ineguagliabili a vantaggio di alimenti che nulla hanno a che fare con il tessuto produttivo agricolo italiano, come l'olio spremuto da olive tunisine e il concentrato di pomodoro della Cina venduto



come pugliese", ha ribadito il presidente della Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni**, nell'ambito del convegno. Sulla stessa lunghezza d'onda il ministro delle Politiche Agricole, Paolo De Castro, che ha assicurato che "il sistema dei controlli sarà potenziato. L'ufficio repressione frodi cambierà addirittura nome, dato che sarà maggiormente incentrato sul monitoraggio delle norme igienico-sanitarie e della qualità. E dalla Puglia - ha continuato il ministro - dovranno partire le proposte per l'OCM ortofrutta e vitivinicola che così come sono non ci piacciono". Un lavoro di concertazione per poter produrre le migliori proposte è stato garantito dall'assessore regionale alle Risorse Agroalimentari, **Enzo Russo**, che intende ribadire in tutte le sedi il ruolo della Puglia quale regione leader dell'agroalimentare di qualità.

Sempre rispetto ai controlli "oltre alla norma che prevede multe fino a un milione di euro - ha ricordato il delegato nazionale di Giovani Impresa Coldiretti, **Donato Fanelli** - per importatori e commercianti che acquistano, per rivenderli, prodotti con una falsa indicazione di origine, è determinante rendere obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'origine per tutti i prodotti agroalimentari, per contrastare in maniera forte la concorrenza sleale causata dall'arrivo di prodotti alimentari di bassa qualità, provenienti da migliaia di chilometri di distanza, che vengono spacciati come Made in Puglia pur non presentando le stesse garanzie di qualità, sanità, freschezza e origine". Di territorio e programmazione ha poi parlato il direttore della Coldiretti Puglia, **Giuseppe Brillante**.

"La nostra piattaforma - ha detto Brillante - ha alla base un inequivocabile rifiuto verso impostazioni di tipo corporativo e assistenzialistico e punta invece a liberare tutte le opportunità che la moderna agricoltura può offrire nella società postindustriale per dare reddito alle imprese e garantire più sicurezze ai cittadini. Un progetto su quattro pilastri con misure di attuazione della Politica agricola nazionale e comunitaria per recuperare risorse alla qualità e agli investimenti, un piano per incentivare la produzione di biocarburanti dalle coltivazioni agricole, interventi per aiutare l'impresa a superare gli svantaggi competitivi determina-

ti dalle arretratezze di natura infrastrutturale e logistica e progetti di distretti a prevalente o parziale vocazione agroalimentare".

Si tratta di un pacchetto di portate strutturali, con la realizzazione di accordi intersettoriali per la realizzazione di distretti produttivi e di patti territoriali di filiera con la definizione di programmi di sviluppo e di messa in rete di progetti e servizi comuni. E proprio al ministro De Castro la Coldiretti Puglia ha presentato le richieste contenute nel "progetto di sviluppo per l'attuazione della rigenerazione". Il piano rurale che utilizza fondi comunitari per i prossimi sette anni a livello regionale e le riforme europee dell'OCM vino e ortofrutta, sono due appuntamenti fondamentali per la Puglia, è stato ribadito nel convegno. Tali appuntamenti si dovranno allocare in un quadro preciso: le regole fissate dalla nuova Politica Agricola Comunitaria, sulla cui base è già stata operata la riforma del comparto olivicolo.

Fondamentale che alla programmazione dello sviluppo agricolo, ha sottolineato Coldiretti, oltre a Confindustria, sindacati ed istituzioni, partecipi anche il territorio, nell'ottica di una effettiva concertazione.

Dalla Coldiretti di Puglia è stato lanciato un messaggio chiaro: "Non vogliamo restare rinchiusi in una logica corporativa, non vogliamo essere confinati nella cittadella agricola. L'agricoltura o è il momento centrale e strategico della ripresa economica del territorio o resta un'appendice ai margini dello sviluppo e della progettualità politica". "Nei 15 mesi di governo regionale - osserva Brillante - abbiamo avuto numerosi momenti di incontro, in alcuni casi importanti e qualificanti: come non dare valore al dialogo aperto con l'assessorato all'Ecologia per una nuova visione delle aree protette in cui l'imprenditore sia protagonista e non soggetto passivo del sistema vincolistico, il rispetto del territorio come opportunità produttiva, il dialogo sul Piano energetico e le molteplici opportunità di un'agricoltura produttrice di bioenergie; le interrelazioni con il presidente del Consiglio regionale sempre attento a supportare e testimoniare l'esigenza di valorizzazione delle nostre distintività produttive, espressioni autentiche del territorio pugliese; e poi, la

massiccia attività svolta con il nostro Assessorato: abbiamo partecipato ad una miriade di incontri, abbiamo contribuito ad avviare una serie di tavoli di filiera. Abbiamo istituzionalizzato il comitato vitivinicolo regionale, un tavolo di filiera ed impegno promozionale per l'uva da tavola, una costante discussione ed azione informativa sulla condizionalità, sono state portate in discussione leggi regionali come quelle dei Consorzi di Bonifica e dell'agriturismo che stavano sempre al nastro di partenza".

Il rischio di tanto attivismo è però la frammentazione e la dispersione. "Rischiamo di cadere nella politica dell'annuncio se non procediamo metodo". Dunque, si Tavolo Agroalimentare - che non deve restare solo una delibera mai attuata del vecchio Governo regionale - si ad un Tavolo inteso come momento di coordinamento strategico". "Il Tavolo Agroalimentare regionale deve avere un alto profilo, deve darsi il compito di individuare progetti capaci di stimolare l'innovazione, la voglia di fare impresa; deve stimolare anche per la Puglia la costruzione di una Legge di Orientamento per l'agricoltura", è stato ribadito.

"Una forte concertazione regionale, un efficiente sistema amministrativo assessorile, la convinzione da parte dell'intero Governo pugliese della centralità e della strategicità del settore agricolo sono gli elementi che possono permetterci di incidere nelle scelte nazionali e nel dibattito europeo che si è aperto per il rinnovo dell'OCM vino ed ortofrutta e per la prossima rilettura dei regolamenti della PAC. Nello stesso modo si può essere determinanti rispetto alle decisioni da assumere in merito al sostegno della qualità del famoso articolo 69".

"Il rispetto delle esigenze di qualità e di sicurezza alimentare che provengono dai consumatori sono l'architettura progettuale anche per il comparto vitivinicolo - conclude Brillante - che se da una parte ci obbligherà a ridiscutere il sistema delle distillazioni e pratiche di arricchimento, dall'altra mette in discussione la pratica dello zuccheraggio del vino con saccarosio finanziata per trent'anni ai Paesi del Nord-Europa. Lo stesso vale nell'ortofrutta dove necessariamente dobbiamo trovare gli strumenti per evitare che la filiera diventi così lunga da scoraggiare i consumatori ad acquistare a peso d'oro la nostra uva senza che questo significhi neanche remunerazione delle spese al produttore agricolo".

Sicurezza alimentare significa controlli, non solo nel vino e nell'ortofrutta: controlli non solo attuati nei momenti significativi della produzione o dei maggiori flussi, e non solo a campione, ma sistematici. "La Coldiretti non chiede né sconti, né scorciatoie per le imprese, ma riconoscimento dello spirito imprenditoriale dei coltivatori pugliesi già avviati sul cammino della modernizzazione insieme al rispetto della capacità di rappresentanza di questa grande Organizzazione che è la Coldiretti di Puglia".

Le proposte di Coldiretti Puglia per il programma di sviluppo rurale Una piattaforma strategica per l'ammodernamento della filiera verde

Proponiamo di seguito una sintesi delle osservazioni della Coldiretti Puglia alla bozza del programma regionale di sviluppo rurale 2007/2013.

- 1) Necessità di una integrazione strategica, finanziaria e programmatica, tra la politica di coesione e la politica di sviluppo rurale. In particolare:
 - a) integrazione fra agricoltura e turismo: non solo agriturismo e turismo rurale, ma anche utilizzazione della intera rete ricettiva turistica per promuovere i prodotti agroalimentare regionali;
 - b) integrazione fra agricoltura e politiche infrastrutturali: individuazione delle opere strategiche allo sviluppo economico sociale e dell'agroalimentare: porti, sistemi di trasporto per i prodotti freschi e/o deperibile, piattaforme logistiche, gestione delle acque (utilizzo per l'agricoltura delle acque del Locone e del Pappadai e costruzione di nuovi invasi);
 - c) integrazione fra agricoltura artigianato e commercio: implementazione di filiere che valorizzino le produzioni regionali;
 - d) integrazione fra agricoltura e ambiente: valorizzazione del ruolo di tutore ambientale dell'impresa agricola, valorizzazione delle opportunità offerte dalle bioenergie e fonti rinnovabili, nuovi strumenti di sussidiarietà per le imprese ricadenti nelle aree protette;
 - e) integrazione fra agricoltura, innovazione tecnologica, ricerca e formazione: sviluppare la ricerca sugli interi processi di filiera orientando la stessa ad accentuare la peculiarità delle produzioni regionali, sviluppare un forte intervento formativo in agricoltura rivolto sia agli imprenditori che ai lavoratori, in particolare a quelli immigrati.
- 2) Concentrazione territoriale degli interventi, attraverso la costruzione dei distretti agroalimentare;
- 3) Semplificazione degli interventi sia dal punto di vista finanziario che procedurale;
- 4) Creazione di un pacchetto integrato di azioni attraverso l'individuazione di condizioni specifiche di accesso alle diverse misure e l'utilizzo di un business plan;
- 5) Approntamento di strumenti finanziari efficaci per offrire all'impresa idonee opportunità di accesso al credito;
- 6) Messa a disposizione dell'impresa di un idoneo sistema di consulenza a aziendale, la sciando all'impresa la possibilità di scegliere il tipo di consulenza;
- 7) Implementazione di idonee misure per:
 - a) favorire il ricambio generazionale: creare un pacchetto integrato di azioni a favore dei giovani e favorire il prepensionamento;
 - b) ammodernare le aziende agricole: incentivare i progetti aggregati con altre aziende e integrati all'interno di un processo di filiera;
 - c) favorire la commercializzazione dei prodotti agricoli attraverso lo sviluppo dell'associazionismo e ristrutturando il sistema cooperativistico, favorendo fusioni e rapporti sinergici;
 - d) sostenere lo sviluppo delle bioenergie, agevolando l'inserimento delle imprese agricole nella rete di produzione;
 - e) sostenere l'implementazione delle norme relative al benessere animale;
 - f) incentivare il ruolo di tutela e salvaguardia del territorio svolto dall'impresa agricola.

Visita del capo dello Stato allo stand Coldiretti nell'ambito di Agrimed Il presidente Napolitano conquistato dal “Salice Salentino”



Il presidente Napolitano riceve con piacere i vini salentini

Tra le tante presenze all'interno dello stand Coldiretti nell'ambito della Fiera del Levante, anche quella del presidente della Repubblica, **Giorgio Napolitano**, il 14 settembre scorso. Un'occasione per offrire al capo dello Stato una confezione di vino della Cooperativa Salice Salentino, simbolo di una produzione vitivinicola leccese impegnata nel miglioramento della qualità e dell'immagine. Ed il presidente Napolitano ha accettato con entusiasmo l'o-

maggio, affermando per altro di aver già avuto modo in passato di gustare il Salice Salentino e di averlo gradito particolarmente per il suo sapore peculiare ed intenso.

Il vino salentino, dunque, si lancia nell'ambiziosa sfida di conquistare il palato del presidente della Repubblica, mentre lo stand della Coldiretti ha dato prova dell'interesse nazionale ed internazionale verso i prodotti made in Puglia, sempre più apprezzati e conosciuti.

Quattro giovani salentini del Movimento Giovanile sbaragliano tutti e fanno *en plain* di coppe al Campionato Nazionale di Motoaratura

Annunciamo con grande soddisfazione per la nostra Coldiretti e per il Movimento Giovanile di Lecce in particolare che lo scorso sabato 16 settembre 2006 - nel corso della disputa del Campionato Nazionale di Motoaratura a Puglianello (BN) - ai primi tre posti della Cat. B si sono classificati rispettivamente: al I posto Michele Falcone (già vincitore lo scorso anno nella stessa categoria), al II posto il fratello Amedeo Falcone (delegato del nostro Movimento Giovanile) entrambi di Torrepaduli - Ruffano, al III posto Antonio Riccardo, e al IV posto Valerio Vizzino entrambi di Supersano.



Speciale reportage dagli Stati Uniti

Non solo pizza e mandolino: l'America sedotta dal made in Italy

Cresce la voglia di cibo del *Bel Paese* in tutti gli *States*. Ma dilaga anche l'agropirateria

Dal nostro inviato Daniela Pastore

"Maccheroni, vino, pizza...bella Italia". Il centro storico di **Reno, Nevada**, negli Stati Uniti, è un tripudio di bandiere tricolore. Come ogni settembre, migliaia di persone accorrono da tutti gli Stati americani per partecipare ad un golosissimo evento: il Great Italian Food Festival.

Montagne di maccheroni al sugo, lasagne farcite al profumo di Parmigiano Reggiano, risotti ai funghi, teglie tracicanti di prosciutto, mortadella, salame, dolci, gelati e liquori del Bel Paese vengono presi letteralmente d'assalto. "Non c'è da stupirsi, ogni anno è così", dice l'organizzatore, **John Bianco**, madre torinese e padre siciliano, proprietario di un rinomato ristorante nella cittadina del Nevada.

Mister Bianco non ricorda più la lingua dei genitori, ma il gusto e i profumi della cucina mediterranea non li ha dimenticati, anzi, li ha utilizzati per far fortuna nel campo della ristorazione. Spiega che il principale ambasciatore dell'Italia in America oggi è il settore agroalimentare. È il cibo tricolore la vera mania dei gourmet e dei ristoratori, dalla East Cost alla California, dai centri rurali del Midwest alle sterminate distese innestate ai confini col Canada. Quello di Reno è infatti solo uno dei tanti appuntamenti dedicati alla dieta mediterranea ed in particolare al made in Italy.

Pasta, sugo di pomodoro, Parmigiano e Grana padano, prosciutto di Parma, olio extravergine d'oliva e vino prodotti nel Bel Paese fanno gola ad un numero crescente di americani, sempre più consapevoli dei danni causati dalle usanze gastronomiche nazionali, con pasti a base di hotdog, cheeseburger, patate fritte, intingoli, bibite gassate ed ipercalorici snack. Una consapevolezza, quella dei danni causati dalla cattiva alimentazione,



La pasta si conferma uno dei prodotti più apprezzati

instillata anche da una martellante campagna di informazione: *The New York Times*, *Usa Today*, Cnn, Fox, Nbc dedicano ogni settimana articoli e servizi a quello che sembra ormai il principale problema sanitario degli



States: l'obesità. Dati diffusi a settembre 2006 dal ministero della Salute dicono che ben due terzi degli americani è in sovrappeso o obeso - problema che riguarda anche un bambino su tre, ossia 25 milioni di piccoli americani. E le previsioni sono a dir poco inquietanti: entro il 2010 si stima che un americano su cinque sarà obeso.

Timori che stanno spianando la strada ad una nuova cultura dell'alimentazione ed in particolare al cibo made in Italy, osannato dai nutrizionisti americani come salubre e sinonimo di longevità. I megastore delle grandi metropoli, da **Boston a New York**, da **Washington a San Francisco**, riservano scaffali e *dedicated corner* (vetrine tematiche) ai prodotti italiani: alcune marche ed alcune regioni la fanno da padrona (Barilla, Buitoni e De Cecco come brand per la pasta, regioni come la Toscana per il vino, la Campania per i liquori, la Sicilia per le conserve). Ma con un po' di pazienza e curiosità, girando anche tra gli scaffali dei food store di provincia si può trovare davvero di tutto: dal sugo di pelati alle olive in salamoia, dal limoncello allo speck del Trentino, dalla caciotta romana alle orecchiette ed all'olio pugliesi.

Certo, non tutto ciò che arriva sulle tavole degli americani proviene dall'Italia. La dimensione del fenomeno dell'agropirateria negli Usa potrebbe scoraggiare anche il più ottimista degli imprenditori italiani. Addirittura due prodotti italiani su

dieci venduti in America sarebbero taroccati. Le vittime principali sono due "star" del made in Italy: il Parmigiano Reggiano (soppiantato nel 90 per cento dei casi dal Parmesan), ed il Grana Padano (venduto a quin-

tali nelle versioni dai nomi improbabili, come "Grana Padoa"). La pirateria alimentare riguarda però anche la salsa di pomodoro, i formaggi, gli in-



La conduttrice Tv Giada De Laurentis

saccati, i prodotti in scatola. A cimentarsi nell'imitazione dei made in Italy sono spesso purtroppo proprio gli italo-americani, cresciuti con il profumo dei sughi della nonna veneta o pugliese in casa, e desiderosi di riprodurre negli States i sapori della terra d'origine, magari anche a scapito degli stessi imprenditori italiani. Un fenomeno difficile da contrastare, che richiede un impegno sempre più stringente dell'Unione Europea ed una collaborazione fra i Governi.

Nonostante ciò, le prospettive per l'agroalimentare nostrano sono rosee. Lo si intuisce dall'attenzione che i media dedicano alla cucina a base di prodotti italiani. "Food Network", canale satellitare seguito da milioni di persone negli States (www.foodnetwork.com), ha diversi programmi dedicati esclusivamente alla cucina ed a i prodotti italiani. Uno tra i più rinomati è "Molto Mario", condotto dallo chef italo-americano **Mario Batali**. Nello studio televisivo affollato di casalinghe americane, Mario

mostra come preparare le orecchiette al sugo, spiega il significato del nome italiano, "little ear", raccomanda di condire la pasta con formaggi e sughi rigorosamente italiani, consiglia di mettere da parte margarine, olii di girasole e di preparare solo cibi secondo la tradizione italiana: "un toc-casana per il palato ed un modo per tenere lontano dalla vostra casa i medici", promette.

Stessa enfasi sul cibo del Bel Paese nel programma "Everyday Italian", condotto da **Giada De Laurentis**, nipote del guru del cinema **Dino De Laurentis**. L'avvenente italo-americana spiega ogni giorno su Food Network a milioni di donne come cucinare i piatti tipici della dieta mediterranea, dalla parmigiana alle bruschette, dal pollo alla cacciatora agli spaghetti alla puttanesca, raccomandando di fare attenzione alle materie prime. "Se volete un piatto dal gusto inimitabile fate attenzione alla provenienza degli ingredienti: formaggi, sughi, pasta, condimenti prodotti in Italia daranno un gusto inimitabile alla vostra cucina ed il vostro pranzo sarà dolce come la vita in Italia", sorride.

Programma dopo programma, l'America sta dunque imparando ad apprezzare la bontà della pasta e del cibo tricolore. "Consiglio di assaggiare un'insalata insaporita con intingoli piccanti - incalza Giada - e poi di gustare un'insalata condita con olio extra-vergine d'oliva. La differenza è eclatante. Chi prova l'olio d'oliva lo preferisce poi a qualsiasi altro condimento".

Un messaggio che entra pian piano nelle cucine degli americani, ancora però troppo legati al burro e ad altri oli vegetali, soprattutto per la preparazione di cibi cucinati. "Il consumo di olio d'oliva rimane un fenomeno di nicchia, ma è una fetta di mercato che continua ad allargarsi", commenta De Laurentis.

A promuovere il made in Italy in Usa, anche alcune catene di negozi, come **Dean & De Luca**, presente con i suoi store in tutte le principali città americane. Sugli scaffali addobbati con la cura di una boutique, si possono trovare vasetti di pesto genovese, conserve calabresi e pugliesi, le immancabili orecchiette. Anche se un pugno al made in Italy è la vetrina dei vini, dove in prima fila fanno bella mostra di sé rossi e bianchi californiani, dal gusto a dire il vero (e con le dovute eccezioni) più simile a quello di un succo di frutta all'uva che a quello del corposo vino mediterraneo.

Specializzati nella vendita dei prodotti italiani anche i mega store della **Coop** americana, una catena equivalente all'omonima italiana, dove si può trovare la pasta, i sughi, i vini ed una svariata gamma di prodotti del Bel Paese. Da un rapido sguardo agli scaffali della grande distribuzione si evince però l'importanza dell'eti-

Speciale reportage dagli Stati Uniti

chettatura e di una chiara indicazione dell'origine dei prodotti. A confondere le idee ai consumatori è soprattutto l'uso di nomi italiani su cibi prodotti in Usa. Un esempio? Gli insaccati "Bologna": wurstell e salumi di suino, pollo e tacchino prodotti a New York. Oppure il gorgonzola, il Parmesan e l'asiago "Stella", sulle cui etichette sventola una grande bandiera tricolore: formaggi prodotti dall'azienda di **Giuseppe Saputo**



A sinistra olii vegetali, a destra l'olio di oliva italiano sugli scaffali della Coop Usa

(www.saputocheese.com), un siciliano sbarcato negli anni Cinquanta in Canada ed ora titolare di una macro azienda quotata in borsa che rifornisce di prodotti caseari tutti gli Stati Uniti. Bianca, rossa e verde anche la confezione della "Ricotta Calabro". Un prodotto made in Italy? Nient'af-

Sugli scaffali della Coop statunitense si trova anche il Salice Salentino

fatto. È uno dei formaggi più venduti dell'azienda di **Giuseppe Calabro**, anche lui siciliano d'origine, un fisico che ha messo su nel Connecticut un colosso caseario: dagli stabilimenti del New England partono ogni giorno tir diretti in tutti gli Usa carichi di scamorze, burrini, caciocavallo, mozzarelle fior di latte e svariati tipi di formaggio preparati secondo la tradizione italiana, ma negli Stati Uniti. Sempre in Usa è prodotto il sugo "Contadina" ("roman style tomato", si legge sull'etichetta).

Fra tanto pseudo "italian food" c'è però spazio anche per il vero made in Italy. Nel reparto latticini della Coop, uno dei prodotti più apprezzati è la mozzarella di bufala della Cooperativa degli allevatori bufalini casertani: oltre al marchio Dop, sulla busta risalta il logo del ministero della Politiche agricole e forestali che garanti-



Gorgonzola prodotto in Usa

Olio, pasta e vino sono i prodotti più richiesti. Il Parmigiano Reggiano ed il Grana Padano sono i formaggi più imitati

scie l'originalità del prodotto (ai sensi del reg. Ce 501/2006). Una mozzarella che parla decisamente italiano.

Stessa chiarezza per la pasta De Cecco: sul lato basso di ogni confe-



zione è disegnata una piccola bandiera tricolore con la dicitura: produced in Italy. Tra i prodotti salentini presenti nelle Coop americane, il Salice Salentino Rosso delle cantine Taurino (un litro costa circa 20 dollari, 2 dollari in meno di un Chianti Classico). Un discorso a parte merita invece l'olio d'oliva: quello italiano è decisamente più caro rispetto all'extra vergine israeliano, spagnolo e greco. Un litro di olio d'oliva "Filippo Berio" (prodotto ed imbottigliato in Italia, indica l'etichetta) costa 11 dollari, contro i 6 dollari circa di un'olio israeliano. Più caro ancora l'olio De Cecco: un litro costa 21 dollari, per non parlare poi del Monini Dop Umbria: costa 44 dollari al litro. Per fare un raffronto, basti pensare che un litro d'olio d'arachidi costa 4 dollari, un litro di olio di colza o di olio di cartamo circa 2 dollari.

"Eppure nonostante il prezzo molta gente acquista l'olio d'oliva italiano, perchè ha un gusto che piace molto", assicurano dalla Coop.

A giocare un ruolo fondamentale nella promozione del made in Italy sono ovviamente il settore della ristorazione e quello dell'editoria, prolifico negli ultimi anni di libri dedicati al mangiar sano. Nel cuore di **Washington**, nell'elegante quartiere che costeggia il fiume Potomac, il ristorante più rinomato, "Agraria", ha un menù ricercato e tutto ispirato ai prodotti tipici italiani (come si evince dal nome). Il motto del locale è "dai campi alla tavola", ed è un esperimento ben riuscito di un gruppo di coltivatori del **North Dakota** che ha voluto diversificare la propria attività investendo nel redditizio settore della ristorazione. "Cerco ogni giorno di portare la freschezza e la bontà della campagna sulle tavole della capitale degli Stati Uniti - dice lo chef **Ricky Moore** - con menu freschi, originali e tutti tricolore. Forse per questo il nostro locale è sempre gremito". Fra gli estimatori dei tortelli al prosciutto di Parma del ristorante pare ci sia anche il presidente George W. Bush.

"Agraria" è il segno evidente di un'inversione di tendenza in atto ne-

gli Stati Uniti: le macro aziende rurali del Midwest e della costa Ovest che inviano tir con tonnellate di prodotti alla macro industria, che impacchetta i prodotti per la grande distribuzione, devono fare ora i conti con la concorrenza delle piccole imprese rurali, con una crescente voglia di genuinità dei consumatori e con un ritorno all'acquisto diretto degli alimenti dal produttore. Questo spiega lo straordinario successo dei farmers market in quasi tutti gli Stati Uniti.

Jaen Essex, una dinamica imprenditrice del **Vermont**, ha una piccola azienda rurale a **Norwich** che gestisce assieme alla madre ed al marito **Michael**. Coltivano mais, allevano polli, tacchini, pecore, mucche, maiali. Ogni giorno, da "Windy Hill Farm" (letteralmente la "Fattoria della collina ventosa"), un pick-up carico di uova fresche, latte appena munto, carne genuina, ed ortaggi biologici si dirige verso il "Dan & Wit's" store, il farmer market di Norwich (ai confini col New Hampshire): un grande mercato che aggrega tutta la produzione locale, molto frequentato dai consumatori che qui trovano fre-



Il Farmers market di Norwich, nel Vermont, punto di riferimento dei residenti

schezza, qualità e convenienza.

Nel Vermont la figura dell'imprenditore rurale e del commerciante quasi sempre coincidono. Le circa 6.900 fattorie (che producono 2 miliardi di galloni di latte l'anno) sono attrezzate per la produzione del formaggio e per la vendita al dettaglio. "Abbiamo il sostegno della collettività - dice Jean - a Norwich, nella vicina Hanover la gente è consapevole del valore aggiunto che possiamo dare alla qualità della vita, così le istituzioni ci sostengono economicamente ed anche le persone preferiscono i nostri prodotti a quelli anonimi dei supermercati". La produzione dell'azienda varia ovviamente con le stagioni. "In estate vendiamo bene polli, tacchini e carne bovina. Abbiamo appena mandato al macello i maiali mentre per gli agnelli il periodo di maggiore richiesta è da settembre a dicembre".

Non c'è in realtà una regolamenta-

zione per ciò che riguarda l'etichettatura. "Ma questo perchè la garanzia dell'origine dei prodotti è lo stesso farmers market: tutto ciò che si può acquistare nel mercato di Norwich è prodotto nel raggio di poche miglia", spiega l'imprenditrice.

I farmers del Vermont sono agguerriti nella tutela del paesaggio. Per questo hanno detto un no secco alle amministrazioni che volevano trasformare lo stato più verde degli Usa (The Green Mountain State) in un immenso parco eolico. Le unioni degli agricoltori e degli allevatori hanno fatto fronte comune contro l'istallazione delle torri eoliche che hanno invece cambiato i connotati di altri Stati americani. "Qui il rispetto della Natura è sentito profondamente dalla gente. La qualità della vita e la stessa economia nel Vermont sono direttamente collegate alla tutela del paesaggio".

A sostenere un ritorno dei valori agresti ed una valorizzazione della piccola impresa rurale è anche l'editoria. Sugli scaffali delle librerie americane si moltiplicano i libri che promuovono una vita sana ed una nuova cultura dell'alimentazione. "Usa Today" ha dedicato nei giorni scorsi l'apertura della pagina culturale al libro di **David Kamp**, "The United States of Arugula: how we became a gourmet nation" (Broadway Books, pgg. 416), in cui

l'autore tira le orecchie alle multinazionali del fast food. La salute degli americani migliorerà, dice Kamp, "quando Mc'Donald abbandonerà le macro aziende agricole ed organizzerà una rete di piccoli produttori da cui attingere per la materia prima dei cibi".

Piccolo è meglio? Pare proprio di sì. E a ricordarlo agli americani in questi giorni è anche l'allarme per gli spinaci contagiati da e-coli: una persona è morta e 100 cittadini di 21 Stati sono finite in ospedale per gravi sintomi da intossicazione. Sotto inchiesta gli spinaci californiani prodotti dalle multinazionali, imbustati e venduti nei megastore. Nei circa 925.000 ristoranti americani ci si affretta in queste ore a spiegare che in cucina ci sono solo spinaci comprati dagli agricoltori del luogo, nei farmers market. Il modello Vermont non può che fare proseliti.



EPACA Coldiretti

il patronato
per i servizi alle persone



NOTIZIARIO EPACA

A cura di GIUSEPPE PASTORE

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

La nostra consulenza

PROROGA DELLA SOSPENSIONE DELLE CARTELLE DI PAGAMENTO E OBBLIGO DEL DURC IN AGRICOLTURA

La legge n. 228 del 12 luglio 2006 che ha definitivamente trasformato il decreto legge n. 173/2006, contiene due provvedimenti interessanti per le aziende agricole: il rinvio del pagamento dei contributi agricoli pregressi e l'obbligo di presentazione del Durc a partire dal 1° agosto 2006.

Per quanto attiene alla debitoria Inps, è stato stabilito che la sospensione delle cartelle di pagamento e degli atti esecutivi relativi alle procedure di riscossione dei debiti contributivi che interessa il comparto agricolo, è stata prorogata al 15 ottobre 2006.

E' opportuno precisare che la sospensione interessa sia le imprese agricole con dipendenti, sia i lavoratori agricoli autonomi per i debiti maturati fino alla data del 30 giugno 2005.

I versamenti oggetto della sospensione, sono:

- quelli riferiti alle cartelle di pagamento già notificate o che saranno notificate entro la data del 15 ottobre 2006;
- le rate di dilazione che ricadono nel periodo di sospensione, ovvero tra il 15 marzo 2006 ed il 15 ottobre 2006;
- gli atti esecutivi o cautelari da parte dei concessionari in corso di espletamento alla data del 12 marzo 2006, con il divieto tassativo di non poter dare inizio a nuove procedure fino alla data del 15 ottobre 2006;
- i giudizi pendenti che si riferiscono alle opposizioni a cartella o alle misure esecutive e cautelari.

L'Inps ha tuttavia voluto precisare che anche dopo la proroga al 15 ottobre 2006 della sospensione delle procedure di riscossione e recupero relative ai debiti contributivi risultanti alla data del 30 giugno 2005, procederà ugualmente all'emissione degli atti interruttivi della prescrizione e degli avvisi bonari.

La presentazione del DURC (Documento unico di regolarità contributiva) da parte delle imprese agricole è diventato obbligatorio a partire dal 1° agosto 2006 ed il periodo interessato da tale documento, riguarda la contribuzione relativa alle prestazioni lavorative

Fotovoltaico, i contributi della Regione

E' stato pubblicato sul BURP del 7/9 u.s. il bando POR Puglia 2000/2006 per la realizzazione di impianti fotovoltaici. Il bando è destinato alle piccole e medie imprese, cooperative e loro consorzi e prevede la erogazione di un contributo del 50% sul costo (IVA esclusa) per la installazione di impianti fotovoltaici di potenza compresa fra i 5 ed i 20 kW. L'investimento ammissibile va da un minimo di 65.000,00 per gli impianti di potenza pari a 5 kW a un massimo di 245.000 per impianti di potenza pari a 20 Kw. Alle imprese agricole non verrà applicata la regola del "de minimis" (aiuti pari al massimo a 100.000 in tre anni).

Le domande potranno essere presentate a partire dal 7 ottobre e fino al 22 ottobre. Gli interessati potranno contattare i nostri Uffici per richiedere l'assistenza tecnica necessaria alla presentazione delle pratiche.

svolte a partire dal 1° gennaio 2006.

Occorre tuttavia precisare che tale periodo resta valido solo per le imprese che debbono accedere a finanziamenti comunitari.

Negli altri casi invece, restano valide le regole ordinarie sulla regolarità contributiva e pertanto sarà dichiarata in regola con gli adempimenti previdenziali, l'impresa che abbia versato i contributi in scadenza dal 1° luglio 2005 in poi.

PRESTAZIONI ECONOMICHE DI MALATTIA E MATERNITA'

LAVORATORI AGRICOLI A TEMPO DETERMINATO: PERIODO DI MALATTIA INDENNIZZABILE.

Si precisa che per i lavoratori in esame, può essere considerata utile, ai fini del raggiungimento delle giornate (almeno 51) necessarie per il diritto alle prestazioni economiche di malattia, l'attività svolta nell'anno precedente nel medesimo settore agricolo, ma a tempo indeterminato.

Come infatti sottolineato in alcune pronunce della Cassazione Sez. Lavoro, nello stabilire per i lavoratori a tempo determinato il requisito occupazionale minimo delle 51 giornate, non ci sono distinzioni tra l'attività svolta quale lavoratore a tempo determinato o indeterminato.

È disposto pertanto che al lavoratore agricolo a tempo determinato che risulti aver prestato nel corso dell'anno precedente attività nel settore agricolo con la qualifica di lavoratore a tempo indeterminato per almeno 51 giornate, va riconosciuto il diritto alla corresponsione di malattia per un numero di giornate pari a quelle lavorate nell'anno precedente, fermi restando i limiti di durata massima previsti in materia.

LAVORATORI ISCRITTI ALLA GESTIONE SEPARATA

Automatismo delle prestazioni di malattia a maternità e decadenza dei termini.

Nei confronti dei soggetti iscritti alla gestione separata, non opera assolutamente il così detto principio dell'automatismo delle prestazioni previdenziali sancito per i "prestatori di lavoro" dall'art. 2116 del codice civile, in base al quale le suddette prestazioni sono comunque garantite anche nel caso di mancato o irregolare versamento dei contributi obbligatori da parte del datore di lavoro.

Trattandosi infatti di lavoratori la cui attività è giuridicamente qualificabile come autonoma, il mancato o irregolare versamento dei contributi obbligatori, impedisce la maturazione del diritto alle prestazioni e la conseguente corresponsione, in favore degli stessi, delle medesime prestazioni.

Per quanto concerne i termini di decadenza di un anno previsti dalla legge n. 438/92 circa l'azione giudiziaria (dalla data di comunicazione di mancato accoglimento della domanda) per l'ottenimento delle prestazioni in contestazione in materia di indennità di maternità e di malattia per i periodi di ricovero, si precisa che la decadenza contemplata dalla legge suddetta è espressamente limitata alle prestazioni temporanee per i lavoratori dipendenti e quindi non è riferita a quelli in esame.

Non appare neppure possibile estendere in via analogica ai soggetti di cui trattasi la particolare disciplina in questione, atteso che le norme sulla decadenza hanno natura eccezionale e pertanto non possono applicarsi oltre i casi ed i tempi in esse considerati.

Resta fermo, nella materia, il termine di prescrizione annuale decorrente, secondo i criteri forniti dall'Inps con messaggio n. 9337 del 31/03/2006, dalla conclusione del procedimento amministrativo, salvo idonei atti interruttivi.



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Agriturismo, varata la nuova disciplina

Dalla ricettività alle fattorie didattiche, ecco tutte le novità del settore

Prima di illustrare le novità della nuova disciplina, intendiamo ripercorrere l'iter legislativo con le sue evoluzioni dalla normativa istitutiva ad oggi.

La prima disciplina sull'agriturismo è stata dettata dalla **legge n. 730 del 5 dicembre 1985**, definita "legge quadro sull'agriturismo".

Con tale legge, veniva demandato alle regioni il potere di individuare i comuni presso i quali potevano essere sviluppate le attività agrituristiche, i criteri e i limiti dell'attività, i requisiti degli immobili e delle strutture e di rilasciare, sospendere e revocare l'autorizzazione. Inoltre, veniva data una definizione generica di attività agrituristiche, come attività connessa a quella agricola principale, con la quale venivano ricomprese tutte le attività di ricezione e di ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli all'interno della loro azienda.

A distanza di ben 16 anni, con la "legge di orientamento in agricoltura", vie-

ne allargata la tipologia di attività rientranti in quella agrituristiche; infatti, l'art. 3 del **decreto legislativo n. 228 del 18 maggio 2001** integra la normativa del 1985 facendo specifico riferimento ad una serie di attività ricomprese di diritto fra quelle che possono essere esercitate dagli imprenditori agrituristiche. Tra queste, vengono annoverate la ricezione e l'ospitalità mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda, intese come organizzazione di corsi ricreativi, culturali, discipline didattiche e pratica sportiva, escursioni e ippoturismo, oltre alla degustazione di prodotti aziendali, compresa anche la miscela di vino. La novità di notevole rilievo del decreto è sancita dalla possibilità di esercitare tali attività anche all'esterno dell'azienda stessa, purché i beni su cui viene svolta siano beni a disposizione dell'azienda stessa; da ciò deriva una maggiore valorizzazione dei prodotti tipici, unita ad un incremento del turismo locale e ad una maggior presa di coscienza da parte di ogni singolo cittadino nei confronti delle bellezze della natura e alla ricchezza del territorio. Inoltre, si rafforza la tendenza sempre crescente verso le scolaresche, con la creazione delle masserie didattiche, favorendo così la conoscenza dei giovani per il ruolo svolto dalle aziende agricole e l'impatto ambientale delle risorse agrituristiche.

In virtù delle innovazioni apportate dal decreto, è stata approvata definitivamente la nuova disciplina sull'agriturismo, dettata dalla **legge n. 96 del 20 febbraio 2006**. Sebbene si è ancora in attesa di circolari chiarificatorie da parte dell'agenzia delle entrate e dalle regioni di competenza, cerchiamo di evidenziare i punti più importanti della nuova disciplina.

• **Definizione di attività agrituristiche** - Viene rivista la definizione di attività agrituristiche, ai sensi dell'art. 3 del d. lgs. 228/2001, specificando in riferimento alla somministrazione di pasti e bevande che questi possono essere costituiti da prodotti propri o derivanti da aziende agricole della zona, ubicate nello stesso ambito regionale e, addirittura, in regioni limitrofe. Con questo approfondimento, il legislatore ha voluto sottolineare l'importante ruolo del territorio e dare vita ad un'impresa multifunzionale, favorendo anche quello spirito cooperativistico fra le imprese agricole. Viene così ampliato il significato di "prevalenza" di prodotti propri, in quanto ora vengono anche incluse le produzioni delle aziende limitrofe; tuttavia, si è in attesa di ulteriori decreti regionali che stabiliscano i criteri che dovranno essere applicati perché l'apporto della quota di prodotto proprio sia comunque significativa, al fine di poter mantenere la qualifica di coltivatore diretto o imprenditore agricolo. Relativamente alle attività connesse, il nuovo ordinamento prevede la possibilità di esercitare le attività ricreative e culturali anche al di fuori del fondo nella disponibilità dell'azienda, purché rimanga

il vincolo della connessione con l'attività agricola; in casi diversi, queste attività sono da ritenersi servizi integrativi e accessori riservati agli ospiti prive di autonomo corrispettivo.

• Aspetti fiscali

1. Ruralità - Ai sensi dell'art. 3 della L. n. 96/2006, si limita l'utilizzo per fini agrituristiche ai soli fabbricati già esistenti sul fondo o, semmai, a quelli ricavati da precedenti costruzioni che sono state ristrutturate; questo perché i locali utilizzati a questo scopo vengono assimilati ai fabbricati rurali, con conseguenti risvolti fiscali. Infatti, per quanto riguarda l'IRPEF, la rendita del fabbricato rurale viene assorbita dal reddito agrario del terreno su cui giace il fabbricato stesso; e per quanto riguarda l'ICI, il fabbricato viene escluso dalla base imponibile, nonostante il suo inquadramento tra gli immobili di categoria D/10.

2. Imposte dirette - Ai fini dell'imponibilità del reddito derivante dall'attività agrituristiche, il legislatore ha voluto dare continuità alla norma già esistente, con l'unica differenza che oggi il regime normale per l'attività agrituristiche è quello forfettario. Tale regime prevede che il reddito derivante dall'attività venga tassato in base ad un coefficiente di redditività pari al 25%. Ciò vuol dire che si ha l'abbattimento del 75% di costi forfettari. I titolari di attività agrituristiche potranno, tuttavia, optare per un regime ordinario di costi e ricavi, sottraendo dagli effettivi ricavi di gestione i costi sostenuti per l'esercizio dell'attività. Basterà adottare il sistema in automatico, in quanto per l'agenzia delle entrate l'opzione si attua con il semplice comportamento concludente e con la conferma in sede di dichiarazione annuale IVA e che ha validità per almeno un triennio.

3. Imposte indirette - Per quanto riguarda l'IVA, il regime previsto per l'agriturismo è quello che prevede l'abbattimento dell'aliquota del 50% sull'imposta in entrata, cioè sull'IVA derivante dalle operazioni passive (fatture emesse

per la prestazione dei servizi). Anche in questo caso, il contribuente potrà scegliere il versamento dell'aliquota nei modi ordinari, sottraendo dall'IVA passiva (su fatture emesse) l'IVA attiva (su fatture di acquisto). È importante sottolineare che il legislatore ha dato la facoltà all'esercente l'attività di agriturismo di optare indistintamente per un regime o l'altro in modo separato, e quindi si può optare, per esempio, per il regime semplificato ai fini delle imposte dirette e per il regime ordinario ai fini di quelle indirette.

• **Fattorie didattiche** - La novità introdotta dalla nuova norma riguarda la più vasta gamma di attività che possono rientrare fra le attività agrituristiche, e tra le tante vi è quella delle fattorie didattiche. Questa nuova attività permette agli studenti di conoscere dal vivo la gestione di un'azienda agrituristiche, accompagnata alla formazione, all'aggiornamento ed alla riconversione professionale resa dagli istituti scolastici. Essendo attività di formazione scolastica, le prestazioni di servizi prestate dalle aziende sono esenti da IVA.

• **Trasformazione dei prodotti** - Il nuovo ordinamento sull'agriturismo, come già accennato, allarga il concetto tipico di attività agrituristiche, facendo rientrare in essa anche le attività connesse di trasformazione di prodotti, considerandole prestazioni di servizi, e la cui vendita viene regolarizzata dalla norma sulla vendita al dettaglio di prodotti agricoli. Il legislatore ha voluto dare importanza all'azienda agricola multifunzionale, proponendo così l'impiego delle attrezzature e delle risorse utilizzate nell'attività agricola (che deve comunque rimanere l'attività principale), e giustificando tale attività con la connessione a quest'ultima.

Questi sono i principali argomenti trattati dalla nuova legge quadro sull'agriturismo. Ora le Regioni dovranno stabilire criteri e limiti per il riconoscimento dei requisiti richiesti dalla legge. Ulteriori aggiornamenti saranno pubblicati non appena possibile.

MODELLO F24: PAGAMENTO TELEMATICO

Si fa presente che dal 1° ottobre p.v., in seguito all'entrata in vigore del decreto "Bersani", convertito in legge il 4 agosto 2006, i modelli F24 per i **possessori di partita IVA** non potranno essere più pagati direttamente presso gli uffici postali o gli sportelli bancari.

Pertanto, per poter versare le imposte dirette (IRPEF, IRAP, ADDIZIONALE regionale e comunale), le imposte indirette (IVA), il diritto annuale CCIAA, i contributi INPS (sia personali che per i dipendenti) e quant'altro occorrerà utilizzare un conto corrente bancario o postale, su cui addebitare le somme a debito.

Il versamento potrà essere effettuato con due modalità:

1. direttamente, tramite home banking (per i possessori di un conto corrente bancario, che abbiano la possibilità di accedere ad internet e che abbiano dimestichezza con i versamenti tramite computer on line);

2. utilizzando il servizio tramite gli intermediari (Caf, associazioni di categoria).

Data la difficoltà che la nuova modalità di pagamento presenta, la nostra società **IMPRESA VERDE LECCE** si è già adoperata per poter offrire tale servizio a tutti gli associati. Occorrerà fornire le coordinate del conto corrente bancario o postale e sottoscrivere una autorizzazione per poter operare.

Nei prossimi giorni saranno fornite presso tutte le sedi operative Coldiretti della provincia delle circolari esemplificative di come si dovrà procedere. Ricordiamo, tuttavia, che i nostri operatori rimarranno a vostra completa disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Le scadenze del mese



16 OTTOBRE: Termine ultimo per il versamento delle ritenute operate su compensi di lavoro autonomo e/o lavoro dipendente relative al mese di settembre. Il versamento deve essere eseguito tramite modello F24 che, dal 1° ottobre 2006, per i possessori di partita IVA, dovrà essere esclusivamente telematico.

16 OTTOBRE: Termine ultimo per il versamento rateale delle imposte rateizzate risultanti da UNICO 2006. Il versamento dovrà essere eseguito mediante modello F24 telematico. Tuttavia solo ed esclusivamente per i pagamenti rateali esso potrà essere rateizzato su modello cartaceo presso uffici postali o sportelli bancari.

25 OTTOBRE: Scadenza per i datori di lavoro agricoli del termine per la presentazione della Dichiarazione Trimestrale relativa alle retribuzioni corrisposte agli operai agricoli per il periodo 3° trimestre 2006.

31 OTTOBRE: Termine ultimo per la presentazione del Modello UNICO 2006.

Un bilancio della vendemmia 2006 nel Salento

A cura dell'agronomo Alessandro Mele

Le condizioni climatiche invernali e primaverili hanno favorito un rigoglioso sviluppo vegetativo, infatti le abbondanti piogge cadute in questo periodo hanno altresì costituito le necessarie riserve idriche, indispensabili per lo sviluppo vegetativo delle viti.

Il bel tempo è stato interrotto solamente da alcune lievi perturbazioni, causando precipitazioni a carattere temporalesco di breve durata, con abbassamenti dei valori massimi di temperatura sensibili, tali da far temere un ritardo vegetativo, ritardo che, peraltro, è stato in parte recuperato grazie ad un fine giugno e fine luglio molto caldi e soleggiati. Non sono mancate grandinate nel periodo di agosto che seppure a macchia di leopardo, hanno distrutto al loro passaggio interi vigneti (vegetazione e grappoli che nel frattempo si erano formati). Per ultimo la forte ed intensa perturbazione che si è verificata il 26 settembre sull'intero territorio provinciale, e della quale proprio in questi giorni si stanno valutando le conseguenze anche se non sembra aver compromesso la vendemmia in corso.

Vegetazione lussureggiante, fasi di fioritura e allegazione ottime, temperature calde e secche hanno messo le basi per una buona annata sia quantitativa che qualitativa.

Dal punto di vista fitosanitario le condizioni di inizio stagione sono state predisponenti ad attacchi di peronospora e oidio, tra fine aprile e inizio maggio si sono manifestati i primi attacchi che hanno costretto i produttori a tenere alta l'attenzione sul fronte fitosanitario. Non meno trascurabili sono stati nel periodo di luglio e agosto gli attacchi di tignoletta, sempre sui grappoli, dove sono stati trascurati oltre a provocare sicure perdite di peso, hanno predisposto i grappoli ad attacchi di botrite e di marciume acido.

Si nota sempre di più tra i nostri viticoltori una marcata differenza tra quelli che non si fanno trovare



disarmati o meglio impreparati ai primi sintomi di tali infezioni (peronospora e oidio) o infestazioni (tignoletta) che siano e che quindi affrontano sin dall'inizio tutte le varie problematiche fitosanitarie garantendosi così degli ottimi risultati sia qualitativi che quantitativi, e dall'altro una vecchia generazione che ancora fa fatica ad individuare e correre ai ripari al manifestarsi dei primi sintomi.

L'aspetto più negativo della difesa, e per tutte le avversità, è la limitata conoscenza per molti viticoltori del meccanismo di azione dei prodotti, soprattutto quelli di nuova registrazione.

Si hanno ancora incertezze sulla quantità di miscela antiparassitaria da irrorare per ettaro, si commettono errori nella scelta dei prodotti, per capire quanto è necessaria l'azione citotropica o sistemica, invece di quella di contatto. L'errore più ricorrente è quello di utilizzare agrofarmaci per azione di cura, quando sono efficaci solo se utilizzati come prevenzione e viceversa.

Il miglioramento delle strategie di lotta, rappresentano uno dei maggiori obiettivi che tutti gli operatori del settore devono affrontare, (auspicabilmente già dalla prossima campagna agraria), in quanto i danni causati da una cattiva gestione sono sotto gli occhi di tutti.

Attacchi epidemici di Plasmodium viticola (peronospora) se affrontati con maggiore attenzione già dagli iniziali indizi primari e con piani di lotta, (quest'ultimi modellati attraverso un corretto uso dei differenti principi attivi e di loro sequenze), possono essere sicuramente controllati evitando irreparabili attacchi precoci come anche quelli tardivi.

Occorre più formazione e molta più informazione specialmente ora che molti prodotti di più facile impiego sono stati revocati o sono in fase di revisione con probabilità di revoca.

E' importante richiedere informazioni sul meccanismo di azio-

ne del prodotto da impiegare e sulle altre indicazioni di impiego.

Rivolgendosi a tecnici fitoiatri preparati e imparziali si possono ottenere anche raccomandazioni più semplici e affidabili, con la consapevolezza da parte dell'agricoltore di avere sempre un piede in campagna.

Il settore vitivinicolo è uno dei più attivi e dinamici nella nostra provincia, e soprattutto negli ultimi anni, ha conosciuto uno sviluppo che ha consentito di collocare i nostri vini tra i più apprezzati a livello nazionale e internazionale, l'obiettivo quindi è quello di rafforzare quanto prima i processi di aggregazione dell'offerta ormai indispensabili per creare maggiore efficienza e competitività, aumentare la capacità di dialogo con la moderna distribuzione e solo così le nostre produzioni potranno continuare a giocare un ruolo primario nei mercati nazionali e esteri.

Quanto alla qualità, la raccolta delle uve ancora in corso è generalmente buona, con caratteri organolettici nella media e con gradazioni alcoliche superiori allo scorso anno.

Sul fronte dei prezzi delle uve, dopo quelli fortemente depressi degli ultimi due anni, è previsto un miglioramento delle quotazioni sia per il successo delle esportazioni, sia per la pur lieve ripresa dei consumi interni.

Sarà sicuramente un'annata di qualità, anche se mediamente nella nostra provincia si assiste ad una diminuzione della produzione.

Comunque si può affermare che sia il Negroamaro che la Malvasia nera e il Primitivo non deluderanno le aspettative dei viticoltori con uno standard qualitativo apprezzabile.

Queste buone aspettative, comunque devono tenere conto della grave perturbazione atmosferica che si è abbattuta in questi giorni, la quale ha causato al suo passaggio ingenti danni e che quindi nel complesso influenzerà la campagna di raccolta.

LA CAMPAGNA



La campagna è un ambiente tutto naturale, e per un pic-nic il posto ideale!

Finalmente è arrivata la buona stagione, ed io con la mia famiglia abbiamo fatto una piantagione.

Lì, ti puoi permettere di giocare, anche se, ci sono di mezzo le zanzare!

La campagna è un bellissimo ambiente che ti fa tornare a casa sorridente!

Clara Carlino

Le giovani generazioni amano la campagna. Ce ne dà prova con questa poesia la giovane Clara Carlino, nipote del nostro consigliere Gegè Carlino.

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 Schilardi, 26 - 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

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 20 ottobre)

"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