



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE  
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXIX - Numero 10

# ..terra salentina..

DICEMBRE 2006

## Il gallo e la gallina leccesi e la "focara" di Novoli: siglati due importanti progetti La Coldiretti in difesa della tradizione

La Coldiretti di Lecce impegnata nella difesa della tradizione e della biodiversità. Il 2006 si chiude con due impegni nell'ambito della salvaguardia del patrimonio zootecnico e della cultura locale: un convegno su "Il gallo e la gallina leccesi" ed il contributo fattivo della Federazione nella messa a punto della grandiosa focara di Novoli, uno dei simboli assoluti del Salento contadino nel mondo.

Ma iniziamo dal convegno, svoltosi il 16 dicembre a Corigliano, che ha messo in luce i risultati di un progetto zoonomico partito quasi per sfida in pieno tifone aviaria e che, grazie ad un convenzione siglata da Coldiretti e della Camera di Commercio, punta al recupero di una razza avicola mediterranea, il gallo e la gallina leccesi, di grande pregio e per i quali si cerca di trovare un mercato più ampio.

L'incontro si è articolato in tre momenti distinti. In primis una visita nell'azienda agricola "Gaià" di Corigliano d'Otranto nella Tenuta Salesiani, dove è presente il pollaio in cui vengono realizzati i programmi di costituzione delle linee di incrocio, la selezione dei genotipi per caratteri corrispondenti agli standard di razza dei polli leccesi. Alle 18.30 il convegno scientifico nel Castello "De' Monti" a cui hanno preso parte insigni studiosi, seguiti da un pubblico attento. Dopo i saluti del sindaco di Corigliano **Ada Fiore**, dell'assessore comunale alle attività produttive **Fernando Costantini** e gli interventi degli assessori regionale e provinciale alle risorse agricole **Enzo Russo** e **Cosimo Durante**, del coordinatore regionale alle politiche agricole **Giuseppe Ferro**, del presidente provinciale Coldiretti **Vincenzo Tremolizzo**, del presidente della Camera di Commercio **Alfredo Prete** e del direttore dell'Istituto Salesiano **don Vittorio Lacenere**, le relazioni di **Elio Alba** (ordinario di genetica agraria all'Università della Basilicata) su "Biodiversità e culture alimentari", **Gino Vonghia** (ordinario di zootecnia generale e biodiversità all'Università di Bari) su "Importanza della salvaguardia delle razze autoctone salentine", **Gino Di Mitri** (storico del dipartimento di studi storici dal Medioevo all'età contemporanea dell'Università di Lecce) su "Cenni storici sulle razze avicole mediterranee",



Una suggestiva immagine dell'accensione della focara di Novoli

**Vittorio Alba** (ricercatore del dipartimento di biologia e chimica agroforestale e ambientale dell'Università di Bari) su "Programma d'incrocio e selezione per il rafforzamento dei caratteri tipici sul gallo leccese", **Antonio Del Vecchio** (governatore Slow Food Italia) su "Cibo sano e alimentazione consapevole".



Vincenzo Tremolizzo e Oscar Vetrugno

Successo, infine, per la cena tematica, con pietanze a base di polli ruspanti di razza leccese, allevati con il metodo biologico insieme ad altri prodotti naturali provenienti dalla stessa azienda.

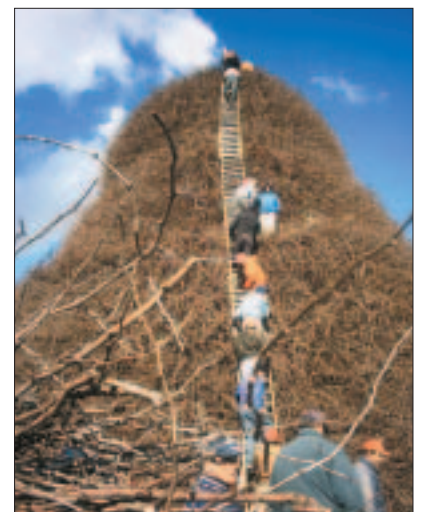
E sempre nell'ambito della tutela delle tradizioni, la focara di Novoli del 2007, il grande falò in onore di Sant'Antonio Abate che viene acceso ogni anno il 16 gennaio, ha quest'anno il supporto fattivo della Coldiretti. La Federazione ha sottoscritto la convenzione che coinvolge il Comune di Novoli, la Regione Puglia, la Provincia di Lecce, l'Università di Lecce, i comuni e gli enti dell'hinterland, nella promozione di uno degli

eventi cardine dell'inverno salentino: la realizzazione di una pira alta sino a 20 metri, interamente realizzata con fascine di residui della potatura della vite, simbolo della tradizione contadina e della devozione antica, tramandata di generazione in generazione. La costruzione della grande focara ha avuto inizio il 15 dicembre con la "Festa della vite", ovvero la festa nella quale il vitigno "Negroamaro" assume a simbolo della tradizione rurale dell'intero territorio e diventa elemento di esaltazione del senso di appartenenza al territorio medesimo. Il supporto della Coldiretti è partito dunque da questa manifestazione per arrivare fino all'evento del 16 e 17 gennaio, con la consapevolezza che intorno alla focara si possano legare progetti di destagionalizzazione del turismo: la rassegna delle cantine del parco del Negroamaro, con la valorizzazione del vino e di altri prodotti tipici del territorio, come il Moscato (vino passito locale), gli gnocculi col sugo di pesce, lu cuccu (contenitore di vino in terracotta), li mujatieddhi (pezzi di interiora di agnello).

Tradizione, gastronomia locale, strade del vino: ambiti che Coldiretti è pronta a sostenere nella convinzione che dalla difesa del patrimonio locale possa nascere un ciclo virtuoso con effetti sull'economia e sulla qualità della vita. "Quest'anno siamo forti del contributo della Coldiretti - commenta il sindaco di Novoli, **Oscar Marzo Vetrugno** - i coltivatori avranno il compito più importante: quello di selezionare le fascine più belle e dare forma alla grande pira. Avvalerci di un patrimonio di esperienze come quello della Coldiretti per noi è di fondamentale importanza. Con il presidente Tremolizzo e la dirigenza leccese ci siamo subito trovati d'accordo sull'idea dell'impegno nella tutela dell'ambiente e delle tradizioni. Per questo abbiamo

chiesto a Coldiretti di darci una mano anche con le nuove generazioni, sensibilizzando i ragazzi già in età scolare con il progetto di Campagna Amica. Coldiretti sarà poi al nostro fianco anche nelle iniziative collaterali, come la Festa della vite del Parco del Negroamaro. Parco che è nato ufficialmente il 14 dicembre scorso e trova uniti in un unico intento 25 sindaci della provincia di Lecce. Un grande progetto. Ed è per questo che quest'anno saranno proprio i 25 sindaci del Negroamaro ad accendere la focara. Vino, tradizioni, ambiente: tutto questo deve essere al centro della rinascita del Salento".

"Sono due iniziative importanti, che ribadiscono ancora una volta il forte impegno di Coldiretti nella valorizzazione dei prodotti e delle tipicità locali ma anche il rispetto e la tutela delle tradizioni - dice il presidente della Coldiretti di Lecce, **Vincenzo Tremolizzo** - Abbiamo scommesso sul gallo e la gallina leccesi in un periodo di crisi nera per le produzioni avicole, dopo l'influenza dei polli. Perché abbiamo intuito che la gente ormai ha bisogno di garanzie quando fa la spesa, e dunque una carne bianca salubre e certificata non può che andare nel verso della difesa del consumatore, nella salvaguardia della sua salute. Inoltre, la produzione e la vendita del gallo leccese può attivare un circuito virtuoso, dando nuove prospettive alle aziende locali". Quanto alla presenza di Coldiretti nella kermesse della focara di Novoli, Tremolizzo ribadisce la spontaneità del sodalizio, "visto che noi abbiamo sempre difeso le tradizioni e la focara rappresenta un po' il simbolo del Salento agricolo. Al di là della manifestazione, Coldiretti si è inoltre impegnata ad entrare nelle scuole di Novoli ed a sensibilizzare, con il progetto di Campagna Amica, le nuove generazioni: vogliamo avvicinare i ragazzi al mondo della campagna, far scoprire loro il fascino dei mestieri legati all'agricoltura". E magari, perché no, "coltivare" nei giovani l'amore per l'imprenditoria rurale.



### PAGAMENTO DEGLI AIUTI PAC

Come da previsioni, AGEA sta procedendo in questi giorni ai pagamenti delle domande di aiuto comunitario nei settori olio tabacco e seminativi per l'anno 2006. Per la provincia di Lecce sono interessate a questi primi decreti di pagamento oltre 13.000 aziende che hanno presentato domanda tramite il CAA Coldiretti, per un importo totale di oltre 13 milioni di euro. Purtroppo abbiamo già avuto modo di verificare e segnalare ad Agea che in parecchi casi, i dati relativi ai pagamenti non sono corretti, a causa di diverse anomalie (ad esempio nel calcolo o nella attribuzione dei titoli definitivi). Potrebbero inoltre essere stati attivati recuperi di vecchie campagne seminativi o olio. Agea ha ritenuto comunque di continuare nella elaborazione e nei pagamenti, salvo procedere a gennaio a puntuali verifiche e riallineamenti, con conseguenti conguagli. Gli Uffici provinciali e zonali della Coldiretti di Lecce sono comunque a disposizione per verificare insieme ai produttori le eventuali incongruenze negli importi corrisposti.



# Il gallo leccese, ruspante prelibatezza

Storia, aneddoti e preziose informazioni sul pollo locale, al centro di un progetto di valorizzazione

di GINO L. DI MITRI

**C**antato per le sue penne caudali turchine, immortalato sui piatti della ceramica grottagliese e cutrofianese, forgiato come banderuola sui tetti dei nostri centri storici, il gallo nostrano e la sua fida compagna dalle inesauribili uova bianche hanno un interessante passato zootecnico. I polli locali, quelli che razzolavano sulle aie delle masserie salentine, erano bestiole variopinte e vivaci: "Bella, petulante e randagia", scriveva della gallina di Terra d'Otranto un periodico ("Cultura avicola") agli inizi del '900. Erano creature errabonde e pellegrine dei prati, delle stoppie e dei querceti; la femmina in particolare era una lavoratrice instancabile, un po' come gli industriosi abitanti di questa terra. Galli e galline di razza Leccese - ma anche gli altri reinventati dal-



Esemplari dell'azienda "Gaia"

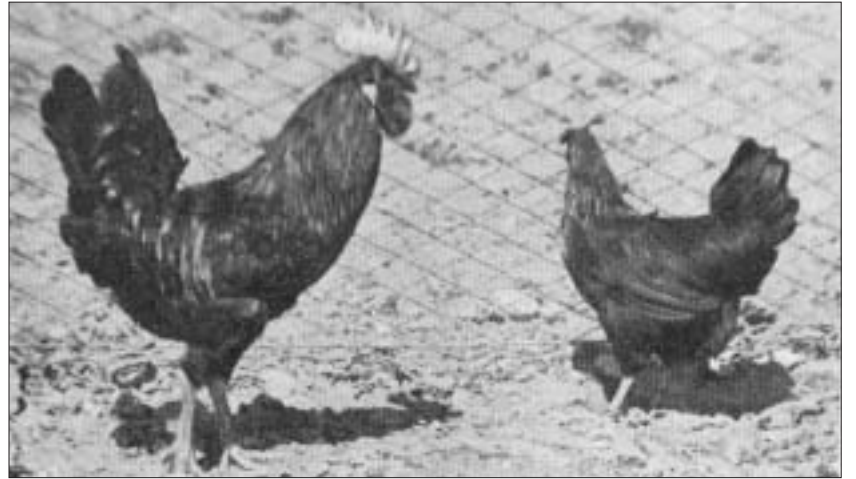
l'autarchia di regime negli anni '30 come la Nera di Foggia - si erano accattivati meriti elogi da tutti gli agronomi italiani: dagli antichi romani Varrone e Columella fino ai contemporanei Bonadonna e Jovino. Le galline salentine, in effetti, erano tanto amorevoli nell'accudire i loro pulcini quanto grandi dispensatrici di uova e di carne. Questa varietà è stata talmente importante per l'economia delle classi povere da essere stata immortalata nei canti popolari e nelle filastrocche di cui è protagonista.

Per lunghi decenni i domestici penuti di Terra d'Otranto sono stati dati per estinti: spodestati già a partire dal secondo dopoguerra dai cosiddetti broiler industriali, cioè dagli ibridi americani di grandi dimensioni e dalle uova dal guscio bruno erroneamente considerate più genuine delle vecchie e candide sfere ovoidali che le nonne applicavano, ancora tiepide della deposizione, sugli occhi dei nipotini per guarirli dalle più svariate oftalmie, essi in realtà non erano del tutto annientati. Poche decine di rellitti zoonomici erano sopravvissuti nei poderi e nelle corti e oggi sono al centro di un'importante progetto di recupero da parte di un gruppo di ricerca sostenuto dalla Coldiretti provinciale e composto da dottori agronomi, storici della scienza, medici veterinari, allevatori e semplici amatori: tutti uniti dalla passione nel ritrovare e moltiplicare questa pregevole razza avicola mediterranea.

La storia scientifica e zootecnica del pollo Leccese è tutta da riscrivere. Tut-

tavia si sa per certo che nel 1931, nelle campagne immediatamente circostanti il capoluogo, tecnici ministeriali raccolsero e misero a incubare centinaia di uova. A partire dagli esemplari nati da quella schiusa, la razza fu quindi "purificata" e selezionata presso il locale pollaio provinciale, che era nient'altro che un allevamento annesso agli orti dell'Istituto Tecnico Agrario "G. Presta". Ma, ahimé, avvenne proprio qui il primo inciampo in un destino erroneamente ritenuto avviato verso le "magnifiche sorti e progressive" dell'economia rurale: l'errore dei tecnici "autarchici" fu quello di prendere in considerazione soltanto esemplari provenienti dalla costellazione di piccole e grandi masserie che sorvegliavano nella cintura periferica di Lecce, soprattutto quelle limitrofe alla scuola agraria, escludendo le popolazioni avicole allevate nel resto della provincia e in quelle di Brindisi e Taranto. Comunque sia, le caratteristiche produttive del pollo leccese degne di nota erano fondamentalmente due: la discreta precocità di sviluppo (a 5-6 mesi maschie femmine erano pronti per la riproduzione) e la bontà ed economicità delle carni (per le classi sociali subalterne quella di pollo era sovente, in quegli anni, l'unica carne dal prezzo accessibile). Le uova invece, secondo quanto ebbero modo di scrivere alcuni autori, restavano piuttosto piccole qualunque tentativo si fosse fatto per migliorarne il peso e le dimensioni. La razza Leccese venne poi distinta in due sottorazze: una detta 'moresca', di piumaggio perniciato e molto scuro; l'altra detta 'isabella', dalle tinte più tenui (beige nei pettorali della femmina e dalla mantellina ruggine-dorata nel maschio). Ma, a detta di molti anziani intervistati, il fenotipo classico era quello con il piumaggio cuculo/barrato bianco-grigio. La Leccese, tipica razza di polli mediterranei con zampe gialle, orecchioni bianchi, cresta semplice assai sviluppata e grossomodo rettangolare, ricadente su un lato della testa della femmina nella stagione della deposizione, si conferma oggi animale rustico; pulcini e adulti resistono alle malattie, al caldo e al freddo; la gallina conserva l'istinto della cova; i galli sono formidabili razzatori. La coda è piuttosto rialzata con falciformi poco sviluppate; nell'insieme, l'aspetto dell'animale è slanciato.

C'è da dire, però, che contemporaneamente alle indagini che nel ventennio fascista svolgevano i tecnici del pollaio provinciale leccese, un altro studioso, il ricco possidente Raffaello Garzia, ne conduceva un'altra nella propria masseria di Torre Pinta: la sua selezione portava presto ad un tipo di pollo molto diverso, decisamente dalla taglia pesante (il gallo pesava anche più di 4 Kg), dalle zampe color ardesia, ancora una volta con dimorfismo dei caratteri tra maschio e femmina, orecchioni bianchi pronunciatissimi, e infine con uova candide del peso anche superiore a 70 g. Il progetto di Garzia era quello di un pollo a duplice attitudine, che producesse cioè un maggior quantitativo di carne ma anche di uova, queste ultime ben più grosse di quelle intorno alle quali naufragavano gli sforzi di miglioramento operati dai tecnici ministeriali. Come mai questa



Gallo e gallina Leccesi a piumaggio "moresco" da una foto degli anni '30

differenza tra i due tipi di pollo? Probabilmente alla razza di Garzia, che polemicamente nei suoi scritti con la scuola autarchica, contribuiva un insanguamento di polli Minorca. Anche i discendenti di questi esemplari sono stati trovati durante l'indagine in corso, ma i responsabili del progetto preferiscono essere cauti nell'inserirli per ora nel loro studio. L'indagine scientifica avviata un anno fa a cura di questo gruppo eterogeneo di ricercatori è apparsa così persuasiva da meritare da subito il sostegno finanziario della Coldiretti e della Camera di Commercio di Lecce attraverso la fiducia convinta dei loro presidenti, rispettivamente **Vincenzo Tremolizzo** e **Alfredo Prete**. La ricerca ha avuto luogo in un territorio della provincia limitato, per il momento, ai comprensori rurali di Soleto, Otranto, Miggiano, Galatina e Gallipoli. Le uova reperite sono state messe in incubatrice nell'autunno 2005 e nell'estate 2006 e hanno visto nascere un centinaio di pulcini rispondenti alle ca-

ratteristiche morfologiche del pollo di tipo mediterraneo immortalato dalle foto degli anni '30. L'obiettivo dichiarato dei tre animatori di questa benemerita iniziativa, il dottore veterinario **Vittorio Alba**, il dottore agronomo **Sergio Falconieri** e lo storico della scienza **Gino L. Di Mitri**, è la costituzione di un presidio allevatorio presso l'azienda Gaia di Corigliano d'Otranto che possa poi distribuire gli esemplari salvati dall'estinzione agli agricoltori salentini, e così favorire il ripristino di una razza importante nella storia della civiltà rurale della nostra provincia. I risultati della ricerca sono stati presentati il 16 dicembre scorso in una riuscitissima giornata di studio al Castello "Delli Monti" di Corigliano organizzata dalla Coldiretti in partnership con Gaia, e sotto il patrocinio dell'Assessorato alle Risorse Agricole della Regione Puglia, dell'Amministrazione Provinciale di Lecce, del Comune di Corigliano e dell'Unione della Grecia Salentina.

## Come mangiarlo

(di Clara Miccoli)

Se c'è un piatto che possa esprimere tutta la leccesità gastronomica, questo è certamente il "Galletto leccese al sugo", specialità che per tradizione si prepara per la festività dei santi Giusto, Oronzo e Fortunato (25, 26 e 27 agosto), patroni della città di Lecce, e che si coniuga con i celebri "maritati" (orecchiette e maccheroncini di semola di grano duro conditi di cremoso caciocotta).

**Ingredienti per sei persone:** un bel pollo adulto di razza leccese del peso di 3 chili circa; un litro di salsa verace di pomodori "San Marzano"; mezzo chilo di pomodorini di Morciano di Leuca; una grossa cipolla di varietà "Rossa di Acquaviva"; una carota di varietà "Zapponeta" o meglio ancora della rarissima "Viola di Corsano"; un bicchiere di vino rosato del Salento di Guagnano; una folta cima di basilico; olio extravergine d'oliva "Terra d'Otranto DOP"; sale marino grosso q.b.

### Preparazione:

Spennate, eviscerate e fiammeggiate il gallo per eliminarne la peluria. Tagliatelo a pezzi e rosolatelo in olio extravergine (non più di due dita) insieme alla cipolla e alla carota intere dentro una pentola bassa e rettangolare di ceramica di Grottaglie o di Cutrofiano. Tiratelo con il vino rosato (badate che sia di asciutte uve "negro amaro" e non di quelle profumatissime "malvasia" che snaturerebbero la ricetta) fino a che quest'ultimo non si sia ristretto nella fragrante salsa di cottura. A questo punto portate il fuoco al minimo e aggiungete tutti i pomodorini che avrete accuratamente pelato e privato dei semi dopo averli scottati per non più di 30 secondi in acqua bollente. Seguite attentamente la cottura fino a che l'acqua sprigionatasi dai pomodorini non si sia considerevolmente ridotta. Solo a questo punto aggiungete la salsa di pomodoro che amalgamerete con la polpa dei pomodorini. Adagiate quindi un bel rametto di basilico che contenga sia le foglie larghe e carnose che la spiga apicale fiorita. Condite con poco sale grosso e finite di cuocere - aggiungendo all'occorrenza poca acqua bollente per evitare che il sugo si faccia troppo denso - dopo aver constatato che le carni si stacchino facilmente dalle ossa: la regola culinaria di questo piatto, infatti, impone che il gallo diffonda tutto il suo sapore nel sugo restando tenerissimo. Con la salsa, condite maccheroni e orecchiette di semola di grano duro fatti in casa; il galletto, invece, servitelo come secondo piatto.



# Un menu festivo al profumo di Salento

L'imperativo degli chef: "Acquistiamo e valorizziamo i prodotti locali. Il gusto ne guadagnerà"

**L**e feste natalizie? Un'occasione per portare in tavola il meglio della produzione locale. Secondo un'indagine di Coldiretti, dei 178 euro che ogni salentino spenderà per i regali di Natale, il 17 per cento sarà destinato all'acquisto di prodotti gastronomici. Perché, allora, invece di acquistare panettone, pandoro, salmone norvegese e caviale, non approfittarne per mettere sotto l'albero i "gioielli" della produzione locale?

Il consiglio viene dai coltivatori diretti, molti dei quali hanno attrezzato nelle aziende uno spaccio per la vendita al dettaglio (la lista completa sul sito [www.lecce.coldiretti.it](http://www.lecce.coldiretti.it)).

Ma anche dagli chef salentini, che invitano a "tradire" almeno durante le festività il cibo "globalizzato" e sbizzarrirsi nella messa a punto di menu e ricette tutte salentine. "La nostra cucina è additata nel mondo come esempio di alimentazione salubre e nutrizionalmente corretta - dice lo chef e ristoratore **Mino Gatto** - allora perché scimmiettare le altre cucine? Perché riempire i menu dei ristoranti salentini di 'pappardelle alla lepre', 'fettuccine al cinghiale' ed altre esoticità?".

Gatto, che con i suoi manicaretti ha conquistato, fra gli altri, Franco Battiato ed il ministro degli Esteri Massimo D'Alema, propone per il pranzo di Natale una tavolata tutta salentina. A cominciare dagli antipasti, a base di taralli da intingere nel vino doc locale, fragranti "mpille" (piccole pucce) farcite con la ricotta forte, crostini con "lampascioni" e scaglie di pecorino locale ed infine capocollo con ricotta di pecora e carciofi grigliati. Il ghiotto menu procede con un tris di primi sempre creati con materia prima locale: tria con i ceci, "frizzuli" (vermicelli) con contorno di "sanapuddhi" (rape selvatiche) e tagliolini di grano con fichi e granella di mandorle. Per secondo, banditi i bovini e le altre carni d'importazione, ben venga un agnello in crosta di latte e pane di grano, da accompagnare con verdure crude, tutte locali (finocchi, sedani, cicorie, fave, cipollotti, condite con abbondante olio extravergine). E dul-

cis in fundo: pittule con vin cotto, cartellate, mostaccioli e pittedde. Dolce da accompagnare con liquore agli agrumi (arancia, limone e mandarino) e vino rosato o primitivo.

"Credo che noi salentini dovremmo sfruttare meglio le ricchezze gastronomiche del territorio - ribadisce Gatto - nella ristorazione seguo un doppio registro: ai turisti che per la prima volta assaggiano la cucina salentina propongo i piatti della tradizione autentica, ai clienti abituali, che magari le orecchiette ed i piatti tipici li preparano a casa, propongo piatti innovativi, ma preparati sempre con gli alimenti che offre il territorio". Gatto insiste sull'utilizzo della materia prima: "Non ha molto senso utilizzare burro o strutto per la preparazione dei dolci natalizi - dice - così le carteddate, i purceddhuzzi, devono essere impastati con olio extravergine, fritti in olio d'oliva. L'olio è l'alimento principe nella mia cucina. E lo consiglio a tutti. Il sapore di un dolce, di un primo, di un secondo realizzato con l'olio extravergine è del tutto peculiare, inimitabile e rende la nostra cucina così gustosa ed appetibile".

Altro estimatore della cucina salentina è **Massimo Vaglio**, ristoratore e studioso di enogastronomia, che ricorda alcuni piatti della vigilia, giorno in cui la carne è bandita dai menu. «Sulla tavola non possono mancare le pittule, farcite con formaggio, cicoria, rape, ed anche se non è proprio un alimento salentino, il baccalà, da fare fritto o con i vermicelli». Annovera tra i piatti della tradizione anche il capitone, «che si pescava nella paludi del Salento, o nei laghi Alimini. E' ottimo arrostito alla brace, in spiedini con l'alloro». E poi non possono mancare i dolci salentini, sulla cui storia Vaglio ha recentemente scritto un libro. «Diverso il di-



scorso del pranzo di Natale, che non può prescindere dal brodo di cappone, dall'agnello al forno con le patate, dal polpettone, dagli involtini di carne».

Il pregio della cucina salentina, argomenta il ristoratore, «è la semplicità. I sapori non vengono nascosti dalle spezie, dalle salse, come in altre



Lo chef Mino Gatto



Dolci tipici come i purceddhuzzi vengono esaltati dall'olio di oliva

## Spesa, il made in Italy registra un aumento dell'8%

Aumenta dell'8 per cento la spesa a tavola per il Natale e ne beneficia soprattutto il Made in Italy, mentre crollano gli acquisti dei prodotti simbolo del consumismo estero come il salmone, le ostriche e il caviale per i quali si prevede una riduzione della domanda intorno al 15 per cento secondo Legapesci. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che, come da tradizione, oltre nove italiani su dieci trascorreranno la cena della vigilia e il pranzo di Natale a casa con parenti e amici, trascurando per questa volta i ristoranti. Una scelta che - sottolinea la Coldiretti - non è quindi motivata dal risparmio, ma dalla volontà di rispettare le tradizioni che a tavola significano anche riscoperta di portate natalizie che si tramandano di generazione in generazione.

La maggioranza della spesa media di 122 euro che ogni famiglia destinerà alla cena della vigilia e al pranzo di Natale è infatti dedicata all'acquisto di prodotti od ingredienti nazionali come - stima la Coldiretti - carni o pesce (30%), primi piatti e condimenti (20%), dolci con gli immancabili panettone, pandoro e panetteria (20 per cento), vini e spumanti (10%), salumi e formaggi (10%) e frutta fresca o secca (10%). Ad essere più gettonati - continua la Coldiretti - sono i cibi territoriali, che ricordano una tradizione, un sapore del passato o un luogo scelti tra i 155 prodotti nazionali (il 20% del totale comunitario) che possono fregiarsi del marchio a denominazione di origine (Dop o Igp), i 4255 prodotti tradizionali regionali e i 453 vini Docg, Doc o Igt. E sono infatti italiane anche il 97 per cento delle bollicine acquistate dalle famiglie per i brindisi in casa; a essere preferiti in sei casi su dieci sono gli spumanti Made in Italy dolci secondo un'indagine Ismea-AcNielsen dalla quale è possibile prevedere che - sottolinea la Coldiretti - se il trend degli ultimi anni sarà rispettato, per brindare alle imminenti festività di Natale e di Capodanno nelle sole case private salteranno, si stima, 35 milioni di tappi, 20 milioni dei quali di spumante dolce e solo un milione di champagne. Si tratta della conferma dello stretto legame del Natale con i valori della tradizione.

Il panone di Natale in Emilia Romagna, u picciliatiedd in Basilicata, il panpepato in Umbria, la pizza di Franz nel Molise, lu rintrocilio in Abruzzo, la pabassinata con sa sapa in Sardegna, la carbonata con polenta in Valle D'Aosta, il pangiallo nel Lazio, le carteddate in Puglia, i canederli in Trentino, la brovada e muset con polenta in Friuli, i quazunielli in Calabria, il pandolce in Liguria, la pizza de Nata' nelle Marche, i buccellati in Sicilia, il brodo di cappone in tazza in Toscana e l'insalata di rinforzo in Campania, sono - conclude la Coldiretti - alcune delle centinaia di specialità gastronomiche regionali che gli italiani riscoprono il giorno di Natale.

cucine. La materia prima viene esaltata nella sua semplicità. E per questo consiglio a chi voglia fare bella figura in questi giorni di fare attenzione all'olio che si acquista, ai pomodori. Di non accontentarsi della scelta omologata dei supermercati, ma di andare nelle aziende, di cercare la qualità». E questo, sottolineano gli chef, non solo durante le feste ma tutto l'anno. «Dobbiamo imparare a pretendere la qualità, ogni giorno dell'anno. E per questo va data la massima importanza alla materia prima».

(Foto Rocco Toma)



I prodotti sott'olio sono tra i piatti più apprezzati dai turisti nel Salento



## L'IMPRESA SI RACCONTA

## A Marcello Imperiale un importante riconoscimento il 17 gennaio a Novoli Dai vigneti di Guagnano un Negroamaro da Premio

L'imprenditore: "Solo puntando sulla qualità la viticoltura potrà fare reddito in futuro"

Coltiva da anni con passione oltre venti ettari di vigneto. Un'uva pregiata, negroamaro, Salice Salentino doc, che si è meritata il primo premio assegnato dal neonato Parco del Negroamaro. A ricevere il riconoscimento, il 17 gennaio, a Novoli, nell'ambito della grandiosa festa della *focara*, sarà **Marcello Imperiale**, coltivatore diretto, figlio di coltivatori diretti, una vita dedicata all'agricoltura. Nel feudo di Guagnano ha preso in eredità l'apezzamento dei genitori, ha esteso man mano i confini, ed ora produce ogni anno circa 120 quintali di negroamaro per ettaro, da cui si ricava un vino delizioso, 18 e 20 gradi zuccherini, 14 di alcol, un rosso corposo ed intenso. "Conferisco l'uva alla cantina Due Palme di Cellino San Marco, una realtà ben attrezzata e con la quale mi trovo molto bene", dice il produttore, "è una delle migliori cantine pugliesi assieme a quella di Leverano". Dagli stabilimenti di Cellino vengono fuori ogni anno 3 milioni e mezzo di bottiglie, oltre 150mila quintali. La tentazione di vinificare in proprio c'è, ammette Imperiale, "però se ti dedichi alla produzione non puoi pensare anche alla trasformazione, anche perché in famiglia sono da solo ad occuparmi dei vigneti".

La scelta di Imperiale è quella di puntare ad un miglioramento continuo della qualità dell'uva. "La crisi del settore c'è, è inutile nascondere. Noi produttori non riusciamo a piazzare il prodotto ad un prezzo adeguato. L'offerta è troppa. Quest'anno abbiamo ven-



L'imprenditore Marcello Imperiale, premiato come miglior coltivatore di Negroamaro

duto a 33 euro a quintale, contro i 42 euro di due anni fa. L'unico modo per riuscire a strappare un prezzo migliore è quello di offrire al mercato uva di qualità".

Qualità, in termini concreti, si-

*"Purtroppo noi produttori non riusciamo ancora a vendere la nostra uva a prezzi competitivi"*

gnifica seguire passo dopo passo la produzione, con la massima attenzione. "Mi avvalgo della consulenza di un agronomo del Codile, Vincenzo Parisi, con il quale approntiamo un'adeguata difesa fito-sanitaria. Grazie a lui ho appreso tecniche innovative di coltivazione rispetto alla tradizione culturale del negroamaro. Un altro segreto è quello di lasciare poca uva sul ceppo: la pianta si stressa di meno e si ottiene un maggiore grado zuccherino. Se è un'annata particolarmente carica tiro via una quantità enorme di uva: sembra un danno, ma in invece è l'unico modo per ottenere la qualità, anche se costa".

Spada di Damocle sui vigneti sono ovviamente le perturbazioni atmosferiche. "Ci vorrebbe un aiuto particolare contro le calamità: grandine, pioggia fuori stagione, eventi atmosferici sempre più frequenti. Si dovrebbero rivedere le forme assicurative, al giorno d'oggi forse troppo dispendiose per gli agricoltori".

Il vitigno del Negroamaro, se accudito e curato, dà enormi soddisfazioni, ammette Imperiale. "È un vitigno autoctono dal quale si ricavano vini ormai noti in tutto il mondo. Non è però docile: viene colpito da peronospora, tignoletta ed altri parassiti. E poi come ho detto prima, è una pianta molto produttiva, dà molta uva, ma approfittarne di questo significa rinunciare alla qualità, perché il segreto è invece quello di lasciare poca uva sul ceppo, indispensabile per non ottenere un vino da 10 gradi alcolici che non serve a nessuno".

Il vigneto richiede anche 12 ore

di impegno al giorno sul campo. "Un trattamento sbagliato può compromettere il lavoro di un anno", stringe le spalle. Imperiale verrà premiato quest'anno dal sindaco di Novoli, Oscar Marzo Vetrugno, come miglior produttore nell'ambito del Parco del Negroamaro. "Sono lusingato – ammette Imperiale – noi produttori siamo entusiasti della costituzione del Parco, perché crediamo sia un progetto importante per valorizzare il territorio. Ma allo stesso tempo c'è il timore che si traduca nell'ennesimo carrozzone burocratico, un ente che darà lavoro a tecnici, architetti, ingegneri, e che poi nei fatti trascurerà la cosa più importante: la promozione del negroamaro nel mondo. E' infatti inutile a mio avviso spendere tanto denaro per iniziative a livello locale: sagre, feste paesane, pubblicità sui media locali. A cosa serve promuovere il Negroamaro tra i salentini, che conoscono perfettamente il vitigno locale? Occorre invece convogliare tutte le risorse



su promozioni mirate, che spingano il prodotto fuori dai confini regionali e nazionali". "Paradossalmente – aggiunge – all'estero sono più famosi i cantanti Negramaro del nostro vino. Dunque, questo Parco abbia la funzione effettiva di lanciare il vino del Salento nel mondo. Solo così potremo ridare luce ad un settore che altrimenti rischia di soccombere alla concorrenza spietata dall'estero".

Strappare un prezzo adeguato per l'uva resta il problema principale dei produttori salentini, insiste Imperiale. "Dobbiamo impegnarci per ridare dignità ad un settore importante, un settore che può dare grande soddisfazione, ma a patto che si uniscano le energie di tutti, produttori, enti locali, istituzioni, per creare una sinergia virtuosa che superi le divisioni e la frammentazione. Solo così il Negroamaro può conquistare i mercati più importanti, con un ritorno economico eccellente".

Daniela Pastore



Un grappolo di Negroamaro, vitigno simbolo del Salento



# Due parassiti insidiano la vegetazione del Salento. I rimedi per arginare l'infezione

## Palme malate, ecco come curarle

Le prime notizie circa la presenza dei due parassiti in Italia sono molto recenti, del lepidottero minatore delle palme (*Paysandisia archon*) si deve la sua comparsa nel 2003 in Campania mentre del coleottero ferruginoso delle palme (*Rhynchophorus ferrugineus*) le prime notizie risalgono solo a ottobre del 2004, quando in un vivaio di Pistoia sono stati individuati le prime larve e pupe.

I due parassiti, di cui è già nota l'attività trofica, in quanto sia in Arabia, Iran, Egitto hanno già causato degli ingenti danni, si sviluppano all'interno delle palme attaccate.

Sicuramente dall'Egitto il passaggio in Europa è stato inevitabile. Ora, se dei due parassiti si tratta, è fondamentale innanzi tutto segnalare la presenza al Comune, ed al Servizio Fitosanitario competente sul territorio che è presso l'Ufficio Provinciale dell'agricoltura.

Il criterio della segnalazione è fondamentale in quanto l'eventuale lotta ai due parassiti non potrà prescindere dal fatto che qualsiasi mezzo si userà dovrà tener conto del fatto che gli ospiti di tali parassiti comprendono le varie palme ornamentali. Si comprende ora quali potrebbero essere le limitazioni per una efficace lotta in quanto trattasi di piante impiegate, tra le altre nei nostri verdi urbani e costituiscono l'emblema del verde mediterraneo.



Le larve dell'insetto

Mai come oggi la difesa antiparassitaria deve essere ottenuta tenendo conto della salvaguardia ambientale, e in particolar modo nell'ambiente urbano tale difesa deve essere effettuata con particolare cautela in quanto si potrebbero avere effetti diretti sull'uomo. Purtroppo il problema degli attacchi parassitari non risparmia certo le piante ornamentali, anzi va sottolineato in generale che nell'ambiente cittadino la suscettibilità delle specie diventa anche maggiore in quanto inquinamento atmosferico ed altri fattori creano quelle condizioni ambientali spesso difficili a cui sono sottoposte le piante e che ne diminuiscono la resistenza. E' chiaro che nelle aree pubbliche o aperte al pubblico all'interno dei centri abitati, l'uso dei prodotti fitosanitari che devono essere impiegati per prevenire danni causati alle specie vegetali da insetti o da altri parassiti devono essere adottati specifici provvedimenti attraverso l'emanazione di leggi regionali. Come tecnico posso affermare che attualmente non ci sono prodotti fitosanitari che possono essere utilizzati o meglio prodotti registrati sia per i due insetti parassiti che per la palma o le varie palme.

Allora che fare? La regolamentazione dell'uso dei prodotti fitosanitari nelle aree urbane non è di semplice interpreta-



Un'iniezione per combattere la diffusione del parassita

zione, in quanto non è semplice con un unico emendamento regolamentare il verde pubblico per parchi e giardini privati, per orti urbani, per tutti quegli appezzamenti investiti a colture agricole ubicati nelle immediate vicinanze di zone urbanizzate, nonché infine per i trattamenti da effettuarsi su piante poste in luoghi pubblici e aperti al pubblico.

Le misure che in questo momento si possono adottare sono quelle di utilizzare preparati registrati come prodotti fitosanitari dove in etichetta deve essere specificato il campo di impiego e quindi per colture ornamentali e floreali, ol-

tre a questo il prodotto deve essere registrato anche per il parassita che si vuole combattere, il quale di conseguenza, deve essere specificato in etichetta.

Di recente sono sempre più utilizzati, sempre per la difesa delle piante ornamentali in ambito urbano, trattamenti endoterapici (iniezioni al tronco), ma anche in questo caso possono essere utilizzati esclusivamente preparati appositamente autorizzati all'impiego. Questo discorso vale sia per i trattamenti insetticidi su verde pubblico che in giardini privati in appartamenti o balconi dome-

stici. Qualsiasi principio attivo che sarà scelto per proteggere le piante dovrà avere le seguenti caratteristiche: un campo di impiego sia sulle colture floricole che su quelle ornamentali; nessun rischio tossicologico per l'uomo sia per quanto riguarda gli effetti a breve termine (tossicità acuta) sia per quelli a lungo termine (tossicità cronica). Come difendere nel frattempo una pianta che manifesta sintomi o sulla quale si trovano larve dei due parassiti? Domanda ardua l'unica difesa per ora possibile e la tempestiva segnalazione agli enti preposti che sono il Servizio Fitosanitario competente sul territorio che è presso l'Ufficio Provinciale dell'agricoltura e i Comuni stessi. Le piante che manifestano gravi sintomi di attacchi devono essere allontanate e distrutte, mentre dove è possibile (piante piccole) ai primi sintomi di disseccamento tentare di eliminare le larve e bozzoli con crisalidi dopo ovviamente averne accertata la presenza del parassita. Nel frattempo solo su piante piccole in ambienti privati si "potrebbero" utilizzare prodotti a base di sostanze di origine vegetale (PPO).

Anche in questo caso, e comunque andranno presi tutti quegli accorgimenti per la corretta distribuzione di tali soluzioni, in quanto lo sottolineo ancora una volta, ad oggi non esistono prodotti fitosanitari registrati ad essere impiegati in aree extra-agricole per i due parassiti la *Paysandisia archon* e per il *Rhynchophorus ferrugineus* delle palme.

**Alessandro Mele (agronomo)**

## Nuovo delegato del Movimento Giovanile

Con l'elezione per acclamazione di **Giovanni Laera** alla guida dei Giovani Imprenditori della Coldiretti Puglia si è aperta l'Assemblea sul tema "Il Pacchetto Giovani nella Programmazione 2007/2013" alla Camera di Commercio di Bari. "Il ritardo accumulato nella redazione del prossimo Piano di Sviluppo Rurale regionale, rimasto per mesi nelle camere della politica - ha esordito il Direttore della Coldiretti Puglia, Giuseppe Brillante, in apertura del dibattito - e le risorse che le imprese agricole attendono per gli investimenti aziendali ma che difficilmente otterranno per esaurimento del plafond programmato dalla Regione Puglia nel vecchio POR, impongono una riflessione serrata sulla strategia da seguire per individuare le misure su cui investire per offrire reali opportunità alle imprese agricole regionali".

Non è tutto. "Il PSN (Piano di Sviluppo Nazionale) è stato considerato - ha aggiunto Pietro Sandali, Capo Area Economica della Coldiretti Nazionale - come un aggravio burocratico anziché come lo strumento di riferimento per la scrittura dei PSR. Pertanto, le Regioni hanno lavorato ai programmi prima o in parallelo rispetto alla strategia, contravvenendo alle indicazioni del regolamento e costringendo ad adattare il PSN ai PSR, anziché il contrario. L'approccio strategico è stato sottovalutato, dunque, sia dalle Regioni che dal Ministero, che

hanno privilegiato un'impostazione settoriale e superata della politica di sviluppo rurale, considerata più come un modo per distribuire denaro pubblico a pioggia, piuttosto che come un vero e proprio strumento per lo sviluppo dell'impresa agricola multifunzionale e dei territori rurali italiani. Tra l'altro, non sono state individuate chiaramente le priorità, quali la centralità dell'impresa agricola multifunzionale, l'innovazione tecnologica e organizzativa, i territori prioritari, l'aggregazione e la premialità a chi si aggrega in funzione di progetti, l'effettiva integrazione tra misure". Alle sollecitazioni della Coldiretti l'assessore regionale alle Risorse Agroalimentari, Enzo Russo, ha risposto annunciando che "a gennaio il Tavolo Agroalimentare regionale, guidato dal Presidente della Giunta, diverrà una realtà. Per quel che riguarda il vecchio POR l'Assessorato - ha spiegato Russo - sostituendosi alla Provincia di Taranto, sta riuscendo a vincere gli ostacoli relativi alla misura 4.22 (calamità naturali) in modo da spendere gli ultimi 20 milioni di euro a disposizione ed evitare il disimpegno automatico". Ed in linea con una strategia organica "la nostra progettualità - ha



Giovanni Laera

spiegato l'Assessore alle Politiche Giovanili della Regione Puglia, Guglielmo Minervini - offre l'opportunità di inserire strategicamente le istanze dei giovani imprenditori agricoli. Abbiamo quattro mesi per scrivere il capitolo sul lavoro e sulle imprese da inserire nella Programmazione strategica 2007-2013 e l'incontro odierno diviene un punto di partenza per individuare misure ad hoc per le imprese agricole condotte da giovani. Sono, infatti, proprio i giovani ad essere i protagonisti principali della sfida dell'innovazione". E oggi oltre il 35 per cento delle imprese agricole pugliesi è condotto da giovani; le giornate di lavoro in cui sono impegnati lavoratori agricoli tra i 20 ed i 40 anni sono 4.907.478, quasi la metà rispetto al totale di 11-12 milioni di giornate lavorative l'anno (pari al 15% del totale nazionale).



# EPACA Coldiretti

**il patronato**  
per i servizi alle persone



**N**on molto tempo fa, in una analoga circostanza di passaggio di consegne, il Consiglio della Coldiretti di Lecce esprime l'auspicio che un figlio della terra salentina potesse finalmente ricoprire un incarico dirigenziale all'interno della nostra Organizzazione.

Ed ecco che quell'auspicio si è subito concretizzato ed è anzi andato oltre ogni più rosea aspettativa. Infatti non solo Paolo Vantaggiato, di Corigliano d'Otranto, già segretario di zona a Galatina, ha brillantemente superato il Corso per Responsabili provinciali del patronato Epaca, ma è stato addirittura nominato responsabile nella nostra provincia, a seguito del trasferimento del suo predecessore, Giuseppe Pastore, nell'Ufficio di Foggia.

Le qualità e le capacità di Paolo Vantaggiato non le scopriamo oggi perché abbiamo avuto modo di apprezzarle nello svolgimento del suo incarico di segretario di zona; è una persona che conosce bene la realtà di questa provincia e anche nell'attività di patronato si è sempre distinto per competenza e per la passione con cui si è approcciato all'attività dei servizi alla persona.

Sicuramente nel suo nuovo ruolo di responsabile provinciale saprà ancora di più allargare il suo orizzonte, cogliendo al meglio le opportunità che possono fare del nostro Patronato Epaca un grande punto di riferimento per tutti i cittadini del Salento.

Un grande augurio pertanto a lui dal Presidente, dal Direttore dal Consiglio e da tutti i colleghi della Coldiretti di Lecce.

E infine un ringraziamento per quanto ha fatto a Lecce nel suo pur breve periodo di attività a Pino Pastore, oggi responsabile provinciale in una importante realtà quale è quella di Foggia, con l'augurio che l'esperienza di Lecce possa rappresentare per lui l'humus da cui trarre linfa per questo nuovo impegno.

## IL NUOVO RESPONSABILE SI PRESENTA



Ho ricevuto dal 01/12/2006 la nomina di responsabile provinciale Epaca di Lecce. Non ho esitato ad accettare questo incarico, per me motivo di grande orgoglio, ed intendo soddisfare a pieno le indicazioni della Direzione generale impegnandomi costantemente nel raggiungimento degli obiettivi fissati. Mi propongo, in questo

ruolo a me affidato, con grande dinamismo e voglia di crescere professionalmente fornendo un buon livello di servizio alle persone. Il mio impegno sarà orientato a guardare e valutare attentamente i bisogni del singolo, consapevole del fatto che ogni utente ha una propria storia che può andare oltre la singola pratica: la storia di ogni utente va considerata al fine di conoscerne e valorizzarne le esigenze. In linea con le aspettative dell'Epaca il servizio, oltre che di elevato livello di professionalità sarà, naturalmente, gratuito per tutti coloro che intendono chiedere il patrocinio.

Nel mio operato intendo coinvolgere sia le Istituzioni che le forze politiche e sociali presenti nel territorio trovando in esse la forze e gli strumenti indispensabili per operare nel sociale a tutti i livelli interes-

sati dal Patronato ed elaborando ed attuando con esse le politiche sociali. Concludendo, intendo svolgere il ruolo a me affidatomi senza rintanarmi nelle mura del mio ufficio ma interagendo continuamente con l'esterno trovando, a livello locale, delle adeguate forme di collaborazione con tutti i soggetti interessati all'attività dell'Epaca.

## La nostra consulenza

### ACCORDO EPACA-MINISTERO DELL'INTERNO IN MATERIA DI IMMIGRAZIONE

In Data 9 febbraio 2006, EPACA ha sottoscritto un protocollo di intesa con il Ministero dell'Interno avente ad oggetto la semplificazione delle procedure per il rilascio ed il rinnovo dei permessi di soggiorno per i cittadini extracomunitari.

L'intesa rappresenta un importantissimo risultato in quanto viene definitivamente sancita la legittimazione istituzionale del ruolo e della funzione dei Patronati.

Quello che però appare più importante sottolineare è il fatto che al sistema dei Patronati viene a tutti gli effetti riconosciuto il ruolo di "sportello avanzato" della Pubblica Amministrazione con assegnazione ad essi di un ruolo strategico nel processo di semplificazione delle procedure ed il rinnovo dei permessi di soggiorno ai cittadini extracomunitari.

L'intesa si inquadra in un più ampio progetto di "esternalizzazione" da parte del ministero dell'Interno, delle attività amministrative in materia ed ha come obiettivo quello di semplificare e snellire i procedimenti amministrativi e rendere più rapidi i tempi di rilascio e rinnovo dei permessi di soggiorno per i cittadini extracomunitari, mediante l'affidamento dei vari passaggi ad interlocutori qualificati e l'introduzione di procedure telematiche: il progetto prevede infatti il coinvolgimento di Patronati, Questure, Poste Italiane. Il compito degli istituti di Patronato sarà quello di assistere i cittadini extracomunitari nella compilazione delle istanze relative al rilascio/rinnovo del permesso di soggiorno.

Questa attività, sarà di fondamentale importanza in quanto rappresenta il "primo contatto" del cittadino con le Istituzioni. Ferma restando la possibilità di fornire informalmente assistenza, consulenza ed informazioni, l'intervento dei Patronati previsto dal protocollo di intesa riguarda esclusivamente:

- **Rinnovo del permesso di soggiorno**
- **Rilascio del permesso per motivi (studio, turismo, ecc) che risultino non di competenza dello sportello unico di immigrazione.**

Stante le attuali previsioni della legge 152/2001, le attività dei Patronati relative all'applicazione del Protocollo in oggetto, viene svolta a titolo gratuito.

In questo contesto, anche il nostro Patronato mette a disposizione le proprie strutture per il rilascio/rinnovo del permesso di soggiorno ai cittadini extracomunitari.



# Bioenergie, impresa giovanile, norme sul lavoro: ecco cosa cambia in agricoltura Finanziaria 2007 ricca di novità

Un giudizio sostanzialmente positivo quello dato da Col-diretti a una finanziaria con molte misure nella direzione auspicata, a partire dal via libera alle società a responsabilità limitata in agricoltura, alle innovazioni previste nel settore delle agroenergie e delle bioplastiche, ai provvedimenti sulle vendite dirette, sul credito di imposta, sul settore del biologico, sul biotico saccarifero fino alla stabilizzazione fiscale del settore.

Mentre andiamo in stampa la legge finanziaria per il 2007 è in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale, ma siamo comunque in grado di anticipare ai lettori i contenuti di maggiore interesse per il settore agricolo, con riserva di ritornare sull'argomento con maggiori dettagli.

## CREDITO D'IMPOSTA:

al fine di incentivare gli investimenti in beni strumentali nuovi viene ripristinato a beneficio anche delle imprese agricole ubicate in alcune Regioni fra cui la Puglia il credito d'imposta già introdotto con la finanziaria del 2001.

## SOCIETÀ AGRICOLE:

Si consente alle società di persone, alle s.r.l. nonché alle società cooperative che esercitano esclusivamente attività agricola la facoltà di optare per la determinazione del reddito su base catastale. Si dispone inoltre che le società di persone e quelle a responsabilità limitata costituite da imprenditori agricoli, qualora esercitano esclusivamente attività di manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione di prodotti agricoli ceduti dai soci, sono considerate imprenditori agricoli. Questo comporta fra l'altro la possibilità di applicare il regime speciale IVA di cui all'art. 34 del D.P.R. 633/72, con detrazione dell'imposta in modo forfetario in base alle percentuali di compensazione per le cessioni di prodotti agricoli effettuate dalla società.

## SUCCESSIONI E DONAZIONI:

la esenzione dalla imposta di successione reintrodotta dalla legge 286 del 24/11/2006 e accordata a favore del coniuge e dei parenti in linea retta per valori inferiori a 1 milione di euro per beneficiario, viene estesa alle successioni fra fratelli e sorelle fino alla soglia di 100.000 euro e per i trasferimenti di aziende a rami di esse, di quote sociali e di azioni a favore dei discendenti, a condizione che questi ultimi proseguano l'eser-

cizio dell'attività di impresa per un periodo non inferiore a 5 anni dalla data del trasferimento.

## CUNEO FISCALE:

al datore di lavoro e con riferimento ai lavoratori a tempo indeterminato, anche se part-time, viene riconosciuta la possibilità di dedurre dalla

quali è possibile beneficiare della deroga dall'applicazione della generale disciplina sugli appalti pubblici. Tale limite è portato a 300.000 euro per le società.

## IMPRENDITORIA GIOVANILE:

viene stanziato un fondo di 10 mi-



base imponibile IRAP un importo pari a 10.000 euro per ogni lavoratore (regioni del Mezzogiorno) e l'importo dei contributi previdenziali ed assistenziali versati per gli stessi lavoratori.

## DETRAZIONE IVA BEVANDE E ALIMENTI:

possibilità di portare in detrazione IVA anche le spese per la somministrazione di bevande ed alimenti effettuata nel corso di convegni, congressi e manifestazioni simili. E' sostanzialmente un incentivo alla vendita di prodotti agricoli e agroalimentari.

## PROROGHE FISCALI:

vengono prorogate al 31/12/2007 l'aliquota IRAP all'1,9%, le agevolazioni per la formazione della piccola proprietà contadina, l'esenzione dell'accisa gasolio per le serre.

## LEGGE

## DI ORIENTAMENTO:

viene aumentato da 40.000 euro circa a 160.000 euro il limite dei ricavi provenienti dalla vendita diretta di prodotti altrui, che consentono agli imprenditori agricoli di essere esonerati dall'osservanza della disciplina sul commercio. Per le società detto limite è portato a 4 milioni di euro. Sono previste inoltre misure per promuovere lo sviluppo dei mercati riservati agli imprenditori agricoli per la vendita diretta. Al fine poi di incentivare la stipula di contratti di "appalto ambientale" tra imprese agricole e Pubblica Amministrazione, viene aumentato a 50.000 euro l'importo annuo dei contratti per i

lioni di euro all'anno a favore della imprenditoria giovanile in agricoltura.

## ALLEVAMENTO DI API:

Viene riconosciuta l'applicazione dell'accisa ridotta per gli acquisti di carburanti effettuati dagli apicoltori che attuano la pratica del nomadismo.

## BIOLOGICO:

incremento della spesa per l'attuazione del piano di azione nazionale per l'agricoltura biologica.

## BIOENERGIE:

viene ridefinito il quadro normativo per lo sviluppo della filiera bioenergetica e introdotta la esenzione di accisa nel limite di 1 milione di euro annui per l'olio vegetale puro utilizzato dalle imprese agricole a fini energetici per autoconsumo. Vengono poi considerate attività agricole per connessione (produttive quindi di reddito agrario) la produzione e cessione di energia elettrica e calorica da fonti rinnovabili agroforestali

e fotovoltaiche, la produzione e cessione di carburanti ottenuti da produzioni vegetali, la produzione e cessione di prodotti chimici derivanti da prodotti agricoli. Viene disposta la revisione della disciplina dei certificati verdi per incentivare l'impiego a fini energetici di materie prime agricole. Viene infine ridotta dal 20 al 10% l'aliquota IVA per la fornitura di energia prodotta da fonti rinnovabili o da impianti di cogenerazione ad alto rendimento.

## NORME IN MATERIA DI LAVORO:

dal 1 luglio 2007 il documento di regolarità contributiva (DURC) diviene obbligatorio per l'accesso ai benefici normativi e contributivi previsti dalle norme in materia di lavoro e legislazione sociale. Vengono introdotti in via sperimentale gli "indici di congruità contributiva" relativi al rapporto fra la qualità dei beni prodotti e dei servizi offerti e la quantità di ore lavoro necessarie. Vengono quintuplicati gli importi delle sanzioni amministrative per la violazione di norme in materia di lavoro, previdenza e tutela della sicurezza nei luoghi di lavoro. Viene infine previsto l'obbligo di comunicare le assunzioni il giorno antecedente quello di instaurazione del rapporto di lavoro.

## CATASTO:

le funzioni catastali vengono trasferite dal 1 novembre 2007 ai Comuni. Inoltre viene integrata la norma prevista già dalla legge 286/2006 che stabiliva sostanzialmente la possibilità per l'Agenzia del territorio di considerare i contenuti relativi all'utilizzo delle singole particelle nelle domande di aiuto PAC, in caso di difformità con le risultanze catastali, come denunce di variazione colturale, con attribuzione d'ufficio dei nuovi redditi



## Annunci in bacheca

Cerco famiglia Agricoltore che voglia risiedere in Azienda Agricola, irrigua, ottima posizione, Oliveto, seminativo, vari fabbricati rurali. Condizioni da stabilire.  
Rivolgersi ad Azienda Agricola Bove - Nardò  
Telefonare ore pasti - 0833/871656

# TESSERAMENTO 2007



Rinnovare subito la tessera **COLDIRETTI** costituisce un atto concreto di condivisione del progetto di rigenerazione dell'agricoltura.

Dai forza alle nostre idee per costruire un futuro migliore per le nostre campagne

## 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](mailto:dapasto@libero.it),  
[lecce@coldiretti.it](mailto:lecce@coldiretti.it)  
tel. 0832.228830

*(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 gennaio)*

Visita il nostro sito  
[www.lecce.coldiretti.it](http://www.lecce.coldiretti.it)

## "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