



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXX - Numero 2

..terra salentina..

MARZO 2007

La Coldiretti di Lecce lancia una sfida ai ristoratori del territorio: “valorizziamo i prodotti locali” “Menu a chilometri zero”, sapori che raccontano il Salento

Coldiretti impegnata in prima linea nell’iniziativa “menu a chilometri zero” che propone esclusivamente prodotti locali e di stagione che devono percorrere solo una breve distanza prima di giungere sulla tavola dei ristoranti.

A battere tutti sul tempo è stata una trattoria di Padova, l’osteria “Vitanova” a cui la Coldiretti ha consegnato il marchio “km zero”: le sue specialità provengono infatti tutte dalle campagne locali.

Ma di cosa si tratta esattamente? Vino, olio, salumi, formaggi, frutta, verdura e grappa, ribadisce Coldiretti, sono acquistati direttamente dalle imprese agricole del territorio. Oltre a garantire qualità e freschezza ai consumatori si riducono drasticamente le emissioni di anidride carbonica generate dai mezzi di trasporto, principale causa dell’inquinamento atmosferico.

“Basta ricordare - sottolinea la Coldiretti - che per trasportare a Roma un chilo di ciliegie dall’Argentina in volo per una distanza di 12mila km si consumano 5,4 kg di petrolio mentre per un kg di pesche dal Sudafrica nel viaggio di 8mila chilometri si bruciano 4,35 kg di petrolio”. Se andiamo a sommare tutte le tonnellate di petrolio necessarie per trasportare la merce da una parte all’altra del globo, ci rendiamo conto di quanta emissione di anidride carbonica si genera, e solo per una erronea politica di “esterofilismo” alimentare.

La nascita dell’Osteria a chilometri zero è quindi una risposta alla domanda di un numero crescente di consumatori che scelgono stili di vita attenti anche nell’alimentazione al risparmio energetico e alla salvaguardia del clima. Si tratta peraltro di un progetto che rientra nella strategia della Coldiretti per consentire ai consumatori di fare scelte di acquisto consapevoli che non inquinano e salvano il clima: dall’introduzione dell’obbligo di indicare in etichetta la provenienza di cibi in vendita, alla disponibilità di spazi adeguati nella distribuzione commerciale dove poter acquistare alimenti locali “a chilometri zero”.

Peraltro scegliere di consumare frutta e verdura di stagione, oltre a evitare gli ‘sprechi energetici’ dei prodotti esotici, garantisce maggiore qualità e freschezza per la salute e non comporta particolari sacrifici per

un Paese come l’Italia che offre la più ampia varietà alimentare.

Un’idea, quella del “menu a chilometri zero” che ha trovato subito



Orecchiette in primo piano nel menu a “chilometri zero” proposto dalla Coldiretti di Lecce

l’entusiastico consenso della Coldiretti di Lecce. “Siamo ben lieti di diffondere questa iniziativa nel Salento - dice il presidente della federazione leccese, **Vincenzo Tremolizzo** - siamo pronti anche da subito a firmare un protocollo d’intesa con i ristoratori, i cuochi, gli agriturismi del Salento. Un patto in cui noi produttori agricoli, noi coltivatori diretti ci impegniamo a fornire prodotti di qualità, genuini, tracciabili, ed i ristoratori, gli attori della filiera turistica, i cuochi si impegnano a dare priorità agli alimenti del territorio, alle produzioni locali. In questo modo finalmente possiamo cominciare a parlare la stessa lingua. Del resto non ha molto senso preparare la ‘massa con i ceci’ con i ceci provenienti dalla Spagna. Se utilizziamo prodotti del territorio salvaguardiamo l’ambiente riducendo le emissioni nocive dei mezzi di trasporto, aumentiamo il reddito delle aziende e quindi aiutiamo l’economia locale, garantiamo ai turisti, ai consumatori un prodotto di chiara origine, sano, gustoso. Insomma, un mare di vantaggi. Ma è importante cominciare da subito”.

La proposta del “menu km 0” è piaciuta molto anche ai cuochi leccesi. “E’ un’idea ottima che contiamo di realizzare già per la prossima stagione turistica”, assicura **Luigi Perrone**, vicepresidente regionale dell’Unione cuochi di Puglia e presidente provinciale del sodalizio. Perrone ha già proposto l’idea agli oltre 200 chef associati. “In questi giorni a Ro-

ma, nell’ambito di un convegno nazionale sulla gastronomia, è stata ribadita l’importanza della valorizzazione dei prodotti locali. Dunque, la

proposta Coldiretti è in sintonia con le linee guida nazionali che ci siamo dati noi cuochi: basta scimmiettare gli chef francesi o di altre nazionalità. Portiamo in tavola l’ottima cucina regionale italiana”.

Ma che piatti avrebbe un “menu a chilometri zero” salentino? “Sarebbe un menu che bandisce piatti come il



Il presidente dei cuochi salentini, Luigi Perrone

risotto alla milanese o il risotto ai funghi porcini e proporrebbe, ad esempio, grano mantecato ai funghi cardoncelli, tipici delle Murge, oppure le verdure, la pasta fatta con farine locali, i formaggi dei caseifici del Salento. Non ha molto senso offrire ad un turista il formaggio ubriaco, specialità veneta, o il pecorino romano. Abbiamo degli ottimi formaggi locali che non hanno niente da invidiare alle altre regioni. E poi il pesce del nostro mare, la frutta di stagione, i dolci realizzati con le conserve lecce-

si sono unici. Abbiamo dei piatti di un gusto eccellente. Ma dobbiamo essere noi cuochi, in primis, a proporli, a lanciarli, a valorizzarli”.

Per rafforzare i legami con il territorio, gli chef coordinati da Perrone sono impegnati da mesi in una sorta di “porta a porta” tra le case delle anziane massaie. “Stiamo annotando i segreti dei piatti della tradizione - dice Perrone - e tutte le varianti che ci sono a secondo dei paesi. La “massa con i ceci” ad esempio che fanno a Gagliano è diversa da quella che si prepara nella Grecia. Al termine di questa indagine avremo una raccolta di ricette tipiche salentine di assoluto valore, e potrebbero essere proprio loro le protagoniste del menu a chilometro zero”.

L’intenzione è quella di accogliere e sedurre i turisti la prossima estate con i profumi ed i sapori di Terra d’Otranto. “Già la colazione può essere tutta salentina. Perché ad esempio mettere nei cestini le marmellate Hero o Santa Rosa? Qui nel Salento abbiamo la perata, le marmellate di fichi, la marmellata di uva, la mostarda, le marmellate d’arancia, la cotognata. Penso al ciclo virtuoso che si potrebbe attivare: dalla preparazione della confettura a chi prepara i vasetti, i tappi, alle tipografie che stampano le etichette personalizzate. E l’esempio della marmellata può essere esteso a tutti i prodotti”.

Ma i ristoratori sono disposti a spendere un tantino di più nel nome della qualità e della territorialità? “Credo di sì perché non è il prezzo che conta ma il rapporto qualità prezzo. E se un alimento è buono, spendere qualche centesimo di più non è un problema”. Perrone fa infine un mea culpa a nome di tutti i ristoratori salentini. “Finora non abbiamo dato la giusta attenzione ai prodotti ed alle pietanze del territorio. Abbiamo peccato di esterofilia. Ma il trend sta cambiando. In un convegno con **Gualtiero Marchesi**, svoltosi a Roma nei giorni scorsi, è stata ribadita la necessità di ritornare a conquistare i turisti ed i clienti con i piatti del made in Italy. Ed il Salento ha la fortuna di poter spaziare dal pesce ai prodotti della terra, dal vino all’olio, dagli ortaggi ai prodotti da forno. Abbiamo davvero tutti gli ingredienti per realizzare un succulento e prelibatissimo menu a chilometri zero”.

Daniela Pastore

La Coldiretti di Lecce scende in campo a sostegno del Family Day, la manifestazione in programma a maggio nella Capitale "La famiglia? Un valore imprescindibile"

Il presidente Tremolizzo: "Il nucleo familiare è alla base di una società solida e improntata sui rapporti autentici"

"Il bene della famiglie è il bene del Paese". Questo lo slogan sotto al quale scenderà in piazza, il 12 maggio in piazza San Giovanni a Roma, larga parte del mondo associativo cattolico. La conferma della data è arrivata da Daniele Nardi, il portavoce del Forum delle Associazioni Familiari. Una manifestazione a cui parteciperanno associazioni, cittadini, istituzioni, mondo della politica.

Una grande manifestazione di piazza che ha ricevuto, però, anche l'adesione attiva di un cartello di organizzazioni omosessuali. Non mancheranno quindi le polemiche, ma intanto l'happening incassa l'apprezzamento del presidente della Cei, Angelo Bagnasco. I promotori del Family Day hanno sottoscritto un manifesto dal simbolico nome "Più famiglia". Sottotitolo "Ciò che è bene per la famiglia è bene per il paese". Il documento chiede "politiche pubbliche di promozione della famiglia". Ribadisce il "giudizio negativo nei confronti dell'equiparazione al matrimonio di altre forme di convivenza". I Dico non sono espressamente citati. "Il sì alla famiglia, pronunciato dalle associazioni cattoliche, incontra il cuore e la ragione del ministro della Famiglia - commenta Rosy Bindi, che fortemente vuole il riconoscimento giuridico delle unioni di fatto - Le preoccupazioni espresse nel manifesto sono le stesse del governo. A Firenze dal 24 al 26 maggio si terrà la Conferenza nazionale della famiglia".

Sull'evento piovono adesioni. "Io ci sarò" annuncia il Guardasigilli Mastella. Per il ministro della Pubblica Istruzione Fioroni la partecipazione è una conferma: "Questo è un manifesto per la famiglia, non è contro nessuno". E il ministro Barbara Pollastrini, protagonista della manifestazione pro-Dico di piazza Farnese, osserva che il Family Day "è legittimo ma la politica ha pure il dovere di tenere ferma la sua autonomia nell'interesse dei diritti e dei doveri



Il presidente Vincenzo Tremolizzo

di tutti cittadini". Anche se non espressamente invitati ("non inviteremo nessun politico", precisa il presidente delle Acli, Andrea Olivero), i politici però ci saranno. E i consensi non mancano: Santanchè (An), Carlucci (Fi), Volontè (Udc), Calderoli (Lega) e i teodem della Margherita Binetti, Bobba e Carra. Di segno opposto le posizioni del prodiano Franco Monaco e del diessino Franco Grillini.

Fra gli omosessuali hanno fatto sapere che aderiscono Arcigay, Arcilesbica, Lega italiana famiglie di fatto. "Siamo famiglie italiane - spiega un comunicato congiunto - Chiediamo più assistenza per gli anziani, più asili nido, più agevolazioni per le famiglie numerose, più case popolari. Chiediamo che questi interventi siano rivolti a tutta la popolazione, senza discriminare di orientamento ses-

suale". Le associazioni gay "saranno le benvenute al Family Day. Noi apriamo la manifestazione a tutti i cittadini italiani", replica Giovanni Giacobbe, presidente del Forum delle associazioni familiari. Ma c'è chi non è d'accordo. Per Carolina Lussana della Lega Nord, "l'adesione delle associazioni gay al Family Day è una presa in giro".

Il Family day trova comunque l'appoggio incondizionato della Coldiretti di Lecce. "Noi vogliamo gridare forte il nostro sostegno incondizionato ai valori della famiglia tradizionale - dice il presidente della federazione leccese, **Vincenzo Tremolizzo** - da sempre il fondamento della società è stato il nucleo familiare. Attorno ad esso, attorno alla sua stabilità morale, affettiva, economica è cresciuto l'intero Paese. Un modello, quello della famiglia, che lungi dall'essere in crisi, può essere invece a mio parere declinato ad altre forme di cooperazione. Io amo parlare della Coldiretti come di una grande famiglia. Proprio per ribadire il senso di appartenenza ad un nucleo, il valore delle relazioni interpersonali che quando poggiano su basi solide, certe, limpide possono creare anche una forza economica e sociale importante".

La famiglia da sempre cardine dell'universo rurale? "Sì, senza dubbio. Il nucleo familiare è alla base dell'attività agricola. Grazie alla stabilità, alla costanza dei rapporti interpersonali si può costruire qualcosa che va oltre il momento, si può pensare al ricambio generazionale, si può costruire guardando al futuro ma facendo tesoro dell'esperienza. Senza questa continuità che trova il suo baluardo nella famiglia i rapporti si sfilacciano, diventano imprevedibili e questo impoverisce di conseguenza anche la struttura sociale ed economica di un Paese". Tremolizzo dunque aderisce senza dubbi al Family Day. "Credo che la modernità non possa prescindere dal valore incorruttibile e prioritario della famiglia".



Migliaia di persone sfileranno a Roma per difendere i valori tradizionali della famiglia

La Coldiretti di Lecce parteciperà alla manifestazione di Roma con una propria delegazione. Chi volesse partecipare al FAMILY DAY può contattare gli uffici Coldiretti



*"Amerai il Signore Dio tuo con tutto il tuo cuore,
con tutta la tua anima, con tutta la tua forza
e con tutta la tua mente e il prossimo tuo come te stesso"*

(Lc 10,27)

Buona Pasqua

dalla Coldiretti di Lecce

L'IMPRESA SI RACCONTA

“Agristella”, la zootecnia fra storia e innovazione

Silvano Muci: “Esportare in Cina? Meglio consolidare i rapporti con il territorio”

“La forza di questa azienda è il passaggio generazionale. Mio padre, io, mia moglie e miei figli siamo una linea di continuità che motiva ogni progresso tecnologico, ogni sforzo, ogni miglioramento che siamo riusciti a realizzare e che realizzeremo in futuro”.

Silvano Muci mostra con orgoglio quel paradiso di prati verdi, aria pulita, salubrità e laboriosa produttività che è la sua azienda, “Agristella”, feudo di Nardò, sulla provinciale per Copertino. Circa 45 ettari di proprietà, 60 ettari in affitto o in comodato, circa 200 bovini, di razza frisona prevalentemente, un gregge di 60 selezionatissime pecore, una filiera completa che parte dalla semina del foraggio - avena, veccia, mais - e termina con il formaggio fumante, fragrante, dal sapore inconfondibile, esposto nel bancone dello spaccio aziendale, o con la carne gustosa e genuina venduta nelle macellerie locali o nello stesso spaccio. Un ciclo virtuoso in cui dedizione, tradizione, impegno



Il presidente degli allevatori, Silvano Muci giornaliero ed innovazione tecnologica, mescolati assieme, danno un risultato invidiabile: prodotti genuini che possono vantare una carta d'identità immacolata.



Alimentazione proteica per le vacche da latte di Agristella

dopo una vita di lavoro duro e onesto al servizio del padrone, acquista la terra e gli animali e si mette in proprio. E' il 1975. “Nasce in quell'anno Agristella”, racconta Silvano. Era anche il periodo delle scelte di vita. “Andai al militare a Forlì. Ricordo l'impressione che mi faceva sentire l'odore acre proveniente dalle aziende di ceramica. Un odore terribile che appestava l'aria. Mai come in quei mesi ebbi chiaro dentro me che la mia vita sarebbe stata in campagna, a continuare il lavoro di mio padre”.

Un lavoro in salita, ma ricco di soddisfazioni. “Nel mondo della zootecnia chi si ferma è perduto - avverte - Bisogna apportare continui miglioramenti tecnologici all'azienda. Senza però dimenticare mai la tradizione”. Tradizione, per Muci, significa anche ignorare i mangimi industriali e produrre da sé l'alimentazione delle vacche, dei vitelli, delle pecore. Avena e mais, più energe-

le per descrivere gli animali, di armonia. Nel “nido” una decina di vitelli di poche settimane cominciano a muovere i primi, incerti passi su zampe tremolanti. “Abbiamo circa 80 parti l'anno. Al massimo due, tre volte è necessario l'intervento del veterinario. Per il resto avviene tutto spontaneamente e senza il nostro aiuto. E questo è anche il risultato di una selezione ad hoc della razza”. La sala mungitura è tecnologica: le vacche vengono posizionate ciascuna vicino alla macchina mungitrice che, dopo aver lavato la mammella, preleva il latte in modo naturale ed asettico. Un computerino fornisce tutti i dati sulla mungitura per ogni animale. Il latte confluisce in una sala attigua dove in una cella frigo viene portato da 37 gradi a 4 gradi, per arrestare la proliferazione batterica. Il raffreddamento del latte appena munto è infatti una delle operazioni più importanti effettuate al-

luppo di microrganismi.

“Riusciamo a produrre dai due ai quattro quintali di latte al giorno”, spiega Muci, “una parte viene conferita al caseificio Barone, un'altra viene utilizzata da noi per la produzione del formaggio”.

A trasformare il latte in gustose e fragranti mozzarelle, in giuncate e ricotte saporitissime, in formaggio fresco che profuma d'erba o sapido cacio da grattugiare ci pensano la moglie **Pierina**, la figlia **Desirè**, la cognata **Rosaria** e la nipote **Michela**. Formaggio preparato secondo le ricette della tradizione, “ma con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici che garantiscono sicurezza ed igiene al prodotto finale”, dice Muci. Un prodotto che attira un numero crescente di persone, tanto che si è reso necessario pensare all'ingrandimento dello spaccio aziendale e dello stesso caseificio. “A settembre contiamo di inaugurare la nuova struttura per la vendita diretta”, annuncia l'imprenditore zootecnico.

Vendita diretta, dunque, come sbocco interessante di profitto per l'azienda. Ma anche presenza capillare sul territorio. “Ad un convegno a cui ho parteci-



I formaggi in vendita nello spaccio aziendale

pato di recente, ho ribadito a gran voce l'esigenza di un rapporto più stretto tra produttori locali e agriturismo. I turisti vengono in Puglia sempre più per gustare i prodotti tipici. Allora perché gli agriturismo non si attrezzano per offrire un menu tutto salentino, dalla carne, ai formaggi, al latte? E' inutile che ci prendiamo in giro parlando di Cina: con una produzione di quattro quintali di latte al giorno è una chimera pensare al mercato cinese. Invece è possibilissimo fornire i prodotti in loco, e con la garanzia della tracciabilità completa.

La carne che forniamo alle macellerie ha una carta d'identità tutta salentina. Se potessimo arrivare in modo più diretto nella ristorazione e nella filiera turistica di Terra d'Otranto avremmo già realizzato un obiettivo importantissimo”. Muci ha in serbo grandi idee per la propria azienda. Lo supporta l'intera famiglia, i figli **Matteo**, **Marco** e **Desirè**, l'inseparabile moglie **Pierina**, la famiglia del fratello **Claudio** e papà **Mimino**, che è il punto di riferimento di “Agristella”. “Avere loro accanto è per me uno stimolo immenso. La voglia di ingrandire, di migliorare nasce spontaneamente nell'animo. E con il lavoro collettivo e la condivisione di intenti, tutto si può realizzare”.

Daniela Pastore



Il nutrimento per gli animali è tutto prodotto in casa



La stalla degli ovini

“Ci metto la faccia”, dice con orgoglio Muci, che dal '97 è anche il presidente dell'Associazione provinciale allevatori. La passione per i campi, la vita rurale, la zootecnia si trasmette anche geneticamente. E lui l'ha ereditata da papà **Mimino**, mezzadro neretino, che

tici, veccia, leguminosa ricca di proteine. Solo di mais vengono prodotti 4mila quintali l'anno. “Ovviamente bovini e ovini da latte hanno un'alimentazione diversa, più proteica di quelli da carne che invece hanno bisogno di un menu molto energetico”, spiega. Visitare le stalle dà un'idea di ordine e, se possibi-

l'interno della fattoria. Si tratta di un'operazione che permette di evitare alterazioni di ordine fisico, chimico e microbiologico, generalmente irreversibili, che possono comprometterne la qualità sia per il consumo diretto sia per i prodotti trasformati. Con il raffreddamento veloce, invece, si rallenta molto lo svi-

Gli aiuti? Ci sono, ma con il "condizionale"

Ecco tutte le norme che i coltivatori devono rispettare per ricevere i sussidi dall'Europa

Come ormai tutti i produttori sanno, gli aiuti comunitari non si percepiscono più in base alla quantità di produzione, ma a condizione che si rispettino alcune regole base in materia di tutela ambientale, buone pratiche agricole, salute e benessere animale. È questo lo spirito della nuova Pac che fa della "condizionalità" il presupposto per consolidare un nuovo rapporto fra agricoltura, ambiente e società.

Nel ricordare che il mancato rispetto da parte dei produttori dei vincoli imposti dalla condizionalità comporta una riduzione degli importi degli aiuti della PAC, riportiamo di seguito alcune delle norme di maggiore interesse, così come stabilite da apposito Decreto Ministeriale e da decreto della Regione Puglia per il 2007.

Obiettivo 2: Sostanza organica del suolo

Mantenere i livelli di sostanza organica del suolo mediante opportune pratiche.

Ambito di applicazione: Superfici di cui alle lettere a) e b) del comma 3 dell'articolo 2 del DM 21 dicembre 2006 n. 12541. Descrizione della norma e degli adempimenti: Al fine di favorire la preservazione del livello di sostanza organica presente nel suolo nonché la tutela della fauna selvatica e la protezione dell'habitat, è opportuno provvedere ad una corretta gestione dei residui colturali. È pertanto vietata la bruciatura delle stoppie e delle paglie, nonché della vegetazione presente al termine dei cicli produttivi di prati naturali o seminati.

Intervento della Regione

La Regione Puglia disciplina tempi, metodi e condizioni per l'accensione e la bruciatura delle stoppie sull'intero territorio regionale attraverso la L.R. n. 15 del 12/05/1997 "Norme in materia di bruciature delle stoppie".

A norma dell'articolo 2, comma 1 del Decreto 21 dicembre 2006 n. 12541, tenuto conto delle condizioni del suolo, del clima, dei sistemi aziendali esistenti a livello regionale la presente norma prevede i seguenti impegni:

1. Il divieto della bruciatura delle stoppie, delle paglie e della vegetazione presente al termine dei cicli produttivi di prati naturali o seminati per le aziende agricole ricadenti nei territori definiti SIC e ZPS, ai sensi della D.G.R. n. 1022 del 21/07/2005, salvo diverse prescrizioni della competente autorità di gestione dei siti di SIC e ZPS, individuati ai sensi delle Direttive 92/43/CEE e 79/409/CEE, riportate nell'allegato 6;

2. Per le aziende agricole non ricadenti nei territori definiti SIC e ZPS, ai sensi della D.G.R. n. 1022 del 21/07/2005, nel caso di ricorso alla deroga di cui al successivo punto 2, la bruciatura delle stoppie deve rispettare tutte le prescrizioni riportate nella L.R. 15 del 12/05/97. In questi casi è necessario effettuare uno degli interventi alternativi di seguito indicati per il mantenimento e ripristino del livello di sostanza organica: letamazione o altro tipo di concimazione organica; semina su sodo; sovescio di colture miglioratrici nell'annata successiva;

Sono ammesse deroghe nei seguenti casi: per le superfici investite a riso; nel caso di provvedimenti regionali vigenti, inerenti la

regolamentazione della bruciatura delle stoppie. Tale deroga è, comunque, sempre esclusa, salvo diversa prescrizione della competente autorità di gestione, all'interno dei siti di importanza comunitaria e delle zone di protezione speciali, individuati ai sensi delle direttive 92/43/CEE e 79/409/CEE; interventi di bruciatura connessi ad emergenze di carattere fitosanitario prescritti dall'Autorità competente.

NORMA 4.2: Gestione delle superfici ritirate dalla produzione

Ambito di applicazione: Superfici di cui alla lettera b) del comma 3 dell'articolo 2 del DM 21 dicembre 2006 n. 12541

Descrizione della norma e degli adempimenti

Al fine di assicurare un livello minimo di mantenimento dei terreni ed evitare il deterioramento degli habitat, le superfici ritirate dalla produzione sono soggette alle seguenti prescrizioni:

1. presenza di una copertura vegetale, naturale o artificiale, durante tutto l'anno;

2. attuazione di pratiche agronomiche consistenti in operazioni di sfalcio, o altre operazioni equivalenti, al fine di conservare l'ordinario stato di fertilità del terreno, tutelare la fauna selvatica e prevenire la formazione di un potenziale inoculo di incendi, in particolare nelle condizioni di siccità, ed evitare la diffusione di infestanti.

Intervento della Regione

A norma dell'articolo 2, comma 1 del Decreto 21 dicembre 2006, n. 12541, tenuto conto delle condizioni del suolo, del clima e dei sistemi aziendali esistenti, a livello regionale la presente norma prevede i seguenti impegni:

1. Presenza di una copertura vegetale, naturale o artificiale, durante tutto l'anno;

2. Attuazione, almeno una volta l'anno, di operazioni colturali consistenti in: - sfalcio o trinciatura della vegetazione;

Per le zone Sic e Zps è fatto divieto di ricorrere allo sfalcio o alle lavorazioni superficiali equivalenti per il periodo compreso tra il 15 marzo ed il 15 agosto, mentre nelle altre zone vige il divieto di sfalcio per il periodo compreso tra il 1° maggio e il 31 agosto.

È comunque fatto obbligo di realizzare fasce antincendio conformemente a quanto previsto dalle normative in vigore.

Le aziende agricole ricadenti nel territorio regionale della Puglia possono avvalersi anche della deroga di cui al punto II, numero 6, per l'attuazione della pratica del maggese, consistente nel lasciare il terreno libero da colture per un anno al fine di favorire l'aumento delle disponibilità idriche naturali. Il maggese rappresenta una antica pratica di aridocoltura adottata dall'agricoltura pugliese, caratterizzata da clima caldo arido con piovosità annuale, spesso insufficiente a soddisfare le esigenze idriche di una coltura, e da terreni con buona capacità di ritenzione idrica, tendenzialmente argillosi e di buona struttura. La pratica del maggese consente altresì il miglioramento della struttura del suolo.

Deroghe

I. Deroghe applicabili su tutte le superfici a seminativo ritirate dalla produzione.

In deroga all'impegno a), sono ammesse lavorazioni meccaniche sui terreni ritirati

dalla produzione nei seguenti casi:

1. Pratica del sovescio, in presenza di specie da sovescio o piante biocidi;

2. Terreni interessati da interventi di ripristino di habitat e biotopi;

3. Colture a perdere per la fauna, lettera c) articolo 1 del Decreto Ministeriale del 7 marzo 2002;

4. Nel caso in cui le lavorazioni siano funzionali all'esecuzione di interventi di miglioramento fondiario.

II. Deroghe applicabili su tutte le superfici a seminativo ritirate dalla produzione per un solo anno o, limitatamente all'annata agraria precedente all'entrata in produzione, nel caso di seminativo ritirati per due o più anni.

In deroga all'impegno a), sono ammesse lavorazioni meccaniche sui terreni ritirati dalla produzione nei seguenti casi:

5. Lavorazioni del terreno allo scopo di ottenere una produzione agricola nella successiva annata agraria, comunque da effettuarsi non prima del 15 luglio dell'annata agraria precedente all'entrata in produzione;

6. A partire dal 15 marzo dell'annata agraria precedente a quella di semina di una coltura autunno-vernina, per la pratica del maggese, laddove essa rappresenti una tecnica di aridocoltura, giustificabile sulla base del clima caldo-arido e della tessitura del terreno, come indicato nei provvedimenti regionali. Sono ammesse al massimo due lavorazioni del terreno nel periodo compreso tra il 15 marzo e il 15 luglio di detta annata agraria;

In deroga all'impegno b), sono ammesse le seguenti pratiche:

7. idonee pratiche agronomiche a basso impatto finalizzate a limitare la disseminazione di essenze infestanti, nonché la propagazione di vegetazione indesiderata, come di seguito specificate:

a) Operazioni di sfalcio o trinciatura ad una distanza dal terreno di 15 centimetri 5-6 CM, da eseguirsi in deroga alle epoche prestabilite, al fine di evitare la fioritura delle piante infestanti e quindi a successiva disseminazione. È comunque escluso qualsiasi intervento che comporti la rottura del cotico erboso. La produzione erbacea ottenuta a seguito dello sfalcio operato sulle superfici abbinate a titoli di riposo può essere utilizzata in azienda a fini agricoli e per l'alimentazione del bestiame dopo il 31 agosto di ciascun anno, mentre può essere destinata alla commercializzazione dopo il 15 gennaio dell'anno successivo.

b) Impiego di principi attivi diserbanti non residuali a basso dosaggio, nei limiti di un solo intervento nel periodo dal 15 marzo al 15 luglio. L'impiego di tali prodotti è giustificato nei soli casi di infestazioni di elevata intensità e con specie vegetali particolarmente competitive nei confronti della coltura programmata per l'anno successivo.

c) È ammesso, in deroga alle epoche prestabilite per la tutela della fauna selvatica, unicamente per i terreni ritirati dalla produzione sui quali non vengono fatti valere titoli di ritiro, l'intervento di controllo della vegetazione tramite pascolamento, purché sia garantito un equilibrato sfruttamento del cotico erboso.

Le deroghe di cui ai presenti punti 6 e 7 lettere a) e b) non si applicano alle aziende ri-

cadenti nelle aree Natura 2000, ai sensi delle direttive 79/409/CEE e 92/43/CEE, salvo diverse prescrizioni della competente autorità di gestione dei siti di SIC e ZPS, individuati ai sensi delle Direttive 92/43/CEE e 79/409/CEE, riportate nell'allegato 6;



NORMA 4.3: Manutenzione delle piante di olivo

Ambito di applicazione: Superfici di cui alla lettera d) del comma 3 dell'articolo 2 del DM 21 dicembre 2006 n. 12541

Descrizione della norma e degli adempimenti

Al fine di assicurare un livello minimo di mantenimento dei terreni ed evitare il deterioramento degli habitat, gli oliveti sono mantenuti in buone condizioni vegetative osservando i seguenti impegni:

a) Divieto di estirpazione delle piante di olivo ai sensi della Legge 14 febbraio 1951 n.144;

b) Attuazione di tecniche colturali rivolte alla pianta, allo scopo di mantenere un equilibrato sviluppo vegetativo dell'impianto, secondo gli usi e le consuetudini locali, nonché evitare il rischio di incendi.

Intervento della Regione

A norma dell'articolo 2, comma 1 del predetto Decreto, tenuto conto delle condizioni del suolo, del clima e dei sistemi aziendali esistenti, a livello regionale la presente norma prevede i seguenti impegni:

1. Divieto di estirpazione delle piante di olivo ai sensi della Legge 14 febbraio 1951 n. 144;

2. Potatura degli olivi almeno una volta ogni 5 anni.

3. Attuazione di tecniche colturali rivolte alla pianta allo scopo di mantenere un equilibrato sviluppo vegetativo, secondo gli usi e le consuetudini locali, consistenti nella eliminazione dei polloni e dei succhioni nati alla base della pianta e sul tronco principale, da eseguirsi almeno una volta ogni due anni;

4. L'eliminazione di rovi e della vegetazione infestante nata alla base delle piante di olivo, dei residui colturali che possono essere causa di incendi e di distruzione delle piante, da eseguirsi ogni anno, all'inizio della stagione estiva, entro giugno.

Deroghe

1. In caso di reimpianto autorizzato o di estirpazione autorizzata dall'autorità competente in base a quanto previsto dalla Legge 14 febbraio 1951 n.144;

2. In presenza di motivazioni di ordine fitosanitario relativamente all'impegno b).

NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS

“Un’etichetta per tutti gli alimenti”

Coldiretti e Slow Food lanciano un appello ai parlamentari italiani: presto una legge ad hoc

Difendere l’etichetta per conoscere l’origine dei prodotti che mangiamo è l’obiettivo dell’appello lanciato da Slow Food e Coldiretti ai Parlamentari italiani con una raccolta firme a sostegno dell’applicazione della legge 204 del 3 agosto 2004, che obbliga ad indicare la provenienza dei prodotti agricoli contenuti in tutti gli alimenti. L’iniziativa è stata presentata dai presidenti di Coldiretti e Slow Food Italia, Sergio Marini e Roberto Burdese nel corso di una conferenza stampa, alla quale hanno preso parte l’ex Ministro delle Politiche Agricole Gianni Alemanno e Dario Franceschini, presidente del gruppo dell’Ulivo alla Camera, che segna ufficialmente l’apertura di una campagna di raccolta firme che le due organizzazioni condurranno all’interno dei loro corpi associativi e non solo e che mira all’ambizioso obiettivo dei 3 milioni di firme. La legge 204/04 ha stabilito una fondamentale regola in materia di etichettatura dei prodotti agro-alimentari, inserendo l’obbligo di indicare l’origine geografica. **Una buona legge, generata da una iniziativa popolare promossa da Coldiretti e approvata in modo compatto dal Parlamento: una legge a tutela dei cittadini-consumatori e a beneficio degli stessi imprenditori agricoli.** Questa legge rischia di venire drasticamente ridimensionata nella sua efficacia, per la pretesa necessità di allinearsi alle disposizioni dell’Unione Europea, la quale ritiene che riportare in etichetta l’origine degli alimenti sia di ostacolo al libero mercato e alla concorrenza. Il disegno di legge comunitaria 2007, in discussione nel nostro Parlamento, prevede l’abrogazione di alcuni articoli che impongono l’apposizione della dicitura “italiano” sulle etichette dell’olio, della pasta, delle bevande, delle carni bianche e di altri prodotti tipici dell’agro-alimentare del nostro Paese: **una minaccia gravissima per la qualità e la diversità della nostra alimentazione e della tanto evocata dieta mediterranea.**

Il provvedimento deve ora passare all’esame delle due Camere del Parlamento ed è quindi ancora possibile fermarlo. Ci sono



stati in passato altri casi in cui l’Italia si è fatta capofila di rivendicazioni nel segno della qualità, in controtendenza con le indicazioni comunitarie. Un esempio di qualche anno fa è stato quello relativo al cioccolato, un altro, recentissimo, la delibera relativa alla conservazione e al libero scambio delle sementi tradizionali.

Secondo Slow Food e Coldiretti, le ragioni per difendere questa legge e opporsi risolutamente alla abrogazione dell’indicazione di origine sono molte:

- perché la proposta di abrogazione va in direzione opposta a quanto noi e le altre associazioni di imprenditori, di consumatori e di cittadini abbiamo fatto in questi anni per esaltare le caratteristiche tradizionali di tipicità e di qualità delle nostre produzioni agro-alimentari;
- perché non è possibile che gli oltre 4000 prodotti tipici italiani possano tutti accedere a marchi europei onerosi e complessi quali DOP o IGP;
- perché l’Unione Europea continua a legiferare in merito a qualità e tipicità prestando attenzione unicamente alla conformità igienico sanitaria, ma consentendo di fatto vere assurdità gastronomiche quali aranciata senza una goccia di succo d’arancia, cioccolato con grassi diversi dal burro di cacao, pasta

secca fatta con farina di grano tenero, prodotti con percentuali tollerate di OGM;

- perché non è giusto che si privilegino esclusivamente marchi e ricette, ovvero la tutela aziendale rispetto all’origine territoriale, dando corpo ancora una volta alle preoccupazioni di chi individua nelle strategie della UE la chiara volontà di premiare una filosofia produttiva industriale, standardizzata, che non tutela i territori, le tradizioni gastronomiche locali, l’agricoltura di piccola scala, la sostenibilità;
- perché l’indicazione d’origine garantisce la rintracciabilità e contribuisce alla prevenzione dei rischi di fronte alle emergenze sanitarie ed alimentari che si moltiplicano per effetto dell’aumento degli scambi commerciali a livello globale;
- perché l’indicazione d’origine rappresenta un valore per tutti i paesi, sviluppati e non, in quanto consente di esaltare le peculiarità dei diversi territori.

“L’indicazione dell’origine in etichetta è una necessità per combattere l’omologazione degli alimenti, delle culture, dei saperi e la delocalizzazione delle attività produttive e dà opportunità economica, dignità e sviluppo a tutti i Paesi del mondo” ha affermato il presidente della Coldiretti **Sergio Marini**. Si tratta - ha precisato Marini - di una risposta

democratica al bisogno di ogni popolo, che si impegna nel rispetto dei diritti e nella salvaguardia delle proprie specificità, di far riconoscere sui mercati internazionali i propri prodotti locali valorizzando il territorio. La metà della spesa alimentare degli italiani è ora destinata all’acquisto di prodotti anonimi per i quali non è obbligatorio indicare in etichetta la provenienza. Questo significa per il consumatore avere meno garanzie, meno trasparenza e meno possibilità di giudicare la qualità complessiva (inclusi gli aspetti sociali e ambientali) e dunque la coerenza del prezzo di un prodotto; e per il produttore significa confondersi nell’anonimato di un’offerta indistinta all’interno della quale non è possibile far valere le ragioni della qualità e della tradizione.

Con l’attuazione della Legge 204 del 2004 Coldiretti e Slow Food sostengono che è necessario completare il percorso già intrapreso per alcuni alimenti. A oggi i prodotti per i quali è e resterebbe obbligatoria l’etichettatura sono solo:

- la carne bovina a partire dal primo gennaio 2002 dopo l’emergenza mucca pazza;
- l’ortofrutta fresca per l’indicazione della varietà, qualità e provenienza;
- le uova, che a partire dal primo gennaio 2004 debbono avere un codice di identificazione;
- il miele del quale, dal primo agosto 2004, si deve indicare il Paese in cui è avvenuta la raccolta;
- il latte fresco (solo in Italia) dal giugno 2005;
- la carne di pollo (solo in Italia) dal 17 ottobre 2005;
- la passata di pomodoro (solo in Italia) dal 15 giugno 2006.

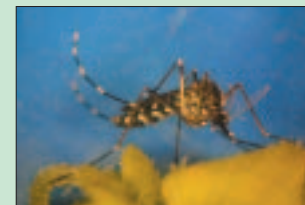
L’etichetta resta anonima per carne di maiale, agnello e coniglio, per le conserve vegetali e succhi di frutta, ma anche per la pasta, per buona parte del vino prodotto (quello da tavola) e per l’olio extravergine di oliva, con la possibilità per quest’ultimo di commercializzare olio ottenuto da miscele di origine diversa senza che venga indicato.

Trucioli nel vino, i consumatori dicono no

Il via libera all’utilizzo dei trucioli di legno per invecchiare il vino spaventa i consumatori secondo un sondaggio condotto sul sito www.coldiretti.it dal quale emerge che ben l’88 per cento dei rispondenti non acquisterebbe un vino se sapesse che è stato invecchiato in via accelerata con i trucioli invece che in botte come da tradizione. Lo rende noto la Coldiretti al termine del primo Vinitaly dopo che il Decreto del Ministero delle Politiche agricole, Alimentari e forestali del 2 novembre 2006 ha di fatto autorizzato la discutibile pratica enologica anche in assenza di un’adeguata informazione in etichetta. Un via libera che riguarda oltre il 70 per cento della produzione italiana che esclude solo i vini a denominazione di origine (DOC/DOCG), che rappresentano meno di un terzo del mercato. Il fatto che solo l’8 per cento per consumarli chiederebbe una riduzione di prezzo, mentre gli indifferenti sono appena il 4 per cento, conferma - sottolinea la Coldiretti - la necessità di rivedere la decisione assunta specialmente in assenza di una informazione trasparente in etichetta sul metodo di produzione utilizzato. Un obiettivo che la Coldiretti intende raggiungere con il ricorso al Tribunale Amministrativo del Lazio (Tar), per fermare l’invecchiamento artificiale dei vini Made in Italy, presentato insieme a Città del Vino, Federconsumatori, Codacons, Adusbef, Adoc, Slow-food Italia, Legambiente e ad alcuni produttori titolari.



Caldo record, è allarme zanzare ed insetti



La moltiplicazione degli insetti dannosi per l’uomo come le zanzare e per le piante come i bruchi è uno degli effetti primaverili del caldo record che si è registrato in Italia durante l’ultimo inverno. E’ quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che le condizioni atmosferiche sono state particolarmente favorevoli per le larve con prevedibili intensi attacchi da parte degli insetti alle coltivazioni. Il freddo - sottolinea la Coldiretti - riesce in inverno a far morire un gran numero di uova che invece quest’anno, con le temperature più calde, hanno resistito e quindi c’è una popolazione di insetti molto più vasta e resistente. Se per gli uomini particolarmente preoccupante è la diffusione delle zanzare contro le quali sono stati già adottati piani di contrasto in molte regioni, per l’agricoltura in pericolo - continua la Coldiretti - c’è la frutta che rischia di essere colpita dalle larve, ma vanno ricordati anche i casi della mosca dell’olivo e della cocciniglia mentre non sono escluse incursioni di cavallette che svernano nel Nord Africa e si muovono con le correnti d’aria. I cambiamenti climatici che si manifestano con la più elevata frequenza di eventi estremi si fanno sentire nelle campagne con sfasamenti stagionali, precipitazioni brevi e intense, un maggiore rischio per gelate tardive, l’aumento dell’incidenza di infezioni fungine e dello sviluppo di insetti. Per questo, di fronte alla maggiore frequenza di questi fenomeni nelle campagne - conclude la Coldiretti - si stanno diffondendo sistemi di monitoraggio per verificare l’arrivo eventuale di insetti che utilizzano trappole sessuali o altri meccanismi che consentono di adottare tecniche di lotta a basso impatto ambientale.



EPACA Coldiretti

il patronato
per i servizi alle persone



NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

La nostra consulenza

Continuiamo a mettere in evidenza le novità previste nella Legge 27 Dicembre 2006 n. 296, *Legge Finanziaria 2007*.

Attualmente ci occupiamo di misure previste dalla presente Legge e inerenti tematiche assistenziali e sociali.

PERMESSI PER ASSISTENZA A PORTATORI DI HANDICAP

Viene aggiunta una disposizione all'art.42 del D.Lgs. n.151/2001 sulla tutela della maternità, che tratta dei riposi e permessi per i figli con handicap grave. La norma regola la possibilità di usufruire di 2 anni di congedo straordinario retribuito, coperto da contribuzione figurativa, da parte di uno dei genitori o, in loro mancanza o per disabilità di entrambi, uno dei fratelli o sorelle di soggetto con handicap in situazione di gravità ex art.3, comma. L.n.104/1992. Tuttavia nel periodo di godimento di tale congedo straordinario il genitore non può comunque usufruire dei benefici di cui alla stessa l.n.104/92, art.33, commi 2 e 3 (fino ai 3 anni del bambino: prolungamento del periodo di astensione facoltativa o in alternativa due ore di permesso giornaliero retribuito; dopo i 3 anni del bambino: 3 giorni di permesso mensile coperti da contribuzione figurativa).

La nuova disposizione della Legge finanziaria introduce quindi la possibilità, per i soggetti che usufruiscono del congedo straordinario sopra descritto, del comma 5 dell'art.42, per un periodo continuativo non superiore a 6 mesi, di usufruire di permessi non retribuiti in misura pari al numero dei giorni di congedo ordinario che avrebbero maturato nello stesso arco di tempo lavorativo, senza riconoscimento del diritto a contribuzione figurativa. Pertanto, il lavoratore se ha usufruito del congedo straordinario, per un periodo inferiore a 6 mesi, acquisisce il diritto ad un numero di ferie pari a quello che avrebbe maturato nello stesso periodo se avesse lavorato. Va però tenuto presente che il godimento dei permessi, disciplinato dalla nuova norma in esame, non è retribuito e non è coperto da contribuzione figurativa.

MISURE DI SOSTEGNO DELLA FLESSIBILITA' DI ORARIO PER INCENTIVAZIONE DEI TEMPI DI VITA E DI LAVORO

Sono previste una serie di misure dirette ad incentivare la flessibilità di orario per conciliare i tempi di lavoro e di vita, destinando al finanziamento di progetti finalizzati a questi scopi una quota del fondo per la famiglia. In particolare saranno previsti contributi, di cui almeno il 50% per imprese fino a 50 dipendenti, in favore di aziende, Asl e Ao (aziende ospedaliere) che applichino accordi contrattuali ove siano previste azioni positive per progetti che: consentano a genitori-lavoratori di usufruire di particolari forme di flessibilità degli orari e dell'organizzazione del lavoro, tra cui part-time, telelavoro e lavoro a domicilio, orario flessibile di entrata ed uscita, banca delle ore, flessibilità sui turni, orario concentrato. Una priorità è prevista per i genitori con figli fino ai 12 anni, o fino a 15 anni in caso di adozione o affidamento, e di figli disabili; programmi di formazione per il reinserimento dopo il congedo, o che consentano la sostituzione del titolare di impresa o del lavoratore autonomo, che benefici del periodo di astensione obbligatoria o del congedo parentale, con altro imprenditore o con lavoratore autonomo; interventi ed azioni comunque volti a favorire la sostituzione ed il reinserimento nel lavoro e la formazione di lavoratori con figli minori o disabili a carico ovvero con anzia-

ni non autosufficienti a carico.

Con decreto del Ministro delle politiche per la famiglia, di concerto con i Ministri del lavoro e delle pari opportunità, sono definiti i criteri per la concessione dei contributi, con priorità di assegnazione alle richieste provenienti da imprese private rispetto a quelle di soggetti pubblici.

FONDO PER LE POLITICHE DELLA FAMIGLIA E OSSERVATORIO NAZIONALE SULLA FAMIGLIA

Il Fondo, di cui all'art.19, comma 1, l.n. 248/2006, viene incrementato di 210 milioni di euro per l'anno 2007 e di 180 milioni di euro per ciascuno degli anni 2008 e 2009.

Il Ministro delle politiche per la famiglia utilizza il fondo per i seguenti scopi: Istituire e finanziare l'Osservatorio nazionale sulla famiglia, che verrà disciplinato con regolamento del Ministro delle politiche per la famiglia da adottarsi entro tre mesi dalla entrata in vigore della Legge finanziaria.

Nell'Osservatorio vi sarà una rappresentanza paritetica da un lato delle amministrazioni statali, dall'altro di quelle regionali e degli enti locali, ma anche la partecipazione dell'associazionismo e del terzo settore. L'Osservatorio si propone di:

- I. Finanziare le iniziative di conciliazione del tempo di vita e di lavoro (art.9, l.n.53/2000)
- II. Sperimentare iniziative di abbattimento dei costi dei servizi per le famiglie con numero di figli pari o superiore a quattro. Sostenere l'attività dell'Osservatorio per il contrasto della pedofilia e della pornografia minorile e dell'Osservatorio nazionale per l'infanzia. Sviluppare iniziative che diffondano e valorizzino le migliori iniziative in materia di politiche familiari adottate da enti locali e imprese. Sostenere le adozioni internazionali e garantire il pieno funzionamento della Commissione per le adozioni internazionali. Verrà inoltre, con le risorse del Fondo, finanziata la elaborazione di un piano nazionale per la famiglia, come quadro conoscitivo, promozionale e orientativo per interventi a favore dei diritti della famiglia, la promozione e l'organizzazione con cadenza biennale di una Conferenza sulla famiglia. Si punta inoltre, con il Ministro della salute, a riorganizzare i consultori familiari per potenziarne gli interventi sociali a favore delle famiglie. Si dovrà infine attuare, in sede di Conferenza unificata Stato-regioni, d'intesa con i Ministri del lavoro e della pubblica istruzione, un accordo tra lo Stato e le regioni per la qualificazione del lavoro delle assistenti familiari.

Le scadenze del mese

11 APRILE: inizio elaborazione Mod. 730/2007 e Domanda PAC (previa prenotazione telefonica);

15 MAGGIO: scadenza elaborazione Domanda PAC;

16 MAGGIO: scadenza versamento I° Trimestre I.V.A. tramite Mod. F24 da effettuarsi telematicamente, anche presso i nostri Uffici.

Ricordiamo infatti che dal 1° gennaio '07 i possessori di partita IVA con volume d'affari superiore agli € 7000,00 sono tenuti ad effettuare il pagamento di tasse e contributi solo on line, avvalendosi dell'assistenza di intermediari autorizzati. Per far ciò è necessario comunicare le coordinate bancarie e firmare il consenso alla trattazione dei dati personali.

31 MAGGIO: termine ultimo per l'elaborazione dei Mod. 730/2007;

4 GIUGNO: inizio elaborazione Mod. UNICO/2007 (previa prenotazione telefonica);

16 GIUGNO: scadenza pagamento I° acconto ICI; Quest'anno il versamento può essere effettuato anche tramite Mod. F24 utilizzando crediti di imposta risultanti dalle dichiarazioni elaborate nel 2007. Resta comunque valido il versamento tramite bollettino postale.

16 LUGLIO: termine ultimo per il versamento delle imposte a conguaglio per il 2006 (IRPEF, IRAP, addizionale regionale e comunale) da effettuarsi tramite Mod. F24;

31 LUGLIO: termine ultimo per l'elaborazione dei Mod. UNICO/2007.



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



I "segreti" del nuovo modello 730

Con Provvedimento dell'Agazia delle Entrate sono stati approvati i modelli 730/2007 inerenti l'assistenza fiscale, e come ogni anno annunciano novità.

Ricordiamo che:

1) Possono ricorrere al modello 730 per dichiarare i redditi percepiti nel 2006

- i lavoratori dipendenti;
- i pensionati;
- i soci di cooperative;
- i sacerdoti della Chiesa cattolica;
- i produttori agricoli esenti dalla presentazione delle dichiarazioni IVA, IRAP e 770;

- i soggetti che percepiscono indennità sostitutive (come l'integrazione salariale o la mobilità).

2) E' fondamentale avere in corso, alla data del 30 giugno 2007, un contratto di lavoro con il datore di lavoro.

Ricordiamo che se a tale data è sopraggiunto un licenziamento o la sospensione dell'erogazione della pensione o delle indennità sostitutive non potranno essere effettuati gli eventuali conguagli e pertanto si dovrà ricorrere alla compilazione del modello Unico/2007, la cui scadenza sarà il 31 luglio. Nel caso in cui il contribuente dovesse trovarsi in tale situazione, dovrebbe avvisare subito il CAF che ha elaborato il modello, per poter intervenire tempestivamente, al fine di evitare sanzioni a carico del contribuente stesso.

3) Non possono presentare il modello 730/2007, ma sono obbligati alla compilazione del modello Unico/2007

- coloro che hanno percepito redditi derivanti da lavoro autonomo e/o attività di impresa e che sono tenuti alla presentazione di una delle seguenti dichiarazioni:

IVA, IRAP o 770;

- coloro che non risiedono in Italia, ma che hanno percepito redditi nello stato italiano;

- coloro che dichiarano redditi per conto di persone decedute.

4) I vantaggi a presentare il 730

Chi presenta il modello 730 e dovesse vantare un credito nei confronti dello stato (perché ad esempio ha detratto in dichiarazione spese detraibili o deducibili che hanno fatto rilevare un rimborso di imposta) si troverà il rimborso direttamente sulla busta paga o sulla pensione, senza dover aspettare per anni il rimborso da parte dell'agenzia delle entrate. Stesso discorso vale per chi dovesse trovarsi in situazioni debitorie, in quanto l'eventuale debito verso l'erario sarà trattenuto direttamente sulla retribuzione mensile dal sostituto, senza dover correre il rischio di fare inutili code agli sportelli bancari o postali o, addirittura, dimenticarsi di versare i tributi. E' questo il motivo principale per il quale la maggior parte dei contribuenti preferiscono avvalersi dell'assistenza fiscale prestata dai CAF.

E' bene ricordare, comunque, che qualora l'importo della pensione o dello stipendio del periodo di conguaglio non fosse sufficiente a coprire il debito da trattenere, si potrà ricorrere o al pagamento in rate (con l'aggiunta degli interessi al tasso legale) oppure all'integrazione da versare mediante delega F24. Ma in questo caso, saranno gli operatori a consigliare la strada più vantaggiosa.

Una novità di quest'anno, a nostro avviso molto innovativa, consiste nella possibilità, per i contribuenti la cui liquidazione dell'imposta dovesse prevedere un rimborso, di

potere effettuare il versamento dell'ICI per il 2007 utilizzando il credito risultante dal modello 730/2007. chi volesse sfruttare questa opportunità, dovrà farlo presente ai nostri operatori che compileranno così il modello F24 da presentare in banca o alla posta entro il 16 giugno 2007. Infatti, da quest'anno sono stati modificati i termini di versamento per l'acconto e il saldo ICI; la prima rata avrà scadenza il 16 giugno (prima era il 30 giugno) e la seconda il 16 dicembre (fino all'anno scorso era il 20 dicembre).

5) Documentazione

Per quanto riguarda la documentazione, si dovranno presentare agli operatori i seguenti documenti:

- CUD/2007, relativo ai redditi percepiti nell'anno 2006;
- Visure catastali aggiornate, nel caso in cui si possiedano fabbricati o terreni;

- Ricevute delle spese detraibili: scontrini per acquisto farmaci con relativa autocertificazione, esami e visite specialistiche, attestazioni versamenti per spese scolastiche e universitarie, quietanze pagamento assicurazioni sulla vita o sugli infortuni, ricevute dei bonifici per la detrazione del 36% o eventuale certificazione rilasciata dall'amministratore di condominio, ricevute pagamento interessi passivi su mutui (corredate dall'atto di acquisto e dal contratto di mutuo per mutui acquisto prima casa e dalle fatture dei lavori per ristrutturazione o costruzione per altre tipologie di mutuo), attestazione di versamenti effettuati a favore di istituti o enti non economici (ONLUS), versamenti di contributi a favore di personale dome-

stico (colf), ricevute per spese veterinarie sostenute per animali domestici, ricevute rette per asili nido;

- Eventuale copia della precedente dichiarazione;
- Copia del codice fiscale, soprattutto nel caso di possesso di due nomi, per verificare l'esattezza dei dati conservati nelle banche dati dei sostituti e confrontarle con quella dell'anagrafe tributaria;
- Copia dei versamenti ICI 2006 con relativi calcoli, in quanto nella prossima dichiarazione dovranno essere indicati i dati relativi all'ICI dovuta per l'anno 2006.

La documentazione deve essere conservata dal contribuente fino al 31 dicembre 2011 e deve essere esibita nel caso di richiesta da parte dell'Amministrazione Finanziaria.

Coloro che vorranno avvalersi dell'assistenza fiscale presso il CAF potranno presentare la documentazione entro il **31 maggio 2007**.

Tuttavia, per evitare che si creino inutili attese, **potrete recarvi presso i nostri uffici già a partire dal 11 aprile 2007**. Anche per quest'anno, per garantire un migliore servizio, presso l'ufficio provinciale di Lecce presteremo assistenza dietro prenotazione degli appuntamenti, che si potranno effettuare in segreteria contattando i nostri uffici al numero 0832.228830 tutti i giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e dal lunedì al giovedì dalle ore 16.30 alle ore 18.30.

I nostri operatori saranno a vostra disposizione.

Si coglie l'occasione per porgere i migliori auguri di una Santa Pasqua da parte del nostro staff.

NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS

Vita di campagna, negativo lo stereotipo proposto in Tv



"Il crollo negli ascolti del programma 'Un, due, tre stalla' è il risultato del tentativo di resuscitare un vecchio stereotipo di agricoltura che, forse, è rimasto solo nei ricordi dei nostri nonni e che non riesce neanche a coinvolgere le nuove generazioni che in molti casi hanno avuto modo di conoscere la realtà della campagna". E' quanto ha affermato il Delegato nazionale dei Giovani Coldiretti **Donato Fanelli** che, nel commentare i risultati del reality show in onda su Canale 5 che dopo un avvio deludente ha perso ulteriormente in ascolti e share, ha rivolto per lettera un invito al Direttore della rete **Massimo Donelli**, alla conduttrice **Barbara D'Urso** e alle puppe del programma "presso una delle nostre aziende agrituristiche per trascorre un week end di relax che consentirà di verificare di persona la rivoluzione avvenuta in pochi anni nelle campagne italiane". Nella nota inviata al Direttore di Canale 5, il delegato dei giovani della Coldiretti sottolinea che "sono moltissimi i giovani che frequentano la campagna per svago durante le vacanze in agriturismo e hanno avuto modo di conoscere e apprezzare per serietà, professionalità, impegno, valori e cultura gli oltre centomila loro coetanei che hanno scelto di fare impresa in agricoltura".

La realtà - ha proseguito Donato Fanelli - è che le quotazioni della "vita country" sono lievitate negli ultimi anni con oltre un milione e mezzo di under 35 che scelgono di trascorrere le vacanze in campagna, otto giovani su dieci che acquistano prodotti alimentari tipici a denominazione di origine e biologici, ma anche un aumento rilevante dei laureati nelle Facoltà legate all'agricoltura e all'alimentazione e il sogno di aprire un agriturismo preferito al posto di manager in una multinazionale, secondo un recente borsino delle carriere ideali elaborato dal mensile Campus. "Sono queste le cose nuove sulle quali - ha concluso il Delegato dei Giovani della Coldiretti - ci piacerebbe ridere e scherzare nel programma che mi auguro possa avere una decisa correzione di rotta nelle prossime messe in onda".

Una tavola imbandita di "tarocchi"

Il falso made in Italy alimenta un business da 50 miliardi di euro

Il mercato mondiale delle imitazioni di prodotti alimentari Made in Italy vale 50 miliardi di euro pari a circa la metà dell'intero fatturato del settore originale. Lo afferma la Coldiretti che ha "apparecchiato" per la prima volta a Roma la tavola del falso made in Italy con i casi più eclatanti e curiosi di cibi italiani taroccati scovati dall'organizzazione degli imprenditori agricoli nei diversi continenti, dall'Europa all'Asia, dall'Oceania all'America.

La singolare tavola è stata "imbandita" in occasione della presentazione da parte dei presidenti di Coldiretti e Slow Food Italia, Sergio Marini e Roberto Burdese della raccolta firme che le due organizzazioni condurranno all'interno dei loro corpi associativi, e non solo, e che mira all'ambizioso obiettivo dei 3 milioni di firme per difendere l'etichetta per conoscere l'origine dei prodotti che mangiamo.

L'esposizione delle imitazioni internazionali dei prodotti tipici nazionali ha fatto conoscere - sottolinea la Coldiretti - l'esistenza di una diffusa pirateria agroalimentare che inganna i consumatori sul mercato globale e danneggia le imprese di tutte le regioni italiane.

Se negli Usa si vendono salsa e conserva di pomodoro "Contadina" (Roma style) trasformata in California, provolone del Wisconsin e Mozzarella del Minnesota, in Australia si produce Salsa Bolognese e formaggi



Un cesto di falsi prodotti made in Italy, fenomeno che la Coldiretti è pronta a contrastare

Mozzarella, Ricotta, Parmesan "Perfect italiano" con bandiera tricolore in etichetta, mentre in Cina l'industria locale offre pomodorini di collina, Parmesan, Caciotta (Italian cheese) e addirittura - continua la Coldiretti - Pecorino (Italian cheese), ma con raffigurata sulla confezione una mucca al posto della pecora.

Ma esempi di prodotti alimentari italiani taroccati non mancano nel Vecchio Continente dove la Coldiretti ha scoperto produzioni tedesche di Aceto balsamico di Modena e di Amaretto Venezia con una bottiglia la

cui forma imita scandalosamente l'Amaretto di Saronno, mentre in Spagna si imbottiglia olio di oliva Romulo con disegnata in etichetta la lupa che allatta Romolo e Remo.

E anche se nei nuovi Paesi aderenti all'Unione Europea come l'Estonia si vende salsa al basilico Bolognese di origine incerta, i Paesi dove sono più diffuse le imitazioni del made in Italy alimentare sono, senza dubbio, - precisa la Coldiretti - l'Australia e l'America. Negli Stati Uniti - denuncia la Coldiretti - appena il 2 per cento dei consumi americani di formaggio di tipo italiano sono soddisfatti con le importazioni di formaggi Made in Italy, mentre per il resto si tratta di imitazioni e falsificazioni ottenute sul suolo americano con latte statunitense in Wisconsin, New York o California.

In Particolare - continua la Coldiretti - viene venduto falso Parmigiano Reggiano nove volte su dieci, ma accanto ai casi più noti dell'uso del termine "Parmesan" per prodotti di imitazione del Parmigiano Reggiano si è diffuso anche il termine "Cambozola" per un formaggio che evoca il tra-

dizionale Gorgonzola. Si tratta di prodotti destinati anche all'esportazione su nuovi mercati come la Cina dove sugli scaffali dei supermercati - riferisce la Coldiretti - sono arrivate prima le imitazioni internazionali dei prodotti originali con il rischio concreto che si radichi nella popolazione un falso che nulla ha a che fare con il Made in Italy alimentare.

E Parmigiano Reggiano e Grana Padano - rileva la Coldiretti - sono i due prodotti tipici più imitati nel mondo che diventano Parmesao in Brasile, Regiano in Argentina, Reggiano e Parmesano in tutto il Sudamerica, Parmesan in Cina o Parmesan dagli Stati Uniti al Canada, dall'Australia fino al Giappone, ma anche "Grana Pardano", "Grana Padana" o "Grana Padona".

"Siamo di fronte a un inganno globale per i consumatori che causa danni economici e di immagine alla produzione italiana e che sul piano internazionale va combattuto cercando un accordo sul commercio internazionale nel Wto dove è necessario intensificare la lotta ai pirati del cibo che falsificano l'identità territoriale degli alimenti e impediscono la trasparenza degli scambi" afferma la Coldiretti nel sottolineare che "occorre trovare alleanze anche con i Paesi in via di sviluppo dove emerge crescente sensibilità per la tutela della proprietà intellettuale negli alimenti e nella lotta alle contraffazioni dei prodotti locali".

Bisogna però fare presto per recuperare il ritardo accumulato sui mercati con lo sviluppo di relazioni commerciali che consentano di fare conoscere il valore dei prodotti Made in Italy originali, ma soprattutto - conclude la Coldiretti - bisogna lavorare per valorizzare le identità territoriali con l'informazione e l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti gli alimenti perché ciò che nei prossimi anni si venderà meglio sarà quello che i francesi chiamano il prodotto del "terroir", legato alla terra del luogo.

Nuove sedi Coldiretti a Casarano e Galatina

L'esigenza di offrire una migliore assistenza ai nostri associati, legata anche ai molteplici servizi che già sono offerti con professionalità e competenza, ha indotto la Federazione di Lecce a proseguire nella politica di ammodernamento delle sue Sedi in provincia. Nei mesi di Febbraio e Marzo sono stati completati i trasferimenti degli Uffici Zona di Casarano e di Galatina in nuovi locali sicuramente più idonei e confortevoli. Ecco i nuovi indirizzi:

- **UFF. ZONA di CASARANO – Via Parente, 15**
(nei pressi dell'ex ufficio postale)
- **UFF. ZONA di GALATINA – Via XX Settembre, 59**
(nei pressi di Largo Stazione)

Restano invariati i numeri telefonici.

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 Parente, 15 - Tel./fax 0833.502596

GALATINA: via XX Settembre, 59 - 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 aprile)

Visita il nostro sito
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