



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE  
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXX - Numero 3

# ..terra salentina..

MAGGIO 2007

## La Coldiretti di Lecce invita le istituzioni ad elaborare un progetto organico di sviluppo “Agroenergie, occorre una seria riflessione”

**L**e vicende che hanno accompagnato negli ultimi mesi l'avvio della realizzazione di impianti per la produzione di energia alternativa nel Salento meritano una seria ed attenta riflessione sulla necessità di impostare l'attuazione degli assi di sviluppo energetico nella nostra Provincia, tenendo conto anche della localizzazione delle infrastrutture, attraverso un metodo di concertazione con le autonomie locali e le forze sociali che eviti lo scollamento a cui stiamo assistendo tra investimenti produttivi e consenso sociale, tra obiettivi da raggiungere e aspettative delle comunità.

Una seconda riflessione va fatta sul ruolo che l'agricoltura locale deve necessariamente avere in termini di partecipazione attiva alla produzione di bioenergie, ragionando non solo in termini di redditività, ma proiettando una nuova traiettoria di sviluppo delle imprese agricole verso un modello multifunzionale, che garantisca la fornitura di beni e servizi di fruizione collettiva, quali possono appunto rappresentare le fonti di energia alternativa, a salvaguardia e tutela dell'ambiente.

Nello specifico, pur apprezzando la posizione presa dal presidente **Giovanni Pellegrino** che, anche dietro



Un impianto per trasformare la sansa delle olive in energia elettrica

della comunità di Collepasso in ordine all'ipotetico impatto ambientale negativo dell'impianto stesso, riteniamo sia necessario e ineludibile attivare a livello provinciale una concertazione che possa di fatto determinare le linee di programmazione e di sviluppo del settore delle energie alternative nel Salento nel quadro di riferimento determinato dal Piano Energetico Ambientale Regionale.

mento nel settore.

Il modello di sviluppo più idoneo per questo settore a cui le imprese agricole fanno riferimento è quello relativo a una integrazione fra pochi (o pochissimi!) impianti di tipo industriale che diano comunque garanzia di approvvigionamento di materia prima locale, con una rete capace di connettere tanti piccoli impianti di generazione diffusa sul territorio ri-

spetto ai quali le imprese agricole possano essere nello stesso tempo compartecipati alla produzione stessa di energia.

Di fatto, nelle più ridotte dimensioni territoriali è possibile ritrovare quelle soluzioni energetiche e produttive più adatte a promuovere uno sviluppo non solo sostenibile, ma anche condiviso, tenuto conto che ciascun

**Gli agricoltori  
“sedotti”  
da decine  
di proposte  
ad alta  
tecnologia**

comunità ha il diritto di capire e conoscere anche quanto un piano di intervento o una scelta di localizzazione energetica possano produrre al fine di migliorare la qualità e lo stile di vita.

In conclusione Coldiretti Lecce lancia un appello alle Istituzioni locali perché si facciano carico di questa esigenza di concertare sul territorio lo sviluppo energetico della nostra provincia, tenendo presente le esigenze della industria, delle comunità e, per quanto ci riguarda, delle imprese agricole, in una ottica di pianificazione e progettazione di lungo termine.

Alle imprese agricole Coldiretti Lecce rivolge l'appello di acquisire la consapevolezza del ruolo importante che rivestono rispetto alla produzione delle bioenergie, non abdicando sicuramente al proprio ruolo fondamentale di produrre alimenti di qualità nell'ottica del soddisfacimento dei bisogni in tal senso del cittadino consumatore, ma prendendo coscienza di quest'altra area di investimento nella produzione e nella collocazione sul mercato di prodotti che consentono di guardare a questa nuova era dell'energia pulita. Per fare questo è necessario che le imprese si riconoscano in una progettualità territoriale, rispetto alla quale Coldiretti Lecce si candida ad essere punto di riferimento, evitando iniziative sporadiche prese in risposta alle numerose sollecitazioni esterne, ed evitando così di “svendere” il proprio importante ruolo nel contesto dello sviluppo delle energie alternative nella nostra provincia.



A sinistra il materiale legnoso e a destra la sansa da utilizzare per le agroenergie

nostra sollecitazione, sta cercando di avocare alla Provincia maggiori poteri in ordine alla programmazione degli impianti di energia eolica, così come la posizione dell'imprenditore **Paride De Masi** il quale, nell'ambito del progetto per la realizzazione di un impianto di produzione di energia elettrica da olii vegetali di cui Coldiretti Lecce è partner convinta, ha deciso di tenere conto delle perplessità

In particolare, per quanto riguarda le bioenergie, soprattutto in considerazione della moltitudine di iniziative che quotidianamente vengono proposte sul nostro territorio, il settore agricolo deve assumere un ruolo importante nella programmazione, mettendosi nelle condizioni di potere effettuare scelte consapevoli di investi-



# Candidati a confronto sull'agricoltura

## Le proposte per Lecce di Bianco, De Cristofaro, Pankiewicz, Perrone e Rotundo

**A**gricoltura biologica, mercatini Arionali, sinergia con gli enti pubblici: ecco, in sintesi, le proposte dei candidati alla carica di sindaco di Lecce. A contendersi la poltrona più ambita di palazzo Carafa saranno Salvatore Bianco (Per Lecce e le marine), Mario De Cristofaro (Socialpopolari), Wojtek Pankiewicz (Centro moderato), Paolo Perrone (Casa delle libertà) ed Antonio Rotundo (Unione). In vista della tornata elettorale, in programma il 27 e 28 maggio, ciascuno ha dedicato un "capitolo" del proprio programma all'agricoltura. Ecco le loro proposte (gli interventi seguono l'ordine alfabetico). Per **Salvatore Bianco**, sarebbe opportuno istituire un'assessorato ad hoc. "Solo così", dice, "il comparto potrebbe ottenere le risorse comunitarie, tali da avviare una serie di progetti mirati". Lecce "ha grandi potenzialità". In particolare, "in agro di Frigole, si potrebbe incentivare la coltura della patata zuccherina". Non solo, "anche gli agrumeti potrebbero ritagliarsi una fetta importante di mercato nazionale".



Salvatore Bianco

Però, "siamo ancora lontani da un sistema realmente industriale e, per questo, va compiuto qualche passo in avanti: ad esempio, si potrebbero creare dei centri di raccolta, smistamento e confezionamento dei prodotti nostrani. Vanno poi rivalutati gli alimenti sott'olio, sott'aceto, i derivati della farina, eccetera". Tutto questo, "potrebbe inoltre tradursi in posti di lavoro per tanti disoccupati, compresi i lavavetri degli incroci da impiegare durante le operazioni di raccolta".

Di "incentivi all'agricoltura biologica"



Mario De Cristofaro



parla, invece, il candidato dei Socialpopolari, **Mario De Cristofaro**. "I prodotti della nostra terra possono regalarci grandi soddisfazioni in termini di crescita economica". Ma, a suo avviso, "non si può rilanciare il comparto senza interagire con il territorio". Ecco, allora, la sua soluzione: "collegare l'agricoltura al turismo rurale ed all'artigianato locale". Un mix che "ci consentirebbe di imporci sugli altri mercati". Per quanto riguarda Lecce, "potrebbero sorgere degli spacci riservati solo ai prodotti agroalimentari salentini". Scarta, invece, l'ipotesi di un assessorato, perchè "basterebbe far funzionare meglio l'assessorato alle Attività produttive".

"E' mio fermo convincimento", incalza **Wojtek Pankiewicz**, candidato per il Centro moderato, "che un territorio per potersi sviluppare deve assecondare le proprie vocazioni. Un tempo", ricorda, "l'agricoltura rappresentava nel Salento un comparto primario. Ora, penso sia giunta l'ora che questo comparto rialzi la testa. Anche se in agro di Lecce non ci sono vaste aree di terreni coltivati, il mio impegno sarà massimo, concertando, programmando e collaborando con la Camera di commercio e con tutte le associazioni di categoria", assicura Pankiewicz. "Avrò la massima cura di potenziare lo scarsissimo verde pubblico esistente, realizzando parchi urbani, avviando nuovi programmi di piantumazione e di crescita di ampie aree boscate". Inoltre, "difenderò i prodotti locali e potenzierò i mercati". Non solo, "promuoverò pure una sinergia tra aziende agricole ed Università nei settori dell'agricoltura biologica e delle agroenergie". A suo giudizio, "l'agricoltura biologica va intesa come parte integrante di un sistema di agricoltura sostenibile e come una valida alternativa ai tipi di agricoltura più tradizionali".

Tra l'altro, "un'agricoltura ed un ambiente sostenibili sono attualmente uno degli obiettivi fondamentali della politica agricola comunitaria. Le agroenergie vanno gradualmente diffondendosi, attraverso la realizzazione di microimpianti. Gli imprenditori agricoli possono scegliere, fra tutte le opportunità possibili di produrre energia elettrica e termica dall'agricoltura, quella che meglio risponde alle esigenze della singola realtà produt-

tiva. Lo spirito che mi guiderà sarà quello di migliorare la qualità dei servizi offerti dall'amministrazione per migliorare la qualità dei prodotti ed essere, così, innovativi, competitivi e vincenti". "Per le nostre aree votate all'agricoltura", sottolinea **Paolo Perrone**, della Casa delle libertà, "occorre puntare sulla valorizzazione dei prodotti agro-alimentari locali e tipici, provenienti dall'agricoltura biologica. La promozione del comparto potrebbe altresì avvicinare alla campa-



Wojtek Pankiewicz

gna gli operatori del turismo e del commercio dei prodotti tipici. Di più: saranno organizzate alcune iniziative a Frigole, un'area", spiega Perrone, "naturalmente predisposta a tale ricettività, per la presenza di strutture rurali, come i poderi dell'ex Riforma fondiaria. Un organico progetto di divulgazione delle attività (materiali pubblicitari, seminari di studio, visite guidate) potrà costituire un'occasione di maggiore produttività delle risorse agricole, che saranno incentivate dall'istituzione di un marchio di riconoscimento per i prodotti biologici: ad esempio, il marchio dop per la patata zuccherina". A queste attività, "si aggiungeranno quelle volte alla valorizzazione dei vini locali, soprattutto quelli doc, sulla stregua della "strada del vino". Un'altra iniziativa sarà la creazione degli "orti per anziani": l'amministrazione comunale concederà in comodato gratuito piccoli lotti di terreni incolti alle persone anziane, le quali potranno impiantare e cu-

rare piccoli orti personali.

Infine, per un ordine puramente alfabetico, le proposte dell'onorevole **Antonio Rotundo**, dell'Unione. Nei giorni scorsi, le ha illustrate davanti al ministro Paolo De Castro e all'assessore provinciale Cosimo Durante. L'idea di Rotundo è di costruire una rete di mercatini di quartiere nei quali verranno venduti "i prodotti della nostra terra", perchè "risultano più sani e genuini, tanto da ottenere i marchi doc e dop". Guarda lontano il candidato del centrosinistra, ma parte dagli strumenti messi a disposizione dal governo Prodi. "In base alla norma contenuta nella Finanziaria", precisa, "con la quale si dà delega al Governo, d'intesa con l'Associazione nazionale dei Comuni italiani (Anci) e l'Unione delle province italiane (Upi), di definire la struttura del mercato agricolo, noi presenteremo alla città un piano del commercio che si



Paolo Perrone

fonderà sulla costruzione di una rete di mercatini di quartiere, che saranno il luogo in cui il consumatore potrà trovare i prodotti tipici del settore agroalimentare del Salento". "Lecce", prosegue, "deve diventare la capitale del Sud, un punto di attrazione turistica grazie ad uno sviluppo armonico di tutte le risorse a sua disposizione. Il settore agricolo è da sempre per il Salento un elemento fortemente caratterizzante, nonostante con la città capoluogo non ci siano state possibilità di dialogo. Con il supporto della Provincia e della Regione", conclude "interverrò a sostegno dei produttori agricoli".

**Davide Stasi**



Antonio Rotundo

# Coldiretti e Multilab, lavoro di squadra

## Siglata una convenzione con l'Istituto scientifico della Camera di commercio di Lecce

**I**l Multilab è un organismo tecnico della CCIAA di Lecce che già da diversi anni, fungendo da Laboratorio Chimico Merceologico, sostiene le imprese locali nel miglioramento della qualità dei prodotti e nella ricerca di tecnologie innovative. Il Laboratorio supporta lo sviluppo e la qualificazione delle imprese salentine ed è in grado di offrire un servizio completo di analisi chimiche e microbiologiche, ma anche ricerche e consulenze nei settori agricolo, alimentare industriale ed ecologico.

Nei giorni scorsi **Coldiretti Lecce** e **Multilab** hanno stipulato una **Convenzione** per effetto della quale **tutti i nostri associati beneficeranno del 15% di sconto sui prezzi del tariffario per tutte le attività di analisi e consulenza del Laboratorio** qui di seguito specificate:

### SETTORE AGROALIMENTARE

- Analisi merceologica come richiesto dalle normative di settore su olio, vino, latte e derivati, ecc.
- Analisi microbiologiche: microrganismi indicatori della qualità igienica del prodotto, germi patogeni, germi contaminanti
- Pesticidi
- Inibenti
- Micotossine
- Shelf-life del prodotto
- Etichette nutrizionali
- Microinquinanti
- Test di sterilità
- Attività libera dell'acqua.

### SETTORE MONITORAGGI AMBIENTE DI PRODUZIONE

- Monitoraggio della qualità igienica dell'aria confinata in ambienti di lavoro

- Monitoraggio della qualità igienica di superfici ed attrezzature di lavoro in ambienti di produzione mediante tecnica di bioluminescenza e/o piastra da contatto.

### SETTORE CONSULENZA AZIENDE AGROALIMENTARI

- Implementazione del sistema di autocontrollo (HACCP), rintracciabilità e certificazione ISO 9001
- Formazione degli addetti in materia di igiene degli alimenti e buona prassi di produzione
- Progettazione e ricerca.

### SETTORE AMBIENTALE

- Caratterizzazione di rifiuti e reflui
- Ricerca macro e microinquinanti
- Potabilità delle acque
- Caratterizzazione chimico-fisica dei terreni.

Per qualsiasi informazione è possibile contattare il Multilab ai seguenti numeri telefonici: 0832/684280 – 0832/247465 o inviare una e-mail a [mtlab@libero.it](mailto:mtlab@libero.it)



*Ricordiamo tutti i nostri associati che per usufruire del 15% di sconto indicato nella Convenzione è indispensabile esibire la tessera associativa valevole per l'anno in corso.*

# Maxi finanziamento ai Piani di sviluppo rurale

## L'assessore Russo: "In arrivo un miliardo e 480 milioni di euro per lo sviluppo dell'agricoltura nazionale"

"In prima istanza bisogna recuperare il tempo perso per un PSR che si profila quale il programma di sviluppo della Regione sul fronte agricolo. Due questioni richiedono particolare attenzione: il rispetto della clausola finanziaria, dato che la Puglia il prossimo anno dovrà dimostrare di aver speso due annualità piuttosto che una sola per evitare di perdere finanziamenti - e per fare ciò è necessario attuare una assoluta quanto immediata sburocrazizzazione nella programmazione delle misure e nella conseguente gestione delle risorse - e secondo aspetto, darsi un metodo di effettiva concertazione che possa consentire al territorio ed alle sue rappresentanze di sentirsi costruttori, invece che semplici ricettori delle norme". Così il presidente della Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni**, ha commentato il PSR (Programma di Sviluppo Rurale) 2007/2013 per la Puglia, presentato ufficialmente ai quadri dirigenti della Coldiretti Puglia dall'Assessore regionale alle Risorse Agroalimentari, **Enzo Russo**.

"Il PSR rappresenta - ha spiegato l'Assessore Russo - un percorso in autonomia dell'agricoltura che dovrà, però, interagire con il Documento Strategico Regionale. Le risorse a disposizione ammontano a 1 miliardo e 480 milioni di euro (tra fondi comunitari e cofinanziamento nazionale) da destinare non più a singole



imprese agricole, dato che finanziaremo progetti che tengano in dovuto conto il territorio, la filiera e non ci sarà spazio per gli interventi a pioggia. Quella che stiamo presentando oggi è una bozza molto aperta che accoglierà tutte le proposte e le osservazioni delle organizzazioni pro-



fessionali agricole per uno sviluppo integrato e strategico della regione".

La Coldiretti Puglia ha espresso preoccupazione per il trascinarsi del vecchio PSR sul nuovo per un ammontare di 160 milioni di euro, oltre alla necessità di risposte che attendono i progetti di investimento del precedente POR, non ancora istruiti dalla Regione. Coldiretti ha anche evidenziato come la velocità di spesa rappresenti elemento imprescindibile nella valutazione da parte della Commissione UE, quindi diventerà strategico prevedere uno strumento di ingegneria finanziaria che dia garanzie di liquidità alle imprese, come un COFIDI organizzato dalle imprese agricole.

"Il primo aspetto qualificante che

va curato nel PSR - ha precisato il Direttore della Coldiretti Puglia, **Giuseppe Brillante** - è l'ammodernamento delle imprese agricole a cui va destinato almeno il 50% delle risorse disponibili, visto che nella nuova veste multifunzionale assumono sempre più un ruolo centrale nella crescita e nello sviluppo del territorio rurale. Determinante la metodologia interna del programma: se il punto centrale è l'imprenditore agricolo professionale e la sua impresa deve essere armonica - in termini di sviluppo - al territorio, le strumentazioni incentivanti devono mirare alla formazione di distretti rurali entro

**“Alle imprese andrebbe destinato il 50 per cento delle risorse in virtù della loro multifunzionalità”**

cui sviluppare Progetti Integrati di Agevolazioni (PIA) e contratti di filiera e deve essere assicurata la massima semplificazione della procedura che nel vecchio POR è stata invece come un freno sempre innescato, tanto da far rinunciare all'investimento a numerose imprese agricole".

# Una petizione per difendere l'olio *made in Italy*

Coldiretti e Slow food pronte a raccogliere milioni di firme. "Etichetta obbligatoria per gli alimenti"

La legge 204 (approvata il 3 agosto 2004) ha stabilito una fondamentale regola in materia di etichettatura dei prodotti agro-alimentari, inserendo l'obbligo di indicare l'origine geografica ("prodotto in Italia"). Una buona legge, generata da una iniziativa popolare promossa da Coldiretti, sostenuta da un milione e mezzo di firme 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.

Restano, per il momento, le indicazioni dell'origine di ortofrutta, latte fresco, pesce, carni bovine miele e uo-



Sempre più sentita l'esigenza di informazioni trasparenti sui prodotti

va (perché questi alimenti sono regolamentati da altre norme) ma non possiamo nascondere la preoccupazione che presto anche questi prodotti possano subire le medesime disposizioni o veder indebolita l'azione di controllo.

Per questo motivo Slow Food e Coldiretti chiedono ai parlamentari italiani di tutti gli schieramenti politici di difendere il lavoro che il Parlamento stesso ha fatto con l'approvazione della legge 204, e di intraprendere una decisa azione che dall'Italia possa estendersi a tutti i paesi dell'Unione Europea, a difesa delle identità agro-alimentari.

Le ragioni per difendere questa legge e opporsi risolutamente alla abrogazione dell'indicazione dell'origine so-

no 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 4mila 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 distintività dei diversi territori.

Rivendichiamo il diritto di conoscere la provenienza geografica degli alimenti: il diritto di poter scegliere il prodotto che più valorizza qualità, tradizione e identità, il prodotto che più ci piace e offre garanzie di benessere e salute.

## Una proteina pronta a smascherare le "bufale"

Il "Marcatore molecolare" racconta una verità che il professor **Michele Faccia** riassume così: "Tra un anno potrebbe non esserci sul mercato neppure una mozzarella prodotta con latte fresco". A Bari, facoltà di Agraria, Dipartimento industrie agroalimentari, hanno trovato il modo di scoprire il "trucco", cioè i latticini prodotti in Puglia ma con i semilavorati provenienti da Polonia, Germania, Lituania, Estonia, i Paesi che stanno sommergendo il mercato. Un progetto di ricerca sostenuto con entusiasmo dalla Coldiretti pugliese.

Basta un esame di laboratorio per scoprire una proteina che compare solo nel caso in cui i latticini siano prodotti con componenti refrigeranti o surgelati provenienti dall'estero, ma ci vorrebbero cinquantamila euro

per brevettare il sistema e semplificare l'uso traducendolo in un biosensore: insomma, una cartina di tornasole capace di rivelare la "contaminazione" in pochi minuti. Un'idea geniale che però non trova il giusto supporto economico. Dice **Aldo Di Lucia**, il docente che ha avviato questa ricerca con il suo collega Michele Faccia: - "nessuno si è fatto avanti per darci una mano, tranne Coldiretti". Il problema è che, mentre insegue marchi di denominazione d'origine



**Dall'università di Bari un marcatore capace di individuare la presenza di latte straniero nella mozzarella pugliese**

protetta per i suoi prodotti, la Puglia scopre di essere invasa, in uno dei settori tipici del suo agroalimentare, dalla "cagliata" straniera. Responsabile della coagulazione del latte, la "cagliata" di importazione arriva a quintali ogni settimana, surgelata, con i Tir. "Per fare un chilo di mozzarella servono dai sette agli otto litri di latte fresco: un litro di latte alle

aziende costa 36 centesimi", dice il professor Faccia. "Il miglior semilavorato costa meno di tre euro al chilo, quello polacco sta a 2,35".

Perciò le aziende produttrici preferiscono non acquistare latte fresco: risparmiano acquistando dall'estero la "cagliata", accorciano il processo di lavorazione mettendo sul mercato la "mozzarella pugliese"

che in realtà porta il marchio estone o polacco, ma nessuno lo sa. Che non sia però una grana soltanto della Puglia lo si capisce dalla ricerca universitaria affidata a Di Lucia e Faccia. Ex ricercatore del Cnr della Campania, 55 anni, salernitano di Battipaglia, "la patria della mozzarella di bufala" - sottolinea - il professor Aldo Di Lucia mette mano allo studio nel 2002 su sollecitazione dell'istituto zooprofilattico di Portici. Per le mozzarelle di bufala, prodotto dop il cui disciplinare è rigoroso, bisogna usare solo il latte locale. Ma accade sempre? Con il metodo scoperto da Faccia e Di Lucia lo si può scoprire.



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

# Clima pazzo, in anticipo le primizie

## Aprile da record: registrate le temperature più alte degli ultimi due secoli

L'aprile 2007 passerà alla storia in Italia come il più caldo degli ultimi secoli dopo aver superato il precedente record raggiunto nel 1800. E' quanto afferma la Coldiretti con riferimento alle analisi dell'Istituto di Scienze dell'atmosfera e del clima del Cnr (Isac-Cnr) che rilevano ad aprile una anomalia di +2.90° C rispetto alla media del periodo 1961-1990. La banca dati evidenzia peraltro che - sottolinea la Coldiretti - le precipitazioni sono state nel mese inferiori del 18 per cento alla media dello stesso periodo. Il record delle alte temperature fatto segnare in Italia nel mese di aprile fa seguito - precisa la Coldiretti - a quello analogo registrato per l'intera stagione invernale che ha provocato uno sconvolgimento dei cicli riproduttivi della natura: fioriture inaspettate, maturazione contemporanea di verdure, letargo interrotto, stagioni degli amori anticipate come le migrazioni degli uccelli.

E gli effetti del caldo hanno fatto partire fino a quindici giorni prima del solito la raccolta delle ciliegie Made in Italy con la produzione del Mezzogiorno, soprattutto di Puglia e Campania, che è già disponibile sul mercato anche se in quantità ridotte a causa dell'andamento anomalo del clima. E per non cadere nelle trappole del mercato con l'acquisto di prodotti stranieri spacciati per italiani, che non garantiscono certamente la stessa freschezza, la Coldiretti consiglia di verificare l'etichetta che obbligatoriamente deve sempre indicare oltre al prezzo, la provenienza, la varietà e il livello qualitativo. Recenti scoperte hanno evidenziato importanti proprietà delle ciliegie, come ad esempio l'effetto benefico nel combattere le infiammazioni delle articolazioni determinate dall'artrite (Western Human Nutrition Research Center di Davis in California S. Kelley e altri), ma anche un'azione antidolorifica che le renderebbe simili all'aspirina e una funzione di protezione del cuore e dell'apparato cardiocircolatorio (Michigan State University, Nair e altri). Da quest'ultimo studio - informa la Coldiretti - è emerso che le sostanze responsabili degli effetti antidolorifici attribuiti alle ciliegie sono gli antociani (sali, di solito cloruri) che oltre a conferire la colorazione rosso-arancio rendono queste golosità simili all'aspirina senza però averne gli effetti collaterali. Portate in Italia da Lucullo (ecco perché, parlando di loro si dice che siano un frutto luculliano, di grande golosità) le ciliegie - afferma la Coldiretti - hanno altri importanti proprietà terapeutiche. Contrastano l'ipertensione, sono leggermente lassative e diuretiche, ricche di vitamine, in particolare A e C e nutrono in modo ottimale durante l'estate perché



contengono molti sali minerali (potassio, calcio, ferro) che vengono dispersi con il sudore. Inoltre, le ciliegie - continua la Coldiretti - sono die-

tetiche perché forniscono un medio apporto di zuccheri e proteine e hanno solo 38 calorie per ogni 100 grammi di prodotto. In Italia - continua la

Coldiretti - la produzione di ciliegie supera le centomila tonnellate realizzate su circa 30mila ettari di terreno, la metà delle quali (52 per cento) si trova in Puglia, il 15 per cento in Campania, il 12 per cento in Emilia-Romagna, il 9 per cento in Veneto e anche in altre regioni.

Il saldo commerciale con l'estero è positivo, anche se sono in crescita le importazioni mentre i consumi nazionali si stimano essere pari a circa di 300 grammi di prodotto a testa all'anno. A differenza di altri frutti, le ciliegie, non proseguono la maturazione dopo il raccolto, ed è necessario - consiglia la Coldiretti - acquistarle solo se ben mature e sceglierle con i frutti sodi, privi di ammaccature e con il picciolo dal colore verde vivo e intenso. Per conservarle - conclude la Coldiretti - occorre tenerle in luogo fresco e poco umido, sempre contenute in un sacchetto di carta e mai nella plastica.

## Gli Ogm mettono a rischio i successi del made in Italy

Per evitare di compromettere il successo del Made in Italy sulle tavole di tutto il mondo e di produrre danni irreparabili all'ambiente e alla salute dei cittadini è necessario essere fermi nel rispetto del principio di precauzione nei confronti di tutti gli organismi geneticamente modificati (OGM) impiegabili in agricoltura. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che l'impegno di Assobiotech (l'Associazione nazionale per lo sviluppo delle biotecnologie che fa parte di Federchimica) deve portare alla rinuncia di tutti gli OGM nell'agricoltura italiana, dove rappresentano una minaccia alla tutela della qualità, della tradizione e del legame con il territorio. Secondo un recente sondaggio Eurobarometro - continua la Coldiretti - il 62 per cento dei cittadini europei e il 77 per cento di quelli italiani sono preoccupati della presenza di organismi geneticamente modificati (Ogm) negli alimenti. E la produzione agricola nazionale rappresenta una garanzia perché anche

grazie alla mobilitazione della Coldiretti è stata fatta con lungimiranza la scelta della tolleranza zero nei confronti del rischio di contaminazioni. La crescente opposizione al biotech nel piatto non è quindi il frutto di una scelta ideologica - sostiene la Coldiretti - ma economica a tutela dell'impresa per una agricoltura che guarda al mercato e risponde alle domande dei cittadini, che chiedono di consumare alimenti di qualità, con un forte legame territoriale. Il vero obiettivo deve essere quindi quello di valorizzare le produzioni "made in Italy" e di difenderle dalla omologazione e dalla delocalizzazione territoriale e per questo - conclude la Coldiretti - occorre continuare l'impegno contro i tentativi di inquinamento da biotech.



## Rifiuti, i vantaggi ecologici della raccolta differenziata

La raccolta differenziata in ogni famiglia di poco più di un chilo di avanzi della tavola prodotti al giorno farebbe ridurre i rifiuti urbani di un terzo e renderebbe disponibili sostanze organiche da restituire al suolo per migliorare la fertilità dei terreni agricoli e la crescita delle piante ed evitare i problemi ambientali determinati dall'abbandono in discarica". E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento all'emergenza rifiuti a Napoli e in Campania nel sottolineare che la raccolta differenziata dei rifiuti nelle regioni del Sud è una priorità per la sostenibilità ambientale della crescita. In Italia la produzione di rifiuti urbani - riferisce la Coldiretti - è pa-

ri a 31,1 milioni di tonnellate per una media di 533 chili per abitante, mentre le sostanze biodegradabili trattate negli impianti di compostaggio sono state appena 2,67 milioni di tonnellate pari a 37,9 chili a persona. Un dato che - precisa la Coldiretti - seppure è in crescita del 40,5 % rispetto al 2000, dimostra quanto molto ci sia ancora da fare per diffondere la cultura della raccolta differenziata dei rifiuti. La produzione annuale di compost di qualità in Italia - riferisce la Coldiretti - è di circa 900.000 tonnellate annue da destinare sul mercato dei fertilizzanti. La produzione e l'utilizzo di compost in agricoltura derivante da rifiuti organici - rileva la Coldiretti - sono importanti

per sopperire alla crescente carenza di sostanza organica (il 50% dei terreni italiani è ormai classificabile come *povero di sostanza organica*) oltre che per conservare la fertilità dei terreni agrari e preservare gli equilibri ambientali.

Le condizioni per la diffusione del compost in agricoltura - conclude la Coldiretti - sono l'introduzione del sistema di rintracciabilità; l'indicazione in etichetta delle matrici utilizzate e dello stabilimento di provenienza; maggiori informazioni agronomiche in etichetta (in riferimento alle tipologie di impiego); l'introduzione di un marchio legato al sistema produttivo; la diffusione del sistema di certificazione di prodotto.



# 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

In questo numero si chiarirà la definizione e la normativa inerente l'invalidità civile, trattando nel dettaglio le modalità di richiesta delle varie prestazioni assistenziali ed elencando la casistica per i diversi tipi di invalidità.

#### L'invalidità civile

La legge definisce invalidi civili i cittadini affetti da minorazioni congenite o acquisite che hanno subito una riduzione della capacità lavorativa non inferiore ad un terzo o, se minori di 18 anni, che abbiano difficoltà persistenti a svolgere i compiti e le funzioni proprie della loro età.

La persona con disabilità, che intende usufruire dei benefici previsti, deve presentare domanda presso l'Azienda sanitaria locale (Asl) competente per territorio, per sottoporsi a una visita medico-legale, che ne attesti l'invalidità civile. Alla domanda deve essere allegato un certificato medico che attesta le patologie di cui la persona soffre. La Commissione Asl effettua gli accertamenti sanitari ed esprime il proprio giudizio medico-legale. Stabilisce poi la percentuale di invalidità, sulla base di apposite tabelle che raccolgono le patologie più diffuse e la riporta su un verbale.

Una copia del verbale di visita, completo della documentazione medica, viene poi trasmessa alla Commissione di verifica del Ministero dell'economia e delle finanze competente per territorio, che si pronuncia entro 60 giorni, confermando o respingendo il precedente giudizio. Tale competenza è stata trasferita all'Inps dal 1 Aprile 2007. Qualora la Commissione medica di verifica non condivida il giudizio medico legale espresso dalla Commissione medica Asl, può sottoporre la persona con disabilità alla visita diretta o può invitare la stessa Asl ad effettuare accertamenti specialistici. Una volta terminata la procedura di accertamento sanitario, la persona con disabilità riceve direttamente al proprio domicilio una lettera raccomandata con avviso di ricevimento, contenente un originale del verbale di visita (modulo A/San). I benefici che si possono ottenere dipendono dalla percentuale di invalidità indicata sul verbale:

- 33,33% è la soglia minima di invalidità e dà diritto ad ottenere gratuitamente protesi e ausili ortopedici;
- dal 46% in poi si ha diritto all'iscrizione nelle liste speciali dei Centri per l'impiego per l'assunzione agevolata al lavoro.

Per avere diritto alle prestazioni economiche, la legge prevede che la percentuale di invalidità sia più alta:

- con almeno il 74% è riconosciuta la qualifica di invalido parziale e si ha diritto al pagamento di un assegno mensile (in presenza di determinati requisiti di reddito);
- col 100% è riconosciuta la qualifica di invalido totale e si ha diritto al pagamento della pensione di inabilità. Inoltre, se la persona non è autosufficiente o non riesce a spostarsi autonomamente (deambulabilità), ha diritto all'indennità di accompagnamento.

Per le persone con disabilità disoccupate, l'iscrizione alle liste speciali presso i Centri per l'impiego è non solo un diritto, in quanto consente di godere di una priorità per le assunzioni in ambito pubblico e privato, ma è anche un requisito indispensabile per accedere ad alcuni benefici economici.

#### Indennità di frequenza scolastica

È una prestazione a sostegno dell'inserimento scolastico e sociale, prevista per i ragazzi con disabilità fino al compimento del 18° anno di età. L'indennità di frequenza decorre dal mese successivo a quello della presentazione della domanda alla Asl e comunque non prima dell'inizio dei corsi riabilitativi della scuola o dell'asilo nido.

- Per ottenere l'indennità di frequenza scolastica è necessario avere i seguenti requisiti:
- il riconoscimento della condizione di "minore con difficoltà persistenti a svolgere le funzioni proprie dell'età" o "minore con perdita uditiva superiore a 60 decibel nell'orecchio migliore";
  - la cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i minori cittadini dell'Unione Europea i cui familiari risiedono in Italia e hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati dell'Unione.

Possono ottenere l'indennità anche i minori cittadini extracomunitari iscritti nella Carta di soggiorno di uno dei genitori;

- a frequenza di un centro di riabilitazione, di centri di formazione professionale, di centri occupazionali o di scuole di ogni grado e ordine o di asili nido;
- un reddito annuo personale inferiore a un determinato limite.

Per ottenere l'indennità di frequenza il legale rappresentante del minore con disabilità (genitore, tutore, curatore) deve presentare, alla commissione medica della Asl, una domanda in carta semplice, allegando la seguente documentazione:

- certificato medico che attesti le difficoltà del minore a svolgere le funzioni proprie della sua età, con la diagnosi della patologia;
- certificato di frequenza scolastica rilasciato all'inizio dell'anno scolastico o autocertificazione del genitore.

#### Pensione di inabilità

Ne hanno diritto gli invalidi totali che, a causa delle loro condizioni di salute, non possono svolgere alcuna attività lavorativa e non hanno mezzi sufficienti al proprio sostentamento.

Per ottenere la pensione d'inabilità è necessario avere i seguenti requisiti:

- il riconoscimento di un'invalidità pari al 100%;
- un'età compresa fra i 18 e i 65 anni;
- a cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i cittadini dell'Unione Europea e loro familiari (coniuge e figli a carico), residenti in Italia, che hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati membri dell'Unione. Possono fruire della prestazione anche i cittadini extracomunitari titolari di carta di soggiorno;
- un reddito annuo personale non superiore a un determinato limite riportato nell'allegato alla guida. Per la determinazione del reddito si deve considerare esclusivamente l'imponibile Irpef.

#### Assegno mensile di assistenza

Spetta agli invalidi parziali iscritti alle liste di collocamento, ma ancora disoccupati e in stato di bisogno economico.

Per ottenere l'assegno mensile di assistenza sono necessari i seguenti requisiti:

- il riconoscimento di un'invalidità superiore al 74%;
- un'età compresa fra i 18 e i 65 anni;
- la cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i cittadini dell'Unione Europea e i loro familiari (coniuge e figli a carico) residenti in Italia, che hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati dell'Unione. Possono fruire della prestazione anche i cittadini extracomunitari titolari di carta di soggiorno;
- un reddito annuo personale non superiore a un determinato limite riportato nell'allegato alla guida;
- l'iscrizione ai Centri per l'impiego. L'assegno viene sospeso nel caso in cui la persona disabile rifiuti di accedere ad un posto di lavoro adatto alle sue condizioni fisiche.

#### Indennità di accompagnamento

L'indennità di accompagnamento è stata istituita a favore delle persone completamente inabili, che non possono svolgere gli atti quotidiani della vita senza un aiuto costante. L'indennità non è incompatibile con lo svolgimento di una attività lavorativa dipendente o autonoma, qualora la persona abbia una residua capacità di lavoro. Il riconoscimento di questa prestazione è indipendente dall'età e dal reddito. Per ottenere l'indennità di accompagnamento è necessario avere i seguenti requisiti:

- il riconoscimento di un'invalidità totale (non essere in grado di deambulare o di svolgere autonomamente gli atti quotidiani della vita tipici dell'età);
- la cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i cittadini dell'Unione Europea e loro familiari (coniuge e figli a carico), residenti in Italia, che hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati dell'Unione. Possono fruire della prestazione anche i cittadini extracomunitari titolari di carta di soggiorno, nonché i minori iscritti nella loro carta di soggiorno.

#### NOTIZIE FLASH

Si ricorda che entro il mese di maggio verrà attivata la procedura per la ristrutturazione dei debiti agricoli.

Chi ha dei *contributi agricoli sospesi* può rivolgersi alla Federazione o agli uffici zona per avviare tale procedimento.

# Farmers market e tracciabilità, esperti a confronto

Lecce, le proposte emerse dal convegno organizzato da Coldiretti e dal Movimento dei diritti dei consumatori

**A**cquisti alimentari consapevoli, nel segno della qualità. E questo grazie ad un'etichettatura corretta e completa, capace di informare in modo ottimale sulla tracciabilità del prodotto, ossia da dove proviene e come è stato creato e confezionato.

Il Movimento di difesa del cittadino di Lecce sposa la storica battaglia di Coldiretti e porta la tematica dell'etichettatura e della tracciabilità al centro di un convegno (il 19 maggio, all'hotel Tiziano di Lecce). Nell'incontro i relatori affronteranno l'importanza della sicurezza alimentare nell'era del commercio globalizzato, l'importanza dell'etichettatura obbligatoria e della tracciabilità dei prodotti agricoli, nell'interesse dei consumatori ma anche degli agricoltori, entrambi danneggiati dai falsi prodotti made in Italy che ormai invadono il mercato mondiale.

“I consumatori hanno il diritto ed il dovere di conoscere quello che comprano sia per motivi di sicurezza – dice il presidente del Movimento dei diritti del consumatore, **Luigi Mariano** – sia perché devono essere messi nelle condizioni di effettuare le migliori scelte sulla base del rapporto qualità-prezzo”.

Al centro del dibattito i prodotti biolo-

gici, gli ogm, sempre più contestati, la difesa della qualità e della diversità della produzione agricola italiana, importante anche per difendere l'immagine della produzione nazionale. Ed ancora l'olio d'oliva, re indiscusso tra le coltivazioni pugliesi, la necessità di tutelare ulteriormente l'olio italiano dalla illecita



concorrenza di prodotti stranieri spacciati per italiani.

“La normativa sull'etichettatura è importantissima – insiste Mariano – i consumatori hanno tutto l'interesse di acquistare prodotti locali sia perché possono

in qualche modo controllarne maggiormente la qualità e le modalità di coltivazione, sia perché possono portare in tavola prodotti veramente freschi. L'esigenza è di creare forme di contatto diretto tra i produttori agricoli ed i consumatori, singoli o organizzati in consorzi e cooperative, facendo pressione sulle amministrazioni locali per l'apertura di mercati degli agricoltori nei quali, alcuni giorni della settimana, i produttori possano vendere direttamente le loro produzioni senza dover passare necessariamente sotto le forche caudine della intermediazione”. Il vantaggio dei consumatori sarà anche di natura economica: negli farmers market i prodotti costano decisamente di meno (si arriva a risparmiare sino al 30 per cento). “Si possono organizzare itinerari per l'acquisto di prodotti agricoli – prosegue Mariano – in modo tale che i salentini ed i turisti conoscano dove potersi recare per acquistare prodotti genuini ad un prezzo equo, direttamente chi li produce. Si possono creare occasioni e gruppi di acquisto collettivo per intensificare le occasioni di vendita di chi non riesce ad entrare nei circuiti della grande distribuzione, dando la sicurezza ai consumatori di acquistare prodotti genuini a prezzi bassi”.

Insomma, la società civile chiede con forza crescente garanzie nell'acquisto degli alimenti. Dati scientifici dimostrano ormai inconfutabilmente che la durata della vita e la salute dell'uomo dipendono in maniera preponderante dall'alimentazione. Una dieta sana può far vivere più a lungo ed in salute. Al contrario, ingerire cibi con additivi, conservanti e creati con materia prima scadente può causare patologie mortali. Questa consapevolezza deve tradursi in una tutela maggiore degli alimenti in vendita. Si dunque ai mercatini dei produttori, dove si può comprare la verdura, la frutta, il formaggio, la pasta prodotti in loco e con maggiori garanzie. Si ad un'etichetta dettagliata e precisa. Si alla lotta alla pirateria alimentare. Istanze che il mondo politico non può più ignorare.

Al convegno partecipano, fra gli altri, Enzo Russo, assessore alle Politiche agricole della Regione, Teresa Bellanova, della commissione agricoltura della Camera, Loredana Capone, vice presidente della Provincia, Vincenzo Tremolizzo, presidente della Coldiretti Lecce, Antonio Longo, presidente del Movimento dei consumatori, Stefano Masini, responsabile ambiente e territorio di Coldiretti.

## “Giù le mani dagli ulivi del Salento”

Nuovo allarme, solita, vecchia faccenda. Quella degli ulivi secolari sradicati dal Salento (anche se sfortunatamente non è solo una prerogativa nostra) per essere trapiantati in alter zone, e in tutt'altri contesti. Dalle campagne ai giardini.

L'emergenza ulivi è segnalata nel numero di maggio del mensile “quiSalento”, nella rubrica “Salento da bocciare”. La “bocciatura” è, in particolare, per un sito internet, [www.ulividelosalento.it](http://www.ulividelosalento.it), sul quale, scegliere, prenotare e acquistare un albero. Magari secolare, di quelli, secondo gli “intraprendenti” organizzatori, destinati all'estirpazione, per motivi di natura “edile”.

Un catalogo fotografico, con il relativo prezzo, a seconda del diametro del tronco e, ovviamente, dell'età delle piante. Un semplice contatto via mail, un bonifico bancario e l'affare è fatto. Migliaia di euro, comprendenti espianto e trasporto, il trapianto è a carico dell'acquirente.

Procedura commerciale normale, come se si trattasse di qualsiasi altro bene. Ma non è così. Ogni ulivo è un patrimonio di tutti, è simbolo, è ricordo, di fatica di adulti e di giochi di bambino, è storia antica, quella di un albero “sacro”, dalle fronde ai frutti, all'olio. E' “L'oro del Salento”, come ha scritto Rina Durante, nel suo ultimo libro (uscito postumo per Besa nel 2006), dedicato all'olio, alla sua pianta, ai suoi significati, al suo valore, metaforico e reale; e certo non si riferiva agli affari, d'oro, derivanti dal traffico degli ulivi. Pianta, simbolo vero, dell'intero territorio, custode di storia antica e del quotidiano cicalare della vita. Tutto sradicato, dall'ormai abituale e cattiva abitudine. Che per fortuna indigna ancora, ed è così che, sempre dalle pagine e dal sito di quiSalento ([www.quiSalento.it](http://www.quiSalento.it)) è



partita la petizione, alla quale hanno aderito da subito cittadini, enti, associazioni, e le istituzioni. Una richiesta, indirizzata dal direttore di quiSalento **Roberto Guido**, e dai sottoscrittori, alle autorità regionali e provinciali, con l'obiettivo di sbloccare l'iter della nuova legge regionale, arenatosi sulla discussione di un disegno di legge, “Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi monumentali della Puglia” (n. 39 del 03/10/2006), che reca la firma di ben quattro suoi assessori (l'assessore all'Ecologia Michele Losappio, l'assessore all'Assetto del Territorio Angela Barbanente, l'assessore alle Risorse Agroalimentari Enzo Russo, l'assessore al Turismo Massimo Ostillo). “L'obiettivo di questa campagna non è certo quello di far chiudere un sito web salentino specializzato, ma quello di impedire – spiega Roberto Guido – e per sempre, che gli ulivi secolari del Salento

siano trattati come merce da vendere al migliore offerente. Da parte nostra, continueremo la nostra campagna fino a quando non diverrà esecutivo il disegno di legge”. Appello accolto dai vertici della Regione Puglia, in primis dal presidente del Consiglio regionale Pietro Pepe, che ha garantito subito l'impegno a portare l'argomento all'esame della commissione consiliare della Regione, per essere poi licenziato e portato all'approvazione del Consiglio regionale. Argomento poi slittato, dalla seduta prevista del 9 maggio scorso, ad un'altra da definire.

L'impennata del traffico degli ulivi, secondo Pepe “indica la diffusione e la presenza di organizzazione del malaffare che si muovono senza il minimo rispetto per la natura e per le risorse della Puglia. Questo scempio va fronteggiato – auspica e promette – con un'azione di controllo più incisiva e con una maggiore valorizzazione di questa risorsa. In quest'ottica, auspico una forte collaborazione tra le Istituzioni e le forze dell'ordine”.

Pronto, a sostegno della campagna di quiSalento, anche il presidente della Provincia Giovanni Pellegrino, che in una lettera, ha invitato il presidente della Regione, Nichi Vendola, ad accelerare l'iter della legge per tutelare gli ulivi secolari del Salento. “Faccio, mia la richiesta a voi indirizzata – scrive Giovanni Pellegrino – di dare impulso al disegno di legge regionale Tutela e valorizzazione del paesaggio degli ulivi della Puglia. E' urgente – aggiunge il presidente – la necessità di tutelare un aspetto connotativo del paesaggio salentino, che questa provincia sta in via generale sforzandosi di tutelare per il suo valore culturale, quale momento centrale di una identità territoriale,

ponendo al contempo quella identità all'interno di uno specifico programma di sviluppo economico”.

La depauperazione degli ulivi è un fenomeno che vede la ferma condanna degli agricoltori del Salento. “Posso garantire che i coltivatori conoscono bene il valore degli ulivi secolari e non si presterebbero mai ad un giro d'affari simile” dice il presidente della Coldiretti, **Vincenzo Tremolizzo**, che smorza però i toni dell'allarmismo.

“Credo che il problema riguardi dei casi isolati e non si possa parlare di un vero e proprio fenomeno in atto – dice – Le nuove regole comunitarie e nazionali sono molto rigide. Gli ulivi non si possono estirpare se non con opportune richieste all'ispettorato dell'agricoltura. Un iter burocratico molto complesso, necessario anche per sradicare un singolo ceppo di vigna, figuriamoci un ulivo storico. Oggi gli aiuti comunitari arrivano agli agricoltori solo a condizione che vengano rispettate alcune prerogative, tra le quali quella della salvaguardia del territorio. Dunque mi sento di garantire che i coltivatori non solo non hanno nulla a che fare con la vendita degli ulivi secolari, ma anzi, sono una sentinella importante a tutela del territorio e del suo patrimonio vegetale. Se un coltivatore vedesse un camion con un ulivo estirpato di dubbia provenienza lo denunciarebbe immediatamente all'autorità giudiziaria, così come è giusto segnalare incendi e tutti gli atti di abuso verso la Natura ed il territorio. Ed in questo Coldiretti ed i suoi coltivatori sono impegnati in prima linea: agricoltura oggi non è solo produrre alimenti, ma anche svolgere un ruolo di servizio in molti settori, dalle energie pulite alla tutela ed alla salvaguardia dell'ambiente”.

# Obesità, si combatte con la dieta mediterranea

*Più di un giovane italiano su tre è in sovrappeso. I medici: "Fenomeno allarmante"*

Assicurare nelle scuole la disponibilità di alimenti locali, freschi e sani come frutta e verdura di stagione anche da sgranocchiare e in grado di assicurare senso di sazietà e garantire un adeguato apporto idrico può contribuire a sconfiggere i problemi di eccesso di peso e obesità provocati anche dall'eccessivo consumo di bibite gassate e merendine. E' quanto afferma la Coldiretti il cui presidente nazionale Sergio Marini ha firmato il Protocollo d'intesa con il Ministro della Salute Livia Turco sul piano interministeriale "Guadagnare in salute" alla presenza del Presidente del Consiglio Romano Prodi.

"Con quasi un terzo dei bambini italiani in sovrappeso o addirittura obesi, impegnarsi ad educare e a promuovere stili di vita corretti, a partire dall'alimentazione, è una scelta di civiltà per un Paese come l'Italia che può contare su un patrimonio qualitativo che con la dieta mediterranea si è affermato in tutto il mondo diventando sinonimo di salute" ha affermato il presidente della Coldiretti. I giovani di adesso rischiano di essere i primi nella storia a vivere meno dei propri genitori poiché l'aumento di peso è - sottolinea la Coldiretti - un importante fattore di rischio per molte malattie che si sviluppano in età adulta come i problemi cardiocircolatori, il diabete, l'ipertensione, l'infarto e certi tipi di cancro. Secondo la consultazione effettuata dall'Unione Europea risulta che le malattie collegate direttamente all'obesità sono responsabili di ben il 7 per cento dei costi sanitari dell'UE. La principale causa individuata dagli esperti nel minor esercizio fisico e nel consumo di cibi grassi e ricchi di zucchero come le bibite gassate coinvolge direttamente anche l'Italia dove - sottolinea la Coldiretti - la radicata cultura alimentare fondata sulla dieta mediterranea non ha "salvato" i giovani, come confermano i dati preoccupanti sull'aumento dei casi di obesità o sovrappeso, dovuti a una non corretta alimentazione, che riguardano il 36% dei ragazzi attorno ai dieci



anni, il valore più alto tra i Paesi Europei secondo una indagine Merrill Lynch. Per questo - sostiene la Coldiretti - occorre intervenire nelle case e nelle scuole con una maggiore attenzione ai menu anche delle mense dove deve essere garantita la presenza di cibi sani come i prodotti tradizionali e la frutta e verdura locale che troppo spesso mancano dalle tavole delle giovani generazioni. Un obiettivo che - continua la Coldiretti - può anche essere incentivato con l'aiuto dei nuovi distributori automatici di frutta e verdura snack che si stanno diffondendo e dove è possibile acquistare frutta fresca, disidratata

o spremute senza aggiunte di zuccheri o grassi come alimento rompi-digiuno per una merenda sana alternativa al "cibo spazzatura". Ma serve anche più formazione, un impegno che la Coldiretti sta realizzando con il progetto "Educazione alla Campagna Amica" che coinvolgerà oltre centomila alunni delle scuole elementari e medie in tutta Italia che parteciperanno ad oltre tremila lezioni in programma nelle fattorie didattiche e agli oltre cinquemila laboratori del gusto organizzati nelle aziende agricole e in classe. L'obiettivo - conclude la Coldiretti - è quello di formare dei consumatori consapevoli sui principi della sana alimentazione e della stagionalità dei prodotti per valorizzare i fondamenti della dieta mediterranea e ricostruire il legame che unisce i prodotti dell'agricoltura con i cibi consumati ogni giorno.

*Dati Istat rivelano la crescita delle aziende. Molto richieste anche le fattorie pugliesi*

## L'agriturismo piace alle donne

Sono 15.327 le aziende agrituristiche italiane e sono cresciute di 1.310 unità negli ultimi due anni, aumento pari al 9,3 per cento. Più del 50 per cento si trova in collina, più di un terzo in montagna (35,8 per cento) ed il 13,6 per cento in pianura. E' il quadro dell'agriturismo italiano illustrato dall'Istat. L'agriturismo sembra volersi trasformare sempre più in "palestra all'aria aperta": i clienti amano infatti fare equitazione, mountain bike, trekking osservazioni naturalistiche ed altre svariate attività bucoliche. Il 45,7 per cento del totale degli agriturismi si concentra al Nord, il 35 per cento al centro ed il 19,3 per cento nel Mezzogiorno, dove però si registra una vivacità senza precedenti nel settore. L'Istat conferma la presenza capillarmente diffusa e storicamente radicata in Toscana ed in Alto Adige, dove sono localizzate rispettivamente 3537 aziende e 2.639 aziende. Cresce, anche se di poco, la presenza di donne nel settore: il 65,9 per cento delle aziende viene gestito da uomini ed il 34,1 per cento da donne. Rispetto allo scorso anno l'incidenza delle conduttrici mostra un incremento del-



lo 0,4 per cento. La presenza femminile risulta più concentrata in Toscana dove le donne gestiscono ben 1406 agriturismi, pari al 26,0 per cento di quelli complessivamente diretti da donne in Italia. Viceversa le aziende in Molise condotte da donne sono appena 38. Nel corso del 2005 poi, le nuove aziende autorizzate sono 1.700 mentre 390 hanno chiuso l'attività agrituristiche. Tra il 1998 ed il 2005 le aziende del turismo verde sono passate da 9.718 a 15.327 unità (+57,7 per cento), gli alloggi sono passati da 8.034 a 12.593 (+56,7 per cento) ed i turisti da 4.724 a 7.201 (+52,4 per cento).

Ed in Puglia, com'è la situazione? Secondo gli operatori è rosea. Un numero crescente di turisti sceglie infatti il tacco d'Italia per trascorrere le vacanze e la ricerca di struttura a diretto contatto con la natura, negli agriturismi, registra una crescita costante. Nel Salento le strutture agrituristiche sono sempre più frequentate, anche se molto rimane ancora da fare nell'offerta dei servizi e soprattutto per incrementare la tanto declamata stagionalizzazione.

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

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 maggio)

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