



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXX - Numero 4

..terra salentina..

GIUGNO 2007

Manifestazione nazionale della Coldiretti l'11 luglio scende in piazza a Bologna “Giù le mani dalla qualità italiana”

La più grande manifestazione promossa dagli agricoltori negli ultimi anni. È stata deliberata dal Consiglio nazionale della Coldiretti, su proposta del presidente **Sergio Marini**, che ha fissato l'appuntamento a Bologna l'11 luglio a partire dalle ore 10 in Piazza 8 Agosto dalla quale si muoverà il corteo per Piazza Maggiore dove sarà allestito un megapalco. Alla manifestazione parteciperanno gli agricoltori della Coldiretti provenienti dalle campagne di ogni regione con auto, pullman, treni speciali, aerei e navi.

Nella capitale dell'agroalimentare italiano gli agricoltori insieme a cittadini, mamme, giovani e studenti manifesteranno contro il tentativo di standardizzare e omologare verso il basso la qualità dell'agricoltura italiana per asservirla ad un modello di sviluppo produttivistico, contrario all'interesse delle imprese, dell'ambiente e dei consumatori.

“Ministro, giù le mani dalla qualità italiana” è lo slogan di una manifestazione necessaria per difendere i primati dell'agroalimentare italiano, e con essi la salute dei cittadini, la qualità dell'ambiente e il reddito delle imprese agricole.

Il maldestro tentativo di cancellare la legge sull'obbligo di indicare in etichetta l'origine degli alimenti per favorire le importazioni, il via libera all'invecchiamento artificiale del vino con i trucioli e la proposta di sperimentare gli Ogm in prodotti base dell'agroalimentare nazionale, sono solo gli ultimi esempi delle decisioni assunte dal Ministro delle Politiche Agricole **Paolo De Castro** sul quale gravano anche le pesanti



Un momento della manifestazione a Montecitorio

responsabilità dei ritardi nell'attuazione di praticamente tutte le misure previste in finanziaria per il settore. Dal decreto per le nuove società agricole a quello per la gestione assicurativa delle calamità atmosferiche e per le crisi di mercato, dalla vendita diretta degli agricoltori alle intese di filiera fino al mancato sviluppo delle energie pulite dalla campa-

gnia necessarie per contrastare i cambiamenti climatici, diversificare le fonti di approvvigionamento e alleggerire il peso delle bollette su tutti i cittadini.



Appuntamento l'11 luglio alle ore 10 in piazza 8 Agosto a Bologna

Le tematiche della piattaforma progettuale

I punti su cui Coldiretti ritiene si registrino gravi ritardi e inadempimenti da parte del ministro De Castro

- Centralità della concertazione come metodo di confronto tra le vere rappresentanze e le Istituzioni
- una forte azione di sensibilizzazione in Europa per affermare la centralità del Consumatore europeo, dei suoi interessi, delle sue aspettative che dovranno essere presenti in tutti i documenti politici, i regolamenti e direttive di mercato. Su questo tema Coldiretti attiverà alleanze e una forte azione di diplomazia che coinvolgerà i livelli istituzionali europei e le rappresentanze nazionali. Anche al fine di incalzare le latitanze dei Ministri Agricoli italiani
- emanazione dei decreti attuativi della legge 204 del 2004 sull'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine dei prodotti agricoli. Una assenza di legge che offende il vero “Made in Italy”, ostacola la crescita del Paese in un settore determinante e strategico per la formazione della sua ricchezza.
- emanazione dei decreti attuativi per la produzione di agroenergie da micro- impianti che esaltino il valore ed il legame con il territorio italiano;
- applicazione dell'OCM ortofrutta e dell'OCM vino coerentemente con quanto già previsto ed attuato dalla Riforma Fischler del 2003; emanazione dei Decreti previsti dalla Finanziaria 2007. A titolo esemplificativo:
 - emanazione del decreto che disciplina le modalità applicative della “Nuova società agricola” - strumento indispensabile per affrontare i “veri” mercati;
 - attuazione di tutte le misure previste (nel DPEF 2007) per la gestione assicurativa dei rischi atmosferici e del fondo per favorire la ripresa economica e produttiva delle aziende colpite da crisi di mercato;
 - emanazione del decreto previsto nella finanziaria 2007 per la disciplina dei farmer markets e l'esercizio della “vendita diretta” ai consumatori; attuazione della legge 231 sulle intese di filiera per lo sviluppo di nuove forme di collaborazione fra le imprese agricole, le grandi strutture di vendita o i centri commerciali;
- stabilizzazione di alcuni dei regimi fiscali in agricoltura:
 - con l'aggiornamento del catasto terreni e conseguenti variazioni dei fabbricati da rurali ad urbani è previsto, per il 2007, un maggior gettito di 570 milioni di Euro che saliranno a 1 miliardo e 100 milioni di Euro a regime in virtù dei quali si richiede al Governo la stabilizzazione dei regimi fiscali (Irap nella percentuale del 1,9% e imposte di registro e ipotecaria); attuazione delle misure fiscali previste in finanziaria 2007;
- promuovere un nuovo rapporto di filiera fondato sulla possibilità per l'impresa agricola di giocare il suo ruolo in condizioni di pari opportunità con il resto degli attori economici. Interrompendo la stagione di finanziamenti pubblici ad alcune strutture economiche che non hanno più né capacità né ruolo nel mercato o non sono in condizioni di rimanervi senza le stesse sovvenzioni pubbliche.

Un convegno della Coldiretti e del Movimento di difesa dei consumatori per tutelare la tracciabilità Ok a farmers market e gruppi d'acquisto

C'è un modo alternativo per conoscere quello che mangiamo: la filiera corta. E' la soluzione invocata dal convegno sulla sicurezza alimentare, organizzato dalla Coldiretti di Lecce e dal Movimento di difesa del consumatore il 19 maggio all'hotel Tiziano. E se l'etichettatura del prodotto è un'esigenza sempre più sentita ed una garanzia per il consumatore, poter acquistare gli alimenti direttamente nel luogo di produzione è un'opportunità irrinunciabile.

Per far incontrare produttori e consumatori in modo diretto ed efficace ci sono due soluzioni: il "farmer market" ed il "gruppo d'acquisto".

Il primo è una sorta di oasi cittadina dove gli agricoltori possono vendere al pubblico ciò che producono: un'area non esposta ad agenti inquinanti, dove è possibile trovare uova, formaggio, frutta, verdura, prodotti da forno, conserve ed altri prodotti prevalentemente biologici, salubri e convenienti dal punto di vista economico. Il secondo è un consorzio degli acquirenti: un gruppo di persone (parenti, amici, vicini di casa) che si mettono d'accordo e decidono di fare la spesa assieme, acquistano magari direttamente dai produttori, con risparmio di denaro e con la sicurezza di portare in tavola cibo di qualità. Sul farmer market il vicepresidente della Provincia, **Loredana Capone**, ha preso un impegno preciso per istituire in città un'area attrezzata per il contatto diretto tra consumatori e produttori. Del resto, i mercatini degli agricoltori sono ormai diffusi in tutto il mondo e sono sempre più richiesti dai consumatori. Dall'America al Nord Europa, il farmer market è un'area di aggregazione con momenti di intrattenimento ma anche l'occasione per conoscere gli alimenti prodotti direttamente sul territorio e quindi imparare a valorizzare le ricchezze del luogo.

Al centro del convegno anche etichettatura e tracciabilità dei prodotti agricoli. Il presupposto da cui si parte è che le informazioni messe a disposizione degli acquirenti italiani riguardo agli alimenti sono ancora scarse. "Dietro ogni alimento c'è una storia - dice il responsabile nazionale ambiente e territorio di Coldiretti, **Stefano Masini** - purtroppo però in nome di un malinteso concetto di libertà di scambi e di commercio l'Unione europea ha frenato l'etichettatura obbligatoria degli alimenti. Un principio che le varie emergenze alimentari, dalla Bse alla Sars, hanno dimo-

strato essere assai debole. La libertà delle industrie di acquistare in qualsiasi Paese dell'Ue la materia prima non deve trasformarsi in uno svantaggio per il consumatore, che non sa l'origine dell'alimento che porta in tavola". Masini ricorda la battaglia per l'etichettatura dell'olio d'oliva messa in piedi da Coldi-

In media sono 1900 i chilometri percorsi da un alimento prima di essere venduto ad un prezzo quattro, cinque volte superiore. C'è poi l'impatto negativo con l'ambiente: le operazioni di packaging, il trasporto contribuiscono ad aumentare l'immissione di anidride carbonica nell'atmosfera, con effetti

il paesaggio del Salento, e talvolta persino l'attività agricola. Le imprese rurali garantiscono trasparenza e qualità. Ma i consumatori ci devono dare una mano: scegliendo i nostri prodotti permettono la crescita delle aziende del territorio. Ed anche le istituzioni possono fare la loro parte, ad esempio puntando sui prodotti locali negli appalti alle mense degli ospedali e degli uffici pubblici".

Masini ritorna al concetto della filiera corta: "Produrre e consumare in loco un prodotto significa creare valore aggiunto, valorizzare le tipicità, risparmiare emissioni nocive all'ambiente. La sfida degli agricoltori del Terzo Millennio è

Tremolizzo
"Non vogliamo
licenze per
vendere
in strada ma
aree idonee"



La Coldiretti chiede spazi adeguati per dare vita ai mercati dei produttori

retti assieme a Slow Food. "Contiamo di raccogliere due milioni di firme", dice, "e di estendere ovviamente il discorso a tutti i prodotti alimentari".

"La domanda da porsi - continua Masini - non è cosa mangiamo, ma cosa sappiamo di ciò che mangiamo. Torniamo allora alla

dannosi anche per la salute umana. Dunque perché non incentivare l'utilizzo dei prodotti locali?".

Menu a chilometri zero e farmer market sono due idee amiche dell'ambiente. Ed a proposito dei mercatini dei produttori, **Vincenzo Tremolizzo** cerca di sfondare il



Il presidente Vincenzo Tremolizzo



Stefano Masini

produzione locale, valorizziamo le produzioni tipiche, rilocalizziamo il prodotto, anche attraverso campagne di educazione alimentare nelle scuole. Un'altra iniziativa ottima, targata Coldiretti, è il menu a chilometri zero, già avviata in alcuni ristoranti ed osterie. Un menu in cui le pietanze sono realizzate con alimenti del territorio, che non devono viaggiare a lungo prima di giungere negli scaffali del supermarket o sul tavolo del ristorante.

muro dell'incomunicabilità tra città e campagna. "Non vogliamo la licenza per vendere un prodotto in mezzo alla strada - dice il presidente della Coldiretti di Lecce - ci serve un'area attrezzata per farlo ed è compito delle istituzioni individuarla". Farmer market, ma anche difesa dell'ambiente. "Stiamo assistendo alla marginalizzazione ed alla svendita del nostro territorio - dice Tremolizzo - penso all'eolico selvaggio che minaccia le campa-

proprio questa: non concentrarsi esclusivamente sulla produzione, sulla coltivazione. Ma entrare a pieno titolo anche nella commercializzazione e nella promozione dei prodotti. Non si può sempre delegare ad altri questi passaggi importanti. L'agricoltore del Duemila è sempre più un manager ed il suo raggio d'azione è estremamente ampio e variegato. Del resto - aggiunge Masini - Coldiretti insiste da tempo sul concetto della multifunzionalità. Non esiste solo l'ambito della produzione agricola. Ma anche quello della commercializzazione, in una sinergia costante con il territorio, e poi c'è l'offerta di servizi, come nel caso delle agroenergie. Infine il ruolo dell'agricoltore come sentinella dell'ambiente, come custode dell'integrità del paesaggio, che va difeso dall'assedio del cemento e dell'asfalto, ma anche dalle torri eoliche e da altri elementi invasivi".

Questi in sintesi i temi principali su cui si è discusso nel convegno. Mentre si rafforza la sinergia tra Coldiretti e Movimento dei diritti del consumatore (Mdc). "L'idea dei mercatini dei produttori e dei gruppi d'acquisto non possono che piacere ai consumatori che da entrambe ricaverebbero solo vantaggi - dice il presidente di Mdc, **Luigi Mariano** - la sfida è stata lanciata. Sta ora anche alle amministrazioni fare la loro parte, consegnando uno spazio opportuno perché ad esempio il farmer market diventi una realtà".

“Il Consorzio non pesi sui contribuenti”

Presenza di posizione della Coldiretti sul ripianamento del Bilancio dell'ente di bonifica Terra d'Arneo

Dura presa di posizione della Coldiretti di Lecce nei confronti del Consorzio di Bonifica dell'Arneo in merito al ripianamento delle passività di bilancio accertate al 31/12/2006 e pari a 46.700.000 euro.

Tale ripianamento, secondo il Commissario del Consorzio, dovrebbe avvenire attraverso la stipula di un mutuo con 90% della rata capitale a carico del Consorzio e 10% a carico della Regione Puglia.

Ciò ricalcherebbe quanto previsto dal fantomatico disegno di legge regionale sul riordino dei consorzi di bonifica ormai in gestazione da oltre 4 anni, e più volte sollecitato dalla Coldiretti.

Coldiretti Lecce ha evidenziato invece al Commissario che le disposizioni previste dalle leggi regionali n. 4 del 2003 e n. 8 del 2005 hanno di fatto sospeso le procedure relative alla richiesta all'utenza degli oneri di contribuzione fino alla data di esecutività dei piani di classifica riformulati, così come evidenziato dalla stessa relazione al bilancio preventivo del Consorzio per l'anno 2007.

Ne consegue che i danni verificatisi anche nelle more della approvazione della nuova legge ed evidenziati nel Bilancio consortile non possono gravare sul mondo agricolo, che non ha nessuna responsabilità per questi ritardi.

Le medesime disposizioni sopra citate prevedono in ogni caso che la Regione Puglia eroghi ai Consorzi anticipazioni di risorse finanziarie per fare fronte alle spese correnti e per sopperire in tal modo alle mancate entrate.

Pertanto Coldiretti ritiene illegale nonchè privo di ogni fondamento giuridico il ripianamento delle passività attraverso il ricorso a quanto previsto da uno strumento giuridico ancora “in fieri”, quale è appunto il disegno di legge sopra citato.

Né tantomeno si può condividere l'impostazione per la quale si dovrebbe contrarre un mutuo di tale entità, che graverebbe appunto per il 90% sui



“Inaccettabile il mutuo a carico dei consorziati. Gli errori di gestione non possono gravare sul mondo agricolo”

consorziati, senza avere prima contezza di quale sarà il progetto di risanamento finanziario del Consorzio che, così come previsto dal disegno di legge più volte citato, dovrà prevedere una ricognizione del patrimonio immobiliare con una previsione di alienazione di beni non strettamente necessari alla attività istituzionale, di tutti i rapporti giuridici pendenti, nonché una situazione del personale dipendente con la predisposizione di un piano di riorganizzazione funzionale e finanziario.

Per tutto quanto sopra descritto Coldiretti Lecce ha invitato il commissario del Consorzio ad astenersi dal compiere atti ingiustamente pregiudizievoli dei diritti e degli interessi dei Consorziati, non escludendosi, in caso contrario, azioni di carattere legale.

Giro di vite del Governo contro il falso made in Puglia

“Esprimiamo plauso per l'attività svolta da Guardia di Finanza e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari del Ministero delle Politiche Agricole che ha portato all'ennesimo sequestro di olio proveniente presumibilmente da Spagna, Tunisia e Grecia e spacciato per pugliese. Pesanti sono i danni arrecati dall'agropirateria a carico degli imprenditori agricoli veri e dei consumatori, oltre che all'immagine complessiva dell'agroalimentare pugliese di qualità. E' nostro fermo intendimento costituirci parte civile contro questa ennesima aggressione al settore oleario, al territorio e al made in Puglia”. Così il presidente della Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni**, ha commentato il sequestro probatorio di olio in un'azienda di Andria (Bari) che “avrebbe venduto – si

legge – 740 tonnellate di olio estero attestando che fosse italiano”.

Intanto, si registra l'aumento dell'8 per cento dell'importazione di olio di oliva da imbottigliare in Italia per essere spacciato come ‘Made in Italy’ a causa dei ritardi accumulati nell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza delle olive, contenuto nel decreto recentemente emanato dal Ministro per le Politiche Agricole. Oltre la metà dell'olio “italiano” venduto

nei supermercati è spremuto da olive di cui non si conosce la provenienza che, grazie al provvedimento ministeriale che attende l'approvazione della Commissione UE, dovrà essere indicata in etichetta per fare finalmente chiarezza e consentire ai consumatori di fare scelte di acquisto consapevoli. “L'emanazione del decreto sull'indicazione obbligatoria d'origine nell'etichettatura dell'olio vergine ed extravergine – conclude Salcuni - rappresen-

ta un necessario passo in avanti nella battaglia per la trasparenza dell'informazione iniziata con la legge 204 del 3 agosto 2004, ottenuta con il sostegno di un milione di firme raccolte da Coldiretti e che obbliga a indicare la provenienza dei prodotti agricoli in tutti gli alimenti”.



L'IMPRESA SI RACCONTA

Conte, un olio che conquista il mondo

Dal frantoio di Sternatia, genuini prodotti di nicchia premiati anche a Los Angeles

L' "oro giallo" è il miglior ambasciatore del Salento. Lo sa bene **Antonio Conte**, olivicoltore e produttore di olio extravergine, che assieme al fratello **Giorgio** porta avanti un'azienda di circa 15 ettari in agro di Sternatia, con oltre 3mila piante. Una passione ereditata dagli avi quella per l'olivicoltura. "Mio padre mi ha lasciato un appezzamento di terreno che poi con gli anni abbiamo ampliato grazie all'acquisto di suoli circostanti", racconta Antonio Conte. Prima la coltivazione delle olive, dunque, che venivano conferite ad un oleificio del luogo. "Riprendevamo per l'uso domestico e per qualche amico solo una minima parte di olio", dice l'imprenditore. Poi, la decisione di completare la filiera pro-



L'imprenditore Antonio Conte

duttiva con la realizzazione di un moderno frantoio a tecnologia innovativa. Un'idea meditata a lungo: "sono perito industriale e da sempre ho avuto dimestichezza e passione per le macchine e la tecnologia", racconta l'imprenditore, "dunque, perché non mettere su una struttura in grado di produrre olio extravergine di qualità?". Nel 2000 nasce così nel centro di Sternatia il moderno frantoio dei fratelli Conte. "Una struttura semplice, con il minimo indispensabile per una produzione però che punta alla qualità assoluta", assicura. Qualità che comincia dal campo.



L'olio nella vetrina della pasticceria Natale



Gli oliveti dell'azienda Conte a Sternatia

Le tremila piante d'olivo, molte delle quali ogliarola ma anche nuove varietà (leccino, frantoio, coratina), seguono un rigoroso disciplinare. "Ci avvaliamo della consulenza di esperti che seguono tutta la difesa fitosanitaria della pianta, a cominciare dalle trappole per tenere a bada la mosca, ma anche altre forme di difesa parassitaria". Il frutto viene seguito dalla nascita sino alla completa maturazione. Intorno al 20 ottobre ha inizio la raccolta dall'albero. "Le olive che cadono le consideriamo perse, non ne raccogliamo neanche una", garantisce Conte. Il prodotto appena raccolto viene subito portato in frantoio e molito a freddo, per poi essere depositato nei silos a decantare. "Ne viene fuori un olio fragrante, dal gusto e dalle proprietà organolettiche eccellenti".

"Le cure puntigliose consentono di ottenere un prodotto sano. La raccolta nel giusto periodo di maturazione diventa l'elemento essenziale ed indispensabile della qualità del nostro olio. Le scelte aziendali, sebbene siano state abbastanza impegnative, denotano la volontà di controllare l'intera filiera produttiva per poter garantire la tracciabilità la genuinità e la qualità del prodotto". Conte spiega con orgoglio che gli investimenti sono stati tutti fatti di tasca propria. "Non abbiamo avuto alcun finanziamento o contributo. Abbiamo semplicemente fatto, passo dopo passo, un cammino di potenziamento dell'azienda nell'ottica della multifunzionalità e della filiera completa". Ed il risultato è quello di poter vantare un olio extravergine dall'etichetta chiara, trasparente, tracciabile. "L'olio confezionato nel nostro frantoio - insiste - è quello proveniente dalle sole olive aziendali, per cui possiamo ben dire che il nostro extravergine è una spremuta di olive in cui si ritrovano inalterate e valorizzate tutte le caratteristiche nutrizionali di purezza, aroma e genuinità del frutto appena raccolto, delle buone olive del Salento". La qualità non è un'opinione. E per questo l'olio Conte non ha avuto difficoltà ad entrare nelle grazie dei sommelier e degli esperti di gastronomia internazionale. Per il secondo anno consecutivo il prodotto made in Sternatia è nella guida "L'extravergine" di Marco Oreggia, un po' la bibbia dei migliori oli internazionali di qua-

lità accertata. E da quest'anno è menzionato anche nella guida "L'olio", pubblicata dall'associazione italiana sommelier dell'olio. Una menzione d'onore è stata assegnata anche qualche giorno fa nella fiera di Trieste dedicata proprio all'olio d'oliva. E poi ha avuto menzioni speciali nelle manifestazioni di Montecarlo e Bologna. Ed è proprio di questi giorni la notizia di un altro premio: la medaglia d'oro nella gara internazionale di olii extravergine disputati a Los Angeles: l'olio Conte è salito addirittura sul podio. "La degustazione del nostro olio è così coinvolgente che spesso le persone ci fanno i complimenti più sinceri. Il profumo ed il sapore dell'olio extravergine libera la fantasia facendo accarezzare in un attimo tutta la bellezza, le tradizioni, la cultura del Salento. Il nostro olio è un ideale compagno sia di veloci bruschette che di raffinate pietanze". Fare un buon prodotto è importante, ma non è tutto. "La cosa più difficile per noi è il momento della commercializzazione - allarga le braccia Conte - attualmente imbottigliamo circa cento quintali di prodotto a stagione e la preoccupazione principale è



Gli impianti del frantoio

quella di riuscire a vendere tutto. E non è semplice. Ci stiamo pian piano ritagliando nuovi spazi di mercato, anche con la partecipazione alle fiere di settore e con un'attività incessante di promozione. Riusciamo anche ad esportare nei Paesi dell'Est, in Germania, in Inghilterra, negli Stati Uniti. Ma non è un'attività semplice". A dare una mano ci pensa il figlio **Vincenzo**, che studia a Bologna Scienze della comunicazione. "Lui dà una mano per tutto ciò che riguarda il marketing, la

comunicazione ed i rapporti con l'estero", dice Antonio, che però ammette di non voler vincolare il figlio alle proprie scelte: "deve fare la sua strada, non posso obbligarlo a seguire le mie orme in azienda". "E' inutile nascondersi dietro ad un dito - incalza - il problema principale nel Salento per noi produttori è proprio la commercializzazione. La sfida della qualità è stata accolta da molti di noi, ma il cammino per far conoscere il nostro prodotto nel mondo è ancora in salita e per questo ci occorre un aiuto serio e concreto anche dalle istituzioni". Eppure, l'"oro giallo" di Puglia sembra avere la strada spianata. Le sue caratteristiche lo rendono indispensabile per una sana alimentazione mediterranea, la sua alta resistenza al calore lo rende essenziale per la cottura ottimale dei cibi. Non passa giorno che i nutrizionisti non sottolineino il rischio obesità nel



Olii extravergine pluripremiati

mondo e la necessità di portare in tavola cibi salubri e sicuri, tra cui l'olio d'oliva extravergine. "Le credenziali ci sono e per questo sono fiducioso sul futuro della mia azienda - conclude Conte - certo ora l'importante è non fare il passo più lungo della gamba. Vengo da una famiglia numerosa, con sette fratelli, molti dei quali laureati e diplomati. Questo mi ha reso molto attento ed oculato nell'utilizzo delle risorse. Non punto dunque alla quantità, ad ingrandire ulteriormente l'azienda nei prossimi anni, ma a consolidare quello che ho fatto sinora, a dare un percorso certo al mio prodotto. So che realizziamo un buon prodotto, me ne rendo conto dall'attenzione che il mio olio si è guadagnato negli ultimi anni da parte degli operatori del settore. Il lavoro dei prossimi anni sarà dunque quello di assicurare all'olio Conte un mercato sicuro. Non possiamo puntare sul ribasso del prezzo per essere competitivi perché i costi di produzione non possono essere decurtati senza conseguenze sulla qualità del prodotto. Dunque la strategia vincente sarà quella di elaborare strategie di marketing e di promozione sempre più efficaci". Che è poi l'esigenza di tutti i prodotti di qualità made in Salento.

Daniela Pastore

Gli studenti incontrano il mondo della campagna

Giornata conclusiva, nello stadio Vittoria di Bari, del percorso educativo promosso da Coldiretti

La Coldiretti prende per mano gli studenti. E li accompagna in un viaggio alla scoperta dell'agricoltura biologica. Per conoscere i prodotti tipici e le migliori tradizioni enogastronomiche, lungo le vie dell'olio, del vino e del ciliegio.

Nei giorni scorsi, si è tenuta una “lezione di AgriCultura”, alla presenza di ben 1.500 studenti, provenienti da tutta la Puglia. Sono giunti dal Salento, gli allievi della scuola primaria di Gagliano del Capo e dell'istituto comprensivo di Novoli.

È stato un successo oltre le aspettative, a conclusione del progetto “Masserie didattiche di Puglia”. I ragazzi sono stati ospitati in una masseria d'eccezione: l'Arena della Vittoria di Bari, appositamente allestita. Lì si sono esibiti in recite, canti e balli, ispirati ai temi della “Campagna amica”. Ma non solo: infatti, hanno presentato anche i lavori realizzati durante l'anno scolastico ed hanno visto da vicino gli “animali della masseria”. Hanno affrontato, poi, percorsi



Un momento del convegno a Parabita

espansione, di imprese agricole ed agrituristiche che possano diventare punti di riferimento per l'educazione alimentare ed agroambientale - spiega il presidente della Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni** - Il nome del progetto richiama immediatamente la realtà delle campagne pugliesi, dove la masseria è il bene per eccellenza. Un tempo - ricorda - era il centro del

del lavoro nei campi. “Le finalità del progetto - rivela il direttore della Coldiretti Puglia, **Giuseppe Brillante** - consistono nell'offrire agli studenti e alle loro famiglie, agli insegnanti e, più in generale, ai consumatori, una visione concreta e reale dell'agricoltura regionale, un programma di educazione alimentare, alcune informazioni sull'agricoltura biologica ed

“La dieta mediterranea”. All'incontro, che si è tenuto il 5 giugno scorso, nella sala “Carducci” della scuola primaria “Oberdan” di Parabita, sono intervenuti i rappresentanti della Coldiretti, **Giorgio Donnini** e **Mario Cortese**, il sindaco del Comune di Parabita, **Adriano Merico**, l'assessore all'Agricoltura e all'ambiente, **Cosimo Prete** e la dirigente scolastica, **Giuseppina Arigliani**. Sono intervenuti, poi, i medici che hanno supportato le classi: i dottori **Antonio Cagiola**, **Vincenzo Crusi**, **Giorgio Mauro** ed **Italo Mazzotta**.

Un momento che conclude un anno di attività della Coldiretti di Lecce impegnata a portare il mondo rurale nelle scuole salentine e a far appassionare le nuove generazioni alla vita della campagna.

La serata è stata allietata da poesie e canti eseguiti dagli alunni della scuola primaria e si è conclusa con l'assaggio di prodotti tipici della tradizione salentina offerti dalla Coldiretti Lecce.



Gli studenti di Gagliano del Capo e delle scuole pugliesi “incontrano” la campagna nello stadio di Bari



didattici e si sono sfidati in tornei di giochi campestri. Particolare interesse ha destato la preparazione “in diretta” dei prodotti tipici nostrani.

Tutto questo per avvicinarli alle tecniche di coltivazione, alla selezione dei prodotti, favorendone il consumo, attraverso le degustazioni guidate nelle masserie. Di più: “Terranostra Puglia”, associazione agrituristica della Coldiretti, ha offerto un pranzo a base di piatti tradizionali della cucina nostrana. In tal modo, ha voluto valorizzare la funzione educativa delle imprese agricole ed agrituristiche che si aggiunge alla tradizionale funzione di produzione dei prodotti, alla funzione di tutela dell'ambiente rurale ed alla funzione turistico-ricreativa.

Il progetto “Masserie didattiche di Puglia”, infatti, è nato dall'esigenza di proporre agli allievi delle scuole d'obbligo, alle loro famiglie ed agli insegnanti, una conoscenza più approfondita dell'agricoltura, ma soprattutto del percorso che compie un alimento prima di arrivare sulla tavola. In quest'ambito, si inserisce l'educazione al consumo dei prodotti regionali di qualità, l'agricoltura biologica ed ecocompatibile, il recupero delle migliori tradizioni enogastronomiche e non solo. “Si vuole sviluppare una rete, stabile ed in continua

l'attività aziendale e della vita familiare dei produttori agricoli e poteva costituire anche una protezione dagli atti di pirateria e brigantaggio. Oggi - sottolinea - rappresenta un patrimonio storico e culturale di assoluto rilievo che rispecchia molto bene l'evolversi della realtà socio-economica della Puglia ed, in particolare, della civiltà rurale”.

Alla masseria si associa, poi, l'idea didattico-pedagogica, volta a stimolare l'osservazione e la scoperta

ecocompatibile e, non da ultimo, uno spaccato sulla difesa dell'ambiente e del territorio, salvaguardandone il paesaggio”.

In sintesi, si vuole contribuire alla costruzione dell'identità dei giovani studenti, sia attraverso la valorizzazione e la scoperta del territorio rurale sia attraverso il consolidamento dei legami con le loro radici.

Nell'ambito del progetto di educazione alla “Campagna amica”, si è svolta una tavola rotonda dal titolo



Un piccolo esempio della vita nella fattoria

Estimi catastali i versamenti entro il 30 novembre

L'azione svolta sul Governo dalla Coldiretti ha fatto sì che, con apposito emendamento, la Commissione finanze del Senato, con risoluzione congiunta delle commissioni finanza e agricoltura della Camera, ha disposto di portare al 30 novembre il termine entro cui gli agricoltori interessati dalla revisione degli estimi catastali, potranno regolarizzare i versamenti, maggiorati dei soli interessi e senza sanzioni.

Di fatto, quindi, ferma restando nell'anno 2006 la entrata in vigore delle variazioni, gli interessati potranno utilizzare nella dichiarazione dei redditi le rendite non aggiornate e rinviare a novembre la regolarizzazione.

Inoltre è stato stabilito che fino al 30 settembre sarà possibile presentare eventuali ricorsi alle competenti commissioni tributarie nell'ipotesi di esito sfavorevole delle istanze di autotutela.



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

RISTRUTTURAZIONE CREDITI INPS

L'undici Giugno è stato dato il via alla ristrutturazione dei debiti INPS in agricoltura ottemperando all'accordo preso nei mesi scorsi tra le Banche e le Organizzazioni agricole Coldiretti, Confagricoltura, Cia e Copagri. In detto accordo è previsto che il periodo in cui potranno essere effettuate le operazioni di adesione avrà una durata di 90 giorni più altri 30 per i casi più complicati.

Sono debiti oggetto della ristrutturazione tutti i contributi insoluti i cui versamenti sono scaduti entro l'anno 2004.

Pertanto vengono inclusi per le aziende assuntrici di manodopera tutti debiti sino al 2° trimestre 2004 e, per i Coltivatori Diretti e Imprenditori Agricoli Professionali sino alla 3^a rata 2004.

Per i debiti contributivi in scadenza entro il 31/12/2005 potrà essere richiesta la rateizzazione ai sensi della legge 350/2003 (ex Decreto Alemanno) modificata dalla legge 296/2006 – legge finanziaria.

La tipologia dei debiti che rientrano nella complessa operazione di ristrutturazione sono:

1. i debiti oggetto delle varie cessioni alla Società di riscossione e iscritti a ruolo;
2. debiti ceduti alla Società di riscossione ma non iscritti a ruolo per vari motivi.

I debiti che invece restano esclusi sono:

1. debiti oggetto di sospensione per calamità;
2. debiti la cui riscossione avviene con il sistema DM;
3. debiti provenienti da verbali ispettivi o da accertamenti d'ufficio notificati dopo il 1° Gennaio 2005.

Per tutti i crediti ristrutturati, le sanzioni civili sono state ricalcolate alla data del 30 maggio 2007.

E' importante segnalare che per i contributi relativi alle aziende assuntrici di manodopera, l'accesso alla ristrutturazione ha notevole convenienza in quanto per i lavoratori dipendenti vi è l'automaticità delle prestazioni; per i lavoratori autonomi, data la non frazionabilità del contributo annuale, l'importo che si va a ristrutturare non garantisce alcuna prestazione per l'anno e, pertanto l'anno ristrutturato non sarà utile ai fini contributivi per il calcolo del diritto a pensione.

La ristrutturazione prevede l'estinzione del debito con l'INPS mediante il pagamento di un importo compreso tra il 22% e il 30% per i pagamenti che si effettueranno in un'unica soluzione e con il pagamento tra il 29% e il 39,8% per i pagamenti che si effettueranno in 40 rate trimestrali costanti (dieci anni). La seconda soluzione verrà

attuata con l'obbligo di garantire l'incasso verso le Banche mediante una polizza fidejussoria del 110%.

L'operazione di ristrutturazione debiti andrà a buon fine a condizione che le adesioni garantiscano un introito per le banche di circa 2 miliardi di Euro. Nel caso in cui l'operazione non andrà a buon fine, le banche restituiranno ai contribuenti quanto già versato.

Le fasi di ristrutturazione, che terminerà l' **08/10/2007**, possono essere così sintetizzate:

1. RICHIESTA DEL CODICE PERSONALE DI ACCESSO (CAR)

Ogni debitore dovrà recarsi presso la propria Organizzazione Agricola di appartenenza per delegare la stessa alla richiesta presso l'INPS di un codice personale di accesso (CAR), indispensabile per la visualizzazione e l'istruttoria della pratica mediante il portale messo a disposizione delle Banche.

2. ISTRUTTORIA DELLA PRATICA

Ottenuto il CAR e avuto l'accesso alla situazione personale nel portale delle Banche è necessario verificare i dati contenuti nello stesso. Detti dati potranno essere inesatti a causa del mancato aggiornamento degli archivi dell'INPS e, pertanto saranno oggetto di un'attenta verifica da parte del contribuente. Se verranno riscontrate inesattezze nelle varie posizioni, il debitore, tramite la propria associazione di categoria, potrà chiedere un appuntamento alla sede INPS di Lecce o Casarano per la rettifica di detti dati, dimostrando l'avvenuto pagamento di somme non presenti nelle banche dati: si ricorda che l'onere di dimostrare l'avvenuto pagamento delle somme spetta al contribuente e non all'INPS. L'Istituto sistemerà la posizione singola di ogni debitore dietro presentazione delle copie delle ricevute di versamento. Una volta appurata la correttezza del debito si seguirà con la fase successiva.

3. VERSAMENTO PRESSO BANCA

Una volta quantificato il debito e scelte le modalità di pagamento (unica soluzione o rateizzato), il contribuente si recherà ad una banca per il versamento di quanto dovuto mediante un bonifico bancario al conto corrente che è stato appositamente costituito. Per i clienti della UNICREDIT o DEUTSCHE BANK ci saranno ulteriori agevolazioni.

In questa fase la Banca chiederà anche il versamento del 3,5% sull'importo da versare come spese per la gestione della pratica.

Una volta effettuato il versamento, l'assistito mediante l'Associazione di categoria, registrerà l'avvenuto pagamento nel portale indicando anche gli estremi del proprio conto corrente personale, utili in caso di mancato raggiungimento della quota minima al fine di consentire alla banca di restituire le somme versate.

4. CERTIFICAZIONE DELLA RISTRUTTURAZIONE

A questo punto, tutta la documentazione verrà consegnata al contribuente che si recherà presso un notaio dove verrà certificata tutta la ristrutturazione ad un costo fisso di Euro 75,00 circa. Il notaio dopo aver certificato il fascicolo, invierà la pratica alla banca che gestisce l'operazione, chiudendo così tutte le varie fasi.



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Le novità del modello Unico 2007

La finanziaria 2007 ha apportato non poche novità in campo fiscale, interessando anche i prossimi appuntamenti relativamente al modello UNICO 2007.

Innanzitutto, per quanto riguarda la compilazione del modello è indispensabile fornire ai nostri operatori i pagamenti ICI per i fabbricati effettuati nel 2006, possibilmente con il dettaglio degli importi.

Dal prossimo anno, inoltre, dovranno essere indicati nel modello non solo gli importi dovuti, ma anche quelli versati ai fini ICI, pertanto, invitiamo tutti gli utenti dai nostri uffici a voler conservare le ricevute dei versamenti effettuati nel 2007, sia che siano stati pagati con bollettino postale sia con modello F24.

Ma le novità più importanti sono legate alle scadenze.

Infatti relativamente ai versamenti di imposta sono stati anticipati i termini al **16 LUGLIO** prossimo venturo (l'anno scorso era il 20 luglio), data entro la quale si dovranno versare i saldi di imposta 2006 e gli eventuali primi acconti 2007 per IRPEF, addizionali IRPEF e IRAP.

Per i termini di presentazione dei modelli all'agenzia delle Entrate, questo anno ci saranno scadenze differenziate a seconda dei soggetti dichiaranti.

Per le persone fisiche che presenteranno il solo **modello base** il termine ultimo è fissato al **31 luglio**. Pertanto, invitiamo tutti gli interessati a volersi recare presso i nostri uffici al massimo entro il 24 luglio per poter dare la possibilità agli operatori di effettuare i dovuti controlli e rispettare gli adempimenti previsti dalla legge.

Per i titolari di partita iva che sono tenuti alla presentazione del modello unico comprensivo di modello iva e/o irap il termine ultimo è fissato per il 25 settembre, ferma restando la scadenza dei versamenti (nel 2006 si aveva tempo per la trasmissione fino al 31 ottobre).

Si ricorda che sono applicate le sanzioni sia per i mancati versamenti sia per l'omessa dichiarazione; pertanto, per non mettere in difficoltà i nostri operatori e poter garantire un buon servizio, invitiamo tutti gli utenti interessati a non aspettare gli ultimi giorni per la presentazione della documentazione utile per la compilazione delle dichiarazioni (CUD 2007, spese mediche, assicurazioni ed altri oneri, oltre ovviamente ad eventuali versamenti di imposta effettuati nel corso del 2006).

I nostri operatori saranno a vostra disposizione per ogni eventuale chiarimento.

Per una migliore organizzazione, presso la sede provinciale l'assistenza fiscale per le dichiarazioni dei redditi in prossima scadenza sarà prestata solo su appuntamento, contattando la segreteria degli uffici al numero 0832.228830.

NEWS NEWS NEWS NEWS

Boom di vendite per i meloni della Puglia

Con l'arrivo del caldo record è boom negli acquisti di cocomeri e meloni che rappresentano quasi la metà della frutta acquistata nel mese di giugno dove particolarmente richieste sono anche le pesche, all'inizio della raccolta. E' quanto rileva la Coldiretti che, in occasione dell'arrivo della stagione estiva con il solstizio d'estate, registra un aumento della domanda dei caratteristici frutti per effetto del clima afoso che interessa l'intera penisola. L'impennata dei consumi è favorita anche dai consigli medici che invitano - sottolinea la Coldiretti - ad assumere molta frutta e verdura fresca, specie quella di stagione, soprattutto durante le ore pomeridiane e subito dopo un pasto abbondante, in modo specifico se la temperatura supera i 30 gradi all'ombra. E a spingere la domanda di cocomeri e meloni, oltre alle proprietà dissetanti, è l'"effetto dimagrante" dovuto ad un basso contenuto in calorie particolarmente apprezzato per tornare in forma durante l'estate. L'Italia è un importante produttore con un'offerta che garantisce elevati livelli qualitativi che quest'anno è giunta sul mercato in anticipo anche per effetto del caldo invernale. Secondo una analisi Coldiretti su dati Istat, la produzione nazionale di meloni all'aperto è pari a 5,4 milioni di quintali su una superficie coltivata di 24.649 ettari localizzata per il 45 per cento in Sicilia e a seguire Puglia (9 per cento), Lombardia (6 per cento) ed Emilia Romagna (6 per cento). La produzione di cocomeri all'aperto - conclude la Coldiretti - è di 4,4 milioni di quintali su una superficie di 11.438 ettari concentrati per il 24 per cento in Puglia, il 14 per cento in Emilia Romagna e per il 13 per cento in Sicilia come nel Lazio.

Protopapa alla guida degli allevatori salentini

Il neo presidente, agronomo, 35 anni, succede a Silvano Muci

Il comitato direttivo dell'Associazione provinciale allevatori di Lecce, nella seduta del 10 maggio 2007 ha eletto **Rocco Protopapa** presidente dell'Associazione. Protopapa succede a **Silvano Muci**, che ha rivestito la carica di presidente dell'Associazione negli ultimi dieci anni.

Trentacinquenne, agronomo, Protopapa è titolare di un allevamento di vacche da latte di razza Frisona ad Alessano. Nel suo discorso di insediamento ha dichiarato di puntare a un rilancio dell'Associazione allevatori attraverso un progetto di qualificazione dell'intero comparto zootecnico della provincia di Lecce, rappresentato da oltre 1500 imprese che allevano complessivamente circa 8000 capi bovini, 40.000 capi ovini e caprini e circa 1000 capi equini, e di valorizzazione delle produzioni zootecniche, con particolare riferimento alle produzioni tipiche.

Vice presidenti dell'Associazione sono stati nominati gli allevatori **Giuseppe Quarta** e **Cosimo Tornesello**.

Energia e voglia di portare innovazione nella zootecnia



Rocco Protopapa

leccese, Protopapa ha già messo nero su bianco un calendario di appuntamenti tecnici con gli allevatori, "perché è importante innanzitutto l'aggregazione, da sempre il tallone d'achille del mondo produttivo del Salento, e poi è importante il confronto tra le varie realtà. Chiudersi nella propria azienda significa rimanere fuori dalle sfide attuali del settore". Gli incontri tecnici

saranno prevalentemente incentrati sul miglioramento genetico delle razze ovicaprine autoctone: la moscia leccese e la ionica. "Razze che è importante tutelare e valorizzare - dice l'agronomo - ma che allo stesso tempo devono essere selezionate perché garantiscano performance interessanti per chi le alleva". L'associazione con la guida di Protopapa cercherà di portare nelle aziende anche "concetti di management e di imprenditoria innovativa - ribadisce il neo presidente - aspetti importanti per rendere più competitive le aziende e garantire maggiori introiti economici". Non da ultimo, l'aspetto tecnologico. "Modernizzare il comparto è un'esigenza ormai irrinunciabile". Ovviamente l'associazione fornirà poi i servizi di base a tutti gli associati. "Spero di riuscire a creare una buona squadra - conclude il presidente - è importante che ci sia armonia ed unità d'intenti tra tutti gli allevatori. Solo così il cammino sarà più spedito e gli obiettivi, anche quelli ambiziosi, più a portata di mano".

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

Coro di no al cibo geneticamente modificato

Marini: stop alle sperimentazioni Ogm su vino, olio, agrumi e pomodoro

Colorata manifestazione in piazza Montecitorio contro gli organismi geneticamente modificati nel piatto con pannocchie e verdure giganti geneticamente modificate insieme al meglio della tradizione enogastronomia Made in Italy portati in piazza da agricoltori, ambientalisti e consumatori. Un'iniziativa per dimostrare la contrarietà alla biotech nell'alimentazione che trova concordi tre italiani su quattro, secondo l'indagine Coldiretti Ispo sulle abitudini alimentari. Insieme a un migliaio di giovani della Coldiretti venuti da tutta Italia e guidati dal Delegato del Movimento Giovanile della Coldiretti Donato Fanelli e dal presidente nazionale Coldiretti Sergio Marini erano presenti rappresentanti di Legambiente, Aiab, Federconsumatori, Adusbef, Greenpeace, Uila Uil, Vas, insieme ad altri componenti della coalizione "Liberi da ogm". La richiesta comune quella di salvare il Made in Italy alimentare dalle



contaminazioni biotech, dopo la decisione del Consiglio dei Ministri agricoli dell'Unione Europea di fissare un'inaccettabile soglia di contaminazione dello 0,9 per cento nelle produzioni biologiche e la proposta del Ministro delle Politiche Agricole Paolo De Castro di protocolli per la sperimentazioni biotech in pieno campo riguardo prodotti simbolo del Made in Italy come vino, olio, pomodoro e

agrumi. Trasversale la partecipazione del mondo politico: dall'ex Ministro dell'Agricoltura esponente di Alleanza nazionale Gianni Alemanno al presidente della Commissione Ambiente della Camera Ermete Realacci; esponenti della Margherita come Luca Marcora, ma anche il Segretario di Rifondazione Comunista Franco Giordano, Angelo Bonelli dei Verdi e Paolo Scarpa Bonazza ex sottosegretario all'agricoltura di Forza Italia. Dai manifestanti è venuta la richiesta illustrata dal presidente della Coldiretti Sergio Marini di "ritiro immediato dei protocolli per la sperimentazione ogm all'aperto per prodotti come vino, olio, agrumi e pomodoro che inquinano le campagne italiane e l'urgente applicazione dell'etichettatura di origine obbligatoria per il biologico Made in Italy, per il quale deve essere garantita la tolleranza zero nei confronti della contaminazione da biotech. Centinaia tra striscioni, cartel-

li, locandine issate dai giovani della Coldiretti e indirizzate ai parlamentari e ai responsabili delle istituzioni davano il segno delle forti motivazioni della manifestazione di Piazza Montecitorio: "Salviamo il biologico e il tipico dall'ogm", "No agli ogm, tolleranza zero", "No a frutta e verdura ogm", "Blocchiamo gli ogm nell'olio e nel vino italiani". I principali e più forti messaggi erano però rivolti direttamente al ministro delle politiche agricole: "De Castro ritira i protocolli ogm che inquinano i vigneti e gli oliveti italiani", "De Castro ferma gli ogm nel cibo italiano", ma anche alcuni interrogativi preoccupanti: "Una follia: ogm nei cibi biologici, ministro De Castro, ma con chi stai?" e "De Castro: chi boicotta l'etichetta Made in Italy per il biologico?" Slogan, frasi piene di allarme e incitazioni a difendere un grande patrimonio economico e alimentare che rappresenta una ricchezza per l'Italia.

La plastica cambia anima e diventa bio

A cento anni dalla sua invenzione, la plastica si trasforma e diventa "bio" per assicurarne la sostenibilità ambientale nel futuro con l'utilizzo di fonti rinnovabili di origine agricola non inquinanti e completamente biodegradabili che permettono di realizzare i più diffusi oggetti di uso comune: dai walkman alle bottiglie, dagli occhiali ai pneumatici, dai contenitori alimentari a quelli per le pile, dalle biro ai sacchetti della spesa, dai piatti ai bicchieri, ma anche bastoncini cotonati, sacchi per raccolta differenziata rifiuti, giochi per animali e pannolini.

È quanto afferma la Coldiretti che, nella Giornata mondiale dell'ambiente, che coincide quest'anno con il centesimo anniversario dell'invenzione della plastica, ha allestito a Bruxelles in Belgio una esposizione di innovazioni realizzate con materiali di origine agricola non inquinanti e biodegradabili che rivoluzionano il futuro della plastica, al Forum Internazionale "Dal territorio la salute per la nuova Europa" sul tema del ruolo dell'agricoltura per la salute e l'ambiente nell'Unione Europea, aperto dal presidente nazionale, **Sergio Marini**.

La plastica - ricorda la Coldiretti - nasceva nel 1907 in America per opera del chimico belga Leo Baekeland. Oggi nel mondo la plastica riciclata è appena il 10 per cento. In Europa - stima la Coldiretti -



Sergio Marini e Jean-Paul Fitoussi

si consumano ogni anno circa 100 miliardi di sacchetti di plastica, importati per la maggioranza da paesi asiatici come Cina, Thailandia e Malesia che vengono dispersi nell'ambiente dove occorrono almeno 200 anni per decomporli, con un effetto inquinante che si aggiunge all'emissione di gas a effetto serra destinato a influenzare negativamente il clima con il consumo di combustibile di origine fossile. Un tema sul quale si interroga anche il vertice G 8 a Heiligendamm in Germania.

Adesso, con il granoturco - sostiene la Coldiretti - è possibile risolvere uno dei principali problemi di inquinamento deter-

minati dalla dispersione nell'ambiente in Italia di 8 miliardi di bottiglie di plastica all'anno come dimostra la bottiglia d'acqua "Belu" di NatureWorks che ha l'aspetto di una normale bottiglia di plastica, ma che è interamente realizzata a base di granoturco e pertanto completamente biodegradabile, con una scadenza di sei mesi per l'acqua contenuta. Per ogni bottiglia da mezzo litro servono solo 65 grammi di granoturco al posto di circa 0,027 litri di petrolio con la riduzione di 0,04 kg equivalenti nelle emissioni di anidride carbonica. Con mezzo chilo di granoturco e un chilo di olio di girasole è anche possibile - precisa la Coldiretti - produrre materiale biodegradabile in grado di sostituire quasi cento sacchetti della spesa di plastica inquinante. Ma altre utilizzazioni sono possibili come è emerso nella gamma dei prodotti esposti al Forum della Coldiretti tra i quali spiccano quelli ottenuti dalla NatureWorks a partire dal granoturco o dalle bioplastiche (Mater-bi) realizzati dall'amido di mais, grano e patata dalla Novamont.

Con l'attuazione in tutta Europa di quanto previsto in Francia a partire dal 2010, dove verranno messe al bando le buste di plastica e sostituite con quelle "coltivate", si potrebbero evitare nell'Unione Europea - sottolinea la Coldiretti - la dispersione nell'ambiente ogni anno di un milione di tonnellate di plastica (100 miliardi di sacchet-

ti), ridurre di 1,4 milioni di tonnellate le emissioni di anidride carbonica e risparmiare 700mila tonnellate di petrolio, solo sostituendo i normali sacchetti della spesa in plastica con materiali biodegradabili di origine agricola comunitaria coltivati su una superficie di meno di 3 milioni di ettari a granoturco e girasole, appena 1,5 per cento della superficie coltivata nell'Unione a 27.

Ma l'applicazione delle nuove tecnologie è estremamente varia come è stato dimostrato nell'esposizione allestita dalla Coldiretti dove la bioplastica è stata impiegata per realizzare prodotti da bagno (assorbenti, fazzoletti di carta, salviette umidificate, carta igienica e cotton fioc), per la cucina (bicchieri, posate, ciotoline per il gelato, cannuce, vaschette per la frutta, pattumiere, shoppers per rifiuti, contenitori porta uova e retini per patate o cipolle), ma anche contenitori per le pile, bottiglie (per acqua, latte e succhi), penne, occhiali, pneumatici e addirittura walkman.

"Le bioplastiche rappresentano solo l'ultima frontiera dell'impegno degli imprenditori agricoli a sostegno dell'innovazione per rispondere alla domanda di salute, sicurezza e ambiente dei cittadini e consumatori", ha sostenuto il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel sottolineare che l'agricoltura è il settore dove più forte è la spinta per valorizzare le risorse del territorio e per contrastare i cambiamenti climatici, con le campagne italiane che rappresentano il vero polmone verde dell'Italia per assorbire la CO² prodotta nelle città.

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 luglio)

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