



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE  
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXX - Numero 7

# ..terra salentina..

DICEMBRE 2007

## Piano di tutela delle acque: Coldiretti ricorre al Tar

**A**veva suscitato grande apprensione fra gli operatori la adozione da parte della Regione Puglia di un Progetto di Piano di Tutela delle acque con misure di salvaguardia già in vigore dallo scorso 18 agosto 2007. A questa giustificata apprensione, sta cercando di porre rimedio la Coldiretti di Puglia che ha impugnato il provvedimento davanti al Tribunale amministrativo regionale.

“La prolungata e ricorrente siccità, sommata a già avanzati processi di salinizzazione delle falde freatiche di interi territori agricoli, non può essere affrontata con provvedimenti deleteri, quali il blocco delle concessioni irrigue e dei trasferimenti delle stesse”. Il presidente della Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni**, spiega le ragioni che hanno spinto l’Organizzazione ad adire le vie legali contro le misure contenute nel Piano, redatto dal-



La sede dell'Acquedotto pugliese

l’assessorato alle Opere pubbliche della Regione Puglia, senza alcun propedeutico momento concertativo.

“Le misure restrittive contenute nel Piano comporterebbero - continua Salcuni - la chiusura di molte attività agricole esistenti, causando la regressione di colture irrigue ad alto rendimento economico in colture non irrigue su vaste aree della Puglia. Meglio sarebbe - conclude Salcuni - prevedere prima solu-



La Coldiretti Puglia ha chiesto alla Regione un incontro urgente

zioni che consentano lo sfruttamento di risorse alternative o incentivino il risparmio in modo virtuoso, individuando strumenti per il riuso delle acque o per gli usi plurimi”.

Per questo la Coldiretti Puglia ha chiesto e ottenuto dall’assessore al ramo la disponibilità ad incontrarsi. E’ urgente, infatti, per la Coldiretti l’adozione di un provvedimento di sospensione e conseguente modifica delle stesse norme di salvaguardia che rischierebbero di penalizzare irreversibilmente intere filiere produttive agricole, agroalimentari ed agroindustriali, con grave nocumento per i livelli occupazionali e per il tessuto socio-economico di vasti comprensori del territorio regionale.

“L’attuazione immediata - incalza il direttore della Coldiretti Puglia, **Antonio De Concilio** - senza un’opportuna razionalizzazione nell’utilizzo della risorsa idrica, significherebbe la trasformazione di una vastissima superficie di terreni da irrigui a non irrigui”.

Secondo il presidente di Col-

diretti Lecce, **Vincenzo Tremolizzo**, “ il provvedimento, con la sospensione del rilascio di nuove concessioni per il prelievo di acqua a fini irrigui in tutti i comuni costieri della provincia di

Lecce sta rischiando di mettere in ginocchio tante imprese che stanno puntando sulla irrigazione per fare una agricoltura e una zootecnia di qualità. Senza contare i danni irreparabili alla agricoltura che rischia di fare la individuazione di una zona di protezione speciale idrogeologica estesa a cavallo dei Comuni di Maglie, Corigliano, Melpignano, Cursi e Cutrofiano dove le limitazioni imposte prevedono addirittura il divieto di utilizzo di fitofarmaci sulle colture in atto”. “Il ricorso al Tar è dunque - conclude Tremolizzo - un atto dovuto per la difesa delle nostre imprese che non possono vedere vanificati per un ‘eccesso di interventismo inibitorio da parte della Regione Puglia’ secondo la definizione dei nostri legali, gli sforzi per diversificare le produzioni e qualificarle con l’uso appropriato della risorsa irrigua”.



*La Coldiretti di Lecce  
augura a tutti i soci  
un sereno e fruttuoso 2008*

## SPECIALE GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO

## Il Salento benedice l'anno agrario di tutta la nazione

Grande successo per la manifestazione ospitata dalla Coldiretti di Lecce il 10 e 11 novembre



Il presidente nazionale Sergio Marini e l'arcivescovo Cosmo Francesco Ruppi

“Nei vari passaggi della filiera si annida la speculazione”. Lo ha sottolineato il presidente nazionale della Coldiretti, **Sergio Marini**, in occasione della Giornata del Ringrazia-

eucaristica officiata dall'arcivescovo, **Cosmo Francesco Ruppi**, il presidente è intervenuto sul tema del caro-prezzi. “Condivido il monito dell'arcivescovo riguardo all'aumento del

giudizio, “bisogna fare molta attenzione alla filiera perché è proprio nei vari passaggi che si annida la speculazione”. Infatti, “prima che il pane arrivi sulle tavole dei consumatori passa per le mani di grossisti, panificatori, commercianti che fanno lievitare il

punto l'impennata del prezzo degli alimenti, ed in particolar modo del pane. “Le responsabilità non vanno addossate ai coltivatori, bensì alla filiera”, precisa Marini. E' stato stilato un ricco programma per celebrare la Giornata nazionale



La benedizione delle macchine agricole in piazza Duomo



Il presidente Vincenzo Tremolizzo al termine della messa nella cattedrale di Lecce

mento, promossa dalla confederazione dei coltivatori diretti ed ospitata dalla Coldiretti di Lecce il 10 e 11 novembre. Al termine della celebrazione

costo del pane - ha esordito Marini - Tuttavia, bisogna precisare che gli agricoltori vendono un chilo di grano allo stesso prezzo del 1985”. A suo

**Il presidente Sergio Marini:**  
 “Tutela del made in Italy e promozione delle tipicità regionali come ricetta ideale per far decollare l'agricoltura nazionale”

del ringraziamento 2007: una messa in diretta su Raiuno, un seminario di studio sull'agricoltura, una visita al santuario della Coltura di Parabita, la degustazione di prodotti tipici e non solo. Un appuntamento annuale, organizzato dalla Cei e dai coltivatori diretti per lodare il Creatore che continua ad arricchire la terra con i suoi doni. Fitta l'agenda degli appuntamenti del 10 e 11 novembre, tra cui un seminario di studio sul tema “Agricoltura, area-mediterranea e cambiamenti climatici”. Ha aperto i lavori il direttore dell'Ufficio nazionale per i problemi sociali della Cei, monsignor Paolo Tarchi, che ha letto il messaggio



Un momento della celebrazione eucaristica ripresa dalle telecamere di Rai Uno

costo finale”. E' stata la “prima volta” di Marini in Puglia, dopo l'elezione alla guida della Coldiretti. “Ed anche l'occasione per intervenire su un tema di scottante attualità, come ap-

dal titolo “Custodi di un territorio amato e servito”. Sono seguite le relazioni del professor Giampiero Marac-

*continua a pagina 3*

SPECIALE GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO

# Nel cuore del borgo antico una festa di colori e sapori

Servizio di Daniela Pastore e Davide Stasi - Foto di Arturo Caprioli

chi, ordinario di Agrometeorologia e climatologia, dell'Università di Firenze, e del professor Luigi Troiani, segretario dell'Euro-Mediterraneo trade distribution and services. Hanno preso la parola, poi, l'ambasciatore del

tedrale di Lecce, in cui l'alto prelado ha fatto propri i timori di milioni di famiglie, angustiate dal caro-vita e dal rincaro di un bene primario come il pane. "La gente si lamenta giustamente per l'aumento del prezzo del pane",



La Giornata del ringraziamento come occasione per far conoscere i prodotti tipici

Regno del Marocco in Italia, Tajeddine Baddou, il ministro delle Politiche agricole, Paolo De Castro, Michele Pasca Raymond, della Commissione europea. Ha moderato la conduttrice televisiva Paola Saluzzi. Nel pomeriggio, una delegazione è partita in pullman alla volta del santuario della Coltura di Parabita, dove è stata celebrata la messa. La domenica, il momento centrale con la celebrazione eucaristica, presieduta da monsignor Ruppi, a cui hanno partecipato, oltre al presidente Marini, il segretario generale della Coldiretti Pasquali, il segretario organizzativo Gesmundo, quasi tutti i componenti della giunta nazionale, dirigenti, impiegati e centinaia di soci Coldiretti. Al termine, sono state benedette le macchine agricole. Durante l'omelia, l'arcivescovo ha posto l'accento sul prezzo del pane. Al centro del suo messaggio anche la difficoltà delle famiglie italiane di arrivare a fine mese. Un'omelia di sei minuti, in diretta su Rai Uno dalla cat-

ha ribadito l'arcivescovo metropolitano - Eppure, il raccolto del grano è anda-



Il direttore Donnini e il presidente Marini



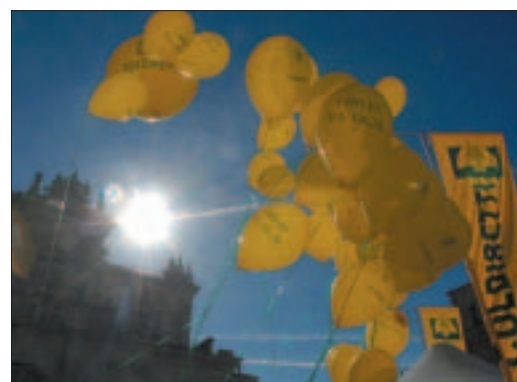
Un momento della degustazione degli olii. A destra, gli stand "by night"



Monsignor Ruppi benedice i frutti della terra

un periodo di difficoltà economiche. Poi, un messaggio di unità e di speranza rivolto a tutto il mondo agricolo. Ruppi ha richiamato l'attenzione delle istituzioni, affinché possano assumere impegni concreti in favore del comparto, attraverso una strategia di "collaborazione" e di "concertazione, archiviando le polemiche" fra i due poli. "Speriamo - ha detto - che l'agricoltura sia davvero protetta ed aiutata dallo Stato, dalle Regioni e dalla Comunità europea, perché rappresenta uno dei pilastri importanti dell'economia nazionale". Un monito pienamente condiviso dal presidente provinciale, **Vincenzo Tremolizzo** che, in più occasioni, ha chiesto alle autorità competenti, in particolare la Regione e la Provincia, di realizzare programmi di sviluppo e di coinvolgere le associazioni del settore prima di adottare le decisioni. "L'agricoltura deve tornare al centro dell'economia del Salento - ha detto Tremolizzo - deve tornare a giocare un ruolo primario, anche grazie alle nuove sfide che si aprono: dalle agroenergie alla trasformazione degli alimenti, ai farmers market, alla difesa dell'ambiente, alla promozione delle tipicità. L'agricoltore oggi deve saper gestire un'azienda multifunzionale. Le opportunità di reddito ci sono, ma bisogna individuare i settori più idonei al territorio, ed anche evitare che su argomenti delicati, come le agroenergie,

ci sia una confusione di pareri e di vedute. Sembra oggi che ciascuno si possa alzare e dire che le agroenergie sono buone o dannose o redditizie o distruttive. In questo modo non si fa che aumentare la confusione su argomenti che invece meritano argomentazioni serie e supportate dalla scienza". In concomitanza con la Giornata del ringraziamento, si è svolta la grande festa di "Campagna amica". Piazza Sant'Oronzo e piazza Duomo hanno ospitato gli stand delle aziende della



Coldiretti, con la degustazione di prodotti locali, dai formaggi alla frutta, dai prodotti da forno al vino alle conserve, alle confetture. Ed ancora, momenti dimostrativi della produzione di olio d'oliva extravergine. In particolare, gli assaggi dell'olio novello salentino sono stati un'occasione per festeggiare l'approvazione del decreto sull'etichettatura obbligatoria, un provvedimento che potrà difendere il made in Italy dall'assedio della concorrenza sleale.



## Il mercato degli agricoltori potrebbe essere una realtà nel Salento entro il 2008

# Siglato il decreto sui farmers market

**E**ntro il 2008 saranno circa 100 i mercatini degli agricoltori che nasceranno nelle città italiane, per arrivare, nel 2010, a circa 500 mercati attivi, per un totale di 6.000, 8.000 imprese agricole coinvolte. Ed anche Lecce, entro il prossimo anno, avrà il suo farmers market. È stato infatti varato dal ministro Paolo De Castro l'atteso decreto che regola la vendita diretta degli alimenti. "Con questa normativa - ha detto De Castro - si fissano finalmente le linee guida per tutto il territorio nazionale, si indentificano le modalità di vendita dei prodotti, le priorità e le attività e si forniscono indicazioni chiare ed uniformi alle amministrazioni comunali chiamate a rilasciare le autorizzazioni".

Il decreto ha un duplice obiettivo: accorciare la filiera agroalimentare ed offrire una rilevante integrazione di reddito alle imprese agricole. "Si tratta di un'opportunità in più sia per gli agricoltori sia per i cittadini", ha detto De Castro, secondo il quale accorciando la filiera si avranno vantaggi pratici per i consumatori, che potranno avere, oltre alla convenienza, la garanzia di prodotti di assoluta freschezza. La vendita diretta rappresenta inoltre una grande opportunità per incrementare il reddito delle imprese agricole, nell'ottica della multifunzionalità, oltre che un formidabile veicolo per divulgare la cultura rurale, costruendo un nuovo rapporto che leghi il settore



Piccoli consumatori crescono

agricolo alla società moderna. Soddisfazione per il decreto De Castro dalla Coldiretti. "Abbiamo creduto ed investito nella filiera corta e prendiamo atto, anche se in netto ritardo, che il decreto per lo sviluppo dei mercati degli agricoltori sta per essere pubblicato, come abbiamo chiesto con la nostra mobilitazione - commenta il presidente della Coldiretti, **Sergio Marini** - la filiera corta può rappresentare un contributo alla trasparenza di mercato".

"Un'opportunità da cogliere al volo - conviene il direttore della Coldiretti di Lecce, **Giorgio Donnini** - i farmers market sono una risposta al caro-prezzi ed anche una fonte di reddito per l'impresa agricola. Coinvolgeremo le



Uno dei tanti farmers market americani

amministrazioni, già da tempo sollecitate, in modo che individuino degli spazi idonei alla vendita diretta". Ed i farmers market sono una realtà di successo in tutto il mondo. Negli Stati Uniti, dove sono nati negli anni Settanta, rappresentano un appuntamento irrinunciabile ed anche un'attrazione turistica. "Usa Today" ha anche stilato una classifica dei 10 migliori farmers market del Paese. A cominciare dal Portland Farmers market, nell'Oregon, dove oltre agli ortaggi si può trovare freschissimo salmone e carne di ogni tipo. Poi il Crescent City Farmer di New Orleans, ubicato in una delle zone più belle della città. La peculiarità? Accanto ai prodotti tipici si possono ammirare quadri ed opere d'arte. Agricoltura & creatività. Al terzo posto, il Green City market di Chicago: vendita diretta di prodotti, ma anche dimostrazioni a cura dei migliori chef del luogo mentre gli agricoltori propongono anche piatti già pronti a base di alimenti della tradizione.

Quarto posto per l'Union Square Greenmarket di New York: mele, verdura, carne appena macellata. Il mercato degli agricoltori porta nel cuore della metropoli una ventata di aria salubre di campagna e forse per questo è molto gradito. Il Santa Monica Farmers' Market (California) si svolge ogni sabato e rappresenta un'attrattiva turistica. Ci sono alimenti coltivati in loco dalle varie etnie, musica ed altri intrattenimenti. Coconut Grove Organic è il farmers market più celebre di Miami: si possono trovare gli avocado più freschi e gustosi della East Cost e poi pomodori giganti, zucche, uva, ananas ed altre specialità, tutte freschissime. Settimo posto per il Santa Fe Farmers Market: un immenso bazar nel cuore della città dove trovare chilli freschissimo ma anche pane appena sfornato, dolci, miele ed altre golosità. Nel Connecticut, il mercato degli agricoltori più famoso si svolge in Wooster Square: tra i venditori anche gli studenti della prestigiosa università di Yale, una delle migliori al mondo, che hanno avviato un progetto per lo sviluppo dell'agricoltura sostenibile. Ed il sabato sono lì a dimostrare il "frutto" dei loro studi,

vendendo fianco a fianco con i produttori della zona. Un ottimo esempio di sinergia tra università e territorio. Infine, il Dane County Farmers market del Wisconsin, famoso in tutto il Paese per le zucche, i funghi, la carne di coniglio, di maiale, d'oca e

persino di alce e per i prelibati e profumatissimi formaggi delle fattorie locali. Infine, il Ferry Playa Farmers Market di San Francisco: ubicato dal 1898 nei pressi del porto, famoso per i meloni, le fragole, le melagrane ed altri prodotti. Una meta imperdibile il sabato: si possono acquistare frutta e verdura ascoltando musica dal vivo e ammirando il via vai di barche dal porto antico. Una vera chicca.

L'esperienza americana potrebbe essere mutuata con successo anche in Italia: la visita al mercato dei produttori potrebbe diventare un piacevole appuntamento per le famiglie italiane, un'alternativa all'alienante girovagare tra gli scaffali degli ipermercati. Ma gli amministratori locali devono saper cogliere la valenza del progetto e, come i colleghi americani, mettere a disposizione degli agricoltori spazi qualificati dei comuni e delle città. Solo così i farmers market potranno esprimere a pieno tutto il loro valore sociale e culturale ancorché economico.

Daniela Pastore

## In mille dalla Puglia al presidio di Brescia



In 1.000 dalla Puglia al 'presidio' di Brescia, capoluogo della provincia che detiene il primato della produzione di latte in Italia, per chiedere con forza il rispetto delle regole e l'attivazione di controlli stringenti. Gli allevatori della Coldiretti Puglia hanno raggiunto Piazza della Loggia con auto e 18 pullman. Gridando e rilanciando gli slogan 'Mamma il latte che arriva dalle nostre stalle è controllato e non contiene schifezze' e 'Il latte nero sporca la qualità Made in Puglia', il megacorteo ha attraversato l'intera città per chiedere a Unione Europea, Governo e Regioni il rispetto della legge contro il latte abusivo che mette a rischio la sicurezza alimentare, alimenta una concorrenza sleale ed è responsabile di un danno di immagine incalcolabile per il Made in Italy, con miliardi di Euro sottratti alle casse dello Stato, a tutti i cittadini, per pagare le sanzioni dell'Unione Europea. Dalla Puglia sono giunti il Canestrato Dop, caciocavalli, trecce e fiori di latte. "È considerevole il danno arrecato dal latte in nero - ha rilanciato il presidente della Coldiretti Puglia, Pietro Salcuni - al mercato delle produzioni lattiero-casearie regionali, agli allevamenti, ai caseifici pugliesi che hanno scelto la strada della trasparenza e della qualità ed ai consumatori che non vengono messi in condizione di conoscere l'origine dei prodotti acquistati". In Puglia la produzione di latte è pari a circa 3,4 milioni di quintali, rinveniente da 2.700 allevamenti con 82.000 capi bovini allevati per la produzione di latte vaccino e la conseguente produzione di prodotti caseari di tutto prestigio come 'il Fior di Latte', la burrata, il caciocotta, il caciocavallo ecc. per un valore complessivo della filiera pari a 440 milioni di euro. È necessario bloccare il mercato parallelo delle paste filate che 'inquina' quello del latte pugliese, inganna il consumatore e toglie all'economia zootecnica regionale oltre 90 milioni di euro. "In Puglia - ha incalzato il direttore della Coldiretti Puglia, Antonio De Concilio - si stimano 2 milioni di euro di sanzioni che riguardano per oltre l'85% poco più di 100 aziende. Alle loro produzioni dobbiamo poi aggiungere il sommerso, che essendo fuori dai canali ufficiali non è censibile". Obiettivo della manifestazione, garantire il rispetto della legge 119/03 che ha portato il 98 per cento degli allevatori ad essere in regola, contro le poche centinaia che hanno deciso di rimanere nell'illegalità con grave danno per il settore.

## Salento da gustare



**P**ortare in tavola cibi del territorio sicuri e genuini. Un cavallo di battaglia della Coldiretti, che da anni è impegnata nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica su tutto ciò che riguarda l'alimentazione. La diffusione ormai capillare della grande distribuzione ha cambiato in modo sostanziale il rapporto tra gli italiani ed il cibo. Ma se da una parte, fretta e abitudine spingono milioni di persone ogni giorno tra gli anonimi scaffali degli ipermercati, trascinanti di cibo di cui è difficile conoscere l'origine e dal gusto spesso improbabile, dall'altra aumenta l'esigenza di ritrovare un rapporto più profondo e vero con gli alimenti che portiamo a tavola. Questo spiega il successo in tutta Europa dei farmers market e l'attenzione rinnovata al mondo agricolo, ormai punto di riferimento per chi vuole mangiare alimenti gustosi e sicuri. Abbiamo rivolto una serie di domande sul rapporto tra salentini ed alimentazione al presidente della Camera di Commercio di Lecce, Alfredo Prete.

### Chi si occupa della spesa in famiglia?

“Si tratta di una “responsabilità” che amo condividere, quando gli impegni istituzionali me lo consentono, con mia moglie: scegliere i vari prodotti da acquistare è sempre frutto di valutazioni che formulo tenendo presente sia la propensione a consumare un determinato alimento, sia la possibilità di cucinarlo. Infatti, a causa dei miei ritmi di lavoro, corro spesso il rischio di non poter trascorrere a casa il tempo sufficiente a mangiare un determinato alimento entro pochi giorni dall'acquisto. Quindi, a volte mi capita di evitare l'acquisto di alcuni prodotti freschi quando non ho la certezza di poterne gustare al meglio il sapore”.

### Quali sono i criteri di valutazione dei cibi da acquistare? Ad esempio, marca pubblicizzata, informazioni in etichetta, prezzo, qualità, abitudine?

“Presto molta attenzione alla provenienza dei vari prodotti, preferendo quelli locali, ed alla qualità degli stessi: prima di ogni acquisto, soprattutto quando mi trovo davanti a prodotti nuovi, leggo attentamente l'etichetta in modo da assumere tutte le informazioni utili a comprenderne le caratteristiche e i luoghi di provenienza. Per il resto, tendo a preferire quelli di cui già conosco la bontà. Tra i pro-

# Alfredo Prete: “I vini del Salento sono l'oro del nostro territorio”

Intervista al presidente della Camera di commercio di Lecce

dotti che acquisito spesso, ci sono i latticini, il pane (soprattutto quello casereccio), ortaggi e frutta e la carne”.

### Ha fiducia nei cibi ogm?

“Sinceramente, no!”

### E' disposto a spendere di più per acquistare cibi biologici?

“Sì, se provengono realmente da agricoltura biologica”.

### Conosce i produttori locali?

“Soprattutto da quando sono presidente della Camera di Commercio di Lecce mi capita sempre più spesso di incontrarli per conoscere da vicino le varie problematiche che caratterizza-

le in quanto il tempo che ho a disposizione è purtroppo molto poco, a causa dei numerosi impegni istituzionali”.

### Si fida della pubblicità degli alimenti?

“Oggi non esiste nessun prodotto che possa affrontare il mercato senza essere opportunamente ed adeguatamente pubblicizzato. Questo però non significa che ogni bene sia il migliore del mercato. Occorre, a mio avviso, leggere attentamente le etichette presenti sulle confezioni e testare direttamente la qualità ed il gusto delle singole derrate. Questo anche alla luce della grande varietà del gusto: non è buono ciò che è buono, ma solo ciò che piace”.

### Quali sono i prodotti locali che ritiene più integri, cioè non trattati?

“Ritengo che nel Salento la maggior parte dei prodotti agricoli sia esclusivamente il frutto del lavoro e dell'attenzione che

si dal territorio. L'enogastronomia poi sta riscuotendo ottimi risultati: se a tavola il vino che bevo o l'olio che uso per condire catturano il mio interesse, prima di andare via sicuramente provvederò ad acquistare un piccolo ricordo, dando così vita ad un flusso di informazioni utili a pubblicizzare nel miglior modo i singoli beni prodotti localmente. In quest'ambito, risulta molto importante l'attività istituzionale e di promozione svolta dalla Camera di commercio e dalle varie associazioni di categoria direttamente coinvolte, che devono sostenere gli sforzi delle singole realtà produttive, soprattutto per quanto riguarda l'internazionalizzazione, attraverso la creazione di una rete di interscambio di informazioni utili a comprendere su quali mercati investire e secondo quali vie”.

### Quando va al ristorante, pone attenzione alla provenienza locale del cibo, ed in particolare di olio e vino?

“Sì! Di natura sono molto curioso e quindi leggo sempre con estrema attenzione le etichette dei vari prodotti che acquisto o che consumo. A tavola poi mi fa piacere sapere cosa consumo e soprattutto da dove proviene: mangiare è un piacere e quindi non bisogna rischiare di rovinare tutto con un vino ed un olio non di qualità. Per questo motivo preferisco bottiglie prodotte localmente sia di olio che di vino”.

### Il piatto salentino preferito

“Amo molto mangiare la pasta, cucinata in tutti i modi, magari abbinandola anche ai vari ortaggi prodotti nel Salento”.

### Cosa pensa dei vini del Salento?

“Li ritengo l'oro rosso del nostro territorio: un prodotto che ha in sé tutte le caratteristiche per imporsi in maniera preponderante sui mercati nazionali ed internazionali, con delle ripercussioni molto positive sull'economia e sul livello occupazionale della provincia salentina”.

### E dell'olio?

“Parliamo sempre di prodotti di grande qualità, che però rispetto al vino scontano ancora una minor grado di riconoscibilità. Sicuramente un'adeguata campagna promozionale può consentire a questo prodotto di imporsi sul mercato, con importanti ricadute economiche su tutti le aziende coinvolte”.

### Che alimento porterebbe con se su un'isola deserta?

“Un bel pezzo di pane casereccio, magari con due pomodorini, un po' di rucola, una bottiglia d'olio salentino e, se rimane spazio nello zaino, anche una bottiglia di negroamaro”.



Alfredo Prete, alla guida della Camera di commercio di Lecce

no le loro specifiche attività e, più in generale, quelle dei diversi settori produttivi. Per questo motivo ho anche avviato delle visite dirette in azienda: un'esperienza che mi sta permettendo di entrare in contatto con le numerose realtà produttive locali. Un viaggio nel mondo produttivo salentino utile a “toccare con mano” il grande amore e la dedizione che caratterizza i nostri imprenditori che, in particolar modo nel settore agricolo, profondono grande impegno per dar vita a produzioni di grande qualità, in grado di fare la differenza a tavola”.

### E' mai andato ad acquistare i prodotti direttamente in un'azienda agricola?

“A volte mi è capitato, anche se preferisco acquistarli dal mio fruttivendolo di fiducia: riesce a propormi ogni giorno qualcosa di diverso e di buono, avendo sempre a disposizione una grande varietà di prodotti locali freschi, acquistati da diversi contadini locali”.

### Sarebbe disponibile ad acquistare il latte fresco direttamente dal produttore piuttosto che al supermercato?

“Si tratta di una cosa molto “allettante”, ma temo difficilmente realizzabi-

quotidianamente viene prestata dagli agricoltori nella cura delle varie coltivazioni”.

### Sarebbe disponibile ad acquistare prodotti agricoli freschi in aree di vendita specializzate e controllate, come i farmers market?

“Anche in questo caso parliamo di qualcosa di molto “allettante”, ma purtroppo difficilmente praticabile, sempre ed esclusivamente per la scarsità del tempo a disposizione. Sicuramente sarebbe molto interessante immaginare la creazione di un farmers market nei centri abitati, adibendo un'area a questo scopo, come si è paventato nel comune di Martano. Questo permetterebbe a tutti di poter acquistare prodotti freschi, nel rispetto dei vari impegni lavorativi e professionali di ciascuno”.

### Ritene che il Salento abbia le carte in regola per prendere i turisti “per la gola”?

“Questa è sicuramente una delle peculiarità su cui puntare e che caratterizza le nostre zone. In questi ultimi anni stiamo assistendo allo sviluppo di un turismo attento soprattutto alla cultura ed all'enogastronomia: flussi non legati esclusivamente alla bella stagione, ma anche o addirittura soprattutto a questi altri caratteri espres-

Ecco nei dettagli le novità emerse dall'accordo raggiunto dal Consiglio dei ministri agricoli sulla riforma del settore

## Vino, per l'Italia un'altra sconfitta da Bruxelles

L'Italia ha perso un'altra battaglia a Bruxelles con una grave sconfitta per il settore vitivinicolo nazionale a vantaggio dei produttori del Nord Europa che potranno continuare a utilizzare lo zucchero e addirittura chiamare vino anche il fermentato ottenuto dalla frutta. E' quanto ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini nel commentare il compromesso raggiunto a Bruxelles dal Consiglio dei Ministri Agricoli sulla riforma di mercato del vino. Ancora una volta non siamo stati in grado di far pesare la nostra leadership mettendo a rischio lo sviluppo futuro di un settore che - ha precisato Marini - rappresenta oggi la principale voce dell'export agroalimentare nazionale ed è il biglietto da visita del Made in Italy nel mondo. L'accordo raggiunto - ha continuato Marini - è peggiorativo per l'Italia rispetto alla proposta presentata dalla stessa Commissione Fischer Boel a luglio, nonostante il ruolo primario del nostro paese nella produzione di vino in Europa. Un risultato amaro che - ha concluso il presidente della Coldiretti - rischia di vanificare i successi ottenuti sul mercato, spesso in solitudine, dalle migliori imprese vitivinicole italiane. Nel 2007 - ha precisato la Coldiretti - la produzione nazionale di vino è stata di poco superiore ai 40 milioni di ettolitri con le esportazioni che nel mondo hanno fatto segnare un aumento del 12 per cento in valore, nonostante il record raggiunto nel tasso di cambio dell'euro rispetto al dollaro sulla base dei dati Istat sul commercio estero nei primi sette mesi del 2007. La crescita del vino italiano all'estero - ha precisato la Coldiretti - riguarda tutti i diversi continenti con incrementi in valore del 6 per cento negli Stati Uniti e del 14 per cento nell'Unione Europea che rappresentano i principali clienti. Ad aumentare - ha continuato la Coldiretti - sono anche le esportazioni sui mercati emergenti con un incremento del 6 per cento in Giappone e del 7 per cento in Cina e del 20 per cento in India dove tuttavia le quantità restano contenute. I risultati raggiunti - ha concluso la Coldiretti - dimostrano la presenza di nuo-

ve e rilevanti opportunità di crescita del vino Made in Italy che ha raggiunto complessivamente un fatturato record di 9 miliardi di euro, 3,2 dei quali attraverso l'export, con quasi il 60 per cento della produzione destinata ai 469 vini nazionali Doc, Docg e Igt.

\* \* \*

**Ecco le principali novità contenute nella riforma:**

• **Envelope nazionali:** consentiranno di adeguare le misure alla loro particolare situazione. Tra le misure possibili ci sono: promozione nei paesi terzi, ristrutturazione/conversione dei vigneti, modernizzazione della catena di produzione, innovazione, sostegno per la vendemmia al verde e nuove misure per la gestione delle crisi.

• **Sviluppo rurale:** una parte delle risorse sarà trasferito allo sviluppo rurale, col vincolo ad essere usate per le regioni viticole. tra le misure previste c'è l'insediamento dei giovani agricoltori, il miglioramento del marketing, la formazione, il sostegno alle organizzazioni dei produttori, il finanziamento dei costi addizionali e del mancato reddito derivanti dal mantenimento dei paesaggi culturali, il prepensionamento.

• **Dritti di impianto:** saranno cancellati dal 2015, con la possibilità di mantenerli a livello nazionale fino al 2018.

• **Distillazione:** la distillazione di crisi sarà limitata a quattro anni a discrezione degli stati membri fino alla fine del 2012-2013, la spesa massima sarà limitata al 20% dell'Envelope nazionale il primo anno, al 15% nel secondo, al 10% nel terzo ed al 5% nel quarto. la distillazione dell'alcool potabile sarà eliminata nell'arco di quattro anni, con un pagamento accoppiato per il periodo transitorio che sarà rimpiazzato dal pagamento unico disaccoppiato. Gli stati membri potranno richiedere la distillazione dei sottoprodotti, che sarà finanziata dagli envelope nazionali ad un livello significativamente più basso.

• **Pagamento unico:** il pagamento unico disaccoppiato sarà distribuito ai produttori viticoli a discrezione degli stati membri ed a tutti i produttori che espuntano le vigne.



Delusione tra i viticoltori italiani

• **Espianto:** il programma di espianto sarà volontario, durerà tre anni ed interesserà un'area totale di 175 mila ettari, con un premio che calerà nell'arco di tempo considerato. Uno stato membro può bloccare l'espianto se l'area supera l'8% della superficie vitata nazionale o il 10% dell'area totale di una regione. La commissione può bloccare l'espianto se l'area raggiunge il 15% della superficie vitata

di uno stato membro. Gli stati membri possono escludere dall'espianto le zone montane o di particolare interesse ambientale.

• **Pratiche viticole:** la responsabilità di approvare nuove pratiche enologiche o di modificare quelle esistenti sarà trasferita alla commissione, che valuterà le pratiche enologiche accettate dall'Oiv e ne incorporerà alcune nella lista di quelle europee.

• **Etichettatura:** il concetto di vini di qualità dell'Ue sarà basato su Igp e Dop. Le politiche di qualità, ben consolidate a livello nazionale, saranno salvaguardate. L'etichettatura sarà più semplice e, ad esempio, consentirà ai vini da tavola di indicare varietà ed annata sull'etichetta. Potranno continuare ad essere protetti alcuni termini tradizionali e forme di bottiglie.

• **Zuccheraggio:** continuerà ad essere permesso, anche se i livelli massimi di arricchimento con zucchero o mosto saranno ridotti. Per ragioni climatiche eccezionali, gli stati membri possono chiedere alla commissione di aumentare il livello di arricchimento.

• **Aiuti ai mosti:** potrà essere pagato, nella sua forma attuale, per 4 anni. Dopo il periodo transitorio, la spesa per l'aiuto ai mosti sarà trasformato in pagamento disaccoppiato ai produttori di vino.

## La frutta esotica rende "salato" il cenone

Ciliegie a 30 euro al kg, albicocche a 25: il valzer delle spese inutili

Dai 30 euro al chilo delle ciliegie ai 25 euro al chilo delle albicocche, fino ai 22 euro al chilo delle pesche sono alcuni dei prezzi rilevati in vista del Natale per la frutta fuori stagione che quest'anno sembra registrare, insieme ai prodotti esotici, un vero boom di arrivi sulle tavole degli italiani. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che si tratta di una tendenza che concorre a far saltare il budget dei cenoni di fine anno, con prezzi superiori fino ad oltre dieci volte a quelli di mele, pere, kiwi, uva, arance e clementine Made in Italy che si trovano tutti al di sotto dei 3 euro al chilo.

Un tributo pagato all'inflazione che appare del tutto ingiustificato perché si tratta spesso di prodotti poco gustosi e saporiti, essendo stati raccolti ad un grado di maturazione incompleto per poter resi-

stere a viaggi di migliaia di chilometri, percorsi su mezzi di trasporto inquinanti che liberano nell'aria gas ad effetto serra, come nel caso di banane e ananas provenienti dal sud america. Secondo la Coldiretti la voglia di cambiamento o il bisogno di stupire gli ospiti nei banchetti natalizi o di fine anno possono essere soddisfatte dalla riscoperta dei frutti meno "diffusi" ma

nazionali come melograno, cachi e fico d'India o antiche varietà, dalla mela limoncella alla pera madernassa, che valorizzano le tradizioni del territorio e garantiscono un sicuro successo a prezzi contenuti.

L'acquisto di frutta fuori stagione dimostra peraltro uno stile di vita poco attento alla salvaguardia del clima e si scontra con un numero crescente di consumatori che adotta anche a tavola un comportamento ambientalmente corretto.



La frutta esotica fa levitare il costo del cenone

## CORSI PER PATENTINI FITOFARMACI

La Coldiretti di Lecce ha organizzato i seguenti Corsi per il conseguimento o rinnovo dei patentini per l'acquisto e utilizzo dei fitofarmaci:

COMUNE	PERIODO DI SVOLGIMENTO
Galatone	Gennaio 2008
Copertino	Febbraio 2008
Squinzano	Marzo 2008
Taurisano	Marzo 2008

Gli interessati potranno rivolgersi per la iscrizione direttamente alla Federazione di Lecce o agli Uffici di Zona competenti di Nardò (corsi di Galatone e Copertino), Campi (corso di Squinzano) e Casarano (corso di Taurisano).



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



## Le novità fiscali del 2008 per il mondo rurale

Con l'anno nuovo non poche sono le novità che coinvolgeranno tutte le categorie di contribuenti dal punto di vista fiscale. Cerchiamo di riassumerle per sommi capi.

### • Scontrini farmaceutici

Prima novità in assoluto riguarda la detrazione del 19% delle spese mediche certificate mediante **scontrino fiscale rilasciato dalla farmacia**; infatti, dal 2008 non sarà più possibile esibire il semplice scontrino fiscale, anche se è allegata la documentazione rilasciata dal farmacista, per poter usufruire della detrazione, in quanto sarà necessaria la fattura o lo scontrino fiscale parlante dai quali risulti la natura, la qualità e la quantità dei medicinali acquistati ed il codice fiscale del destinatario. Si sottolinea che l'obbligo di indicazione del codice fiscale sussiste solo nel caso in cui il contribuente voglia recuperare il 19% della spesa sostenuta (ricordiamo che il recupero dell'imposta è possibile soltanto sull'importo che eccede i 129,11 euro), pertanto l'Agenzia delle Entrate ha puntualizzato che non esiste alcuna violazione della privacy per l'indicazione di tali dati.

### • Ici

Per i fabbricati adibiti ad abitazione principale, esclusi quelli rientranti nelle categorie catastali A1, A8 e A9 (cioè abitazioni di tipo signorile o ville e palazzi), viene riconosciuto un'ulteriore detrazione pari all'1,33 per mille calcolato sul valore catastale dell'immobile. Ricordiamo che il

valore catastale rappresenta la base imponibile dell'imposta e si calcola rivalutando la rendita catastale del 5% e moltiplicando il valore per 100.

### • Locazioni per inquilini

Ai soggetti titolari di contratti di locazione per uso abitativo come residenza, stipulato ai sensi della legge 431/98, viene riconosciuto un credito di imposta sottoforma di detrazione fiscale pari a 300,00 euro se il reddito complessivo non supera i 15.493,71 euro e a 150,00 euro per redditi da 15.493,71 a 30.987,41.

Inoltre, per i giovani con età compresa tra i 20 e i 30 anni, che stipulano un contratto di locazione per abitazione principale ai sensi della legge 431/98, spetta una detrazione pari a 1000,00 se il reddito complessivo non supera i 15.493,71 o 500,00 euro se il reddito è compreso tra 15.493,71 e 30.987,41 per ogni anno e per tre anni consecutivi.

Infine, viene riconosciuta una detrazione pari al 19% per gli studenti fuori sede ed hanno un contratto registrato ai sensi della legge 431/98.

### • Ristrutturazioni edilizie

Sono prorogate fino al 31 dicembre 2010 le detrazioni del 36% per opere di ristrutturazione edilizia, con aliquota IVA agevolata del 10%. La detrazione spetta sempre a condizione che sia inoltrata prima dell'inizio lavori la comunicazione al Centro Operativo di Pescara, che sulla fattura venga indicata la spesa per manodopera e che i fornitori vengano saldati mediante bonifico o assegno.

È inoltre prorogata fino al

31.12.2010 la detrazione fiscale del 55% per le opere relative alla sostituzione di beni a risparmio energetico. Per usufruire di tali detrazioni non è richiesta la preventiva comunicazione all'agenzia delle Entrate per l'inizio dei lavori.

### • Interessi su mutui

A partire dal 1 gennaio 2008 viene innalzato il limite massimo di importo detraibile per i mutui stipulati per l'acquisto di prima abitazione. Infatti, dai 3.615,20 si passa ai 4000,00 su cui calcolare il 19% di recupero fiscale.

### • Canone Rai

Non è dovuto più il canone Rai per i soggetti con età superiore ai 75 anni e con reddito complessivo fino a 6.714,00 euro.

### • Asili nido

Viene riconfermata la detrazione del 19% per le rette versate presso gli asili nido fino ad un importo massimo di euro 632,00 per ogni figlio.

### • Contribuenti minimi

Coloro che nell'anno precedente non hanno conseguito ricavi superiori ai 30.000,00 euro, che non hanno effettuato operazioni intracomunitarie, che non hanno sostenuto costi per dipendenti, e che nel triennio precedente non hanno acquistato cespiti strumentali per un ammontare complessivo di euro 15.000,00, sono considerati minimi. Questo permette di usufruire delle agevolazioni fiscali previste per tale categoria e che consistono nell'applicazione di un'aliquota IRE forfetaria del 20% da calcolare sul reddito netto. I con-

tribuenti minimi non versano IVA allo stato né tanto meno possono detrarre l'IVA sugli acquisti. Sono esenti dal versamento dell'IRAP e dagli studi di settore. L'opzione per il regime minimo deve essere effettuata in sede di dichiarazione annuale.

### • Irap e Ires

Relativamente all'IRAP, viene ridotta l'aliquota ordinaria del 4,25% al 3,90%. (Per l'agricoltura rimane invariata al 1,90%).

L'IRES (imposta sul reddito delle società di capitali) viene diminuita dal 33% al 27,5%

Entrambe le modifiche entreranno in vigore a partire dall'esercizio 2008 e pertanto verranno applicate per le dichiarazioni elaborate nel 2009.

### • Nuove assunzioni

Ai datori di lavoro che nel corso del 2008 incrementano il numero dei lavoratori dipendenti con contratto a tempo indeterminato, nelle aree del sud Italia, è concesso per tre anni successivi a partire dal 2008 un credito di imposta pari ad euro 333,00 per ogni lavoratore assunto e per ogni mese. Tale credito viene aumentato ad euro 416,00 se il lavoratore è donna. La norma è soggetta ad alcune condizioni previste dalla normativa già vigente ed applicata nei precedenti periodi di imposta, e viene estesa anche ai soci lavoratori delle cooperative.

Sicuramente l'arrivo del nuovo anno porterà ulteriori modifiche, delle quali sarete aggiornati con i numeri periodici della nostra rivista.

NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS

## Il clima pazzo fa calare la produzione agricola

Per i cambiamenti climatici si prevede una riduzione del 16 per cento della produzione agricola mondiale per il 2020, con l'effetto di un aumento stabile dei prezzi internazionali. È quanto afferma la Coldiretti sulla base delle analisi dell'International Food Policy Research Institute divulgate in occasione della Conferenza sul cambiamento climatico di Bali. Secondo l'Istituto – sottolinea la Coldiretti – è finito il tempo dei prodotti agricoli a buon mercato e dopo un lungo periodo con prezzi in continua riduzione si sta registrando una inversione di tendenza strutturale. Le cause – riferisce la Coldiretti – sono da ricercare nei cambiamenti climatici che provocano una riduzione delle terre coltivate e un calo delle rese produttive, nella domanda crescente di prodotti alimentari a ba-

se di latte e carne da parte di Paesi emergenti come India e Cina, ma anche nello sviluppo dei biocarburanti ottenuti dalle coltivazioni agricole. Si tratta di una analisi coerente con quella dell'Ocse secondo cui ci sono forti ragioni per ritenere che i prezzi rimarranno in futuro più alti. Le proiezioni sull'andamento dei prezzi dei cereali da qui al 2016 indicano che – sottolinea la Coldiretti – dopo i picchi registrati nel 2007, i prezzi scenderanno solo leggermente per assestarsi su quote comunque alte: il frumento sui 180 dollari a tonnellata, il mais sui 140 dollari a tonnellata, il riso sui 320 dollari a tonnellata e l'olio di semi sui 300 dollari a tonnellata.

Con una riduzione record dei raccolti per olio (-17 per cento), vino (-12 per cento), frutta e agrumi (-5,4 per



Coltivazione di bietole compromessa dalla siccità

cento) i cambiamenti climatici – conclude la Coldiretti – si sono fatti sentire sulla produzione agricola Made in Italy del 2007 dopo che sia l'in-

verno che la primavera avevano fatto segnare i rispettivi primati stagionali degli ultimi 200 anni per l'elevata temperatura.

# PORTA LA TUA IMPRESA A VINCERE L'OSCAR GREEN.

## SEI "OSCAR" PER SEI CATEGORIE

- 1. Stile e cultura di impresa:**  
Innovazione, creatività, originalità, competenza e capacità imprenditoriale per un'impresa al successo.
- 2. Sviluppo locale:**  
L'impresa agricola contribuisce allo sviluppo del territorio e permette di migliorare la qualità della vita.
- 3. Energia per il Futuro**  
La lotta contro il cambiamento climatico, con la produzione di energia da fonti locali "pulite" e rinnovabili.
- 4. Esportare il Territorio**  
Il valore inestimabile della nostra agricoltura nel diffondere il Made in Italy e la cultura del Bel Paese nel mondo.
- 5. Oltre la filiera**  
La costruzione di nuove forme di filiera e razionalizzazione di quelle esistenti, a vantaggio del consumatore.
- 6. Campagna Amica**  
Sicurezza alimentare, qualità dei prodotti, protezione ambientale, il consumatore e i suoi bisogni al centro dell'attenzione.

**Il più importante riconoscimento all'innovazione nell'agricoltura italiana.**

Puoi partecipare anche tu perché Oscar Green è il premio promosso da Coldiretti Giovani Impresa per valorizzare e dare spazio all'innovazione in agricoltura. I giovani di Coldiretti guardano a un processo di crescita che sa mantenere le proprie radici ma che ha lo sguardo rivolto al futuro. Salgono alla ribalta di Oscar Green le idee nuove e le esperienze vincenti di imprenditori che hanno saputo costruire progetti di impresa competitivi e allo stesso tempo sostenibili, rafforzando il legame con il loro territorio d'appartenenza.

## ECCO COME PARTECIPARE A OSCAR GREEN:

Le imprese agricole che intendono partecipare al premio, devono compilare e inviare esclusivamente su internet, alla Segreteria Nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, la domanda di partecipazione, corredata da marchio e materiale promozionale, fotografie, filmati. L'iscrizione è effettuabile direttamente attraverso il link presente sul sito di Coldiretti, o attraverso le Federazioni Provinciali Coldiretti. Non è ammessa l'invio delle domande in forma cartacea.

[www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)



## SEI "OSCAR" PER SEI CATEGORIE

- Stile e Cultura di Impresa
- Sviluppo Locale
- Energia per il Futuro
- Esportare il Territorio
- Oltre la Filiera
- Campagna Amica

**Oscar Green: partecipare è avere già vinto**

Oscar Green è il premio promosso da Coldiretti Giovani Impresa per valorizzare e dare spazio alla strategia sempre più vincente dell'innovazione in agricoltura. I giovani imprenditori agricoli di Coldiretti guardano a un processo di crescita e di valorizzazione che sa mantenere le proprie radici ma che ha lo sguardo rivolto al futuro. Partecipano a Oscar Green imprenditori che hanno saputo come costruire progetti di impresa competitivi e allo stesso tempo sostenibili, rafforzando il legame con il loro territorio d'appartenenza.

## ECCO COME PARTECIPARE A OSCAR GREEN:

Le imprese agricole che intendono partecipare al premio, devono compilare e inviare esclusivamente su internet, alla Segreteria Nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, la domanda di partecipazione, corredata da marchio e materiale promozionale, fotografie, filmati. L'iscrizione è effettuabile direttamente attraverso il link presente sul sito di Coldiretti, o attraverso le Federazioni Provinciali Coldiretti. Non è ammessa l'invio delle domande in forma cartacea.

[www.coldiretti.it](http://www.coldiretti.it)



## 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 gennaio)*

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

## terra salentina..

*Direttore responsabile*

**Saverio Viola**

Aut. Trib. Lecce n. 206 del 13/01/1978

*Direttore editoriale*

**Giorgio Donnini**

*Segreteria di Redazione*

**Fabio Saracino**

*Sede*

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

*Stampa*

Cartografica Rosato - Lecce



