



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXI - Numero I

“terra salentina..”

GENNAIO/FEBBRAIO 2008

“L’impresa agricola sia sempre più crocevia degli interventi sul territorio” Piccinno: “Dobbiamo interloquire a testa alta con i consumatori e il mondo industriale”

“Caro Socio, il mondo sta cambiando. E sta cambiando il modo di vedere il mondo. L’agricoltura si trova ad affrontare nuovi scenari di sviluppo economici e sociali e nuove sfide che richiedono alle imprese, per stare al passo, un intenso percorso di rigenerazione e rinnovamento.”

Con queste parole inizia la lettera che il Presidente **Sergio Marini** ha inviato ai 1.500.000 soci Coldiretti presenti in tutta Italia per annunciare e promuovere il “**Progetto Rigenere@ - Più Qualità in agricoltura più Forza al Territorio**”.

E’ un progetto ambizioso nel quale la Confederazione Nazionale Coldiretti si accinge ad investire ingenti risorse umane ed economiche al fine di avviare processi di crescita del modello organizzativo delle imprese agricole, sostenere lo sviluppo della cultura della multifunzionalità e promuovere nuovi profili professionali nell’ambito delle stesse imprese.

E’ un progetto ambizioso ma certamente necessario per consentire alle imprese agricole di conseguire nuove conoscenze e nuove capacità, utili per affrontare una realtà produttiva veramente complessa e gravata da dinamiche a carattere globale e spesso superiori alle capacità di risposta delle imprese stesse.

Oggi il problema più sentito dalle imprese agricole è quello di non riuscire a dare un senso economico alla propria attività; badate bene questo non vuol dire porre questioni di semplici rivendicazioni economiche, che pure sarebbero più che legittime, bensì verificare se l’attività agricola può avere una logica propria.

Nell’arco temporale di appena 24 mesi abbiamo visto il prezzo dell’olio di oliva lampante dimezzarsi scendendo da 4 €/kg a 2 €/kg mentre il prezzo del grano duro è quasi quadruplicato passando da 13 €/q.le a 52 €/q.le.; e tutto questo senza motivazioni certe e senza che nessun analista lo potesse prevedere.

E siamo ancora un settore comunque assistito da ingenti inte-



Il nuovo presidente della Coldiretti, Pantaleo Piccinno

Pantaleo PICCINNO è il nuovo presidente della Coldiretti di Lecce. E’ stato eletto nel corso dell’Assemblea dei delegati svoltasi sabato 19 gennaio e a cui hanno partecipato, oltre al presidente uscente, **Vincenzo Tremolizzo**, il presidente regionale della Coldiretti, **Pietro Salcuni**, il direttore regionale, **Antonio De Concilio**, e il delegato nazionale del Movimento Giovanile, **Donato Fanelli**. Nato a Caprarica di Lecce, Piccinno ha 47 anni, è sposato ed ha una figlia. Laureato in Ingegneria civile, è imprenditore agricolo professionale e conduce una azienda agricola biologica ad indirizzo prevalentemente olivicolo; pratica la filiera corta con frantoio aziendale, imbottigliamento e vendita diretta ed, a breve, avvierà una attività agrituristica. Pubblichiamo la sua lettera aperta a tutti i soci della federazione leccese.

grazioni di reddito dall’Unione Europea. Ma che succederà quando nel 2013 si esaurirà il percorso della Pac, o ancor prima nel 2009 se prenderà corpo l’ipotesi di riforma di regionalizzazione dei titoli con conseguente drastica diminuzione di quelli originati dagli oliveti o dal tabacco?

E mi chiedo, quale altra attività economica può sopravvivere a queste indeterminanze? Forse solo il gioco d’azzardo, dove sul tavolo verde si investe una somma e si vince o si perde.

E mi chiedo ancora, è sufficiente oggi essere un bravo ed accorto coltivatore (confidando nel Signore che non ci mandi o troppa acqua o poca acqua, o troppo caldo o po-

co caldo, o troppo freddo o poco freddo) per avere a fine stagione un giusto ristoro economico dell’impegno e delle fatiche profuse?

Sono domande che ogni agricoltore oggi si pone con grande preoccupazione e che necessitano risposte urgenti ma comunque difficili da dare.

E in questo mio nuovo ruolo istituzionale di Presidente di Coldiretti Lecce non posso esimermi dal tracciare una strada, proponendo le seguenti considerazioni.

Le imprese agricole sono depositarie, spesso inconsapevoli, di una esclusiva: sono proprietarie della quasi totalità del territorio; infatti se eliminiamo le aree strettamente urbane, il restante 90% del territo-

rio è interessato dalle attività agricole; ne consegue che gli agricoltori sono i detentori esclusivi dello spazio extraurbano, ma ne sono altresì i custodi, i manutentori e gli utilizzatori privilegiati ed ancora i proprietari di un immenso ed incomparabile patrimonio culturale sedimentatosi nei secoli.

Ed allora, qualsiasi iniziativa che travalica gli stretti limiti delle aree urbane deve necessariamente trovare condivisione nel mondo agricolo; una condivisione piena, che sia fisica ed economica, e che veda compartecipe e protagonista l’impresa agricola.

E’ questo il concetto estremo della multifunzionalità, per il quale l’impresa agricola si trasforma da semplice fornitrice di prodotti a fornitrice di prodotti e servizi; e saranno servizi turistici negli agriturismi, servizi culturali nelle masserie didattiche, servizi al territorio nelle attività connesse di manutenzione e conservazione, servizi di reperimento della materia prima nelle imprese agroenergetiche, servizi di superficie negli impianti industriali eolici e fotovoltaici.

Il passaggio non è affatto semplice né scontato, ma occorre un grande salto culturale che faccia acquisire al mondo agricolo la piena consapevolezza di essere un elemento indispensabile del sistema produttivo e non un soggetto passivo di decisioni prese da altri. Solo con questa piena consapevolezza potremo dire i “sì” ed i “no” e far sì che le nostre decisioni siano rispettate orientando le dinamiche dello sviluppo su obiettivi da noi condivisi.

E’ questa l’impresa agricola che deve emergere, fatta di uomini fortemente legati al territorio, che considerano la tradizione un patrimonio ma vedono nell’innovazione tecnologica una risorsa, che riescono ad interloquire a testa alta con le altre componenti sociali e produttive, stipulando patti con i consumatori ed accordi di programma con gli industriali. E’ questa la sfida della Coldiretti: Rigenerarsi e Rinnovarsi.

Pantaleo Piccinno

Il Consiglio della Federazione, fra esperienza e innovazione

Ecco i progetti, le strategie e i sogni nel cassetto dei 12 nuovi rappresentanti dell'Assise

Sono dodici, tutti entusiasti e pronti a portare novità e competenza nella "grande famiglia" Coldiretti. Vi presentiamo i dodici nuovi consiglieri eletti a gennaio, che coadiuveranno il presidente **Pantaleo Piccino** nel progetto di rigenerazione dell'agricoltura salentina.

Amedeo Falcone, vice-presidente della Federazione, è il consigliere più giovane (32 anni), ma ha idee chiare ed energia da vendere. Gestisce assieme al fratello Michele un'azienda a Torrepaduli specializzata nella produzione di olio, grano e nella fornitura di servizi. Sposato con Graziella ed orgoglioso papà di Gabriele (10 mesi), Amedeo guida il movimento giovanile della Coldiretti leccese. Il suo credo? "Multifunzionalità. Coltivare senza però trascurare i servizi da offrire agli enti pubblici, ai privati, che possano portare reddito. Una prospettiva a cui guardiamo con interesse è senza dubbio quella delle energie alternative". Anche la sua vita è ispirata alla multifunzionalità. "Oltre all'impresa agricola gestisco uno studio tecnico da geometra - spiega - che ben lungi dal distogliermi dall'attività rurale mi offre l'opportunità di conoscere altri settori e di essere mentalmente più aperto alle novità. Chiudersi nel proprio orto non paga. Nel mondo odierno l'interscambio e la multidisciplinarietà sono fondamentali".

Alberto Ottini, anche lui vicepresidente della federazione, è pronto invece a portare in seno al consiglio tutti i suoi 40 anni di esperienza nel settore del vivaismo vitivinicolo. La sua azienda in agro di Otranto, specializzata nella produzione di pregiatissime barbatelle, è un esempio di funzionalità e politica della qualità. Sposato con Carmela, ha due figli: Alessandro, che dà una mano in azienda e Beatrice, musicista. Il sogno nel cassetto? "Riuscire a creare un sodalizio tra tutti i produttori vitivinicoli dell'hinterland Otrantino. Purtroppo il 90 per cento "balla da solo". Un peccato perché fare fronte comune è oggi una necessità".

Giovanni Caggiula, 49 anni, è impegnato da anni in un percorso di eccellenza assieme alla moglie Anna, anche lei coltivatrice diretta. La sua azienda, "Le Camerelle", a cavallo tra Parabita ed Alezio, è un "paradiso" di primizie e prodotti ortofrutticoli, realizzati con le tecniche più innovative e venduti direttamente al consumatore. Clienti che fanno la fila per poter acquistare frutta e verdura genuine e raccolte in tempo reale dal campo. Due figli, Federica, studentessa di Architettura del verde a Torino, e Francesco, liceale e prossimo studente di agraria, Giovanni guarda con estremo interesse alle energie rinnovabili. "In particolare al piccolo eolico, una pala da 20 Kw, che renderà l'azienda autonoma dal punto di vista energetico". Nel consiglio si batterà per la realizzazione dei farmers market e per lo sviluppo del comparto ortofrutticolo. "La vendita diretta funziona - assicura - tanto è vero che il problema della mia azienda è riuscire a stare dietro alla crescente richiesta di frutta e verdura". Un problema opposto a quello di lasciar marcire il prodotto sul campo per mancanza di mercato o di dover stipare i magazzini di prodotto invenduto. Realtà purtroppo nota ai coltivatori salentini.

Altro giovane di belle speranze è **Luca Grato**, 33 anni, che ha messo a frutto i suoi studi di veterinaria mettendo su, da solo, un'azienda zootecnica in agro di Galatina. Luca è una "mosca bianca" nel panorama zootecnico: men-

tre le nuove generazioni abbandonano le stalle, lui, figlio di commercianti, si è armato di coraggio ed ha acquistato 60 capi, tra bovini e ovicapri, mettendo in piedi una realtà che punta alla vendita diretta di carne e prodotti caseari. "Certo non è semplice. Ci sono un sacco di ostacoli burocratici - ammette - ed è proprio questo il mio principale impegno nel consiglio: rendere più agevole la vendita diretta e promuovere tutti i nostri prodotti, ancora non adeguatamente valorizzati". Il produttore è ingiustamente

sigenza sia dei produttori che dei consumatori. Noi coltivatori possiamo avere delle grandi soddisfazioni vendendo ciò che produciamo nei mercati dedicati. I passaggi della commercializzazione non sempre valorizzano il nostro lavoro". Nella sua azienda ogni mese si alternano le più svariate tipologie di frutta, coltivate con il rispetto assoluto dell'ambiente e del prodotto. "I consumatori sono ormai in grado di riconoscere la qualità, e noi possiamo offrirgliela molto più della grande distribuzione".

mamente importante per il rilancio del nostro settore", commenta.

Giovane ma con un cognome che è sinonimo di vino pregiato è **Giovanni Cantele**, tecnologo agroalimentare, 39 anni, sposato con Gabriella e papà di Federica, Alessandro e Davide. A capo dell'omonima azienda vinicola in agro di Guagnano, Giovanni Cantele crede nella dinamicità ed è pronto a rimbocarsi le maniche: "perché nel nostro settore c'è ancora molto da fare", ammette. La corsa verso l'eccellenza della viticoltura del Tallone d'Italia è appena iniziata, ma i frutti cominciano a vedersi. "Il Salento può diventare sinonimo di vino di qualità - dice - ci sono però ancora da migliorare i processi produttivi che risentono di un passato non proprio "doc", e ovviamente la commercializzazione, ancora non competitiva al punto giusto. La vera sfida è far sì che la qualità diventi uniforme e non a macchia di leopardo".

Ugo Giaracuni, 72 anni, ad Aradeo è un'istituzione nel campo dell'olio. "Produciamo e trasformiamo nel frantoio di proprietà", dice, "e da qualche anno ci stiamo cimentando anche nella produzione del vino, anche se l'attività principale rimane l'olio". Sposato con Anna, tre figli, Giuseppe, Pietrina e Marisa, "che danno una mano quando c'è bisogno", in oltre mezzo secolo di attività è stato testimone di passaggi drastici per l'agricoltura: "prima lo svellimento di tutti i vigneti per far spazio al tabacco, poi il lento declino delle stesse coltivazioni di tabacco. Ora la nostra speranza è nell'olio da imbottigliare", dice. Nel consiglio farà sentire soprattutto la voce dei pensionati, "ai quali deve essere riconosciuto tutto il lavoro ed i sacrifici di una vita trascorsa nei campi", incalza. "Purtroppo è inutile nascondere, la situazione non è rosea. L'intero sistema pensionistico è un gigante coi piedi d'argilla. Ma proprio per questo è importante la conoscenza di tutti le problematiche e la proposta di soluzioni risolutive. Mi propongo di portare in seno al consiglio le istanze di tutti i pensionati Coldiretti".

Luigi Vantaggiato, 67 anni, ha un'azienda agricola a Corigliano. E' specializzato nella coltivazione di ortaggi, olio e cereali. Sposato con Lucia, ha quattro figli: Paolo, responsabile del settore Epaca di Coldiretti, Margherita, Nicola e Manuela. Il suo obiettivo in seno al consiglio Coldiretti è quella di promuovere l'aggregazione tra i produttori per fare massa critica ed avere più potere in fase di contrattazione.

Chiudiamo in bellezza, ossia con i fiori, che sono il centro della produzione di **Pompilio Politano**, 37 anni, sposato con Simona, papà di Veronica, Pompilio porta avanti una florida azienda in agro di Veglie. Il settore florivivaistico è forse uno di quelli più in crisi. La drastica riduzione del potere d'acquisto delle famiglie ha inferto un duro colpo ai fiori, che sono un bene non primario. Ed è proprio una serie di azioni ed interventi per ridare linfa a questo settore l'obiettivo primario del neo-consigliere. Il polo di Leverano è stato per molti anni uno dei fiori all'occhiello dell'agricoltura salentina e non si può certo assistere inerti al suo declino.

Una squadra che rappresenta dunque un giusto mix tra esperienza ed innovazione, con giovani motivati e "senatori" in grado di portare conoscenze e tradizioni. A tutti loro l'auspicio di un proficuo lavoro.

Daniela Pastore



l'anello debole della filiera alimentare, insiste Grato, che si è da subito appassionato a due "must" della politica di Coldiretti: garanzia dei prodotti e legame tra produttori e consumatori. "Dobbiamo insistere sulla vendita in azienda: latte, formaggio, carne, insaccati. E questo vale per ogni ambito dell'agricoltura. E' giunta l'ora di cementare il rapporto con i consumatori".

Pochi anni di più ma già una colonna portante della zootecnica salentina è **Rocco Protopapa**, 37 anni, dallo scorso anno a capo dell'associazione degli allevatori leccesi. Un'azienda avviata in agro di Alessano, sposato con Monica e papà di Alessandro (7 anni) e Lorenzo (4 anni), Rocco sogna il ritorno di una stagione di battaglie importanti. "Va bene offrire servizi ai coltivatori diretti - dice - ma bisogna anche scendere in campo per fare delle battaglie sindacali importanti. Dobbiamo ridare dignità alla zootecnica salentina. Gli allevatori non devono più essere l'anello debole della filiera". La sua azienda parla il linguaggio dei byte: il trasferimento tecnologico è in continua implementazione. Ed il prossimo passo è quello della filiera corta, ovvero del caseificio interno che trasformi il latte in prodotti caseari già pronti per la vendita.

E' specializzato nella produzione di frutta invece **Salvatore Sarcinella**, 40 anni, sposato con Lara e papà di Nicolò (7 anni) e Benedetta (5 anni). I farmers market sono uno degli obiettivi che si propone di realizzare come consigliere. "La vendita diretta è ormai un'e-

La pensa allo stesso modo **Raimondo Portorico**, 48 anni, titolare di un'azienda di ortaggi e vigneti in agro di Nardò. Sposato con Rosanna, due figli, Arianna 13 anni e Amedeo di 9 anni, Raimondo insiste sulla necessità assoluta di offrire i prodotti direttamente ai consumatori. "Bene ha fatto Coldiretti in questi anni ad insistere sul legame di fiducia tra produttori e consumatori. Questo legame è ormai saldo. Me ne rendo conto perché ho una postazione di vendita in piazza a Nardò. I miei clienti sono fidelizzati ed apprezzano tutto quello che porto sul banco. Ma il mio non deve rimanere un caso sporadico. Dobbiamo organizzarci perché i farmers market diventino un'usanza irrinunciabile per i consumatori".

Un'opportunità che non deve essere vista solo nell'ottica del risparmio, avverte Portorico. "Non ci dobbiamo fare condizionare dalle insistenti esigenze del risparmio perché per i consumatori alla fine il prezzo è sempre alto. Invece dobbiamo insistere sul fatto che da noi possono trovare i prodotti migliori e più genuini. E' questo il valore aggiunto che possiamo offrire".

Marcello Imperiale, 50 anni, sposato con Silvia, tre figlie (Roberta, Mariangela e Francesca), gestisce un'azienda vitivinicola a Guagnano. La sua sfida principale come consigliere sarà quella di snellire le procedure burocratiche del mondo vitivinicolo e rendere le informazioni più capillari. "Conoscere le opportunità che il mercato offre è estre-



Associazione Provinciale Allevatori Lecce

GUIDA ALL'ANAGRAFE DEGLI EQUIDI

Quello che gli allevatori/proprietari di cavalli devono sapere...

In maniera assolutamente sintetica, indichiamo come si muove l'anagrafe che interessa tutte le razze equine ed asinine, i muli ed i bardotti, ed è finalizzata: alla conoscenza, identificazione e registrazione (nella BDE, Banca Dati degli Equidi AIA/APA) di tutti i capi presenti sul territorio; alla sicurezza alimentare; al controllo dei trattamenti farmacologici ed infine a reprimere l'abigeato.

CODICE AZIENDALE - è il primo adempimento che l'allevatore deve assolvere presso l'ASL competente per territorio. L'ASL rilascia all'allevatore il codice aziendale che comprende una serie di otto caratteri. Per azienda deve intendersi il luogo dove stazionano abitualmente gli animali (anche maneggio di proprietà di altri).

IDENTIFICAZIONE EQUIDI - l'allevatore deve richiedere all'Associazione Allevatori, mediante domanda scritta, l'identificazione di tutti i propri equidi (se già non identificati con passaporto a norma delle dir.93/623/CEE e 2000/68/CE). Invece, le domande d'identificazione di ciascun puledro devono essere presentate all'APA entro i primi 20 giorni di vita degli stessi. L'APA, a sua volta, provvederà all'identificazione del puledro sotto la madre entro il settimo mese di età e comunque non oltre i 210 giorni dalla nascita.

Per l'identificazione degli equidi, l'APA si avvale di propri veterinari incaricati di inoculare ai capi segnalati dagli allevatori gli appositi dispositivi elettronici (microchip/transponder) che contengono la necessaria codifica identificativa (codice microchip di 16 cifre). L'APA provvederà a tale adempimento entro 210 giorni dalla richiesta.

L'identificazione dei capi regolarmente iscritti ai Libri Genealogici delle rispettive specie e razze (Murgese, Agricolo Italiano, Sella, Trotto, Galoppo, Asino di Martina Franca), sarà curata direttamente dalle Associazioni che detengono i Libri Genealogici.

IDENTIFICAZIONE CAPI DESTINATI AL MACELLO - per i puledri destinati ad essere macellati prima dei sette mesi di età e che non sono destinati né a scambi intracomunitari né alla esportazione verso Paesi terzi, è sufficiente che l'allevatore compili e consegni all'APA il modello "Certificato di identificazione di puledro destinato direttamente al macello". Certificato che l'APA provvederà a restituire all'allevatore con timbro e firma della stessa APA e che dovrà scortare il capo al macello assieme al mod. 4.

Importante: l'Associazione rilascerà i certificati di identificazione per i capi adulti destinati al macello, agli allevatori che ne faranno richiesta, solo dopo che i capi saranno stati identificati mediante l'apposizione dei microchip da parte dei veterinari incaricati dall'APA. Vi invitiamo pertanto ad essere previdenti ed a segnalarci con urgenza i capi destinati alla macellazione. Sottolineiamo a questo proposito che le operazioni di identificazione dei capi (apposizione dei microchip) non potrà essere sempre tempestiva, in quanto sarà oggetto di una ovvia programmazione.

PASSAPORTO - l'APA provvede infine ad inserire tutte le notizie utili nella procedura informatica della BDE nazionale, affinché possano anche essere stampati i "passaporti" dei capi identificati. Passaporto che sarà consegnato agli allevatori e che accompagnerà i diversi eventi della vita degli equidi, compreso tutti gli spostamenti ed i passaggi di proprietà.

COSTI DEL SERVIZIO - i costi previsti dal servizio "Anagrafe Equidi" (acquisto microchip, prestazioni veterinarie per inserimento microchip, registrazione dati BDE, stampa passaporto, certificati per capi destinati al macello ecc.) sono a carico dell'allevatore. Si precisa, infine, che le tariffe sono stabilite dall'A.I.A. e sono uguali su tutto il territorio nazionale:

	Non soci APA	Soci APA
Identificazione e rilascio passaporto cavalli	Euro 66,00	Euro 55,00
Identificazione e rilascio passaporto asini, muli e bardotti	Euro 48,00	Euro 40,00

Per ogni eventuale chiarimento è possibile rivolgersi presso l'Ufficio che osserva il seguente orario: 9.00 - 12.00 dal Lunedì al Venerdì (telefono 0832/350204 - cellulare 334/1703877).

Associazione Provinciale Allevatori Lecce - Viale G. Grassi, 63 - 73100 Lecce - Tel. e Fax: 0832/350204 - e-mail: apalecce@libero.it

Le scadenze del mese di Coldiretti



LUNEDI' 3 MARZO - REGISTRO

Versamento dell'imposta sui contratti di locazione di immobili decorrenti dal 1° febbraio.

SABATO 15 - IVA

Emissione e registrazione delle fatture per le cessioni di beni con documento di trasporto nel mese di febbraio. Annotazione delle operazioni effettuate nel mese di febbraio per le quali è rilasciato lo scontrino o la ricevuta fiscale.

LUNEDI' 17 - IVA

Invio telematico dei dati contenuti nelle dichiarazioni di intento ricevute nel mese di febbraio.
Registrazione delle fatture per gli acquisti con detrazione nella liquidazione del mese di febbraio.
Liquidazione dell'imposta relativa al mese di febbraio.
Versamento, senza maggiorazione, dell'imposta a debito relativa alla dichiarazione annuale.

LUNEDI' 17 - IRPEF - IVA - Contributi

Versamento delle ritenute d'acconto, dell'IVA e dei contributi relativi al mese di febbraio.

LUNEDI' 17 - Contributi agricoli unificati

Versamento della 3° rata 2007 per gli operai agricoli.

GIOVEDI' 20 - MODELLI INTRA

Presentazione dei modelli INTRA per le cessioni e gli acquisti del mese di febbraio.

LUNEDI' 31 - REGISTRO

Versamento dell'imposta sui contratti di locazione di immobili decorrenti dal 1° marzo.

LUNEDI' 31 - IRES - IRAP

Versamento dell'acconto da parte dei soggetti con esercizio sociale tra il 1° maggio ed il 30 aprile.

Le arance Coldiretti alla Maratona del Salento

Il campione Giacomo Leone "Ben venga il cibo sano e genuino toccasana per noi atleti"

Le arance della Coldiretti "colorano" la nona Maratona del Salento. Al termine della manifestazione sportiva, che si è svolta il 27 gennaio a Parabita, la federazione leccese ha distribuito ai partecipanti centinaia di sacchetti di arance. **Giovanni Caggiula**, presidente della Coldiretti di Parabita, ha poi allestito uno stand con i prodotti ortofrutticoli della sua azienda e degli altri prodotti agricoli del territorio. La Coldiretti ha voluto così sottolineare l'importanza di una corretta e sana alimentazione nella pratica sportiva. Un sacchetto di arance coldiretti anche per la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Atene, **Stefano Baldini** che ha partecipato alla maratona salentina. Connubio ideale tra produzione agricola e sport dal momento che l'alimentazione riveste un ruolo fondamentale per gli sportivi, come conferma lo stesso vincitore della maratona, **Giacomo Leone**, che in due ore, 17 minuti e quattro secondi ha percorso i canonici 42,195 chilometri. Una bella prova, la sua, per la quale si è dovuto allenare tanto e, soprattutto, ha dovuto osservare un regime alimentare mirato. Sulla sua tavola, infatti, non potevano mancare i carboidrati provenienti da pasta e pa-

ne, ma anche frutta e verdura fresca. "Per affrontare una maratona così impegnativa - rivela - bisogna rispettare un particolare regime alimentare ed, in particolare, nell'ultima settimana la dieta dissociata. Questa - precisa - consiste nell'assunzione di carboidrati anche in quantità abbondante. Molta pasta, dunque, ma non solo. Anche la frutta e la verdura sono importanti. Bisogna, però, evitare i grassi". L'allenamento e l'alimentazione concorrono, infatti, sia all'aumento delle masse muscolari maggiormente utilizzate nell'esercizio fisico, sia nell'instaurare un equilibrio metabolico rivolto a soddisfare le esigenze dello sforzo ed a favorire i processi di riparazione e di ripristino dei tessuti muscolari.

In generale, per la dieta viene raccomandato un modello cosiddetto della piramide alimentare. La base della piramide è occupata da pane, cereali, riso e pasta. Al di sopra, si trova una fascia occupata in uguale misura da frutta e verdura. Al di sopra ancora, sempre in uguale misura, carne, pesce e latticini. All'apice della piramide, quindi con un contributo minimo, i grassi e i dolci.

In sostanza, il modello della piramide prevede un contributo calorico coperto almeno al 50 per cento da carboidrati provenienti da cereali e frutta, un consistente apporto di fibre vegetali, un apporto calorico del 20 per cento da parte di latticini e carne, il restante 30 per cento da grassi. Questi ultimi hanno un valore calorico di 9 kilo calorie per grammo, mentre zuccheri e proteine di 4 kilo calorie per grammo. Naturalmente, la dieta può variare a seconda delle



Il team di Coldiretti con il vincitore Giacomo Leone

caratteristiche fisiche dell'individuo, del tipo di sport praticato e del livello di preparazione atletica.

Ad ogni modo, fa sapere Leone "una dieta ottimale deve fornire i componenti necessari e coprire il fabbisogno energetico. L'alimentazione di uno sportivo deve essere un equilibrio fra fabbisogno energetico ed apporto calorico. Qualità dei nutrienti e tempi di assunzione devono essere strettamente legati all'attività fisica, mantenendo ben separati i pasti dall'allenamento. L'esperienza individuale e la specificità della disciplina - conclude - aiutano a mantenere questo equilibrio".

I carboidrati, immagazzinati sotto forma di glicogeno nei muscoli, sono la componente alimentare principale. E' importante considerare, poi, che il glicogeno, abbondantemente consumato in seguito ad uno sforzo, viene più velocemente reintegrato se l'atleta assume carboidrati nella mezz'ora successiva allo sforzo fisi-

co e, con continuità, nelle ore seguenti.

Esistono, poi, grandi differenze tra le attività sportive in termini di dispendio energetico. Ad esempio, per una salita di due giorni sul Monte Bianco occorrono circa 9mila kcal, una tappa alpina al Giro di Francia può richiederne ben 6mila in una giornata, una gara di triathlon circa 5mila. L'alimentazione, insomma, è uno degli aspetti principali che uno sportivo deve curare.

Leone è anche un "prodotto tipico" da esportazione. E' un salentino di Francavilla Fontana che porta nel mondo il buon nome della sua terra d'origine. Viene dunque spontaneo chiedergli cosa ne pensi della promozione e valorizzazione dei prodotti tipici. "Non posso che essere d'accordo", ammette. "La nostra terra è ricca di alimenti sani e genuini. Quanto più verranno promossi tanto più verranno apprezzati. Ne sono sicuro". (d.s.)

L'agenda di Coldiretti



Con questa rubrica intendiamo informare i soci delle attività mensili del Consiglio Coldiretti e delle iniziative della dirigenza, nell'ottica della trasparenza e dal massimo coinvolgimento dei soci nella vita della federazione. Ecco di seguito l'agenda di gennaio e di febbraio.

19 gennaio: assemblea elettiva; **24 gennaio:** Consiglio provinciale e formazione della Giunta; **27 gennaio:** Maratona di Parabita (nostro servizio in questo numero di Terra Salentina); **29 gennaio:** incontro con il direttore Inps di Lecce, Vittorio Li-guori per richiesta proroga dei termini di ristrutturazione dei decreti agricoli - nel pomeriggio incontro tecnico sugli impianti a biogas; **30 gennaio:** presentazione a Roma del presidente Pantaleo Piccinno al presidente nazionale Coldiretti, Sergio Marini e al segretario generale Vincenzo Gesmundo; **31 gennaio:** Consiglio monotematico nell'oleificio cooperativo di Monteroni sulle problematiche del settore olivicolo, allargato alle cooperative del settore; **1 febbraio:** partecipazione al convegno organizzato dalla Regione Puglia a Lecce sulle biomasse nel quale il presidente Piccinno ha insistito sulla necessità che l'impresa agricola sia protagonista indispensabile nella gestione della filiera delle biomasse. **5 febbraio:** partecipazione a Bari al convegno "Pacchetto giovani" sulle misure nazionali per incentivare l'imprenditoria giovanile. **6 febbraio:** incontro tecnico nella Federazione Coldiretti di Bari in merito al piano di tutela delle acque; **11 febbraio:** incontro nella sede leccese di Coldiretti con l'imprenditore Paride De Masi, amministratore delegato del Gruppo Italgest, in merito alla filiera degli olii vegetali; **12 febbraio:** incontro in Provincia con l'assessore all'agricoltura Cosimo Durante - in serata incontro a Salice con Associazioni locali contarie alla istituzione di un parco eolico; **13 feb-**

braio: intervista del presidente Pantaleo Piccinno per il mensile "Qui Salento" - incontro presso l'Ufficio Unico del PIT8 di avvio del progetto di internazionalizzazione delle imprese agricole; **14 febbraio:** incontro con l'assessore alle Attività produttive del Comune di Lecce Attilio Monosi in merito alla apertura di un farmer's market - riunione della Giunta - in serata incontro con il Consiglio Direttivo della Sezione di Leverano; **15 febbraio:** incontro fra le cooperative olivicole e il tecnico dell'Unaprol Attilio Ferraiolo in merito al progetto 2080 (regolamento UE) sul miglioramento della qualità dell'olio d'oliva; **19 febbraio:** incontro all'April con il presidente April Francesco Guido ed il presidente Upa, Mario De Pascalis, sulla situazione attuale e le prospettive dell'associazione olivicoltori, alla presenza del delegato degli oleifici cooperativi Claudio Quarta; **20 febbraio:** incontro a Roma nella sede Unaprol con il presidente Massimo Gargano ed il direttore Ranieri Filo della Torre in merito al progetto 2080 - in serata consiglio direttivo della Federazione monotematico a Salice, presso l'azienda vitivinicola Cantele, sui problemi del settore vitivinicolo, alla presenza del responsabile nazionale Coldiretti Domenico Bosco, e del direttore regionale Antonio De Concilio, oltre ad una numerosa rappresentanza di produttori e operatori vitivinicoli; **21 febbraio:** incontro con il Gruppo di educazione ambientale di Ugento per avviare il protocollo di intesa sulla gestione del Parco di Ugento; **22 febbraio:** Consiglio regionale a Bari; **25 febbraio:** incontro in prefettura con il prefetto Gianfranco Casilli in merito alla richiesta di proroga della ristrutturazione dei crediti agricoli Inps; **26 febbraio:** incontro della Giunta con il personale Coldiretti; **27 febbraio:** incontro con l'arcivescovo metropolitano di Lecce, Cosmo Francesco Rупpi e con il vescovo di Otranto Donato Negro; incontro con l'assessore al Commercio di Otranto, Daniele Merico per la creazione di un farmer's market; **29 febbraio:** incontro presso la Coldiretti Regionale di presentazione del Piano di sviluppo rurale da parte dell'Assessore Enzo Russo.

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Carparelli, la sfida qualitativa inizia dal dna

Il giovane allevatore spiega le innovative tecniche utilizzate nell'azienda "Piscopio"

La “capra dei miracoli” è solo una delle meraviglie dell'azienda Piscopio. “Sono venuti i tecnici dal Nord a monitorarla per due giorni, erano increduli”, dice con orgoglio **Costantino Carparelli**, 40 anni, anima e mente di uno degli allevamenti più esclusivi del Tacco d'Italia. La capra da guinness dei primati ha lasciato a bocca aperta gli zootecnici del settentrione, producendosi in una performance giornaliera da 10,4 litri di latte. “Basti pensare che anche due litri di produzione sono accettabili”, allarga le braccia il giovane Carparelli. Un dato così eccezionale da non essere contemplato da chi ha progettato il software per il monitoraggio produttivo dei caprini. “Il programma si fermava ad una cifra. Per la nostra capra hanno dovuto introdurre la seconda cifra di produzione giornaliera”, sorride.

Un risultato che con la fortuna ha però poco a che fare. Nei sessanta ettari aziendali, in agro di Cutrofiano, il papà di Costantino, Domenico Carparelli (don Mimì), “gentiluomo” di campagna, matematico e campione di Bridge, ha aperto la porta alla selezione genetica già negli Anni Settanta. Un mix di natura, scienza e tecnologia che ha portato il mondo Carparelli ad ottenere risultati impensabili nell'universo ovi-caprino salentino, spesso ancora rappresentato da bucolici greggi che pascolano allo stato brado.

Costantino, perito agrario con la passione dei cavalli da corsa, ha raccolto il testimone paterno ed ha impostato le attività della tenuta “Piscopio” secondo una concezione iper-tecnologica. “Innanzitutto abbiamo scelto di specializzarci esclusivamente nell'allevamento caprino”, spiega. Circa 100 capi (“ma l'obiettivo è arrivare presto a 150”) di razza saanen, seguiti costantemente da veterinari e sottoposti ad un monitoraggio genetico in collaborazione con l'Università di Milano e l'associazione allevatori. “L'obiettivo è quello di creare due ceppi, uno per la produzione di latte fresco e l'altro con maggiore percentuale di Alfa S1 caseina e quindi un latte più idoneo per la caseificazione”.

I tre becchi (i maschi) dell'allevamento sono anche loro dei piccoli miracoli della natura. Uno di essi è l'orgoglioso papà della super capra da circa 11 litri al giorno. L'allevamento in questo periodo è un susseguirsi di flocchi rosa e azzurri: parti gemellari, persino quadrigemini si susseguono senza sosta. Tanto è vero che l'intervista viene interrotta proprio da una nascita. Costantino si defila per seguire le operazioni di un parto più travagliato dell'usuale (un podalico) e solo dopo essersi assicurato che madre e prole fossero al si-



L'allevatore Costantino Carparelli

curo torna a parlare dell'azienda e dei progetti. “Abbiamo ottenuto un finanziamento europeo con il quale realizzeremo delle nuove stalle ed un caseificio”, annuncia. La filiera corta è infatti ormai una carta irrinunciabile per un'azienda che voglia fare reddito. Attualmente i profitti

ma generazione effettua il prelievo del latte con il massimo dell'efficienza mantenendo la sicurezza igienica del prodotto che non viene mai a contatto con l'aria e che viene istantaneamente trasferito nel refrigeratore, ed al contempo salvaguarda il benessere e la salute dell'ani-



Dall'alto, in senso orario, Domenico Carparelli, Costantino interviene durante un parto, la nursery ed un particolare della mungitrice automatizzata

vengono sia dalla vendita di carne (“abbiamo razionalizzato le nascite in modo da poter avere un picco di produzione per il periodo pasquale”), che dalla vendita di latte (“il riferimento principale è il caseificio Negro ad Otranto”).

Anche il ciclo del latte è organizzato in modo hi-tech. “Si può mungere l'intero gregge in giacca e cravatta”, sorride Costantino. In effetti la mungitrice automatizzata di ulti-

male: il computer è in grado di capire quando è il momento di fermare la suzione per non stressare la mammella.

Lo svezzamento degli animali avviene sin dai primi giorni di vita. Nella nursery (che in questi giorni è gremita di capretti) l'operatore dispensa con il biberò ai piccoli il colostro, una pre-secrezione mammaria ricca di anticorpi che rafforza il sistema immunitario dei neonati.

Svezzati prematuramente, gli animali diventano più autonomi, più facili da gestire e più redditizi: il latte materno viene venduto a 50 centesimi al litro, la miscela in polvere per la poppata costa la metà, circa 25 centesimi. Dunque un margine di risparmio notevole. Le capre in questo danno soddisfazione, dice l'allevatore. “A differenza degli ovini hanno tempi di apprendimento più rapidi: imparano subito a mangiare indipendentemente dalla madre”.

Il latte caprino è poi uno dei più pregiati. Per le proprietà organolettiche è il più vicino in assoluto al latte umano. “Le molecole di grasso sono più piccole e meglio assimilabili ed anche il tipo di proteine presenti è più pregiato”. Del resto quello caprino era, prima dell'avvento degli allevamenti estensivi di bovini, il latte per antonomasia. Poi le sollecitazioni del mercato e la paura della brucellosi hanno creato un certo disamore nei consumatori. Ma ora si assiste ad un'inversione di tendenza. “La gente sta capendo che non c'è paragone dal punto di vista nutrizionale”.

Il latte caprino rimane comunque una produzione di nicchia, basti pensare che in Italia viene importato. “E' un settore più semplice se vogliamo. Basta produrre bene e vendere. Non c'è molta concorrenza – dice Carparelli – diverso è invece il settore bovino, dove la concorrenza è spietata. Certo anche in quel caso l'unica via d'uscita è quella della trasparenza. In passato si è giocato a nascondino, dichiarando meno di quanto si produceva. Questa quota di “latte nero” sul mercato ha indebolito gli allevatori nella contrattazione con i caseifici. Con il latte caprino questo non è possibile, ma è giunto il momento che anche nel settore bovino cambi la mentalità”.

La sfida dell'azienda Piscopio è ora quella della fecondazione artificiale. Costantino si è messo per un mese alle calcagne di un esperto del nord Italia delle tecniche riproduttive artificiali ed ora si sta cimentando con il suo allevamento. Il miglioramento della specie è infatti un modo per sbaragliare la concorrenza già a partire dal dna dell'allevamento. Un dna che nell'azienda Carparelli ha già punte d'eccellenza. “Puntiamo a vendere gli embrioni”, dice don Mimì, che a 70 anni mantiene intatto il fiuto del pioniere. “Ma per convincere la gente a venire qui a comprare i nostri embrioni dobbiamo davvero avere capi eccezionali”. La super capra da 10 litri al giorno, per intenderci, potrebbe diventare una delle tante star a due cifre della super fattoria di Cutrofiano.



EPACA Coldiretti

Il servizio di consulenza



NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

La nostra consulenza

RIFORMA DELLE PENSIONI

La legge 24 dicembre 2007, n.247 (Legge Finanziaria 2008) entrata in vigore il 1° gennaio ha modificato il sistema previdenziale. Le modifiche introdotte riguardano sostanzialmente tre aspetti:

- Requisiti per le pensioni di anzianità
- Finestre per le pensioni di anzianità
- Finestre per le pensioni di vecchiaia

PENSIONI DI ANZIANITA'

La legge n.247/2007 è intervenuta a modificare parzialmente i nuovi requisiti che la legge Maroni avrebbe comunque introdotto dal 2008: l'applicazione del cosiddetto "scalone" è diventata più graduale. Infatti i requisiti per poter accedere sono di seguito identificati:

01/01/2008 - 30/06/2009

REQUISITO CONTRIBUTIVO	ETÀ ANAGRAFICA	
	LAVORATORI DIPENDENTI	LAVORATORI AUTONOMI
35 anni	58	59

DAL 01/07/2009 IN POI

REQUISITO CONTRIBUTIVO MINIMO: 35 ANNI					
PERIODO		Lavoratori dipendenti		Lavoratori autonomi	
DAL	AL	Somma di età anagrafica e anzianità contributiva (1)	Età anagrafica minima per la maturazione del requisito indicato in colonna (1)	Somma di età anagrafica e anzianità contributiva (2)	Età anagrafica minima per la maturazione del requisito indicato in colonna (2)
01/07/2009	31/12/2010	QUOTA 95	59	QUOTA 96	60
		59 a.età + 36 a.contributi oppure 60 a.età + 35 a.contributi		60 a.età + 36 a.contributi oppure 61 a.età + 35 a.contributi	
01/01/2011	31/12/2012	QUOTA 96	60	QUOTA 97	61
		60 a.età + 36 a.contributi oppure 61 a.età + 35 a.contributi		61 a.età + 36 a.contributi oppure 62 a.età + 35 a.contributi	
DAL 01/01/2013		QUOTA 97	61	QUOTA 98	62
		61 a.età + 36 a.contributi oppure 62 a.età + 35 a.contributi		62 a.età + 36 a.contributi oppure 63 a.età + 35 a.contributi	

FINESTRE PER LE PENSIONI DI ANZIANITA'

Dal 1° gennaio 2008 per chi va in pensione con meno di 40 anni di anzianità contributiva, le "finestre" si calcolano con riferimento solo al primo ed al secondo semestre dell'anno in cui si maturano i requisiti, anziché ai quattro trimestri (l'innovazione era stata introdotta dalla legge Maroni, con effetto dal 1° gennaio 2008). Di seguito vengono descritte le finestre di pensionamento che variano a seconda che siano lavoratori dipendenti o autonomi:

• LAVORATORI DIPENDENTI

DATA ENTRO LA QUALE VENGONO MATURATI I REQUISITI	DECORRENZA DELLA PENSIONE
Entro il primo semestre	1° gennaio dell'anno successivo alla maturazione dei requisiti (con almeno 57 a.età AL 31.12.)
Entro il secondo semestre	1° luglio anno successivo

• LAVORATORI AUTONOMI

DATA ENTRO LA QUALE VENGONO MATURATI I REQUISITI	DECORRENZA DELLA PENSIONE
Entro il primo semestre	1° luglio dell'anno successivo alla maturazione dei requisiti
Entro il secondo semestre	1° gennaio del secondo anno successivo a quello della maturazione dei requisiti

FINESTRE PER LE PENSIONI DI VECCHIAIA

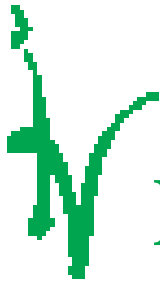
Esse costituiscono una novità assoluta per l'ordinamento previdenziale italiano, istituendo un "diritto alla decorrenza" del trattamento pensionistico di vecchiaia distinto dal diritto a pensione e realizzando di fatto un allungamento dell'età pensionabile. Per tutti coloro che maturano i requisiti per la pensione di vecchiaia dal 1° gennaio 2008 la pensione di vecchiaia non si percepirà più dal 1° giorno del mese successivo alla maturazione dei requisiti, ma soltanto dall'apertura della finestra, secondo lo schema contenuto nella tabella seguente:

PERFEZIONAMENTO REQUISITO ANAGRAFICO E CONTRIBUTIVO	DECORRENZA PENSIONE	
	LAVORATORI DIPENDENTI	LAVORATORI AUTONOMI
31 marzo	1° luglio	1° ottobre
30 giugno	1° ottobre	1° gennaio dell'anno successivo
30 settembre	1° gennaio dell'anno successivo	1° aprile dell'anno successivo
31 dicembre	1° aprile dell'anno successivo	1° luglio dell'anno successivo



TESSERAMENTO 2008

Rinnovare subito la tessera **COLDIRETTI** costituisce un atto concreto di condivisione del progetto di rigenerazione dell'agricoltura. Dai forza alle nostre idee per costruire un futuro migliore per le nostre campagne



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Incentivi per la produzione di energia pulita

La legge finanziaria 2007 ha disposto che la produzione di energia elettrica da parte di imprenditori agricoli o coltivatori diretti costituisce attività connessa a quella agricola, ai sensi dell'art. 2135 c.c.

Il legislatore ha voluto incentivare tale attività per migliorare la salvaguardia dell'ambiente oltre che per offrire nuove opportunità all'agricoltura, che sta vivendo un momento socio-economico non molto favorevole.

Cosa si intende per forme di energia pulita? Il legislatore si riferisce a quelle attività attraverso le quali l'imprenditore agricolo produce energia elettrica e calorica da fonti rinnovabili agroforestali e fotovoltaiche (quali legna da ardere o pellet, derivato dalla segatura di legno), e carburanti ottenuti da produzioni vegetali provenienti dal fondo (quali biodiesel e bioetanolo).

L'equiparazione della produzione di energia pulita alle attività connesse riconosce agli imprenditori agricoli e coltivatori diretti la possibilità di tassare solo il reddito agrario ai sensi dell'art. 32 del T.U.I.R. la cui determinazione avviene su base catastale. A rafforzare



ciò è intervenuta anche la circolare dell'Agenzia delle Entrate n. 6 del 13 febbraio 2006, precisando che nonostante alcune perplessità sul piano civilistico, per quanto concerne l'aspetto fiscale tali attività sono da considerarsi connesse a quella agricola e pertanto soggette alla tassazione su base catastale.

Diverso il discorso sull'IVA; infatti, nonostante le attività di produzione di energia pulita rientrino tra quelle connesse, poiché trattasi di attività non

comprese nella tabella A del D.P.R. 633/72 l'applicazione dell'imposta si effettua secondo i metodi ordinari e non ricorrendo alla forfetizzazione dell'imposta prevista per le attività connesse.

Resta sempre la condizione fondamentale richiesta per considerare connessa tale attività, in quanto deve comunque esistere la prevalenza dell'attività agricola su quella di produzione delle energie pulite. Si ricorda che la prevalenza si misura in termini quantitativi o, dove

non possibile, in termini qualitativi; pertanto è necessario che la produzione diretta derivante dalla coltivazione del fondo sia comunque superiore a quella prodotta con l'acquisto presso terzi.

Relativamente al fotovoltaico, si precisa che tale attività non avendo alcuna connessione con il fondo non potrebbe essere considerata attività connessa all'agricola; tuttavia, per esplicita espressione del legislatore si è compresa anche tale attività tra quelle connesse, con il rischio di avere situazioni nelle quali gli imprenditori facessero dell'attività di produzione di fotovoltaico un'attività a natura prevalente, andando contro quelli che sono i principi previsti e richiesti dalla normativa comunitaria.

Pertanto, sarà opportuno un intervento da parte dell'Agenzia delle Entrate per chiarire gli effetti fiscali di tale attività, vista l'importanza che lo sviluppo di energia pulita sta assumendo nella nostra società e la volontà da parte degli imprenditori a voler sfruttare tale opportunità.

Successivamente saranno forniti ulteriori aggiornamenti.

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

Oli adulterati, giro di vite dall'Ue

Urgente dare vigore all'Agenzia per la Sicurezza Alimentare

"Ancora una volta esprimiamo plauso per l'attività svolta dalla Guardia di Finanza che ha sequestrato ingenti quantitativi di prodotti agroalimentari e oli adulterati recanti false etichette, nell'ambito di un'inchiesta sulle sofisticazioni alimentari condotta tra la Campania e la Puglia. L'operazione odierna dimostra la validità della scelta fatta dall'Italia di introdurre l'obbligo di indicare l'origine dei prodotti agricoli in etichetta, scelta che va fatta rispettare con un adeguato sistema di controlli. E' importante che soprattutto la Commissione europea ne prenda atto e riveda la decisione assunta non più tardi di 4 giorni fa di avviare la procedura di infrazione contro l'Italia per il Decreto che ha reso obbligatoria l'indicazione dell'origine dell'olio in etichetta".

Così il **presidente della Coldiretti Puglia, Pietro Salcuni**, ha commentato la notizia diffusa dalle agenzie di stampa degli arresti tra Foggia e la Campania di ventidue persone, accusate di avere messo in vendita prodotti adulterati, riportanti false etichette. "Gli orientamenti comunitari non possono confliggere con i provvedimenti italiani - continua Salcuni - considerato, tra l'altro, che giovedì scorso è stato approvato il Decreto 'Milleproroghe', il quale ha istituito ufficialmente l'Agenzia Nazionale per la Sicurezza Alimentare che avrà sede a Foggia e sarà l'interfaccia dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, con funzioni di consulenza tecnico-scientifica alle amministrazioni in materia di sicurezza alimentare".



L'obbligo di indicare l'origine delle olive impiegate in etichetta previsto dal Decreto è un contributo alla trasparenza se si considera che si è verificato nel 2007 un aumento record del 25 per cento degli arrivi di olio di oliva estero proveniente soprattutto da Spagna, Tunisia e Grecia, secondo i dati ISTAT dei primi nove mesi, mentre la produzione nazionale è stimata in calo del 15 per cento rispetto

all'anno precedente.

"I sequestri effettuati dalle forze dell'ordine, purtroppo quotidianamente - aggiunge il **direttore della Coldiretti Puglia, Antonio De Concilio** - rendono incalzante l'esigenza di controlli negli stabilimenti per assicurare che sulle confezioni di tutti gli extravergini etichettati dopo il 17 gennaio 2008, come previsto dalla nuova normativa, siano indicati obbligatoriamente lo Stato nel quale le olive sono state raccolte e dove si trova il frantoio in cui è stato estratto l'olio, mentre se le olive sono state prodotte in più paesi, questi devono essere tutti indicati in ordine di quantità decrescente. Ciò deve riguardare l'intera produzione agroalimentare regionale, in linea con quanto disposto dalla 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".

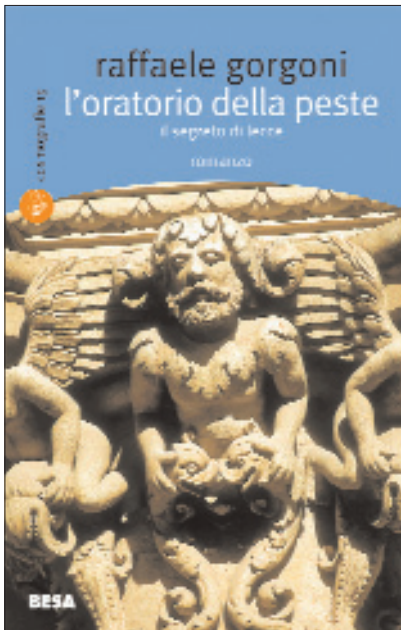


“Campagna” letteraria (incontro con l'autore)

L'Oratorio della Peste

di Raffaele Gorgoni

Commento a cura di Stefano Donno – Ufficio Comunicazione Besa editrice



Il secondo lavoro narrativo di Raffaele Gorgoni dal titolo “L'oratorio della peste”, pubblicato da Besa, rappresenta un'opera letteraria assolutamente di pregevole fattura. Considerazione valida ed estensibile anche agli altri due lavori dello scrittore, e cioè “Lo scriba di Casole” (il suo primo romanzo) e la recente raccolta di racconti “Communism bed and breakfast”, sempre pubblicati dalla casa editrice di Nardò. Nell’ “Oratorio della peste”, l'autore riesce con grande disinvoltura e una destrezza incredibili a dipingere con rapide pennellate e in punta di penna sia il contesto storico generale in cui le vicende vengono narrate (il Seicento italiano ed Europeo) sia quello più particolare del nostro territorio vissuto dai protagonisti delle vicende. Raffaele Gorgoni

dunque, si conferma narratore non solo colto e raffinato, ma in grado di sorprendere il lettore pagina dopo pagina. Ed è così dunque che viene a essere svelato il segreto di una geografia umana come il Salento, una terra ricca di contraddizioni ma anche luogo magico e insieme seducente. Le infinite contraddizioni delle nostre radici, appaiono da subito nelle pagine di quest'opera come frutto di un mescolio continuo di culture e razze che non trova né centro né principio, né mai posa. La storia della città di Lecce si intreccia con la grande Storia del Seicento; Lecce è salva e si grida al miracolo per l'improvviso ritirarsi dell'epidemia, nel nome del protovescovo sant'Oronzo. Sullo sfondo lo sfuggente volto di Lecce e della Terra d'Otranto. Ma un mistero campeggia come un'ombra inquietante sulla città, tra i rigogliosi e splendidi giardini dei palazzi signorili: documenti vergati forse da mano femminile, lasciati forse non a caso in una cripta, sono pronti a svelare l'arcano del loro contenuto. Il brano proposto in questa sede (Quadro Ottavo- Di sua signoria Don Ottavio d'Agliera Conte di Sanarica, dell'Angelina e delle ulive pp. 56/57) è uno splendido esempio di perfetta simmetria tra un'analisi gastronomico-antropologica delle tavole dei nostri avi nel 1600, e la rappresentazione letteraria di profumi, sapori, e colori che le nostre terre hanno da sempre donato a chi le ha sapute amare. Ed è così che compaiono tra le righe di questo estratto dall'opera di Gorgoni i funghi di Sternatia, il

sale di Tricase, l'origano fresco preso sulle scogliere della Torre del Serpe. E soprattutto l'olio salentino, in tutte le sue caratteristi-

che e peculiarità. Un splendido esempio di come il Salento sia un mondo che ha ancora molto da raccontare e insegnare.

Ecco un brano tratto dal libro

Quadro Ottavo (pgg.56-57)

Di Sua Signoria don Ottavio d'Agliera Conte di Sanarica, dell'Angelina e delle ulive

“Angelina, la boccia di coratina, *ca' stu pane azzimu lu facisti!*”
 “Subito, Don Ottavio, subito. *Ma stae lu sale allu pane*”.
 “None, azzimu lu facisti, Anzi, *aprimo nu boccaccio te leccine cu' mme ggiustu la ucca*”.

Il signor conte di Sanarica mangiava in cucina. Manco nella sala da pranzo si faceva apparecchiare e, quando la serva gli portava i piatti di Limoges e i cristalli di Boemia su quel grande tavolaccio di quercia, si incazzava e bestemmiava e urlava che gli portassero le stoviglie sue, quelle che si era fatte fare di creta smaltata a San Pietro, coi galli e la riga blu. A tavola Don Ottavio non era facile da contentare. L'Angelina gli faceva quaglie ripiene, maccheroni col sugo della lepre, faggiani farciti dei meglio funghi di Sternatia e quello manco grazie diceva. Per fargli brillare gli occhi ci volevano il pane, il sale, l'origano, l'olio e le olive. Semplice? Per niente! Che il pane deve essere una miscela di grano e farro come diceva lui e il sale doveva venire da Tricase e l'origano lo voleva fresco, preso sulle scogliere della Torre della Serpe. L'olio poi, una sofisticcheria tremenda. Il massaro si dannava a farglielo con la coratina per le frise, con la leccina per il pane, con le nardole per i pomodori, ma Don Ottavio aveva la fissazione che sulla rucula voleva l'olio di nociaria. Tutte le specie di olive teneva piantate e da tutte andava fatto un cero olio e come diceva lui che lo pretendeva vergine di prima stretta.

Ogni anno, dai Morti a Natale era un ammuino che Don Ottavio si piazzava sott'al frantoio a rompere i coglioni, ad annusare, assaggiare e doveva dire la sua su tutto e che se in uno stuppillo di Cima di Melfi si mettevano due francate di nocellara del Belice veniva più fruttato e che l'ogliarola voleva l'appoggio di un mezzo quinto di annolche così pizzica, che l'olio di fantoiana andava messo addirittura in una botte che lui desiderava che prendesse un sapore di legno. E tutti i campioni finivano in certe bottiglie di un vetro sottile che il conte si faceva arrivare da Venezia, per potersi guardare bene il colore in faccia al sole.

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 gennaio)

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