



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXI - Numero 3

..terra salentina..

APRILE/MAGGIO 2008

Il presidente Marini svela i retroscena dell'allarmismo sulla scarsità di derrate **Emergenza cibo, attacchi strumentali**

di Sergio Marini

La carenza di cibo nel mondo, con l'aumento del prezzo delle materie prime agricole, ha aperto il dibattito sulla utilità o meno di continuare a destinare parte del bilancio comunitario per interventi di sostegno agli imprenditori agricoli. Un discussione scontata ed inutile se non tiene conto di valutazioni di carattere economico. Eliminare gli incentivi per gli agricoltori comunitari significherebbe provocare la dismissione della produzione agricola nell'Unione come è facile dimostrare con semplici conti economici perché insieme ai prezzi si è verificata una crescita esponenziale dei costi di coltivazione e allevamento come fertilizzanti, mangimi, carburanti, sementi e agrofarmaci. Per mantenere l'equilibrio economico tra costi e ricavi in agricoltura servono incentivi che peraltro sono presenti in tutti i Paesi occidentali.

Smantellare la Politica Agricola Comune significherebbe quindi aggravare il problema dell'approvvigionamento alimentare dell'Europa in un momento in cui molti paesi produttori stanno chiudendo le frontiere con limitazioni alle esportazioni e ripercussioni anche per l'Italia che importa quasi la metà del proprio fabbisogno in settori chiave come i cereali, la carne e il latte. E l'Unione Europea è anche un importatore netto di prodotti agricoli con una bilancia commerciale negativa di circa 6 miliardi di dollari. Non appare peraltro sostenibile la tesi di chi afferma che la politica agricola comune affama i Paesi poveri poiché oggi la Ue dà un contributo importante allo sviluppo dei Paesi poveri essendo il primo importatore di prodotti agricoli dai Paesi in via di sviluppo con un valore pari circa a quello di



“Tagliare gli aiuti comunitari destinati agli agricoltori sarebbe una decisione grave che non tiene conto della situazione economica globale”

USA, Giappone, Canada ed Australia messi insieme.

In Europa arrivano l'85 per cento delle esportazioni agricole africane e il 45 per cento di quelle del Sud America. Con la riforma della Politica Agricola Comune è stata fatta la scelta del disaccoppiamento che è il primo

passaggio per permettere alle imprese di confrontarsi senza mediazioni con il mercato e di orientare le produzioni dove la forbice tra domanda e offerta è più ampia e dove si fa più sentire la tensione sui prezzi. Il sostegno deve essere svincolato da cosa e quanto produrre che sono invece

decisioni che spettano soltanto all'imprenditore sulla base dell'andamento dei mercati e della specificità dell'impresa.

Con il disaccoppiamento si evitano distorsioni e si riesce a rispondere in tempi più rapidi, rispetto alla politica, alle mutevoli condizioni di mercato. Lo dimostra l'esperienza recente del grano in Italia dove all'aumento della domanda internazionale ha fatto seguito immediatamente una crescita delle semine del 18 per cento per il duro e del 14 per cento per il tenero. Le motivazioni per le quali i cittadini europei sono disponibili a sostenere la spesa per l'agricoltura sono tre: l'adeguata offerta di prodotti, la sicurezza alimentare e la tutela dell'ambiente.

Bisogna tenere conto che tutti e tre questi obiettivi devono essere contemporaneamente soddisfatti perché legare il disaccoppiamento soprattutto ad uno metterebbe a rischio gli altri. Occorre quindi riqualificare il disaccoppiamento vincolando chiaramente il sostegno allo svolgimento di una significativa attività agricola produttiva, senza legami diretti a quantità e tipo di prodotto, oltre che naturalmente al rispetto dei limiti dell'ecocondizionalità e della sicurezza alimentare che sono anche questi temi di grande attualità.

Agroenergie

**Intervista
a Luca D'Apote**



a pagina 3

Floricoltura

**Nell'azienda
di Politano**



a pagina 5

Banco alimentare

**La "missione"
di don Ciardo**



a pagina 2

Banco Alimentare, il gusto di donare il cibo

Don Ciardo invita le aziende a destinare all'associazione le derrate non più commercializzabili

Montagne di latticini, carne, prodotti da forno, verdure e frutta ogni giorno finiscono nella spazzatura. Uno spreco intollerabile a cui don Lucio Ciardo, anima e cuore del Banco Alimentare-Enti del Salento, sta cercando di porre rimedio. Il Banco Alimentare è una Onlus a carattere nazionale che si occupa della raccolta delle eccedenze alimentari (prodotti non più commercializzabili ma buoni per essere utilizzati) ridistribuendole a 8.200 centri caritativi in tutta Italia, che a loro volta assistono un milione e 400mila persone in stato di bisogno. Un'idea nata in Arizona, a Phoenix, nel 1967, quando John Van Hengel iniziò a raccogliere dai ristoranti il surplus avanzato alla fine della giornata per poi donarlo ai poveri della città. Da allora il Banco si è esteso in tutti gli Stati Uniti, nonché in Canada, Brasile, Paraguay ed in molte nazioni europee.

La prima sede del Banco Alimentare del Sud Italia nasce nel 1993 in Campania grazie all'impegno di Luigi Tamburo ed opera gomito a gomito con un'altra associazione no-profit, il centro San Tommaso Moro, che ha tra i fondatori l'arcivescovo Vito Domenico. Da un incontro tra Tamburo e don Lucio Ciardo, nel 1994, le due realtà associative della Campania mettono radici anche in Puglia.

Il Banco Alimentare-Enti del Salento ha il deposito ad Alessano, a ridosso della statale 275, e la sede legale a Tiggiano, in piazza Aldo Moro. Raccoglie derrate alimentari derivanti quasi esclusivamente dall'Agea (l'Agenzia centrale per le eccedenze alimentari) e le ridistribuisce a circa 100 enti caritativi del Salento: caritas parrocchiali, centri di recupero dalle tossicodipendenze, centri di accoglienza, mense dei poveri. Nel 2007 il Banco ha recuperato dallo

spreco 3.353 quintali di derrate, distribuendoli, attraverso l'azione capillare degli enti caritativi ogni giorno a più di 14mila persone in stato di bisogno, per un totale di un milione 140mila distribuzioni annuali in tutta la provincia.

Il grosso della raccolta avviene nella Giornata nazionale della Colletta alimentare, che dal 1997 si svolge ogni anno l'ultimo sabato di novembre. Nel

Assieme al Centro culturale Tommaso Moro di Caserta, don Ciardo sta portando avanti due progetti importanti. Il primo è "Pronto Fresco": ossia la messa a punto di una modalità sistematica di ritiro delle eccedenze alimentari (prodotti freschi o secchi) dalla grande distribuzione e dai grossisti, attraverso una rete di ritiro capillare e con cadenza giornaliera. I prodotti che si

persone in stato di bisogno.

Tanti i vantaggi di questa iniziativa: dal minor impatto ambientale dovuto ad una riduzione dei rifiuti (con il conseguente risparmio dei costi di smaltimento per le aziende, le pubbliche amministrazioni ed i cittadini), alla possibilità per le aziende di avere sgravi fiscali sulle donazioni di beni alimentari. L'impresa donante dovrà inserire nella documentazione che accompagna le merci la causale: **"prodotti non più commercializzabili per errore di confezionamento, di peso o per altri motivi simili nonché per prossimità della data di scadenza ceduti gratuitamente ai sensi dell'articolo 6 comma 15 della legge 133/99"**. Al banco alimentare andrebbero infatti i prodotti che hanno una scadenza ravvicinata, o che presentano errori di etichettatura sulle confezioni, o con imballaggi danneggiati, ed ancora con variazioni della ricetta, prodotti distribuiti in eccesso per il lancio di una nuova linea o che riportano nella confezione la pubblicità di un concorso a premi già scaduto.

Nel corso del 2007 sono stati sostenuti 86 enti caritativi in tutto il Salento, contribuendo all'assistenza di oltre 13mila persone bisognose. Ma l'obiettivo che don Ciardo si prefigge nel 2008 è quello di potenziare ulteriormente il rapporto con le aziende della filiera agroalimentare e con le istituzioni, per creare un'autentica rete di solidarietà. Per questo il sacerdote invita tutte le aziende di Coldiretti ad aderire all'iniziativa.

Ecco gli indirizzi per chi volesse chiedere informazioni o collaborare con il Banco Alimentare Enti del Salento: Deposito di Alessano (Ss 275, km.25), cellulare 333.9017554 - 338.2879602, referente: don Lucio Ciardo, cellulare 335.228673. (d.p.)



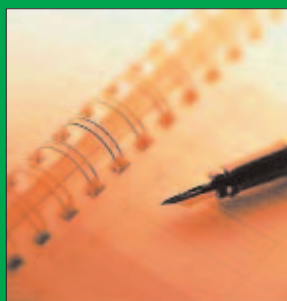
2007 hanno aderito all'iniziativa 122 esercizi commerciali della provincia permettendo di raccogliere 460 quintali di alimenti, grazie all'impegno di oltre 2mila volontari. Un aumento di donazioni di ben 90 quintali rispetto al 2006. La grande totalità degli alimenti arriva però dall'Agea. Sul totale raccolto nel 2007, solo 50 quintali sono stati donati dalle aziende.

Per questo il sacerdote salentino ha avviato una campagna di sensibilizzazione delle aziende della filiera agroalimentare e della grande distribuzione, invitando a condividere e collaborare sempre più alla riuscita del Banco Ali-

andrebbero a raccogliere sono di notevole quantità e varietà: prodotti freschi (latticini, ortaggi, carne, salumi, pesce) e alimenti da forno (pane, pasta, dolci) che, invenduti, sarebbero destinati a fine giornata alla distruzione, con aggravio anche della già delicata emergenza rifiuti.

Il secondo progetto è denominato "Insieme c'è più gusto" e prevede il coinvolgimento delle aziende alimentari nella donazione di prodotti non più commercializzabili ma buoni per essere utilizzati. La raccolta di questi alimenti permetterebbe agli enti assistenziali di sfamare un numero maggiore di

L'agenda di Coldiretti



Con questa rubrica intendiamo informare i soci delle attività mensili della Coldiretti Lecce, nell'ottica della trasparenza e del massimo coinvolgimento. Ecco di seguito gli appuntamenti di aprile e maggio.

2 aprile: partecipazione al convegno a Salice sull'eolico; **7 aprile:** assemblea "Donne impresa" presso la federazione; **8 aprile:** incontro al Pit 8 (sede di Lecce), nel pomeriggio: incontro sul problema dello smaltimento dei rifiuti; **14 aprile:** incontro tecnico in federazione sul Piano di sviluppo rurale, nel pomeriggio: consiglio della federazione e consiglio di Impresa Verde per approvazione del Bilancio; **15 aprile:** riunione Coldiretti regionale a Bari sulle problematiche dell'olio d'oliva, nel pomeriggio, incontro presso la Camera di commercio sul problema della sofisticazione del vino; **16 aprile:** incontro presso la Provincia di Brindisi sul distretto agroalimentare; **18 aprile:** incontro in federazione sulla tracciabilità della produzione zootecnica, nel pomeriggio, incontro presso il Comune di Copertino per la creazione di un farmers

market; **21-22-23 aprile:** incontro nazionale dei direttori Coldiretti a Catania; **28 aprile:** assemblea della Federazione regionale a Bari, in serata incontro a Leverano sul programma di internazionalizzazione Pit 8; **30 aprile:** incontro con il responsabile nazionale per le agroenergie di Coldiretti, Luca D'Apote; ore 16, incontro con il professor Luigi De Bellis dell'Università di Lecce; **5 maggio:** incontro con le cooperative olivicole in federazione per la definizione dello statuto della nuova Op; **6 maggio:** incontro alla cantina sociale di Salice su progetto di internazionalizzazione del settore viticolo; **7 maggio:** incontro nella masseria Stali di Caprarica sul progetto di internazionalizzazione del settore olio; **8 maggio:** incontro a Bari presso la società Deloitte per la certificazione del Bilancio; nel pomeriggio, incontro per l'organizzazione della "Sagra te lu ranu" di Merine; **9 maggio:** incontro con le cooperative olivicole; **12 maggio:** incontro con i partecipanti del corso Rigenera presso la federazione; **14 maggio:** incontro con le cooperative olivicole "Sannicolese" e "Coltivatori Diretti" di Acquarica; **15 maggio:** manifestazione conclusiva del programma Masserie didattiche presso lo stadio della Vittoria di Bari.

L'INTERVISTA

di Daniela Pastore



Il responsabile per le agroenergie, Luca D'Apote

“Dalle serre alla zootecnia, la scommessa possibile del carburante verde”

“Il Salento può diventare un’area pilota in Italia per le energie rinnovabili legate ai distretti serricoli”. Ne è convinto **Luca D’Apote**, responsabile nazionale delle Agroenergie di Coldiretti. Accompagnato dal direttore **Giorgio Donnini** e dal presidente **Pantaleo Piccinno**, il giovane dirigente ha visitato per lungo e largo nei giorni scorsi le realtà agricole del Salento, ravvisando ottime potenzialità di sviluppo per le energie verdi.

Tra i compiti di D’Apote c’è anche quello di promuovere “Le Fattorie del sole”, l’associazione delle imprese agroenergetiche della Coldiretti, che ha la missione di offrire alle imprese informazioni, assistenza e servizi nella realizzazione di interventi mirati a diversificare il reddito agricolo nel settore delle fonti rinnovabili e del risparmio energetico. “Alcune aziende rurali stanno già sperimentando con successo gli impianti a fonte rinnovabile di piccola potenza – osserva D’Apote – soprattutto in Trentino, in Emilia Romagna, in Lombardia, in Toscana e in Liguria. Si tratta di generatori di energia con potenza sino ad un Mega watt, ubicati all’interno delle fattorie, e che di fatto riescono a garantire la totale autosufficienza energetica. Un aspetto tutt’altro che trascurabile vista la crescita inarrestabile del costo del petrolio”.

Attualmente in Italia sono attivi circa 218 impianti di agroenergie. Secondo le stime Coldiretti, la crescita del settore permetterà un risparmio di emissioni di gas nocivi di oltre un milione di tonnellate, mentre le “fattorie del sole” riusciranno ad affrancare dalla bolletta energetica oltre 450mila famiglie.

“Il percorso di rigenerazione multifunzionale delle imprese agricole – prosegue D’Apote – ha individuato nel comparto delle bioenergie sia un’opportunità per le imprese stesse, che una necessità di sviluppo per la società”. La parte da leone, attualmente, la fanno gli impianti che utilizzano la tecnologia del biogas che, rispondendo al meglio alle esigenze delle aziende zootecniche, negli ultimi quattro anni hanno registrato una crescita del 120 per cento. Alla fine del 2007 sono stati censiti 154 impianti a biogas di piccola potenza che operano con liquami zootecnici, sot-

toprodotti agricoli, scarti agroindustriali e colture dedicate. Tra questi 22 sono in fase di costruzione e 18 in fase di autorizzazione. “Lo sviluppo di questa tecnologia nel settore dell’agricoltura, integrata all’attività dell’azienda o attraverso la creazione di distretti agroenergetici per la produzione di biometano ottenuto dalla digestione della biomassa agricola, costituisce oggi una concreta opportunità per produrre energia termica ed elettrica”.

Come dire, il letame vale oro. Dallo sfruttamento razionale degli effluenti zootecnici prodotti, si stima una produzione di 6,8TWh all’anno di energia elettrica verde, pari al 13 per cento di energia elettrica prodotta da fonte rinnovabile in Italia. Questa tecnologia permetterebbe inoltre di ottimizzare le buone pratiche agricole, zootecniche e colturali, riducendo gli odori e le emissioni dei sistemi di stabulazione. Ma l’energia verde non nasce solo nelle stalle. “Ci sono diversi impianti che utilizzano biomasse vegetali – spiega D’Apote – dal mais ai cereali o gli scarti delle agroindustrie. Ed il trend è in crescita esponenziale”.

L’impatto ambientale, soprattutto per i piccoli impianti, è pari a zero. Quanto ai costi, “il ritorno dell’investimento è a sei anni”, assicura D’Apote.

Pionieristiche e con grandi poten-

zialità potrebbero essere le agroenergie applicate ai distretti serricoli. “Nel Salento avete due realtà eccellenti come Taviano e Leverano. Perché non pensare alle energie verdi per riscaldare le serre? – incalza il dirigente Coldiretti - In Olanda le agroenergie nel settore florivivaistico sono una realtà già consolidata”. La costituzione di un distretto serricolo per le agroenergie permetterebbe di intercettare cospicui finanziamenti con cui far fronte agli investimenti tecnologici. La Puglia è tra le regioni che hanno elaborato il “Poi Energia”, ossia il Programma operativo interregionale per le energie rinnovabili ed il risparmio energetico” (le altre regioni sono Sicilia, Campania e Calabria). Una strategia di sviluppo delle energie verdi con un budget di 2.421 milioni di euro solo per il Mezzogiorno. L’ammontare complessivo delle risorse assegnate al Poi comprende risorse comunitarie “Fers” per oltre 800 milioni di euro ed un budget simile di finanziamenti nazionali. A queste si aggiungono ulteriori risorse finanziarie pari a circa 814 milioni di euro del Fondo per le aree sotto utilizzate (Fas), previste dalla Finanziaria 2007. Insomma, una montagna di denaro che dovrebbe servire a dare la spinta giusta allo sviluppo delle agroenergie. Il Pon 2007-20013, approvato dalla Commissione europea il 20 dicembre

2007, è divenuto operativo grazie ai recenti stanziamenti di risorse. E’ stato infatti pubblicato sulla Gazzetta il provvedimento che stanziava il prefinanziamento del 2 per cento per il 2007 della quota statale a carico del Fondo di rotazione per i programmi operativi Fesr delle regioni Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia destinato alle energie rinnovabili ed al risparmio energetico. Inoltre il Cipe ha approvato un pacchetto da oltre 12 miliardi, di cui circa 11 destinati alle 8 regioni del Mezzogiorno, per favorire la competitività delle imprese, l’energia rinnovabile e la bonifica di aree industriali.

“La costituzione di un distretto serricolo per le agroenergie faciliterebbe l’accesso ai fondi europei e regionali – conclude D’Apote – dunque è il momento per le imprese agricole di scommettere sul futuro e di intraprendere un percorso che in futuro potrà dare grandi vantaggi. Con l’associazione Le Fattorie del sole abbiamo avviato un progetto dal titolo “I volti delle agroenergie”, ossia un identikit di tutte le realtà agricole che hanno già avviato impianti di energia verde. Un modo per divulgare le esperienze di successo affinché diventino un esempio e facciano proseliti. L’augurio è che presto anche molte aziende del Salento diventino i nuovi volti delle agroenergie”.

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

Marini al ministro Prestigiaco: “Le stalle di Coldiretti aperte alle scuole”

“Siamo pronti a collaborare mettendo a disposizione migliaia di fattorie didattiche, fattorie aperte e agriturismi per contribuire a formare le nuove generazioni al rispetto dell’ambiente, del territorio e ai principi della sana alimentazione”. E’ quanto afferma il Presidente della Coldiretti Sergio Marini nel commentare positivamente le dichiarazioni del ministro dell’Ambiente Stefania Prestigiaco sulla necessità di portare a scuola l’educazione ambientale portando i bambini “in campagna a zappare e mungere le mucche”.

“Condividiamo pienamente l’obiettivo di far entrare l’educazione ambientale con l’esperienza di vita a contatto con la campagna a pieno titolo nei programmi scolastici nella consapevolezza che - sottolinea Marini - sia necessario ricostruire un rapporto più diretto delle giovani genera-



Il ministro Prestigiaco

zioni con il cibo che consumano e l’ambiente che li circonda”.

“L’esperienza di molti anni di impegno della Coldiretti ci ha insegnato - precisa Marini - che tra i più piccoli si sta perdendo la conoscenza dei processi naturali che portano gli alimenti sulle tavole mentre tende a prevalere una immagine bucolica e stereotipata dell’agricoltura, che riflette il ritardo culturale con il quale anche la scuola affronta spesso problemi di tale importanza”.

“E’ questa la ragione - conclude il presidente della Coldiretti - che ha spinto la Coldiretti a dar vita al progetto “Educazione alla Campagna Amica” che coinvolge ogni anno centomila alunni delle scuole elementari e medie che partecipano alle oltre tremila lezioni in programma nelle fattorie didattiche”.

“Masserie didattiche” La festa è qui!

**Manifestazione finale
nello stadio di Bari
dell'iniziativa
che avvicina
le aziende Coldiretti
al mondo della scuola**

Grande successo per la giornata conclusiva del programma Masserie didattiche, l'iniziativa di Coldiretti nata per avvicinare il mondo della scuola alla vita della campagna. In uno stadio della Vittoria di Bari gremito di scolaresche e coloratissimo, gli studenti dell'Istituto comprensivo di Ruffano, accompagnati dai docenti e dai dirigenti della Coldiretti di Lecce, hanno illustrato ai colleghi il percorso formativo seguito durante l'anno scolastico. Un percorso condiviso da migliaia di studenti di tutta Italia, che hanno avuto modo di studiare le varie attività delle masserie e vivere alcune giornate a diretto contatto con la realtà agricola. Tanti gli stand dei prodotti tipici che i ragazzi hanno potuto conoscere più a fondo e degustare. Non sono mancati momenti ludici tra cui balli e giochi. Mentre gli alunni salentini hanno ballato la pizzica.



In alto, gli organizzatori dell'evento
In basso gli studenti di Ruffano nello stadio della Vittoria



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

Gli italiani? Preferiscono le patate

Il caro-cibo fa salire alle stelle il consumo del tubero

L'emergenza cibo mondiale con i prezzi di grano e riso destinati a rimanere su valori elevati ha rilanciato le grandi potenzialità della patata tanto che l'assemblea Onu ha dichiarato il 2008 anno internazionale del famoso tubero. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare il varo della task force con le drammatiche previsioni del presidente della Banca mondiale Robert Zoellick sul fatto che i prezzi di grano e riso stanno aggravando l'emergenza fame nel mondo.

La produzione mondiale di patate - sottolinea la Coldiretti - ha raggiunto nel 2007 secondo l'Onu la quantità record di 320 milioni di tonnellate con il consumo che sta crescendo rapidamente nei paesi in via di sviluppo dove si realizza quasi la metà del raccolto mondiali e dove la facilità di coltivazione e l'elevato contenuto energetico rende la

sua coltivazione economica per milioni di agricoltori.

Peraltro, a differenza di grano e riso, solo una percentuale ridotta del raccolto di patate viene commercializzata a livello globale e i prezzi sono meno soggetti alle oscillazioni che si verificano sui mercati internazionali anche - precisa la Coldiretti - per effetto delle speculazioni.

In Peru' da dove proviene la patata, il governo - riferisce la Coldiretti - sta incoraggiando il consumo di pane di patate che è entrato nella razione dei militari per decisione dell'esercito con l'obiettivo di ridurre gli elevati costi dovuti all'importazione di grano. Ma decisioni per espandere la coltura sono state prese anche in Cina che è il principale produttore di patate mentre l'India che è diventato il terzo produttore mondiale ha programmato il raddoppio dei terreni coltivati.



In Italia la patata - sostiene la Coldiretti - è la seconda produzione orticola dopo il pomodoro da industria con un raccolto di 1,8 milioni di tonnellate realizzato in quasi 70mila ettari coltivati da circa 29.000 imprese. La coltivazione di patate è presente in tutte le regioni ma il 14 per cento della produzione si realizza in Emilia-Romagna, il 14 per cento in Campania, il 12 per cento in Sicilia, il 10 per cento in Calabria, il 9 per cento in Abruzzo e l'8 per cento in Veneto. Il prodotto fresco è sempre disponibile: da novembre a febbraio arriva la patata bisestile, da marzo a giugno quella novella e da luglio a

ottobre quella comune. In Italia i consumi di patate sono di circa 40 chilogrammi per persona, meno della metà di quelli dei Paesi dell'Europa Nord Occidentale e meno di un terzo dei Paesi dell'Europa dell'Est.

Dal punto di vista nutrizionale pur essendo costituita per il 75 per cento da acqua, la patata contiene glicidi sotto forma di amido e una notevole quantità di vitamine (C, PP, B1, B2, B6) e sali minerali. E inoltre una delle più importanti fonti di potassio per l'organismo umano (570 mg. per 100 grammi di prodotto) e possiede un discreto quantitativo di proteine.

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

“I fiori del Salento? Sono fra i più belli del mondo”

Pompilio Politano: “Abbiamo una qualità competitiva ma c'è ancora troppo mercato nero”

Il “fiore” più bello dell'azienda è arrivato proprio qualche giorno fa ed è la secondogenita di **Pompilio Politano**: una bella bambina che ha portato gioia ed una sferzata di entusiasmo in famiglia. Del resto, di bellezza ed entusiasmo è pregnata l'intera vita aziendale di un floricoltore. “Chi si dedica a questa attività lo fa prima di tutto perché animato da una grande passione”, assicura, “perché produrre fiori di buona qualità significa rinunciare a ferie, festività, significa stare dalla mattina alla sera dietro ai fiori”, fa spallucce. A capo di una realtà ben avviata ubicata in agro di Veglie, sul confine del territorio di Leverano, Politano ha ereditato la passione per i fiori dal padre. “Poi nel '92 ho preso in mano l'azienda e mi sono cimentato in nuove tipologie floricole”. E i risultati, finora, sono stati incoraggianti.

Un calendario di maturazione ben architettato garantisce all'azienda una produttività costante, 12 mesi l'anno. Linoleum, lisanthus, tulipani, e soprattutto le fresie sono, è il caso di dirlo, il “fiore all'occhiello” della produzione Politano. “Del resto Leverano è conosciuto in tutta Italia proprio per le fresie ed i tulipani, sono la nostra specialità. Abbiamo raggiunto un livello qualitativo e di specializzazione che ha punte d'eccellenza”.

L'imprenditore ci guida con orgoglio fra le serre: una distesa ondeggiante di colori e profumi a perdita d'occhio. La nota dolente, di questi tempi, non può che essere il caro gasolio. “Da gennaio ad aprile ho speso circa 6.700 euro solo di riscaldamento. E le notizie che vengono dal mercato del petrolio non lasciano presagire nulla di buono. Ora diversi imprenditori della zona stanno acquistando i bruciatori alimentati a sansa. Ma c'è sempre il rischio di acquistare una strumentazione che ha comunque un costo non indifferente e poi, magari, veder salire alle stelle anche il prezzo della sansa. E' un rischio non da poco”, allarga le braccia. A rendere ancora più salati i costi di gestione sono anche i prezzi dei fitofarmaci e dei concimi “che sono a dir poco triplicati negli ultimi anni, spese di cui però non possiamo fare a meno”. Di rincaro in rincaro, il bilancio dell'azienda floricola diventa una vera e propria corsa ad ostacoli.

Certo, la vera spina nel fianco del settore, insiste Politano, è l'incapacità ormai congenita di fare sistema, di agire come un'unica squadra. “La frammentazione dell'offerta, il fatto che ognuno di noi faccia sempre di testa propria costitui-



Pompilio Politano è da quest'anno nel Consiglio della Coldiretti di Lecce



L'azienda Politano si estende a cavallo tra il feudo di Veglie e quello di Leverano. Oltre alla produzione di fiori è specializzata nella coltivazione di orticole

scono un limite ad ogni aspirazione di crescita del polo florivivaistico non solo di Leverano ma anche di Taviano ed in genere dell'intera Puglia”. Un mercato danneggiato e mortificato dalla vendita a ribasso della produzione. “Se ciascuno di noi si occupa personalmente di piazzare il prodotto sul mercato si perde l'attenzione sulla qualità, in primis – sostiene – perché sono convinto che se impiego la giornata svolgendo le attività commerciali non posso contemporaneamente pensare al miglioramento qualitativo dei fiori. Ma soprattutto si determina una frammentazione deleteria dei prezzi. Chi ha i debiti sino alla gola non ci pensa due volte a svendere la merce pur di avere la liquidità necessaria per pagare la rata in banca. E questo danneggia l'im-

prenditore che magari ha fatto un piano di crescita aziendale più oculato e che vuole mantenere il prezzo del proprio prodotto ad un livello giusto, dignitoso, che garantisca il reddito”.

La soluzione, ancora una volta, passa per la strada della cooperazione e della sinergia. “Unirci in una realtà unica, Taviano, Leverano, l'ideale sarebbe avere in squadra anche Terlizzi, e trattare direttamente con i grossisti del Nord Italia, saltando a piè pari la mediazione locale. Questo darebbe certamente un nuovo, positivo impulso all'intera filiera”. Politano è da qualche mese nel consiglio della Coldiretti di Lecce. Ed è proprio questo il suo obiettivo principale. “Riuscire a dare una regia unica a tutte le aziende salentine, forti del-

la consapevolezza che il grosso della produzione per alcune tipologie di fiori ormai è concentrata proprio da noi. In Toscana, ad esempio, i coltivatori si sono messi giacca e cravatta, hanno in un certo senso abbandonato le serre e si dedicano quasi esclusivamente alla commercializzazione. Da dove prendono i fiori? Da Leverano, e da Taviano, e da Terlizzi. Solo che loro, forti del marchio Toscana che ha appeal in tutto il mondo, riescono a spuntare prezzi ottimi. Io credo che il momento sia maturo per uno scatto d'orgoglio. Possiamo anche noi vendere direttamente la nostra produzione, basta organizzarci in tal senso”.

Per far le cose per bene occorre però rispettare le regole. “Purtroppo esiste ancora una fetta di mercato che agisce senza alcuna osservanza delle norme basilari. Produttori improvvisati che vendono in nero ai commercianti, che a loro volta vendono ai clienti senza emettere scontrino. E' un giro di quintali di fiori “invisibili” che inficiano il lavoro di tutti quei coltivatori onesti che si alzano al mattino all'alba e rispettano pedissequamente le regole, emettendo regolari fatture e portando avanti l'azienda con serietà ed onestà”.

“La cultura del rispetto delle regole – insiste Politano – è importante perché permette di avviare un ciclo virtuoso che garantisce ad un gran numero di aziende di fare reddito, viceversa, senza rispetto delle regole si istaura un meccanismo selvaggio che porta pochi a stare bene e molti a soccombere”.

Obiettivo principale come consigliere, dunque, è dunque quello di creare un organismo unitario che dia forza contrattuale e competitività alle migliaia di aziende floricole del Salento. Mentre il sogno nel cassetto per la propria azienda? “Realizzare nuove serre tecnologiche nei cinque ettari di terreno acquistati di recente. L'intenzione è quella di trasferire lì tutta la produzione”.

La contrazione della richiesta di prodotti floricoli dovuta alla crisi economica non spaventa più di tanto Politano. “Credo che, nonostante sia un bene di lusso, non primario, il fiore porta con sé un carico simbolico tale che non smetterà mai di piacere e di avere acquirenti. Certo, la sfida è quella di elevare sempre più gli standard di qualità. Un'esigenza primaria se vogliamo presentarci in prima persona sui mercati del Nord. Le competenze qui ci sono, la voglia di fare anche, dobbiamo solo lavorare per una migliore organizzazione. Quella sì, ancora manca, ed è indispensabile”.



EPACA Coldiretti

Interpreti
servizi



NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

La nostra consulenza

COMPARTO SCUOLA - Liquidazione arretrati e ricalcolo pensione per il personale cessato dal servizio nel biennio 2006/2007

In data 29 novembre 2007 è stato sottoscritto il CCNL per il personale del Comparto Scuola.

Per la parte normativa, il nuovo contratto ha effetto per il quadriennio 2006/2009, mentre gli aspetti economici sono validi per il biennio 1/1/2006 - 31/12/2007.

E' interessato il personale docente, educativo ed A.T.A. dipendente da scuole materne, elementari, secondarie e artistiche, dalle istituzioni educative e dalle scuole speciali, nonché da ogni altro tipo di scuola statale con esclusione delle Istituzioni di alta formazione e specializzazione artistica e musicale e delle Università. I benefici economici conseguenti al rinnovo contrattuale interessano anche il suddetto personale cessato dal servizio nel biennio 2006/ 2007. In sintesi, il personale del comparto scuola cessato dal servizio dal 1/9/2006 o dal 1/9/2007 ha diritto:

- agli arretrati di retribuzione in base alle decorrenze degli aumenti contrattuali (fissate a seconda dei casi al 1/1/2006, 1/1/2007 e 1/2/2007) fino alla data di permanenza in servizio;

- alla rideterminazione dell'importo della pensione e del TFS o TFR, in base alle nuove retribuzioni, a decorrere dalla data di collocamento a riposo (1.9.2006 o 1.9.2007).

Ipotizzando, quindi, il caso di decorrenza degli aumenti contrattuali dal 1/1/2006, il personale in pensione dal 1/9/2006 ha diritto:

- agli arretrati retributivi conseguenti all'aumento dello stipendio tabellare per il periodo dal 1/1/2006 al 31/8/2006;

- alla rideterminazione della pensione dal 1/9/2006 nonché alla riliquidazione del TFS o TFR in base alle nuove retribuzioni previste per il 2006;

Per il personale in pensione dal 1/9/2007 gli arretrati spettano per 20 mensilità (tutto il 2006 più il periodo dal 1/1/2007 al 31/8/2007) ad eccezione dell'una tantum per il personale docente che come anticipato

compete solo per il 2006. La rideterminazione della pensione spetterà dal 1/9/2007, mentre la riliquidazione del TFS o TFR terrà conto delle nuove retribuzioni previste per il 2006 e 2007.

In considerazione del persistente ritardo delle amministrazioni nell'adempire a tale obbligo, si ritiene opportuno che gli interessati si attivino per presentare una richiesta di attribuzione degli arretrati e adeguamento dell'importo della pensione da far sottoscrivere ai soggetti pensionati del settore, cessati dal servizio nel periodo considerato e da inviare agli uffici scolastici e per conoscenza all'Inpdap.

I nostri uffici sono a completa disposizione per fornire tutti i chiarimenti necessari ed a fornire l'assistenza necessaria alla compilazione delle istanze di riliquidazione.

NOVITA' NELLA LEGGE 247/2007 (FINANZIARIA 2008)

Disoccupazione ordinaria e con requisiti ridotti

Per i trattamenti in pagamento dal 1° gennaio 2008 la indennità ordinaria di disoccupazione con requisiti normali è così rideterminata:

- **DURATA**

Soggetti età inferiore a 50 anni = 8 mesi

Soggetti età pari o superiore a 50 anni = 12 mesi

- **RAPPORTO RETRIBUZIONE-INDENNITA'**

Primi 6 mesi = 60%

Successivi 2 mesi = 50%

Restanti mesi = 40%

L'indennità di disoccupazione non spetta, come è noto, nel caso di perdita e sospensione dello stato di disoccupazione, disciplinate dalla normativa in materia di incontro tra domanda e offerta di lavoro.

Disoccupazione con requisiti ridotti

Per i trattamenti in pagamento dal 1° gennaio 2008 è così rideterminata:

- **RAPPORTO RETRIBUZIONE-INDENNITA'**

Primi 120 giorni = 35%

Successivi giorni, fino ad un massimo di 180 gg = 40%

- **DIRITTO**

L'indennità spetta per un numero di giornate pari a quelle lavorate nell'anno stesso e comunque per un numero di giornate non superiore alla differenza tra il numero 360, diminuito delle giornate di disoccupazione eventualmente godute, e quello delle giornate di lavoro prestate.

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

Il vino italiano spopola negli Usa

Prodotta nel Bel Paese una bottiglia su tre in vendita in America

E' made in Italy il 30 per cento delle bottiglie di vino straniere consumate negli Stati Uniti nel primo trimestre del 2008, nonostante il tasso di cambio sfavorevole. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati dell'Italian wine & food Institute dai quali si evidenzia il primato dell'Italia davanti ad Australia ed Argentina che ha addirittura superato la Francia che subisce un crollo del 9,8 per cento nelle esportazioni.

In realtà - sottolinea la Coldiretti - si registra una forte contrazione delle bottiglie straniere sul mercato statunitense che fanno segnare complessivamente un

calo del 7,9 per cento da favore delle produzioni locali provenienti soprattutto dalla California, dove è recentemente scomparso il pioniere dei viticoltori Robert Mondavi. Fatta eccezione per l'Italia, che registra una sostanziale stabilità (+0,1 per cento), forti riduzioni si sono verificate per l'Australia (-20,5) ed anche per l'Argentina (-16,1 per cento).

Si è verificato un trend alla riduzione dei quantitativi e ad un aumento dei valori, quale conseguenza dell'aumento dei prezzi dovuto alla debolezza del dollaro, con l'Italia che - sottolinea la Coldiretti - vede crescere del 4,6 per cento il fattura-

to delle esportazioni e conquista la leadership sul mercato statunitense.

Per i vini importati dall'Italia, infatti, il prezzo medio all'origine per litro è passato da 4,87 dollari a 5,09; per i vini australiani, da 3,22 dollari a 3,45; per i vini francesi, da 7,99 dollari a 10,87; per i vini cileni, da 3,12 dollari a 3,25 e per i vini argentini, da 1,30 dollari a 1,82.

Negli Stati Uniti secondo una recente analisi Nomisma è diretto - continua la Coldiretti - ben oltre un terzo (36 per cento) dell'export complessivo di rossi piemontesi Barolo, Barbaresco, Barbera e Grignolino ma anche il 45 per cento dei pregiati vini rossi toscani e il 41 per cento dei bianchi del Trentino e del Friuli come il Traminer e il Collio.



Palme flagellate da un parassita

L'agronomo Mele indica la cura per isolare i focolai di *Phoenix canariensis*

Nel corso di un controllo eseguito nel mese di settembre ho osservato che alcune piante erano completamente avvizzite e altre manifestano i tipici sintomi della fusariosi.

Sono sempre più frequenti le segnalazioni di problemi fitosanitari sulle palme del genere *Phoenix canariensis*, in ambiente urbano, specie in questo periodo, ma di questa problematica (già segnalata in diversi Paesi del bacino del Mediterraneo, in Italia è presente da anni nella Riviera Ligure, in Sicilia e a San Benedetto del Tronto, dove ha portato a morte palme ultracentenarie), non era mai stata distinta prima d'ora in provincia di Lecce.

gnosi (vasi xilematici) e si propaga all'interno della pianta attraverso il sistema vascolare, occludendolo e impedendone la funzionalità.

I sintomi sono comuni a quelli causati da altri parassiti vascolari: diminuzione del vigore della pianta infetta, avvizzimento delle foglie basali e, man mano che procede il decorso, di quelle più

no appena visibili sulle foglie, con imbrunimenti del rachide centrale o affatto individuabili.

Nelle prime fasi di infezione, che possono durare anche alcuni mesi o anni, la pianta è asintomatica, ma il patogeno può essere facilmente propagato alle palme circostanti attraverso i contatti tra gli apparati radicali, il sistema di irrigazione, il terreno infetto o gli



Tra i sintomi della malattia la diminuzione del vigore della pianta l'avvizzimento delle foglie basali e l'imbrunimento dei vasi legnosi



Ecco il drammatico effetto del fungo distruttivo

È una malattia che preoccupa i responsabili del patrimonio verde delle città ed i proprietari di palme nei grandi giardini, è la tracheofusariosi, una malattia in grado di arrecare gravi danni agli impianti di *Phoenix canariensis* e causata da *Fusarium oxysporum* f. Sp. *Canariensis*.

Il parassita, agente di tracheomicosi, penetra attraverso le ferite della parte aerea o dell'apparato radicale, raggiunge i vasi le-

interne alla chioma, imbrunimento dei vasi legnosi e morte più o meno repentina della pianta.

I sintomi sulle piante gravemente infette sono tipici e facilmente osservabili: le fronde di un settore della chioma disseccano ed il seccume si espande a tutte le altre foglie, fino a provocare il collasso della pianta intera.

Più difficile invece, è riconoscere precocemente le infezioni, quando i sintomi sulla pianta so-

attrezzi di potatura.

In questo caso, la diffusione della malattia può avvenire con il trapianto di piante infette, con l'uso di attrezzi di potatura utilizzati su piante sane e colpite (quest'ultima modalità di diffusione è particolarmente grave per le palme ornamentali, che subiscono diversi trattamenti di sfrondata delle foglie più vecchie durante la stessa stagione vegetativa), impiegando materiali infetti (composti vegetali) nella preparazione della fossa di impianto, ancora, reimpiantando *Phoenix canariensis* al posto di individui colpiti da fusariosi.

Poiché anche la difesa diretta nei confronti del parassita non è così semplice, non potendo impiegare prodotti per la disinfestazione del terreno, per ragioni legate all'ambiente cittadino in cui si opera, è necessario porre in atto strategie di difesa preventiva, mirate ad impedire il contatto tra le piante e il parassita e a ridurre al massimo ogni possibilità di ulteriore diffusione del parassita medesimo.

In sintesi questi potrebbero essere gli interventi suggeriti: i soggetti riconosciuti infetti devono essere eliminati tempestivamente; i materiali vegetali risultanti dalle operazioni di potatura devono essere allontanati e gli attrezzi impiegati per il taglio devono essere disinfettati accuratamente (si possono usare prodotti come l'ipoclorito di sodio la comune candeggina, in soluzione al 25%: 1 parte di candeggina + 3 parti di acqua, per un tempo di 5 minuti minimo).

Nell'impianto di un nuovo

esemplare, la fossa di impianto deve essere pulita e disinfettata appropriatamente (le clamidospore di *Fusarium oxysporum* f. Sp. *Canariensis* possono sopravvivere per lunghi periodi nel suolo), le palme da impiegare non devono appartenere al genere *Phoenix* (la palma infetta non dovrebbe essere sostituita con un'altra palma) ed infine, non devono essere impiegati terricciati o ammendanti prodotti a partire da residui di potatura delle palme.

Le piante in cui l'infezione si presenta alla stato iniziale devono essere attentamente mantenute sotto osservazione, tenendone conto nell'esecuzione delle potature e ove possibile, tentandone il risanamento, purtroppo un ulteriore elemento di difficoltà deriva dalla scarsissima disponibilità di prodotti fitosanitari e quindi fungicidi autorizzati per l'impiego nel verde urbano e nei giardini domestici.

Infine a livello di profilassi converrebbe eventualmente iniziare una mappatura per determinare la posizione precisa delle piante infette e la loro localizzazione geografica mediante sistema GPS, al fine di delimitare il rischio di infezione.

Come suggerimento generale si raccomanda vivamente di evitare sempre di provocare ferite alle piante, come spesso accade con l'esecuzione di tecniche di potatura non corrette. L'acqua dovrà essere sempre somministrata con attenzione per evitare gli eccessi. Attenzione agli impianti d'irrigazione automatizzati.

Da ultimo appare fondamentale provvedere all'addestramento del personale del servizio parchi e giardini dei comuni e dei tecnici che si interessano di questo specifico settore al riconoscimento dei sintomi della malattia per individuare precocemente i focolai

Alessandro Mele



"Campagna" letteraria (incontro con l'autore)

Musei messapici a cielo aperto nelle campagne del Salento

Uno studio sui reperti archeologici e sulle usanze dell'antico popolo rurale

Il brano che vi proponiamo questo mese è tratto dal libro di **Nicola Calso** (di prossima pubblicazione) dal titolo **"I Messapi, dal Nord-Est di Lupiae a Brindisium"**. Uno studio dettagliato ed interessante sui "tesori" archeologici che questo antico popolo ha disseminato nelle campagne e nelle città del Salento. Il capitolo scelto per voi, dal titolo **"Cenni sui commerci nel Saltus e nella Piana dei Messapi"** sottolinea come la campagna salentina sia uno straordinario museo a cielo aperto, una "cassaforte" che di tanto in tanto restituisce anfore, monete, e reperti di estremo interesse, tra cui preziosi vasi di epoca micenea usati dalle antiche civiltà per commerciare olio, vino ed altri prodotti in tutto il Mediterraneo. Un monito a custodire con maggiore attenzione ed orgoglio una terra (è il caso di dirlo) ricchissima di storia e tradizione. **Buona Lettura.**

Nel rettangolo che racchiude il territorio da Brindisi (Brindisium) a Lecce (Lupiae) con il centro in Valesio (Basiliium), i cui vertici sono Brindisi-Mesagne-Villa Convento, ove oggi esistono i paesi di Surbo, Trepuzzi, Novoli, Campi Salentina, Squinzano, San Donaci, Cellino San Marco, San Pietro Vernotico, Tutturano e Mesagne, è storicamente accertato che esistevano dei casali distrutti da Guglielmo 1, detto il Malo, nel 1157 d.C., o abbandonati per altre cause. I casali corrispondono ai nomi di Afra, Bagnara, Cisternino, Terenzano, Cerrate, Feudo Nobile, Famigliano, Aurio, Porziano, Caliano, Muro Maurizio, ecc. Sul terreno ove esistevano questi casali oggi si rinviene del materiale fittile, composto soprat-

tutto da ceramica, elementi di copertura (tegole e laterizi), coroplastica e reperti numismatici.

I reperti archeologici si presentano come dispersione di materiali sul terreno, dovuta soprattutto alle attività agricole, segnatamente all'azione dell'aratro che, intervenendo sull'humus di superficie, intacca gli strati archeologici conservati al di sotto del terreno agricolo. Simile azione invasiva crea una certa visibilità del sito, che varia a secondo della profondità dell'azione dell'aratro, della durata delle attività agricole, della ricchezza degli strati archeologici presenti nel terreno e dei fattori ambientali che caratterizzano una determinata regione nel corso degli anni.

Per ricavare il maggior numero di informazioni si esegue l'indagine infraso, grazie alla quale si possono dedurre la cronologia (per lo più definita dalla ceramica), l'estensione (definita dalle dimensioni della dispersione dei reperti presenti sul terreno) e la tipologia del sito rinvenuto (ottenuta in base alle associazioni di materiale).

Quindi questa zona meriterebbe maggiore attenzione come studio di sinergia fra pubblico e privato, con piani di programmazione dell'intero territorio salentino, nell'ambito del quale si potrebbero realizzare progetti di zona che coinvolgerebbero i comuni di appartenenza che abbiano una certa affinità produttiva e paesaggistica, indicata dagli stessi comuni in collaborazione con le risorse culturali locali. In questo nostro territorio (tra Brindisi e Lecce) vi è una zona pianeggiante, la cui parte bassa è costituita da un settore della Piana dei Messapi, che è fertilissima ed è coltivata prevalentemente

a vigneti, e quella alta del Saltus, con varietà colturali tra le quali prevale quella dell'ulivo, con alberi spesso ultrasecolari, veri monumenti della natura, che forniscono un paesaggio attraente ed unico. E' proprio grazie a questi tipi di coltura che i nostri progenitori "Messapi", esportando i loro prodotti, rendevano ricco il nostro territorio.

I recenti scavi effettuati dall'Università di Lecce in piazzetta Castromediano (sotto la direzione del professor Francesco D'Andria) hanno portato alla luce un grande impianto di produzione di quell'olio d'oliva che veniva esportato anche nel Mediterraneo Orientale. Quanto sia antico il commercio del nostro territorio Clelia Laviosa lo dimostra in una lucida sintesi sulla navigazione micenea.

Gino Lo Porto, invece, si chiede che cosa contenessero l'anforone e il d'olio raccolti in frammenti di Porto Perone di produzione agricola, presenti a Micene nel XIII sec a.C.

L'ipotesi più probabile (secondo Lo Porto) è che essi servissero per il trasporto di derrate alimentari come cereali, miele, o anche vino e olio di oliva, tutti generi riscontrabili negli ideogrammi delle tavolette micenee. I citati vasi Porto Perone sono di produzione micenea ed è certo, quindi, che furono usati per il trasporto di andata di merci di scambio ed acquisti.

Tra le numerose prove ne citerò una che sembra importante, cioè il ritrovamento del 3 maggio 1988 in un cantiere di Mesagne alla via S. Pancrazio, durante lo sradicamento di una palma secolare, di una tomba a semicamera monumentale databile tra il III ed il II secolo a.C., che nel corredo fune-



Mura messapiche a Roca

rario, tra i tanti vasi, ora esposti nel locale museo archeologico, comprendeva un'anfora di Rodi ed una di Cnidia.

Anfore di questo tipo, nel III e II secolo a.C., servivano per il trasporto di olio dal nostro territorio verso il bacino del mediterraneo. A conferma ulteriore dei commerci, citeremo i ripostigli monetari tra Brindisi e Lecce: quello di Mesagne del 1969, nella masseria Tenente, e quello del 1976 della Masseria Muro Maurizio, sita fra San Donaci e Mesagne. Questi ritrovamenti fortuiti confermano la presenza di monete campane e della sponda orientale dell'Adriatico, accanto alle magno-greche d'argento, prevalentemente divisionali, ed alle bronzee, locali e puniche.

Proviene da Valesio il gruzzolo più antico che si sia rinvenuto in area messapica (Valesio, 1957), databile agli inizi del V sec. a.C., comprendente esclusivamente stateri incusi di Metapontum, uno di Argos, nonché tre quadrigati.

Altri ritrovamenti fortuiti e da scavo: Lecce, Mesagne, Squinzano, Trepuzzi, San Pitero Vernotico e Brindisi. In conclusione, le ricerche condotte da Francesco D'Andria hanno permesso di decifrare, attraverso lo studio dell'arrivo di oggetti negli insediamenti lapigi nel Salento da Corinto, Corfù e dalla Grecia Continentale e orientale, consistenti in anfore commerciali destinate al trasporto di vino e olio, il quadro delle relazioni commerciali tra la nostra zona ed il Mediterraneo Orientale.

Uffici di zona di Coldiretti

Gli indirizzi per contattare gli uffici di zona di Coldiretti:

CAMPI: via Madonna della Mercede, 48 - 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 giugno)

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