



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE  
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXI - Numero 4

GIUGNO 2008

# ..terra salentina..

## Seimila aziende danno vita a "Coopolio"

### L'importante organizzazione di produttori valorizzerà l'olio salentino

**P**romossa da Coldiretti Lecce e da 10 Cooperative olivicole è stata costituita "Coopolio Salento", una organizzazione nel settore dell'olio di oliva che associa oltre seimila produttori olivicoli che rappresentano una produzione media di circa 5.000 tonnellate di olio all'anno.

La Organizzazione dei produttori avrà come finalità principali quelle di assicurare la programmazione della produzione degli associati adeguandola alla domanda, sia dal punto di vista quantitativo che qualitativo, di concentrare l'offerta e commercializzare direttamente la produzione degli associati, promuovere pratiche colturali e tecniche di produzione rispettose dell'ambiente e assicurare la trasparenza e la regolarità dei rapporti economici fra associati e consumatori.

"Compiti questi di grande rilevanza economica e sociale" ha riferito il presidente della Coldiretti di Lecce **Pantaleo Piccinno** al quale i presidenti delle Cooperative costituite hanno affidato la presidenza della nuova Organizzazione.

"Assumo questo nuovo impegno con grande spirito di servizio nei confronti dei tanti produttori che rappresentano un settore su cui si fonda l'economia agricola della nostra provincia e che negli ultimi anni hanno profuso un grande impegno sul fronte del miglioramento qualitativo delle produzioni, impegno non sempre ripagato da un adeguato riconoscimento economico. Spero che la costituzione di questa nuova organizzazione - ha continuato Piccinno - potrà rappresentare per questi nostri produttori lo strumento indispensabile per la piena valorizzazione qualitativa ed economica del nostro olio d'oliva, che oggi è in grado di reggere perfettamente il confronto con le più blasonate produzioni regionali e non solo e che, grazie alla battaglia vinta da Coldiretti sul fron-



*Il presidente pro tempore Pantaleo Piccinno  
"Tra i principali obiettivi dell'Op  
la commercializzazione dell'extra vergine  
e l'impiego della sansa nelle agroenergie"*

te della etichettatura obbligatoria dell'origine, potrà essere un prodotto facilmente riconoscibile da parte del consumatore".

Grande soddisfazione è stata inoltre espressa dai dieci presidenti delle Cooperative che hanno costituito l'Organizzazione dei produttori e alle quali, presto, se ne aggiungeranno altre che hanno già fatto richiesta di entrare a far parte del nuovo organismo. Di Coopolio fanno parte l'Oleificio cooperativo di Monteroni, l'Oleificio cooperativo della riforma fondiaria di Nardò, l'Oleificio cooperativo della riforma fondiaria di Leverano, l'oleificio cooperativo San Gaetano di Casamasella, l'Oleificio cooperativo di Corigliano d'Otranto, l'oleificio cooperativo di Salice Salentino, l'oleificio cooperativo Sant'Anna di Vernole, la cooperativa agricola San Michele di San Donato, l'Unione agricola di Melissano, la cooperativa Rinascita agricola di Tuglie.

te della etichettatura obbligatoria dell'origine, potrà essere un prodotto facilmente riconoscibile da parte del consumatore".

"E' il raggiungimento di un traguardo sofferto" hanno sostenuto i soci, "che ci ha visti nell'ultimo anno impegnati a ricercare soluzioni alternative in grado di dare risposte concrete ai nostri associati, e che abbiamo raggiunto con grande determinazione nonostante i mille ostacoli postici davanti e grazie all'impegno ed alla collaborazione della Coldiretti, che sin dall'inizio ha creduto nel nostro progetto". In particolare, sottolinea **Claudio Quarta**, dell'oleificio della riforma fondiaria di Leverano, "grazie all'Op potremmo realizzare le economie di scala necessaria ad abbattere i costi e ad aumentare la competitività dell'olio salentino".

Entusiasmo e tanti progetti in cantiere da parte anche degli altri soci. "Ciò che più ci sta a cuore, è inutile nascondere, è la commercializzazione del prodotto - dice **Angelo Martino**, dell'oleificio cooperativo di Monteroni - la sfida delle Op nei prossimi anni si gioca tutta sulla capacità di spuntare prezzi concorrenziali e riuscire a far arrivare sui mercati che contano il nostro olio. E poi, un altro aspetto importante, è quello delle biomasse. La sansa che produciamo a tonnellate deve diventare fonte di reddito. L'opportunità è quella delle centrali a biomasse che potrebbero utilizzare e valorizzare la biomassa locale".

*Continua a pagina 3*

#### Agriturismo

**Nella Masseria  
Limbitello**



■ a pagina 4

#### Federazione

**Incontro  
con Enzo Russo**



■ a pagina 2

#### Ambiente

**La "marcia"  
su Cerano**



■ a pagina 5



## I problemi dell'agricoltura leccese al vaglio della Regione

Dai farmers market alle agroenergie, ecco le risposte che l'assessore Russo ha dato al Consiglio Coldiretti in un incontro nella federazione

Domande concrete sulle problematiche che più attanagliano in questo momento il mondo dell'agricoltura salentina. Dirigenti e consiglieri della Coldiretti di Lecce hanno incontrato nei giorni scorsi l'assessore regionale all'Agricoltura, **Enzo Russo**, nella sede della federazione. Una lunga riunione a cui hanno preso parte anche **Sergio D'Oria** (Responsabile del marchio Prodotti di Puglia) e **Giuseppe Ferro** (Coordinatore dell'Assessorato). Agroenergie, farmers market, caro carburanti, settore vitivinicolo, prezzo del latte, identificazione del prodotto, utilizzo delle risorse idriche sono alcuni dei temi chiave posti sul tavolo della discussione.

Il presidente **Pantaleo Piccinno** ha presentato in apertura dell'incontro la nuova organizzazione di produttori, "Coopolio" (di cui parliamo approfonditamente in prima pagina). Una struttura che sarà il volano non solo per la valorizzazione dell'olio, ma anche per lo sviluppo delle agroenergie. "La biomassa - ha spiegato Piccinno all'assessore Russo - non deve essere semplicemente utilizzata, perché questo già avviene, ma deve essere remunerata. In un raggio di 70 chilometri da Lecce si producono oltre 700mila tonnellate di sansa: una fonte potenziale di guadagno che grazie alle agroenergie potrebbe fruttare 35milioni di euro l'anno. E' per questo che sosteniamo senza riserva il progetto di Italgest, nel quale contiamo di prendere

attivamente parte attraverso la costituzione di una società ad azionariato popolare".

Poi la questione farmers market. "Una chance che il mondo agricolo è pronto a mettere in campo - ha detto Piccinno - uno dei nostri consiglieri, Giovanni Caggiula, ha da tempo avviato un virtuoso meccanismo di vendita diretta. Il nostro obiettivo è quello di realizzare un mercato dei coltivatori in ogni comune superiore ai 15mila abitanti. Ma per fare questo abbiamo bisogno che

tipicità del territorio". Un no secco dunque ai mercati estemporanei, improvvisati nelle piazze. "La multifunzionalità non deve diventare schiavitù, il coltivatore non può alzarsi all'alba, pensare alla terra, poi andare sotto il sole torrido di ferragosto a vendere frutta e verdura. Non è questo il modello che abbiamo in mente. Noi vogliamo che la Regione e le istituzioni ci



Sopra, il tavolo dei relatori. In basso, i dirigenti della Coldiretti durante l'assemblea

le istituzioni ci vengano incontro mettendoci a disposizione delle strutture coperte, dove vendere i prodotti locali nel rispetto assoluto delle norme igieniche ed attivando una serie di iniziative collaterali, tra cui spazi dedicati alla didattica per le scuole. I mercatini potrebbero inoltre costituire un forte richiamo turistico, essendo una vetrina privilegiata di tutte le

aiutino a mettere in piedi un modello economico sostenibile e di effettivo sviluppo".

Il consigliere **Giovanni Cantele** ha chiesto a Russo impegni concreti per i problemi del settore vitivinicolo, in particolar modo per ciò che riguarda l'aggiornamento del catasto vinicolo e la modifica dei disciplinari per le denominazioni di tipicità geogra-



Il presidente Piccinno e l'assessore Russo

fica. "Attualmente c'è troppa confusione sui marchi. Si dovrebbe unificare la promozione sotto un unico denominatore: "prodotti di Puglia". Del resto noi produttori siamo i primi ambasciatori del territorio. Negli Usa mi trovo a dover promuovere le bellezze della mia regione ancor prima delle virtù del vino che produco".

Il consigliere **Alberto Ottini** ha chiesto a Russo una maggiore organicità nei provvedimenti a favore del vivaismo regionale, mentre il consigliere **Rocco Protopapa**, a capo dell'Associazione allevatori, ha ribadito la necessità di provvedimenti a difesa della tipicità territoriale. "Non è possibile - sottolinea l'allevatore - permettere a caseifici che non acquistano un solo litro di latte locale di fregiarsi del marchio "Salento d'amare". E' uno sfregio a chi si impegna per rilanciare l'economia del territorio. La Regione deve intervenire con fermezza".

E poi il problema dell'utilizzo dell'acqua per fini agricoli: le norme vigenti portano i coltivatori necessariamente a diventare dei "fuorilegge". Infine, la lentezza e la disorganizzazione degli uffici addetti alle pratiche relative al gasolio agricolo. "Un problema che rischia di far salire l'intera economia delle aziende", hanno ribadito gli agricoltori.

Una serie di domande alle quali l'assessore a cercato di dare risposte puntuali.

L'assessore ha esordito affermando che la macchina pubblica negli ultimi anni ha fatto grossi passi in avanti, aiutata anche dallo sviluppo di nuovi sistemi informatici; certo, ed è l'esempio dell'Uma, molto ancora c'è da fare e non è escluso in proposito un maggiore coinvolgimento delle Organizzazioni Professionali, anche attraverso i Caa.





## Seimila aziende danno vita a "Coopolio"

(Prosegue dalla prima pagina)

Per **Alessandro Stani**, dell'oleificio cooperativo di Vernole, l'impegno della Coopolio sarà quello di realizzare una concentrazione sostanziale di prodotto in modo da poter avere maggiore voce in capitolo nella contrattazione. "Questo soprattutto per ciò che riguarda la vendita del lampante alle multinazionali. Mentre per ciò che riguarda l'olio vergine ed extra vergine dobbiamo insistere sull'identificazione del prodotto. Olio di Puglia, olio del Salento devono diventare un messaggio forte, prodotti che arrivano sulle tavole americane, cinesi portando con sé i profumi, i colori, il carattere della nostra terra.

Dunque l'impegno di Coopolio dovrà essere quello di imbottigliare un prodotti di qualità ma anche immediatamente riconoscibile ed ad associabile al territorio di provenienza".

Inoltre, sottolinea Stani, la nuova Organizzazione di produttori dovrà subito attivarsi per intercettare i fondi europei previsti proprio per la promozione e la valorizzazione delle Op. "Dobbiamo essere in grado di intercettare i finanziamenti e di utilizzare le somme che arrivano dall'Europa per rendere sempre più competitiva ed efficiente la Op. I finanziamenti dovranno dare vantaggi tangibili alle realtà cooperative. Solo così possiamo innescare un processo effettivo di crescita". ■



## I problemi dell'agricoltura al vaglio della Regione



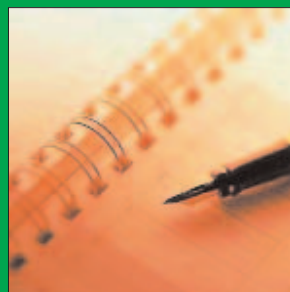
Prosegue dalla prima pagina

Sul caro gasolio l'assessore ha riferito sui provvedimenti in itinere, che devono superare il concetto di aiuti "de minimis", considerati dalla Unione Europea aiuti di Stato e si è soffermato poi sui due provvedimenti che, a suo avviso, potranno dare una svolta all'agricoltura pugliese: innanzitutto il marchio "prodotti di Puglia" potrà soddisfare quella esigenza di fare conoscere sia il territorio che i prodotti tipici della nostra Regione e poi il PSR, che con i suoi 2 miliardi di euro di dotazione, potrà dare risposte concrete a tutto il sistema agricolo Regionale, in particolar modo a quello aggregato. Bene ha fatto pertanto Coldiretti Lecce, ha detto l'assessore, a dare attraverso la creazione della OP Coopolio Salento risposta in tal senso alle aspettative del settore olivicolo.

Per quanto riguarda il settore zootecnico, l'assessore ha detto di aver allertato le Prefetture per procedere ai controlli nel settore lattiero caseario, ma ha anche evidenziato come un accordo sul prezzo del latte fondato sul riconoscimento della qualità non sia più procrastinabile.

Dopo avere preannunciato una visita di un gruppo di 12 giornalisti che saranno guidati a visitare le più importanti realtà vitivinicole della nostra Regione per porre in evidenza come il settore in Puglia è assolutamente diverso da quello che gli ultimi articoli scandalistici hanno lasciato intravedere, l'assessore ha concluso ribadendo l'impegno del suo assessorato e come la formazione, la creazione del management, il completamento della filiera e la ricerca di innovazione di processo e di prodotto siano le direttrici attraverso le quali dare risposte concrete al settore agricolo. ■

### 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 maggio e giugno.

**19 maggio:** incontro in provincia con la delegazione dei distributori commerciali americani dei prodotti agroalimentari; **20 maggio:** inizio del corso Rigenera; **21 maggio:** riunione al Pit 8; **22 maggio:** consiglio della Federazione regionale a Bari; **23 maggio:** incontro a Otranto per il Gal Terra d'Otranto; in serata, incontro con il vicesindaco di Lecce, senatrice Adriana Poli Bortone; **26 maggio:** incontro con le cooperative olivicole; **27 maggio:** incontro con i vivaisti di Otranto, in serata prosecuzione del corso Rigenera; **28 maggio:** riunione al Pit 8, in serata prosecuzione del corso Rigenera; **29 maggio:** partecipazione all'assemblea Unaprol a Roma; in serata, incontro del direttore e del presidente con il presidente nazionale, Sergio Marini; **3 giugno:** incontro per la programmazione dell'Area Vasta; **4 giugno:** consegna dei patentini sui fitofarmaci ai corsisti

di Taurisano e Copertino; **5 giugno:** costituzione della nuova Op Coopolio Salento; **6 giugno:** incontro del consiglio con l'assessore regionale alle Risorse agricole, Enzo Russo; **11 giugno:** incontro con gli amministratori di Copertino per l'istituzione di un farmers market; **12 giugno:** incontro con gli amministratori di Ruffano per l'istituzione di un farmers market; **16 giugno:** primo consiglio della nuova Op Coopolio Salento; **17 giugno:** partecipazione al consiglio dell'associazione degli allevatori; incontro con i soci presso la sede di Nardò sulle problematiche vitivinicole; **18 giugno:** riunione della Giunta in Federazione; **19 giugno:** incontro a Zollino sul progetto "prodotti a chilometro zero"; **21 giugno:** partecipazione ad un convegno a Zollino sulle forme alternative di commercializzazione dei prodotti agricoli; **24 giugno:** assemblea della Federazione regionale a Bari; **25 giugno:** incontro presso Unaprol a Roma, in serata riunione con i produttori del mercato ortofrutticolo di Lecce; **26 giugno:** incontro per il Gal Valle della Cupa; **27 giugno:** partecipazione alla manifestazione "Solidaria" di Torcito, incontro con l'ambasciatore della Bolivia e con gli amministratori della Coop.



L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Un'oasi di serenità e tranquillità, una masseria del Settecento immersa fra gli ulivi del Salento, circondata da frutteti e distese dorate di grano, così vicina al mare da poterne sentire l'odore ed intuirne l'azzurro intenso. La Masseria Limbitello, agro di Melendugno, a tre chilometri da Torre dell'Orso, è un agriturismo di grande fascino. La sua storia inizia nel 1999 quando Angelo Lefons, ingegnere di formazione ma con la passione per l'agricoltura, decide di salvare dal degrado e dall'abbandono una masseria storica, circondata da 17 ettari di terreno. La posizione è mirabile e le potenzialità del sito sono enormi. Così, aiutato dalla moglie Rosa e dai figli Francesco, Paolo e Luisa, decide di trasformare la nuova proprietà in una struttura ricettiva di grande appeal e di trasformare la distesa di ettari di seminativo in una moderna ed efficiente azienda agricola. A distanza di nove anni si può dire che la missione è compiuta.

Oggi la Masseria Limbitello è un luogo di cui ci si innamora a prima vista. Lo assicura Francesco Lefons, 27 anni, dottore in agraria, che alla gestione della struttura si dedica con la mente e con il cuore. "Ci accorgiamo che abbiamo intrapreso la strada giusta dall'affetto e dall'entusiasmo che ci dimostrano i nostri clienti. Sono loro che ci fanno una grande pubblicità, e tornano quasi tutti", assicura.

Entrare nella masseria è come fare un salto indietro nel tempo di tre secoli. "Non abbiamo coinvolto alcun architetto perché ci siamo limitati a riportare all'antico splendore tutto ciò che già esisteva, abbiamo rispettato lo spirito del luogo", dice il giovane imprenditore. Così le quindici camere da letto (in tutto trenta posti letto) sono uno specchio fedele dell'architettura rurale dell'antico Salento: splendide volte a stella, spazi aperti, linee pulite e nette, la pietra porosa che racconta la geologia del terreno. Il design e l'arredamento richiamano l'artigianato locale: grandi letti in ferro battuto, armadi dallo stile frugale, specchiere ed oggetti della vita domestica rurale ad abbellire ed arricchire gli ambienti. L'effetto finale è di freschezza e di semplice eleganza. Il tutto impreziosito dai moderni comfort che offre la tecnologia: dalla tv, al telefono, all'aria condizionata.

Ma il vero fiore all'occhiello della Masseria Limbitello, insiste Francesco Lefons, è l'ampio salone che ospita il ristorante. E' qui che gli ospiti possono testare la differenza sostanziale rispetto alle altre tipologie ricettive. "Perché tutto ciò che portiamo in tavola viene dalle nostre produzioni biologiche o dalle aziende del Salento. E' un menu a chilometro zero a tutti gli effetti".

Dalla cucina la signora Rosa organizza un via vai di pietanze frugali e saporite della migliore tradizione gastronomica di Terra d'Otranto. "La colazione è con il latte fresco, le confetture realizzate da noi, e poi le crostate e i dolci tipici. Il pranzo e la cena sono a base di pasta, verdura, arrosti e tutte le prelibatezze della nostra cucina", dice Francesco. Una vera squisitezza è il primo piatto di "ciceri e tria", una pasta fatta in casa condita con i ceci e profumata con il rosmarino, che rianima tutti i sensi. E poi gli arrosti misti, le verdure stufate, al sugo, sottolio, i formaggi, la frutta fresca, l'olio dell'azienda, il vino locale. "D'estate offriamo la possibilità di cenare all'aperto sotto un pergolato. Si gusta la buona cucina ritemprati dalla frescura della campagna, sotto un meraviglioso tetto naturale di stelle e con un orizzonte sconfinato e mozzafiato", dice entusiasta Francesco. Atmosfere che un numero crescente di persone considera il vero lusso del Terzo Millennio.

## Masseria Limbitello, un "paradiso" verde a pochi passi dal mare

**Colture biologiche, cucina tipica, spazi incontaminati e silenzi surreali ecco la ricetta vincente per conquistare i turisti di tutto il mondo**



*Nel riquadro Francesco Lefons. In basso, in senso orario, una camera da letto, un particolare della masseria e la sala da pranzo con i prodotti tipici*

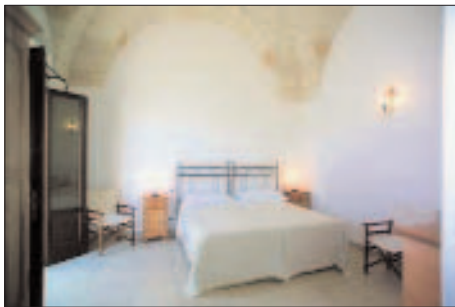
La Masseria Limbitello offre poi ai clienti la possibilità di testare la vera vita di campagna ed il fermento di un'azienda agricola. Il 50 per cento del terreno è costituito dall'uliveto, ogliarola e cellina le varietà predominanti, come da tradizione salentina, e tutto coltivato con metodi rigorosamente biologici (certificati da Ecocert). Poi il frutteto misto: alberi di pesche, susine, albicocche, l'ampio e profumato agrumeto, e l'orto, che offre le primizie di stagione. Ed ancora un appezzamento destinato al seminativo. "Di recente abbiamo anche impiantato un boschetto: prevalentemente alberi di pino e lecci", dice Francesco, entusiasta di mettere in pratica ciò che per

anni ha studiato sui libri di agraria. Il suo apporto all'azienda, spiega, "è quello di difendere la tradizione ma anche di avviare un processo di modernizzazione costante. Macchine e tecnologie possono aiutare a razionalizzare il lavoro, a ridurre il costo della manodopera e perché no, ad implementare la qualità del prodotto finale". L'ultimo gioiellino hi-tech è l'impianto di fertirrigazione: un sistema di irrigazione a tutti gli effetti che al contempo somministra alle piante il concime, il tutto con risparmio di tempo e lavoro manuale.

Per i clienti dell'agriturismo (che vengono soprattutto dal Centro e dal Nord Italia oltreché dall'Olanda, dall'Inghilterra, dalla Francia e dalla Germania) è stato predisposto un percorso di jogging che lambisce tutte le attività dell'azienda. "E' un modo per avvicinare le persone alla vera vita di campagna. Ed è anche un modo trasparente di operare: loro vedono da dove viene tutto ciò che portiamo in tavola. Una certificazione d'origine a tutti gli effetti ed in tempo reale".

Per chi, oltre alle distese di verde ed ai colori della campagna, vuole fare il pieno di azzurro e di mare, la Masseria Limbitello offre un servizio shuttle per le vicine spiagge delle marine di Melendugno. A disposizione dei clienti anche un parco biciclette gratuito. "Si può arrivare a mare percorrendo una stradina interna che costeggia la campagna. Un modo splendido per coniugare sport e divertimento", assicura Francesco.

Insomma, il paradiso a portata di mano ed anche a prezzi modici. Il costo a persona per un soggiorno nell'agriturismo dei Lefons è davvero economico se comparato agli alberghi dei centri turistici in alta stagione. E ciò che offre, è il caso di dirlo, non ha prezzo. Per informazioni si può consultare il sito internet [www.masserialimbitello.com](http://www.masserialimbitello.com). ■







# Emergenza inquinamento Cerano da Lecce solidarietà alla Coldiretti di Brindisi

La Coldiretti di Lecce, partecipando con una sua delegazione all'incontro tenutosi presso il Comune di Brindisi con il sindaco Domenico Mennitti, ha inteso sostenere le giuste rivendicazioni dei colleghi coltivatori brindisini che, a un anno dalla adozione della ordinanza che prevedeva il divieto di coltivazione e

l'obbligo di distruzione delle colture ricadenti nell'area circostante la Centrale Enel di Cerano, per una estensione complessiva di circa 400 ettari, non hanno ancora ottenuto alcun ristoro per i danni subiti, mentre la Centrale continua impunemente a produrre danni che, secondo il presidente di Coldiretti Lecce Pantaleo Piccinno, vanno ben oltre l'area circoscritta dal Comune di Brindisi.

“Per quale motivo” sostiene Piccinno “si è adottata l'ordinanza di divieto di coltivazione e non si è invece ritenuto di agire direttamente sulla causa, e cioè sul nastro trasportatore che trasferisce il carbone dal porto alla Centrale, trovando soluzioni più idonee ad evitare che le polveri di carbone si possano

diffondere sulle colture?”.

“E' in ogni caso più che mai il tempo” prosegue Piccinno “di porre con forza la questione energetica nella Regione Puglia, dove si stenta a fare decollare le energie rinnovabili e si continuano a subire le ingiurie al territorio causate dai mega impianti tradizionali. Se l'agricoltura può e deve continuare a rappresentare una risorsa per questa Regione, non può essere sacrificata sull'altare di una produzione energetica doppia rispetto al fabbisogno regionale e, per di più, altamente inquinante”.

“Mi auguro che i cittadini consumatori possano sostenere questa giusta battaglia dei coltivatori”, conclude Piccinno, “prendendo coscienza che strutture come quel-

la di Cerano sono la causa dei veri danni provocati al nostro territorio e non lasciarsi fuorviare dalle cattive informazioni che lasciano invece trasparire come impattante per il territorio la energia prodotta da fonti rinnovabili. Se non riduciamo la produzione energetica tradizionale con l'apporto delle rinnovabili e, in particolare, con l'utilizzo delle biomasse, la Centrale di Cerano continuerà nella totale indifferenza a fare i suoi danni e l'agricoltura, che pure può dare un apporto importante in questo settore, continuerà a subire divieti anacronistici, abdicando alla sua moderna vocazione di settore indispensabile alla salvaguardia dell'ambiente e della salute dei cittadini”. ■

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

## Prezzi latte, solo un quarto va agli allevatori e il comparto zootecnico minaccia la rivolta

Il fatto che solo un quarto del prezzo pagato dai consumatori per il latte fresco viene versato agli allevatori per remunerare il duro lavoro nelle stalle dimostra la presenza di evidenti distorsioni di mercato nel passaggio dalla stalla alla tavola che lo stesso antitrust ha denunciato. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che, dopo il presidio degli allevatori agli stabilimenti industriali, la battaglia del latte si allarga alle cooperative con quelle del coordinamento nazionale della Coldiretti che annunciano l'adesione alla battaglia per un giusto prezzo. La mancata copertura della maggiori spese - afferma la Coldiretti - rischia di provocare la chiusura delle stalle e di conseguenza di tutte le vere cooperative che utilizzano latte italiano. Se l'assedio degli allevatori della Coldiretti ha portato all'accordo con Italtate, la maggior industria del settore, che rappresenta i marchi Galbani, Invernizzi e Cademartori per un prezzo del latte alla stalla di 42 centesimi al litro, anche la

cooperative del coordinamento della Coldiretti si sono impegnate a riconoscere un giusto prezzo alla stalla per il latte, di fronte all'insostenibile aumento dei costi di produzione. In Lombardia la cooperativa agricola di Monti e Laghi e la latteria sociale della Valle di Scalve si sono impegnate a rispettare l'accordo con Italtate, la maggior industria del settore, che rappresenta i marchi Galbani, Invernizzi e Cademartori ed a corrispondere 0,42 euro al litro come pure il Consorzio Produttori Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, la latteria di Casalbuttano e latteria sociale di Valtorta. E la cooperativa latteria sociale di Fondo (Trento) si impegna a corrispondere un prezzo di 0,49 al litro. Adesioni alla battaglia sono venute da tutte le Regioni: dal Piemonte con ad esempio da Cuneo le cooperative “Sweetmilk”, Il Casolare, Valle Josina e Produttori Alta Valle Grana in prima linea, da Novara le cooperative agricole “Formazza”, “Morra-tone” e “Valle Vigezzo” e da

Vercelli-Biella la Cooperativa Caseificio Alta Valsesia fino al Veneto dove Latteria Soligo e Latterie Vicentine in un comunicato congiunto con la Coldiretti denunciano che le spese a carico degli allevatori zootecnici stanno mettendo le stalle in crisi e gli accordi dell'ultimo periodo sono il minimo vitale



per sopravvivere ed evitare il rischio estinzione del latte nonchè il conseguente impoverimento dello storico patrimonio cooperativo del settore lattiero caseario. ■

### Convenzione Coldiretti Biolab

**La Federazione Prov.le COLDIRETTI LECCE ha stipulato una convenzione con il Poliambulatorio BIOLAB con sede in Cutrofiano alla via Catania n. 91/93 circa la possibilità di effettuare i corsi di formazione per la sicurezza alimentare necessari ad avere l'idoneità alla manipolazione di prodotti alimentari.**

**I corsi verranno gestiti dalla Federazione Coldiretti a costi vantaggiosi ed alla fine del corso verrà rilasciata regolare attestazione che sostituirà il vecchio libretto sanitario .**

**Le adesioni di partecipazione potranno essere comunicate presso la sede provinciale della Coldiretti in Viale Grassi n. 134 o presso le sedi presenti sul territorio.**



## NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

### La nostra consulenza

#### NOVITA' PER GLI INFORTUNI SUL LAVORO

Il 30.4.2008, è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il D.Lgs. 8 aprile 2008, n.81, che costituisce il nuovo Testo Unico Sicurezza.

La norma ha introdotto, tra gli altri obblighi a carico dei datori di lavoro, anche l'**obbligo di denuncia ai fini statistici di tutti gli infortuni che comportano l'assenza dal lavoro di almeno 1 giorno (escluso quello dell'evento)**. Tale adempimento consentirà all'INAIL ed all'IPSEMA di raccogliere e registrare i dati statistici ed informativi relativi a tutti gli infortuni, con la finalità di ridurre il fenomeno infortunistico. In attesa della futura predisposizione di specifica modulistica idonea alla successiva elaborazione statistica, l'INAIL e l'IPSEMA hanno reso disponibili modelli 'semplificati' di denuncia, da utilizzarsi per la comunicazione ai fini statistici. In caso di infortuni che comportino un'assenza dal lavoro superiore a tre giorni, continuano comunque a trovare applicazione anche i termini e le modalità di denuncia (sia nei confronti dell'INAIL che dell'autorità di pubblica sicurezza) già vigenti. In assenza di diverse disposizioni da parte del Ministero del Lavoro, il dettato normativo porta a ritenere che in capo al datore di lavoro sussistano entrambi gli obblighi: pertanto, **in caso di infortunio che comporti un'assenza dal lavoro superiore a tre giorni, la denuncia di infortunio non assolve anche all'obbligo di comunicazione ai fini statistici introdotta dall'ultima norma e il datore di lavoro dovrà quindi effettuare entrambi gli adempimenti.**

L'adempimento della denuncia di infortunio ai fini statistici sostituirà, **a regime**, l'obbligo di tenuta del registro infortuni.

Molti sono gli aspetti di incertezza legati all'applicazione del nuovo obbligo, che dovranno essere chiariti da parte del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali:

- **Soggetti obbligati**

L'obbligo di comunicazione si applica a tutti i datori di lavoro e deve essere assolto in caso di infortunio verificatosi a danno di qualsiasi tipo di lavoratore e pertanto dovrebbe trovare applicazione anche per gli infortuni dei coadiuvanti e collaboratori e, addirittura, anche in caso di infortunio occorso ad un soggetto non assicurato ai fini INAIL. Gli obblighi sono posti espressamente a carico dei "datori di lavoro", risulta alquanto dubbia l'applicabilità dell'obbligo di denuncia ai fini statistici nei confronti dei titolari di azienda lavoratori autonomi agricoli (che, del resto, erano esonerati anche dalla tenuta del registro infortuni) per gli infortuni occorsi a se stessi o ai propri coadiuvanti. Tuttavia, in considerazione delle sanzioni previste dalla norma ed in attesa dei necessari chiarimenti ministeriali, si ritiene necessario che ai lavoratori agricoli autonomi effettuino la denuncia ai fini statistici, alla stregua degli altri datori di lavoro. Gli imprenditori agricoli (coltivatori diretti, IAP) sono invece sicuramente assoggettati all'obbligo di denuncia ai fini statistici qualora siano anche assuntori di manodopera e si configurino, pertanto, a pieno titolo come datori di lavoro.

- **Termini per adempiere**

Nel silenzio della legge, non sono chiari neanche i termini entro i quali l'obbligo deve essere assolto: non risulta chiaro, infatti, se la denuncia debba essere effettuata – a mezzo fax o posta – negli stessi termini ordinari previsti per la denuncia degli infortuni.

#### SANZIONI

**La mancata comunicazione ai fini statistici degli infortuni superiori ad un giorno prevede una sanzione amministrativa pecuniaria da 1.000 a 3.000.**

#### PENSIONE DI VECCHIAIA

Si può richiedere quando viene raggiunta l'età idonea e la contribuzione minima.

In riferimento al requisito dell'età, si va in pensione a 65 anni per gli uomini e 60 per le donne.

Gli invalidi all'80% e i lavoratori non vedenti possono andare in pensione di vecchiaia a 60 anni se uomini e 55 se donne.

Analizzando il requisito contributivo, attualmente sono richiesti almeno 20 anni di contribuzione comunque accreditata (da attività lavorativa, da riscatto, figurativa ecc.). Inoltre esiste la possibilità di andare in pensione anche per coloro che hanno maturato solo 15 anni di contributi entro il 31 dicembre 1992 o erano stati autorizzati ai versamenti volontari sempre entro detta data.

**Anche i titolari di pensione di invalidità o assegno di invalidità possono richiedere la trasformazione in pensione di vecchiaia al raggiungimento dei requisiti in precedenza descritti: infatti tale operazione potrebbe portare al completo ricalcolo di tutti i contributi dell'intera vita lavorativa con possibile aumento della stessa pensione. I nostri uffici sono a disposizione per valutare congiuntamente la possibilità di trasformare la pensione.**

Sino al 31/12/2007 la pensione di vecchiaia aveva la decorrenza dal mese successivo alla maturazione del requisito anagrafico e/o contributivo. Con la legge 247/2007 è stato introdotto il sistema delle finestre anche per la pensione di vecchiaia, per cui dal 2008 si potrà andare in pensione di vecchiaia secondo il seguente schema:

Requisiti maturati entro il	Decorrenza della pensione	
	Lavoratori dipendenti	Lavoratori autonomi
31 marzo	1° luglio stesso anno	1° ottobre stesso anno
30 giugno	1° ottobre stesso anno	1° gennaio anno successivo
30 settembre	1° gennaio anno successivo	1° aprile anno successivo
31 dicembre	1° aprile anno successivo	1° luglio anno successivo

### CONVENZIONE

**Il Patronato EPACA-COLDIRETTI ha stipulato una convenzione con il Poliambulatorio BIOLAB con sede in Cutrofiano alla via Catania n. 91/93.**

**Tale convenzione prevede la possibilità di usufruire di tutti i servizi svolti dal Poliambulatorio per i soci di COLDIRETTI ottenendo uno sconto del 20% al pagamento delle prestazioni. Detto sconto sarà applicato direttamente alla cassa del Poliambulatorio esibendo la TESSERA di Socio Coldiretti.**

**I servizi disponibili sono:**

- **Analisi del sangue**
- **Analisi delle acque**
- **Ecodoppler**
- **Ecografie**
- **Visite specialistiche (ortopedia, oculistica, ecc.)**





# Le informazioni del tecnico

(a cura del dr. Nicola Murrone)

## AGEVOLAZIONI PER IL SUBENTRO IN AGRICOLTURA DECRETO LEGISLATIVO N.185/2000

**OBIETTIVO DELLA MISURA**  
Favorire la nuova imprenditorialità ed il ricambio generazionale in agricoltura

**SOGGETTI BENEFICIARI**  
Sono beneficiari delle agevolazioni i giovani imprenditori agricoli, anche organizzati in forma societaria, che intendono subentrare ad un parente entro il terzo grado nella conduzione dell'azienda e che presentino un progetto per lo sviluppo o il consolidamento di iniziative nei settori della produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli  
I progetti devono perseguire almeno uno dei seguenti obiettivi:

- a) riduzione dei costi di produzione;
- b) miglioramento e riconversione della produzione;
- c) miglioramento della qualità;
- d) tutela e miglioramento dell'ambiente naturale o delle condizioni di igiene o del benessere degli animali.

Sono esclusi dal finanziamento i progetti che prevedono investimenti di mera sostituzione di beni preesistenti.

L'investimento complessivo non può superare 1.032.000 euro, IVA esclusa.

L'attività d'impresa prevista nel progetto agevolato deve essere svolta per un periodo minimo di 5 anni a decorrere dalla data di inizio effettivo dell'attività d'impresa. Per una analogo periodo di tempo deve essere mantenuta la localizzazione dell'iniziativa (sede legale, amministrativa e operativa) nei territori agevolati.

Per usufruire delle agevolazioni, il giovane imprenditore agricolo in caso di ditta individuale i soci in caso di società (di persone, di capitali o cooperative, anche a scopo consortile), devono possedere i seguenti requisiti:

a. età compresa tra i 18 e di 39 anni al momento di ricevimento della domanda

b. deve avere almeno una unità operativa nei territori agevolati alla data di presentazione della domanda.

c. qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP), richiesta anche in caso di società subentrante. Tale qualifica se non presente alla data di presentazione della domanda, deve sussistere al momento della delibera di ammissione alle agevolazioni

La domanda di ammissione alle agevolazioni può essere presentata anche a subentro avvenuto da non più di 12 mesi rispetto o alla data di ricevimento della stessa a, ovvero, nel caso di subentro mortis causa ad un parente entro il terzo grado, purché il progetto sia inoltrato nei sei mesi successivi al decesso.

In ogni caso, il cedente deve avere partita IVA e il legittimo possesso dell'azienda almeno da 2 anni al momento della presentazione della domanda, o nei 2 an-

no precedenti il subentro se questo è avvenuto prima della presentazione della domanda. Nel caso invece in cui il subentro non sia ancora avvenuto al momento della presentazione della domanda, il soggetto o richiedente deve subentrare entro 3 mesi dalla data della deliberazione di ammissione alle agevolazioni. Alla data di presentazione della domanda, e per tutto il periodo intercorrente tra tale data e i 5 anni successivi alla data di ammissione alle agevolazioni, i soci persone fisiche non possono detenere quote di altre società beneficiarie delle agevolazioni previste dal D.Lgs.185/2000. Lo statuto della società ammessa alle agevolazioni deve contenere una clausola impeditiva di atti di trasferimento di quote tali da far venir meno i requisiti soggettivi di età e residenza dei soci di maggioranza, per un periodo di almeno 10 anni dalla data di ammissione alle agevolazioni.

### AGEVOLAZIONI CONCEDIBILI

Le agevolazioni concedibili per la realizzazione dei progetti d'impresa consistono in contributi a fondo perduto e mutui a tasso agevolato a copertura delle spese

sostenute per:

a. investimenti nelle aziende agricole e nelle aziende che operano nel settore della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricoli

b. prestazioni di assistenza tecnica In conformità con quanto previsto dall'art. 22 del reg. 1698/2005, è concesso altresì un contributo a fondo perduto quale premio di primo insediamento.

L'ammontare della quota di contributo soggetta a rimborso (mutuo agevolato) non può essere inferiore al 50% del totale delle agevolazioni concesse (investimenti, prestazioni di assistenza tecnica e premio primo insediamento).

### AIUTI AGLI INVESTIMENTI

Le agevolazioni finanziarie per gli investimenti consistono in contributi a fondo perduto e mutui a tasso o agevolato concesso entro i limiti stabiliti dalla normativa comunitaria. In particolare:

a. Nel caso di investimenti nel settore agricolo, l'intensità lorda dell'aiuto non può superare:

- il 60% degli investimenti ammissibili nelle zone svantaggiate;
- il 50% dei costi ammissibili nelle altre zone.

L'importo globale degli aiuti concessi ad ogni singola impresa non può comunque superare i 400.000 euro erogati su un qualsiasi periodo di tre esercizi i 500.000 euro se l'azienda si trova in una zona svantaggiata.

L'investimento deve essere realizzato entro cinque anni dall'insediamento dei giovani agricoltori.

Sono ammissibili alle agevolazioni le seguenti spese:

- a) studio di fattibilità comprensivo dell'analisi di mercato
- b) opere agronomiche e di miglioramento fondiario
- c) opere edilizie da acquistare o da eseguire
- d) oneri per il rilascio della concessione edilizia
- e) allacciamenti, impianti, macchinari ed attrezzature
- f) servizi di progettazione
- g) beni pluriennali

Per il settore della produzione primaria possono essere concessi aiuti per l'acquisto di terreni diversi da quelli destinati all'edilizia con un costo non superiore al 10% delle spese ammissibili dell'investimento.

Il presente regolamento è in vigore dal 18 febbraio 2008.

### CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA - BARI

**BORSA MERCI** 01/07/2008

Nella giornata di mercato nazionale di **MARTEDI' 01/07/2008** è stato rilevato il seguente andamento:

**MERCATO STAZIONARIO PER IL GRANO DURO; NON QUOTATO IL GRANO TENERO IN ATTESA DI NUOVO RACCOLTO; INVARIATE LE FARINE, IN LEGGERA DIMINUZIONE LE SEMOLE RIMACINATE. STAZIONARIO IL MERCATO MANDORLE E SENZA VARIAZIONE DI RILIEVO PER GLI ALTRI PRODOTTI MENZIONATI NEL PRESENTE LISTINO.**

		Min	Max
<b>GRANO DURO PROD. NAZ. FR CAMION PART. (ZONA PUGLIA - LUCANIA) IN TONN.</b>			
<b>Fino</b>	p.s. oltre 80 ; prot. min. 13% s.s.; umidità max 12%; bianconato 20% max	345,00	350,00
<b>Buono Merc.</b>	peso spec. da 78 a 80 ; umidità max 12%; bianconato 30% max	n.q.	n.q.
<b>Mercantile</b>	peso spec. da 76 a 78 ; umidità max 12%; bianconato 30% oltre	n.q.	n.q.
<b>ORZO PRODUZIONE NAZIONALE BARI E PROV. QUALITA' MEDIA</b>			
		185,00	190,00
<b>AVENA PRODUZIONE NAZIONALE BARI E PROV. QUALITA' MEDIA</b>			
		205,00	210,00
<b>OLIO DI OLIVA :</b>			
	merce grezza alla produzione		
	Extra Vergine Ogliarola	acidità fino al 0,5% (*)	3,05 3,15
	Extra Vergine	acidità fino al 0,5% (*)	2,90 3,05
	Extra Vergine	acidità fino al 0,8% (*)	2,55 2,60
	Extra Vergine Biologico		3,60 3,80
	Dop Extra vergine Terra di Bari		3,40 3,50
	Vergine	" " al 2% (*)	2,30 2,40
	Lampante	" base 3% max 5% (*)	2,13
	Raffinato	" fino al 0,3% (*)	2,45
<b>OLIO DI SANSÀ DI OLIVA :</b>			
	Raffinato acidità fino all 0,3%	1,68	

Tutti i prodotti sono al netto di I.V.A.



## Farmers market a Stoccolma un punto di ritrovo per tutta la città

**Salmone affumicato, aringhe, renna, formaggi sulle bancarelle un tripudio di prodotti tipici**

Coloratissimi e vivaci, i farmers market di Stoccolma sono da anni meta irrinunciabile dei milioni di turisti che visitano la città. Ostermalms Saluhall è il punto di riferimento principale per chi cerca la carne appena macellata ed il pesce appena pescato, ma anche per chi vuole assaggiare i formaggi tipici della Svezia. L'edificio è in sé un punto di riferimento nel panorama di Stoccolma ed è stato progettato come una cattedrale romanica del cibo alla fine dell'Ottocento. I coltivatori arrivano da Malmo, la città più a Sud della Svezia, ma anche da Goteborg ed Upsala per vendere i prodotti tipici, dalla frutta alla verdura, dai prodotti caseari al miele, dai dolci ai liquori, agli insaccati. Per chi vuole concedersi uno spuntino veloce il mercato offre degustazioni a tutte le ore, accompagnate da concerti di gruppi locali e, soprattutto durante il fine settimana, anche da spettacoli del folklore svedese, con le biondissime scandinave abbigliate con il tipico costume giallo e azzurro che coinvolgono i visitatori in sfrenati balli. Un vero piacere per il palato e per lo sguardo.

Un altro farmers market storico della città è quello di Hotorgshallen, un edificio antico e sontuoso in cui si possono trovare, a detta di molti, la migliore carne ed i migliori formaggi di Stoccolma, ma anche frutta e verdura freschissime. Nei mesi estivi, quando il clima diventa più mite, anche la piazza antistante l'edificio si arricchisce di stand dei coltivatori: un tripudio di colori, profumi e sapori che raccontano la Svezia meglio di qualsiasi libro o cartolina. Ed in effetti, non sono pochi i turisti che scelgono di visitare il mercato proprio per conoscere le abitudini alimentari ed i prodotti tipici della Svezia. Così, messa da parte ogni remora, ci si può concedere un gustosissimo tramezzino

con salame di alce e formaggio di latte di renna: una vera delizia. Per chi ama i sapori forti, il mercatino è il posto ideale dove trovare le migliori aringhe affumicate di Stoccolma (i più coraggiosi possono assaggiare quelle fermentate: hanno un odore a primo acchito sconvolgente ma passato lo stordimento iniziale possono rivelarsi una delicatezza).



In alto una veduta di Stoccolma. In basso un particolare del Farnes market del centro storico



### “Km 0”: le aziende Coldiretti su quiSalento



Una passeggiata in campagna, per fare la spesa. Come sapere dove comprare quei deliziosi ceci “riscoverti” la sera prima nel tradizionale piatto dei “Ciceri e tria”? E magari, portarsi via anche una bella scorta del pregiato olio salentino e di squisite forme di caciocotta? Per andare alla fonte dei sapori salentini c'è oggi la mappa dei “farmers market”, dei punti vendita di molte aziende agricole salentine, nella cartina allegata a “quiSalento”, il mensile di eventi, cultura, tradizione e attualità edito da Guitari e in vendita nelle edicole delle province di Lecce, Brindisi e Taranto. Realizzata in collaborazione con Coldiretti, è una “genuina” mappa dei tesori salentini: olio biologico, ottimi formaggi,

frutta freschissima, miele, conserve e ortaggi e tanto altro. Tutto, dunque, a portata di busta, magari al termine di una passeggiata nel verde. La mappa degli spacci della “Campagna amica” di Coldiretti, unita a tutte le informazioni e le indicazioni utili sugli eventi che animano il Salento in estate, dunque, diventano un percorso ideale tra sapori e tradizioni, feste e gusti, per immergersi nell'essenza più vera di questa terra. Una volta in campagna, mappa di quiSalento alla mano, il “trattamento speciale” è assicurato.

Impossibile non fermarsi davanti alle bancarelle dei lamponi e dei mirtilli: una montagna di frutti rossi e neri che vengono sapientemente suddivisi in bicchieri di plastica per gustarli sul posto, magari con una spruzzatina di panna montata. Oltre alla frutta si possono acquistare succhi di frutta e marmellate.

Un capitolo a parte meritano le bancarelle specializzate nella vendita di patate e di tutti i prodotti a base del popolarissimo tubero: alcuni coltivatori si sono specializzati persino nella produzione di un liquore a base di patata fermentata, molto dolce e alcolico, ideale per scaldarsi nelle lunghe, buie e freddissime serate dell'inverno scandinavo. Sulle bancarelle, accanto alle patate sfuse, anche montagne di frittelle di patate, dolci a base di patate, focacce di patate e via dicendo. Ed ancora, proseguendo in questa passeggiata alla scoperta dei sapori tipici, meritano senz'altro una sosta gli stand dei formaggi. Una robusta svedese offre ai visitatori una coppa di yogurt acido ricoperto da una cascata di cioccolato fuso: una bontà. E poi si possono acquistare latte fresco e formaggi di ogni tipo. Da non perdere la degustazione dei gelati, tra cui quello nero alla liquirizia.

Gli amministratori di Stoccolma hanno destinato ai farmers market due edifici storici ed in punti nevralgici della città, consapevoli dell'importanza di queste strutture sia per la popolazione residente, che può acquistare prodotti locali a costi ragionevoli, sia per i tanti turisti che visitano la città e che hanno così l'occasione di conoscere le prelibatezze della Svezia. ■

### 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, 59 - Tel./fax 0836.484464

**NARDO':** via Sambiasi, 11 - Tel./fax 0833/567659

**SALICE SALENTINO:** Via Cialdini, 5 - Tel. 0832.733197

**TRICASE:** via F.lli Allatini, 12 - Tel./fax 0833.541889

### Come contattarci

Per annunci o interventi sul prossimo numero di **Terra Salentina**:

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

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 luglio)

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

### terra salentina..

Direttore responsabile

**Saverio Viola**

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

Direttore editoriale

**Giorgio Donnini**

Segreteria di Redazione

**Fabio Saracino**

Sede

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

Stampa

Cartografica Rosato - Lecce