



..terra salentina..

PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXI - Numero 5

LUGLIO/AGOSTO 2008

“Il progetto Coldiretti per il Paese”

Marini traccia nell'Assemblea nazionale il quadro e le prospettive dell'agricoltura

“Un progetto per il Paese”. All'insegna di questo slogan si è svolta l'assemblea generale di Coldiretti (il 18 luglio nell'auditorium Parco della Musica a Roma) alla presenza del presidente del Consiglio, **Silvio Berlusconi**, del ministro dell'Agricoltura, Luca Zaia, e di millecinquecento imprenditori agricoli e rappresentanti di cooperative, aderenti alle 19 Federazioni regionali, 97 Federazioni provinciali e interprovinciali, oltre 724 uffici di zona e 5.668 sezioni periferiche, che sono il riferimento della maggioranza assoluta delle imprese agricole italiane. Pubblichiamo di seguito i 15 passi salienti della relazione del presidente **Sergio Marini**.

1) Congiuntura internazionale

“Veniamo subito a uno dei temi principali di questo nostro incontro: la congiuntura internazionale, ciò che succede sul nostro pianeta in termini di fabbisogno alimentare. Aumento significativo del prezzo del petrolio, cambiamenti climatici, aumento della domanda alimentare da parte di Cina, India e altri Paesi, e su tutto pesanti effetti speculativi. Sembra che questi i fattori strutturali noti dell'aumento dei prezzi agricoli. Occorrerebbe però aggiungere un altro: la causa, forse più importante del rialzo dei prezzi è da ricercare anche nei tanti anni, troppi, di prezzi eccessivamente bassi. Un paradosso? Forse. Sta di fatto che in termini reali il prezzo dei cereali e semi oleosi ha subito negli ultimi 3 decenni un costante decremento. Sono crollati investimenti e ricerca, di conseguenza si sono quasi dimezzati negli ultimi anni i tassi di crescita annuale della produzione (dal 2,3% sino al 1990, all'1,3% di oggi) e si è ridotta di molto l'elasticità dell'offerta. Se a tutto questo aggiungiamo gli effetti speculativi che gli esperti ritengono incidano oggi almeno del 30%, il presente è servito!

Come Coldiretti riteniamo che la produzione agricola debba stare entro il perimetro che naturalmente la contiene: si tratta di beni che non possono sottrarsi al meccanismo della domanda e dell'offerta, ma al tempo stesso non accettiamo che si possa speculare sulla nuova povertà. Occorre più agricoltura perché occorre produrre più cibo. Soprattutto, occorre produrre vicino a dove si consuma: la globalizzazione sta dando vita a una sorta di doppio dazio. Un dazio sull'ambiente che nasce dalle emissioni di anidride carbonica che i grandi spostamenti di merci implicano; un dazio economico derivato dall'aumento dei costi dei trasporti e dei servizi ad essi connessi (che solo per il grano importato dal Canada vale oggi 18-20 dollari al quintale). Come per la difesa di Alitalia, patrimonio del nostro Paese, anche il valore della nostra agricoltura va difeso.

E qui voglio consegnare una riflessione: che cosa sarebbe stato del nostro Paese se non ci fosse stata una politica agricola comune?

Di fronte all'emergenza alimentare una delle poche realtà produttive che riuscirà a dare una risposta rapida sarà quella Europea,



LA RICETTA DELLO SVILUPPO IN 15 PUNTI

e sapete perché? Perché gli aiuti, in particolare quelli disaccoppiati, hanno permesso di mantenere in vita un sistema di imprese nei lunghi anni in cui i prezzi bassissimi (sotto i costi di produzione) avrebbero portato all'abbandono di circa 1/3 dei terreni con una riduzione di produzione in termini quantitativi di quasi il 30%.

Se non avessimo avuto la Pac oggi la sola Italia avrebbe aumentato le importazioni (magari dai paesi poveri!) di prodotti agricoli per oltre 10 miliardi di euro, registrerebbe una diminuzione di export agroalimentare del 30%, mentre i prezzi mondiali, per deficit di offerta, sarebbero aumentati ancora, con un doppio esito: i paesi poveri sarebbero più affamati e quelli ricchi un po' più poveri. E allora chiedo, è proprio questo quello che vogliamo? Senza politica agricola comune non si coltiverebbe oggi grano dove le rese sono minori di 5 tonnellate per ettaro. Scomparebbe un terzo della produzione.

late per ettaro. Scomparebbe un terzo della produzione.

2) Le ricadute sul Paese

L'effetto più visibile della crisi alimentare sul nostro Paese è costituito dall'aumento dei prezzi al consumo che incidono fortemente sugli stili e sulla composizione finale del paniere di acquisti alimentari degli italiani.

Nell'ultimo anno il prezzo del pane è aumentato del 12% e quello della pasta è salito del 22%. Correremmo tuttavia un grave rischio di 'strabismo' se mettessimo in relazione stretta l'aumento dei prezzi agricoli con l'aumento dei prezzi al consumo. In Italia al momento attuale l'incidenza della distribuzione sul valore finale medio dei prodotti agroalimentari è pari al 60%, quella dell'industria è del 23%, quella dell'agricoltura è scesa al 17% e si riduce ancora. Questi dati ci segnalano che nella filiera

dell'agroalimentare italiano, persistono alcuni squilibri: siamo di fronte ad una scarsa efficienza.

Quanto abbiamo osservato finora non deve far dimenticare che l'agricoltura italiana nel suo complesso è un'agricoltura di vertice. Siamo al secondo posto in Europa in termini di quantità, ma siamo nettamente i primi per valore aggiunto. L'agroalimentare nel suo complesso è la seconda voce dell'economia nazionale. Siamo ai vertici per quanto riguarda importanti settori che vanno dall'ortofrutta, all'olio, al vino.

Tutto rimanda a due sole parole: qualità e eccellenza.

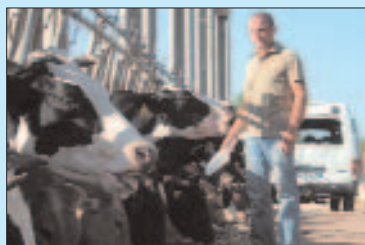
Siamo e contiamo di restare ai vertici perché abbiamo perseguito con forza i valori di un'agricoltura distintiva, identitaria, sicura, legata fortemente ai nostri territori. Cosa sarebbe successo se avessimo seguito strade esclusivamente "produttivistiche"? Ebbene, è presto detto: se ci confrontiamo con le altre agricolture emerge che il valore aggiunto in ettari, ovvero la ricchezza netta prodotta per unità di superficie dalla nostra agricoltura è oltre il triplo di quella USA, doppia di quella inglese, è superiore del 70% di quelle di Francia e Spagna. E potrei continuare. Non a caso, questi Paesi fanno shopping di marchi Made in Italy.

Quanto detto significa che siamo degli ottimi imprenditori, ma vuol dire anche che un'agricoltura senza qualità non sarebbe economicamente sostenibile. E' infatti il

Continua a pagina 3

Zootecnia

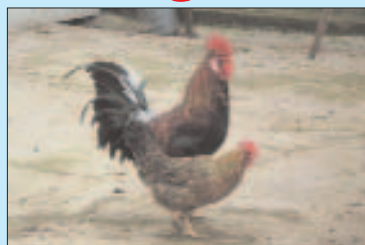
L'azienda di Luca Grato



■ a pagina 5

"Km zero"

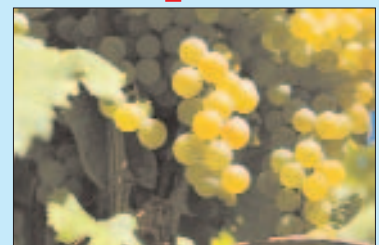
L'itinerario del gusto



■ a pagina 4

L'analisi

Obiettivo Impresa



■ a pagina 2



OBIETTIVO IMPRESA Rubrica del direttore della Coldiretti Lecce

Health check: quale futuro per la Pac?

Intanto a Lecce disinformazione e malafede sull'argomento

Dopo il documento sullo "stato di salute" della Politica agricola comunitaria presentato nello scorso mese di novembre, a maggio la Commissione europea ha adottato le proposte di modifiche legislative che dovrebbero essere definitivamente approvate entro la fine di quest'anno, per entrare in vigore nel periodo 2009-2013.

Ovviamente già da novembre si era aperta la discussione all'interno del nostro Paese su quale potesse essere la migliore riforma della Pac di medio periodo per l'Italia, con interventi i più disparati possibili e che, in molte circostanze, si sono spinti ad interpretare le posizioni vere o presunte sull'argomento di questa o quella Organizzazione professionale.

In particolare a Lecce i soliti ambienti lobbystici del settore olivicolo e della vetero-agrarietà, pur di gettare discredito sulla Coldiretti, non hanno perso tempo a diffondere voci assolutamente infondate su una pre-

sunta posizione della nostra Organizzazione, volta a penalizzare il settore olivicolo attraverso una condivisione della cosiddetta "regionalizzazione" degli aiuti, cioè una "spalmatura" degli aiuti in maniera uniforme su tutte le superfici, penalizzando di conseguenza le rese storiche.

Di fatto, una prima posizione ufficiale di Coldiretti è stata presa soltanto il 20 maggio scorso, allorquando per bocca del presidente Marini la riforma della Pac proposta è stata considerata "una buona base di partenza su cui negoziare per cogliere le opportunità offerte dall'agricoltura europea di fronte all'emergenza cibo a livello globale". In particolare il primo intervento di Marini si era limitato a giudicare la abolizione dei sostegni alle terre incolte (set aside) ed il consolidamento della scelta del disaccoppiamento, cioè di slegare il sostegno dal tipo di prodotto, come scelte coerenti rispetto alla esigenza di garantire una adeguata offerta di prodotti, la sicurezza alimentare e la tutela dell'ambiente.

Più nel dettaglio, però, Coldiretti ha poi preso posizione anche su argomenti più specifici, come quello della regionalizzazione, ritenendola, ancorché di carattere volontario per



gli Stati membri, **non applicabile allo stato attuale**, in quanto le riforme succedutesi dopo il 2003 hanno mantenuto le varie organizzazioni comuni di mercato (Ocm) differenziate in settori strategici per l'Italia, come ad esempio olio, ortofrutta e vino, e tra queste alcune non sono ancora applicate.

E' ovvio che diverso sarà il discorso per il dopo 2013, allorquando sarà difficilmente sostenibile, nel tempo, la fotografia storica degli aiuti.

Ma di quello che succederà dopo il 2013 non ci sono ancora elementi di discussione in quanto, a livello europeo, se ne comincerà a parlare solo nel 2009.

Riguardo ad altri argomenti specifici della Riforma, voglio evidenziare altre 3 posizioni di Coldiretti:

- la prima riguarda la condivisione

del nuovo modello di modulazione progressiva degli aiuti, cioè di spostamento degli aiuti dal primo al secondo pilastro, secondo fasce che riguarderanno gli aiuti superiori rispettivamente a 100.000, 200.000 e 300.000 euro;

- la seconda la condivisione della semplificazione che dovrebbe prevedere la soppressione degli aiuti di importo inferiore a 250 euro, ritenendo questi valori di nessuna valenza economica;

- la terza la condivisione della destinazione delle risorse dell'ex art. 69 a misure per sostenere il sistema assicurativo contro le calamità, quale esempio di un buon modo di qualificare la spesa.

In sintesi, dunque, questa la posizione di Coldiretti sull'Health Ceck.

Ai "soliti noti" che mi sembrano sempre più giocatori in difesa che hanno quale unico interesse quello di non far fare goal all'avversario, dico che se c'è oggi una squadra che è in campo per difendere i veri interessi delle imprese agricole quella è Coldiretti; tutti gli altri con questi atteggiamenti sempre più meschini sono inevitabilmente destinati a rimanere in..."fuori gioco". ■



"Prestazioni di lavoro occasionale accessorio"

E' stata pubblicata la circolare INPS che rende operative le norme con le quali viene istituita la sperimentazione del lavoro occasionale di tipo accessorio per la raccolta uva 2008

Il Decreto e la circolare prevedono:

- La fase di sperimentazione è valida per **la raccolta uva 2008** effettuata da **pensionati e studenti** fino ai 25 anni. Per gli studenti, con età compresa tra i 16 ed i 18 anni non compiuti, è necessaria l'autorizzazione del genitore o del tutore;

- L'utilizzo di lavoratori occasionali (pensionati e studenti) per prestazioni di tipo accessorio è consentito a tutte le aziende viticole, sull'intero territorio nazionale;

- Il lavoro accessorio (raccolta uva) viene compensato con buoni (voucher) del valore unitario nominale di **dieci euro**;

- Il buono di dieci euro comprende:

1. una quota pari al 13% destinata ai contributi INPS per la Gestione Separata (€ 1,30);

2. una quota pari al 7% destinata alla copertura assicurativa INAIL (€ 0,70);

3. una quota pari al 5% destinata a coprire i costi di gestione (€ 0,50);

- Il valore netto per il prestatore d'opera (pensionato e studente) è pari ad € 7,50;

- Il valore netto del buono (voucher) pari ad € 7,50 non deve essere considerato corrispondente alla remunerazione per unità oraria di prestazione, **che potrà liberamente essere negoziata secondo gli usi tra azienda e prestatori di lavoro accessorio**;

- Il valore nominale del buono (€ 10,00) può essere parametrato **sulla base delle retribuzioni orarie stabilite dal contratto provinciale di lavoro degli operai agricoli** per la Provincia di Lecce;

- Il lavoro accessorio non richiede le procedure tipiche della gestione del rapporto di lavoro tradizionale in agricoltura (**Registro d'Impresa, comunicazione di assunzione UNILAV, buste paga ed altro**);

- La remunerazione del lavoro accessorio, tramite voucher, è esente da imposizioni fiscali per il percettore (pensionato e studente) e quindi non incide sulle prestazioni pensionistiche (pensionato) o sull'eventuale stato di disoccupato/inoccupato (studente); - Le prestazioni di ciascun prestatore d'opera (studente e pensionato) non devono superare € 5.000 nell'anno solare per beneficiario(viticoltore);

- Il beneficiario (viticoltore) non può richiedere prestazioni di tipo accessorio per un controvalore dei buoni superiore a 10.000 (acquisto massimo di 1000 buoni per azienda viticola) per anno solare;

- Le procedure utilizzabili potranno essere di tipo telematico e/o cartaceo;

- La procedura più praticabile, considerato i tempi, è quella cartacea;

- **Le procedure cartacee saranno attive a partire dal prossimo 20 agosto ed i viticoltori interessati potranno rivolgersi, per tutte le operazioni, agli uffici della Coldiretti;**

- L'impresa viticola che vorrà utilizzare prestazioni di tipo accessorio dovrà effettuare anticipatamente il pagamento dei buoni (voucher) prima del ritiro presso l'INPS per il tramite della Coldiretti;

- Gli obblighi per i viticoltori consistono esclusivamente, prima dell'avvio della prestazione, nella comunicazione all'Inail, tramite Coldiretti, dei dati anagrafici e codice fiscale del titolare d'azienda e, **per ogni prestatore (pensionato/studente), dei dati anagrafici e relativo codice fiscale, luogo della prestazione, data d'inizio e di fine presunta dell'attività lavorativa**

“Il progetto per il Paese”

Segue dalla prima pagina

delta di valore aggiunto che essa comporta a consentirci di compensare limiti strutturali che altri Paesi non hanno.

Quel plus è il frutto di anni impegnati a costruire una agricoltura diversa e migliore, è il motivo per cui il Made in Italy alimentare conquista il mondo e apre la strada a tanti altri prodotti, è il motivo per cui gli Italiani preferiscono i cibi della loro terra. La dimensione di eccellenza della nostra agricoltura si nutre dunque di ‘qualità’ che a sua volta non è una leva di marketing.

3) Identità e trasparenza

La prima componente è legata all’identità: è qui che nasce la natura ‘distintiva’ dell’agricoltura italiana. Da un recente sondaggio emerge che l’olio di oliva extra-vergine di una nota marca italiana, oggi di proprietà spagnola, viene percepito dal 93% dei consumatori come olio italiano anche se è di provenienza assolutamente ignota. Quanto potrà durare tutto ciò? E quanto giova al vero made in Italy tutto questo?

Ci aspetta – lo avrete capito – una doppia funzione: commerciale e pedagogica. Quella stessa che gruppi di interessi nazionali e internazionali ostacolano a livello europeo, sostenendo che l’etichettatura sull’origine dell’olio, così come dei prosciutti o dei formaggi o della pasta, costituirebbe un atto di ‘concorrenza sleale’.

4) sicurezza

Nessuno ha computato quanto sia costata la crisi della mucca pazza ai britannici in prima battuta e successivamente agli altri Paesi europei. Conti analoghi si potrebbero fare per l’aviarica o recentemente per l’emergenza rifiuti in Campania e lo stesso nel caso delle mozzarelle di bufala. Sulle tematiche alimentari non basta quindi che vi siano garanzie di sicurezza che rappresenta un prerequisito, ma è necessario lavorare con determinazione per offrire ‘percezione di sicurezza’ che invece è un indice di qualità. Nel primo caso è il sistema produttivo e dei controlli ad essere chiamato in causa, nel secondo caso la questione è più complessa e investe la credibilità delle istituzioni, la sicurezza dei territori.

5) Serietà degli attori

La serietà degli attori di filiera, è questo il terzo e nuovo parametro di ‘qualità’ sottolineato con forza dai consumatori. Il recente caso del Brunello di Montalcino è esemplare. E badate bene, non si trattava di un vino prodotto con un uvaggio scadente, né erano in gioco sicurezza alimentare o qualità organolettica, semplicemente le percentuali di uvaggio sembrerebbero leggermente difformi da quelle annunciate. Ma tutto ciò è stato sufficiente perché le importazioni fossero bloccate sul mercato statunitense. E’ stata una questione di serietà e trasparenza: se tempo fa bastava essere seri al 99% oggi non basta più, occorre esserlo al 100%.

6) Qualità del lavoro

Partendo dall’assunto che non può esistere qualità del prodotto senza qualità del lavoro, il settore agricolo ha intrapreso un percorso di trasparenza dei rapporti di lavoro. La Coldiretti è la maggiore sostenitrice di questo percorso mettendo in campo anche azioni forti all’interno della propria base associativa tanto da espellere soci che si sono macchiati di azioni deplorable sul piano etico, morale civile. Non basta ancora. Bisogna continuare questo percorso. Bisogna premiare il lavoro trasparente e mettere fuori gioco la concorrenza sleale.

7) Contributo all’ambiente

Il livello di allarme ambientale si fa sempre più forte (il 65% degli under 35 inglesi e italiani mettono l’emergenza climatico/am-

biendale al primo posto come preoccupazione). Ebbene le nostre imprese agricole, proprio in virtù del carattere multifunzionale, possono dare un contributo significativo in termini di conservazione dell’assetto del suolo, produzione di biomasse, recupero della frazione organica dei rifiuti, razionalizzazione della gestione della risorsa acqua. Un recente studio commissionato dal Governo Britannico, stimava che il contributo dell’agricoltura al protocollo di Kyoto in termini di riduzione di biossido di carbonio, non fosse inferiore all’8%.

8) Noi e le politiche

E veniamo alla politica, o meglio al tipo di politica di cui abbiamo bisogno: cibo per tutti e cibo ‘vicino’; cibo al giusto prezzo; cibo rispondente alla qualità attesa. Per tutto questo non chiediamo più politica, ma una miglior politica.

9) La politica Europea

Partendo da quella europea e internazionale, va osservato che ciò che è mancato in quella sede è stata una forte e ben caratterizzata politica agricola italiana. E qui, caro ministro Zaia, auspichiamo una forte discontinuità rispetto all’ultimo biennio.

Negli ultimi due anni il Governo ci ha visto ‘giocare’ – se permettete la metafora – sempre di rimessa, subendo l’iniziativa degli avversari. Oggi, sul piano delle politiche europee, siamo alla vigilia di una mini riforma della quale noi condividiamo la filosofia. Il completamento delle politiche di disaccoppiamento è la risposta per avere una agricoltura fortemente reattiva al mercato (vedi grano duro) senza distorsioni tra paesi, tra filiere, ed all’interno delle filiere stesse. Dobbiamo sottolineare che ciò potrà avvenire tanto più in fretta, quanto più lontano ci si terrà dalla tentazione di riproporre politiche



Marini ha chiesto al ministro Zaia discontinuità rispetto al passato

anti-concorrenza e anticompetitive come di fatto lo sono state in questi anni quelle di accoppiamento della Pac.

Va anche apprezzata la proposta dell’Unione Europea di aumentare i fondi che vanno allo sviluppo rurale, che tramite il cofinanziamento verrebbero raddoppiati. Ma deve essere chiaro che non siamo più disponibili ad accettare che ingenti risorse pubbliche destinate allo sviluppo agricolo vengano distratte (per non dire sprecate) per cose di dubbia utilità.

10) La politica Nazionale

Sul piano delle politiche nazionali e territoriali, come osservato, il tema forte è rappre-



Il premier Silvio Berlusconi segue il discorso del presidente Marini

sentato dalla necessità di un giusto prezzo dei prodotti alimentari. Si tratta quindi di rendere più competitiva la filiera agro-alimentare.

11) Per rendere l’impresa più competitiva

L’azienda agricola oggi deve fare i conti con un livello di redditività ai minimi storici. Bisogna quindi cominciare dalle nostre aziende seguendo diversi percorsi. Occorre agire sul costo dei fattori della produzione, oggi in forte aumento, cercando di attivare economie di scala nella offerta e nella domanda. Abbiamo a tal proposito attivato importanti accordi e collaborazioni con l’industria italiana delle macchine agricole (che è la prima al mondo per volume di fatturato), con i più importanti istituti di credito e con l’Ismea per la finanza d’impresa, e con i principali gruppi assicurativi del Paese. Per quanto concerne i mezzi tecnici di produzione pensiamo di fare perno sui Consorzi agrari.

Queste strutture potrebbero essere al centro anche di politiche antispeculative. In questo senso nelle prossime settimane saremo pronti a presentare al Governo un piano organico.

Occorre agire poi sulla leva fiscale: ci aspettiamo che a tal riguardo l’impegno assunto da questo governo di non aumentare le tasse per le imprese venga mantenuto anche in agricoltura. È necessaria la stabilizzazione di una serie di strumenti agevolativi che decadrebbero a fine anno (dalla conferma dell’aliquota Irap all’1,9 alla accisa zero sul gasolio per riscaldamento di serre, alla tassazione fissa all’1% per l’acquisto di terreni da parte di imprenditori agricoli, alla conferma degli sgravi contributivi per i lavoratori agricoli, al fondo

di solidarietà). Il tema della semplificazione fiscale rappresenta a sua volta, un punto centrale della competitività. A riguardo esprimiamo tutto il nostro apprezzamento per il percorso avviato da questo governo. Le procedure di semplificazione previste nel decreto legge 112 sulla stabilizzazione della finanza pubblica da sole ci ripagano di anni di impegno sindacale, (debbo dire che non ci aspettavamo tanto così in fretta). Dalle norme sulla semplificazione a quelle sul lavoro occasionale, dall’impresa in un giorno allo sportello unico, si legge chiaramente la volontà del Governo di stare vicino alle imprese.

12) Il Made in Italy

Chiediamo un impegno forte del Governo per promuovere tutte le politiche che vanno in questa direzione: dalle norme sull’etichettatura obbligatoria, alla difesa delle prassi antiomologative, dalla lotta alle contraffazioni e alle sofisticazioni a quella contro l’agropirateria e le imitazioni. La filiera agroalimentare italiana segna non pochi punti di criticità. Come Coldiretti siamo impegnati a costruire un sistema di razionalizzazione della filiera. Lo facciamo riprendendoci le nostre cooperative, quelle che pongono il socio produttore al centro del proprio agire.

Lo facciamo accogliendo l’adesione di imprese, di consorzi, di Farmer’s Market, ponendo criteri di semplificazione al centro della filiera: dai mezzi tecnici, ai servizi, dalla produzione alla trasformazione, alla vendita diretta.

13) Le responsabilità

La politica del passato si è rivelata lontana dagli interessi della gente e quindi dai nostri interessi, una politica che il Paese ha bocciato. In campagna elettorale signor presidente le abbiamo chiesto di condividere il nostro programma, lei lo ha fatto e lo ha reso parte integrante del suo programma di Governo.

14) Quale Coldiretti

E parliamo ora di noi Coldiretti. In questi ultimi dieci anni, abbiamo attraversato la fase da noi definita della ‘rigenerazione’, quella che ci ha consentito di ridefinire il quadro normativo in cui l’azienda agricola viene ad operare. Abbiamo una ricca cassetta degli attrezzi: il sistema dei farmer’s market, la vendita diretta, il progetto Chilometro Zero, l’etichettatura obbligatoria dell’origine, i microimpianti energetici, ma anche la Fondazione Campagna Amica, le solide alleanze internazionali, e tanto altro ancora. Il sistema di servizi (oltre 216 realtà) di proprietà dei soci strutturato come public company. E’ definitivamente mutato anche il nostro profilo politico: abbiamo gradualmente assunto un ruolo di rappresentanza di ‘sistema mobile’, di cerniera fra ‘imprese’ e ‘politica’, impresa e società.

15) Il nostro futuro

Per il futuro che abbiamo davanti, sappiamo bene ciò che dobbiamo fare. Procederemo ad ampliare lo spettro della nostra rappresentanza, sviluppando anche una nuova ‘rappresentanza’ sociale. È in questa direzione che si sta muovendo la Fondazione Campagna Amica, verso la creazione di un terreno di incontro fertile fra imprese agricole e cittadini.

Coldiretti è un’organizzazione che nel tempo ha mantenuto una fortissima caratteristica identitaria. Sappiamo, dunque, cosa dobbiamo fare. Dobbiamo fare diventare il nostro progetto di rigenerazione un progetto per il Paese. Noi non accettiamo l’idea di una perdita di competitività e centralità dell’Italia. Questo Paese e la sua gente devono ripartire, noi siamo pronti a fare la nostra parte. ■

Il popolo della spesa a "chilometro zero"

La spesa a chilometri zero comincia a fare breccia nei consumatori. Un contributo alla diffusione della cultura dell'acquisto di prodotti locali è stato dato anche dalla campagna di informazione lanciata da Coldiretti e dalla rivista "quiSalento", con il supporto della Camera di Commercio di Lecce. Per tutto luglio ed agosto il magazine di informazione edito da Guitar ha infatti proposto ai suoi lettori la mappa dei prodotti a km zero. Ben 37 le aziende Coldiretti inserite nell'itinerario che molti turisti ed anche residenti hanno avuto modo di apprezzare proprio grazie a questa iniziativa. Varietà e gustosi i prodotti proposti. Per i formaggi e latticini, l'azienda **Pagliara Candido**, ad Uggiano, l'azienda **Perrone Antonio**, a Galatina, l'azienda **Agristella**, a Nardò, la masseria **Caracci**, a Corsano. Soste di gusto che hanno permesso ai turisti ed ai residenti di acquistare i formaggi ed i latticini locali, una vera prelibatezza e sinonimo di qualità e garanzia per i consumatori.

Per la frutta e gli ortaggi, l'azienda **Galati Pasqualina** ad Otranto, l'azienda **Vantaggiato Luigi** a Corigliano, l'azienda **Sarcinella Vito** a Sannicola, **Caggiula Giovanni** a Parabita, l'azienda **Mastria Giuseppe** a Tricase, l'azienda **Agostinello Angelo** a Tricase, l'azienda **Agrileo** a Nardò. Una sosta gourmand molto apprezzata è stata senza dubbio quella nella azienda agricola biologica **Gaia**, a Corigliano d'Otranto, dove si allevano il gallo e la gallina leccesi. Chi ha seguito le indicazioni della mappa ha potuto fare il pieno di sali minerali e vitamine nell'azienda di **Salvatore Sarcinella**, in contrada Ponzi ad Ugento. Nel cui spaccio aziendale fa bella mostra di sé la frutta più fresca e genuina della zona. Prodotti coltivati secondo un rigoroso calendario di maturazione stagionale. "A garanzia che i prodotti che vendiamo sono genuini, non vengono coltivati in serra e possono dare tutto il contributo nutrizionale di cui l'organismo ha bisogno", dice con orgoglio Salvatore. Che invita i clienti ad un tour fra l'immenso e profumatissimo frutteto anche nei mesi di autunnali.

Per ciò che riguarda l'olio, è un tuffo nella storia dell'olivicoltura la visita nello spaccio aziendale della masseria **Fatalò**, di **Giuseppe De Pascalis**, in via Gramsci a Lizzanello. Olio fragrante e rigorosamente extravergine si può acquistare direttamente in un frantoio ristrutturato in collaborazione con la facoltà dei Beni Culturali dell'Università del Salento. Un vero gioiello dell'archeologia industriale, dove si può toccare con mano la storia e la tradizione dell'olivicoltura del Salento. "Un'iniziativa senz'altro lodevole questa della mappa della spesa a chilometro zero - dice De Pascalis - perché la crisi si sente sempre più. La gente non ha più liquidità finanziaria ed ogni tentativo di promuovere il prodotto locale deve essere sostenuto. I

farmers market potrebbero risolvere il problema del caro prezzi, ma le amministrazioni devono avere il coraggio di investire in questo progetto fornendo ai produttori gli spazi e la visibilità adeguate. Purtroppo questo non sempre avviene poiché si ha paura di pestare i piedi ai commercianti, ma la gente ormai richiede con forza la possibilità di acquistare il prodotto locale e dunque di portare a tavola cibo sicuro, risparmiando". Sempre nella mappa, l'azienda **Papadia Felice** di Galatina, la cooperativa **Ozan** di Ugento, l'azienda **Antonio Negro** di Presicce, l'azienda **Agostinello Elio Pompeo** di Tricase, l'oleificio cooperativo **Riforma Fondiaria Naretino**, a Nardò, l'azienda **Mongiò** di Trepuzzi, l'oleificio cooperativo della **Riforma Fondiaria** di Leverano, l'azienda agrituristica **Masseria Stali**, di Caprarica e l'azienda **Antonia Taveri** di Caprarica.

E poi per le conserve ed i sottoli, l'azienda **Le Lame** di Cutrofiano, la cooperativa **Agresta** di Ugento, l'azienda agricola **Casilli** di Salice, la cooperativa **Nuova Generazione** di Martano. Per il vino, l'azienda **Gabellone Mar-**



L'imprenditore Salvatore Sarcinella

co di Nardò, la **Cantina sociale cooperativa** di Nardò, l'azienda vitivinicola **Cantele** di Guagnano, l'azienda **Feudi di Guagnano**, la **Cantina e oleificio di Salice Salentino**, la cantina **San Giuseppe da Copertino**, di Copertino, la **Cantina cooperativa di Melissano**, la cantina cooperativa **Riforma Fondiaria di Alezio**.

E per il miele, l'azienda **Agostinello**

Per tutta l'estate grazie alla sinergia tra Coldiretti e QuiSalento 37 aziende sono state inserite in un'originale mappa del gusto



I galli leccesi dell'azienda Gaia

lo di Elio Pompeo, a Tricase, e l'azienda **Erroi Luciano** di Galatone. Dunque un tripudio di prodotti a chilometro zero che Coldiretti è pronta a promuovere anche con altre modalità nei prossimi mesi.

A spiegare, uno per tutti, l'importanza della diffusione dei prodotti a chilometri zero è l'agronomo **Sergio Falconieri**, direttore dell'azienda biologica Gaia. "Il nostro percorso per giungere al km zero - dice - è sicuramente sintomatico di ciò che accade nella realtà in merito alla commercializzazione dei prodotti agricoli e non solo. Circa cinque anni fa avevamo una produzione di pomodoro ciliegino insieme ad altri ortaggi biologici che vendevamo ad un'azienda di Firenze che riforniva le mense. La merce partiva da Corigliano d'Otranto per giungere a destinazione percorrendo circa 800 km per raggiungere il luogo del suo consumo finale. La cosa assurda per noi accadde qualche mese dopo, quando durante un mio giro all'interno di un grande supermercato di Lecce, che commercializzava anche prodotti biologici, ho riconosciuto sullo scaffale una confezione dei nostri pomodori. A quel punto ci siamo resi conto che tutto ciò che facevamo per ridurre l'impatto ambientale mediante l'applicazione del metodo biologico si tramutava comunque in un boomerang che provocava un inquinamento di centinaia di kg di CO2 che veniva immessa nell'aria per trasportare per circa 2000 km i nostri prodotti, facendogli fare il percorso Corigliano-Firenze-Milano-Lecce, e questo si è potuto ricostruire poiché i prodotti biologici hanno una tracciabilità totale, in grado di risalire persino al campo su cui sono stati prodotti".

"Da quel momento - prosegue - ab-

biamo interrotto i nostri rapporti con l'azienda di Firenze (che intendiamoci non aveva nessuna colpa) ed abbiamo convertito oltre che i terreni anche la concezione di commercializzare i nostri prodotti, variando ovviamente anche la programmazione di campo che così ci permette di avere una produzione scalare e diversificata, in modo da riuscire a gestire i consumi in funzione dei flussi di vendita. Oggi vendiamo i nostri prodotti direttamente in azienda a Corigliano d'Otranto, nei pressi dell'Ufficio Postale in Via Mazzarello, ed in un altro punto vendita a Lecce all'interno del Maxi Sidis in Viale Marche, nelle vicinanze della sede degli Uffici Inps. Detto così sembrerebbe che tutto funziona a dovere e che non vi siano lati negativi, ma siamo in agricoltura e niente è facile come sembra. Ma tant'è, questo è quello che facciamo con impegno e sacrificio, spero che altri come noi comprendano l'importanza di questo metodo e possano applicarlo alle loro aziende".

Ora la vera sfida, commenta il presidente della Coldiretti di Lecce, **Pantaleo Piccinno**, "è che la spesa a chilometro zero diventi un vero e proprio modello culturale che coinvolga ogni settore dell'economia salentina. Noi produttori ed agricoltori dobbiamo prendere consapevolezza delle nostre potenzialità. Il nostro extravergine, e perché no, anche il nostro olio vergine, che è di ottima qualità e che è il vero olio della nostra tradizione, devono conquistare finalmente la visibilità e la redditività che gli competono. E' giunto il momento di passare dalle parole ai fatti. E dunque siamo pronti a lanciare e sostenere una serie di iniziative di promozione dei nostri prodotti". ■

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

E in America ora c'è la multa per gli obesi

Lo stato Usa dell'Alabama ha dato ai suoi 37.527 impiegati un anno di tempo per dimagrire e rimettersi in forma, altrimenti saranno multati, costretti a pagare 25 dollari al mese di assicurazione. L'Alabama è al secondo posto nella classifica degli Stati Usa più *pesanti*. La via intrapresa contro l'obesità dilagante è la stessa già attuata contro il fumo, con multe ai lavoratori con il vizio. L'**Employees' Insurance Board** ha approvato il piano per *multare* i dipendenti pubblici che da gennaio 2010 non si sottoporranno agli screening necessari a testarne lo stato di salute. Se gli esami evidenzieranno poi problemi come ipertensione, colesterolo, troppi zuccheri nel sangue oppure obesità a rischio complicanze, i malcapitati avranno un anno di tempo per rivolgersi gratuitamente a un medico, arruolarsi in un programma per tornare in forma o contare solo sul proprio impegno e forza di volontà per perdere peso. Se passati i 12 mesi, all'inizio del 2011, l'ago della bilancia non sarà sceso, si vedranno applicare la "sanzione obesità". In pratica, dovranno pagare per ottenere la copertura assicurativa che altrimenti sarebbe stata gratuita.



L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

La storia di **Luca Grato** è una storia di determinazione e di passione. Una storia che racconta la difficoltà di “inventarsi” un’attività imprenditoriale nel Salento, ma anche la voglia e il coraggio di realizzare il proprio progetto di vita, costi quel che costi. Il giovane consigliere della Coldiretti ha infatti sin da bambino un sogno nel cassetto, e lo sta realizzando passo dopo passo, sia pur tra mille difficoltà. Il suo progetto lavorativo è quello di mettere in piedi un allevamento moderno ed efficiente, ma soprattutto autosufficiente. Che significa coltivare in loco i foraggi con i quali nutrire il bestiame, realizzare un moderno caseificio per la trasformazione del latte, macellare la carne e vendere tutto nello spaccio aziendale, superando così i passaggi intermedi che separano il produttore dal consumatore, e nei quali si annida la speculazione.

Grato non è figlio d’arte: è una new entry del mondo zootecnico. “I miei genitori si sono sempre occupati di commercio – racconta – ed in un primo tempo guardavano con sospetto questa mia passione per gli animali”. La scelta di iscriversi alla facoltà di Veterinaria di Bari è il primo passo. Poi, a 21 anni, la voglia di testare già sul campo la propria vocazione. “Assieme ad un socio rilevammo il Circolo San Martino in agro di Galatina, una tenuta che sino al nostro arrivo era solo specializzata nella ristorazione. Cominciammo un po’ per gioco, allevando una decina di maiali, scrofe e vitelli, sino ad arrivare ad un discreto numero, 50 bovini, più altri capi d’allevamento”. La società però comincia a scricchiolare a causa di qualche divergenza di vedute sul modo di condurre ed ampliare la struttura.

“Dopo otto anni decisi di mettermi in proprio – dice Grato – salutai il mio socio e trasferii parte del bestiame nell’appezzamento di famiglia”. Qui però inizia il calvario della burocrazia. “Si parla tanto della necessità che i giovani sfoderino creatività ed inventiva nel costruire il proprio destino lavorativo – stringe le spalle – ma poi quando qualcuno lo fa veramente c’è una vera e propria corsa a mettere i bastoni tra le ruote a chi vuole fare da se”. Il pellegrinaggio tra enti e uffici amministrativi non è ancora terminato, ma Grato non si scoraggia.

“La tenuta di famiglia di circa 8mila metri è troppo piccola per realizzare un allevamento moderno e all’avanguardia. Così per adesso ho affittato un’azienda irrigua di 10 ettari dove ho avviato la coltivazione di foraggi, mais, erbe mediche. Il secondo step sarà quello di ottenere tutte le autorizzazioni necessarie per costruire il ricovero per gli animali che conto di trasferire dal mio terreno in questa tenuta”.

Soprattutto i giovani che si avvicinano al mondo agricolo e zootecnico, sostiene Grato, sono attratti dal progetto di rigenerazione sostenuto a livello nazionale da Coldiretti. “La filosofia a chilometro zero, se ci pensiamo bene, è l’unica che possa reggere in un mondo dove la globalizzazione comincia a scricchiolare ed a mostrare tutti i suoi limiti. Il caro petrolio si



ripercuote inevitabilmente sulle tasche del consumatore quando un alimento deve percorrere migliaia di chilometri per arrivare sugli scaffali del supermercato. Noi allevatori dobbiamo saper interpretare questa congiuntura internazionale a nostro favore: attrezzando le nostre aziende con distributori di latte alla spina, con punti vendita sempre più forniti e con prodotti genuini e gustosi. Io credo che la risposta della gente non potrà che essere positiva”.

Grato ha già acquistato un furgone attrezzato per la vendita diretta, provvisto di celle frigorifero e bancone. “Se i clienti non possono venire in azienda saremo noi ad andare loro incontro – dice – ed anche in questo caso l’idea di Coldiretti di realizzare un farmers market in ogni città d’Italia è vincente e non può non essere sostenuta con forza”.

Non solo latte e prodotti caseari. “Il Salento può anche dire la sua anche come produzione di carne. La genetica ha fatto passi da gigante nella tecnica di selezione dei bovini. Conto di destinare una parte dell’allevamento alla produzione di carne

In alto l'imprenditore Luca Grato; in basso, in senso orario, un'immagine dell'azienda, Luca Grato con alcune vacche ed un'altra immagine dei bovini dell'allevamento

“Sogno di realizzare la filiera corta, dalla coltivazione dei foraggi alla vendita diretta”

paesana, da vendere nello spaccio aziendale. Sono certo che anche in questo caso la risposta della gente sarà positiva. Non dobbiamo aspettare la prossima emergenza di Bse per pensare ad avviare una filiera di produzione della carne in loco”.

Certo, molti di questi progetti sono ancora solo sulla carta. Sia pur con tutto il coraggio e la buona volontà, Grato non nasconde di avere dei momenti di scoramento quando rimane con se stesso a pensare al proprio lavoro. “Pensi che tutta la gente che abita nei pressi dell’azienda dove ho in mente di trasferire l’allevamento ha avviato una raccolta di firme per bloccare il mio progetto. Teme che l’allevamento porti cattivi odori e non so quali problemi – fa spallucce – questo è sintomatico della schizofrenia dei tempi in cui viviamo. Quando la tv ci propone la spesa a chilometro zero, il ritorno ai consumi locali che assicurano risparmio e genuinità, tutti sono d’accordo ed a parole pronti a sposare l’idea. Però nessuno vuole l’allevamento vicino alla propria casa. Magari si preferisce avere un ripetitore telefonico o una giungla di antenne sulla propria testa, quelli sì nocivi alla salute, piuttosto che sentire l’odore del bestiame o avere qualche mosca in più nei paraggi. E’ davvero assurdo”.

Firme o non firme, Grato giura di avere le spalle larghe e di essere pronto ad andare avanti. “I miei genitori quando mi vedono incupito da questi problemi mi dicono: ma chi te la fa fare? Ma io di mettermi dietro una scrivania e passare la mia vita tra pile di carte e monitor non ne voglio sapere. La zootecnia è la mia dimensione, e sono sicuro che alla lunga la mia determinazione sarà premiata. Certo – riflette – mi rendo conto che non tutti i giovani sono pronti a lottare e che non tutti hanno una vocazione netta come la mia. E così si ritrovano a fare i precari nei call center, situazioni che la politica, le istituzioni e la gente stigmatizzano, ma che di fatto sono gli unici sbocchi lavorativi verso cui questa società spinge i propri ragazzi. Salvo poi lamentarsi che solo in pochi hanno il coraggio di inventarsi un lavoro e di mettersi in proprio”.





NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

La nostra consulenza

MAGGIORAZIONE CONTRIBUTIVA PER GLI INVALIDI CIVILI

L'art. 80 della Legge 388/2000 ha introdotto delle agevolazioni contributive a favore degli invalidi civili a decorrere dall'anno 2002. La norma richiamata prevede che venga riconosciuta una maggiorazione contributiva in favore di particolari categorie di soggetti:

- lavoratori sordomuti;
- lavoratori riconosciuti invalidi per qualsiasi causa con percentuale superiore al 74%;
- invalidi di guerra o per causa di servizio

Il Ministero del Lavoro ha successivamente chiarito che tale maggiorazione opera, più in generale, in favore dei soggetti il cui riconoscimento sanitario sia stato effettuato mediante una percentualizzazione del grado di invalidità

La maggiorazione è concessa a domanda, in ragione di due mesi di contribuzione figurativa – fino ad un massimo di cinque anni – per ogni anno di attività lavorativa effettivamente svolta alle dipendenze di pubbliche amministrazioni, aziende private o cooperative, successivamente all'avvenuto riconoscimento dell'invalidità.

L'INPS ha emanato le disposizioni operative per l'applicazione di tale beneficio che possiamo riassumere alcune:

- Il beneficio è valido esclusivamente:
 - ai fini della determinazione dell'anzianità contributiva utile per il diritto e per la misura della pensione;
 - al fine di determinare, sulla base del periodo di lavoro svolto fino al 31 dicembre 1995, l'applicazione del sistema di calcolo interamente retributivo in luogo di quello misto;
- Il beneficio può essere riconosciuto nel limite massimo di cinque anni.
- Devono essere valutati tutti i periodi – anche quelli precedenti al 1.1.2002 – di lavoro dipendente svolto in concomitanza con il possesso delle condizioni sanitarie richieste;
- Tuttavia, qualora la maggiorazione figurativa della contribuzione sia

determinante per il diritto a pensione, la decorrenza di tale prestazione pensionistica non può essere anteriore al 1.2.2002;

- La domanda di concessione del beneficio deve essere corredata della documentazione comprovante la sussistenza del requisito sanitario;

SOGGETTI BENEFICIARI

Risultano beneficiari della maggiorazione i soggetti che alla data del 1.1.2002, data iniziale di efficacia della disposizione:

- risultassero invalidi nelle misure richieste e potessero far valere periodi di lavoro dipendente successivamente al riconoscimento dell'invalidità;
- non fossero ancora titolari di pensione (sia che fossero ancora in attività che non più attivi).

Sono esclusi dal riconoscimento tutti i soggetti che, pur risultando invalidi nelle misure richieste e pur potendo far valere periodi di lavoro dipendente successivamente al riconoscimento dell'invalidità risultino già pensionati con decorrenza anteriore al 1 gennaio 2002 e non svolgevano più attività a tale data.

NOVITA' DELLA LEGGE 112/2008

La Legge 112/2008 ha introdotto alcune novità di fondamentale importanza. Sintetizziamo alcune:

- ABOLIZIONE DEI LIMITI DI CUMULO TRA PENSIONE E REDDITI DI LAVORO

Dal 1° gennaio 2009 saranno interamente cumulabili con i redditi da lavoro dipendente e con i redditi da lavoro autonomo le seguenti tipologie di pensione:

1. Pensioni dirette di anzianità liquidate con il sistema retributivo a carico dell'AGO e delle sue forme sostitutive ed esclusive.
 2. Pensioni dirette liquidate nel sistema contributivo
- Sono escluse dall'applicazione della nuova normativa sulla eliminazione dei limiti di cumulabilità con i redditi le pensioni di invalidità e di reversibilità, a cui continueranno ad effettuarsi le trattenute attualmente previste dalla legge.

- ASSEGNO SOCIALE

A decorrere dal 1° gennaio 2009 l'assegno sociale è corrisposto agli aventi diritto a condizione che abbiano soggiornato legalmente, in via continuativa, per almeno 10 anni nel territorio nazionale.

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

Allarme della Coldiretti: "Il futuro potrebbe riservarci la bistecca in provetta"

Una prospettiva allucinante di cui né le imprese, né i consumatori avvertono certamente il bisogno. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare le sperimentazioni in corso per la produzione di carne artificiale in laboratori statunitensi ed europei.

L'Italia, con un consumo di carne di oltre 92 chilogrammi a testa, è un Paese particolarmente interessato ai risultati di queste sperimentazioni che - sottolinea la Coldiretti - vengono spacciate come una opportunità per evitare l'allevamento in stalla degli animali e la loro successiva macellazione, ma anche come una necessità per evitare problemi ambientali di smaltimento.

L'innovazione in un settore come quello alimentare particolarmente esposto ai rischi per la salute, come ha dimostrato l'esperienza del passato, deve percorrere la strada della naturalità e della sicurezza ma soprattutto - sottolinea la Coldiretti - confrontarsi con i rilevanti problemi di natura etica che pongono le nuove tecniche.

Per l'agroalimentare italiano che fonda il proprio valore sull'identità e sulla specificità produttiva una ragione in più è rappresentata - conclude la Coldiretti - dall'esigenza di difendersi da modelli alimentari fondati sulla standardizzazione e sull'omologazione che organismi geneticamente modificati, clonazione e per ultimo le bistecche artificiali promuovono.





Le informazioni del tecnico

Al via la liberalizzazione del settore vitivinicolo

Il 1° agosto è entrata in vigore la riforma dell'Ocm vitivinicolo. Porterà nel giro di sette anni alla completa liberalizzazione del settore: abolizione dei diritti di impianto, soppressione delle misure di distillazione, abolizione dell'aiuto ai mosti concentrati e rettificati.

A partire dal 31 dicembre 2015 i viticoltori non avranno più restrizioni agli impianti e potranno aumentare liberamente la loro superficie vitata e la loro produzione.

Nel frattempo, l'Ocm intende accompagnare le imprese al nuovo scenario attraverso due interventi di adattamento:

- un programma triennale di estirpazione per i viticoltori meno competitivi (max 8% della superficie nazionale; max 10% della superficie regionale)
- un programma di ristrutturazione e/o riconversione dei vigneti per migliorare la competitività di chi intende rimanere in attività.

In applicazione della nuova Ocm, è stato emanato il Decreto ministeriale riguardante gli incentivi alla estirpazione dei vigneti. La scadenza delle domande per beneficiare del premio alla estirpazione per la prossima campagna, è stata fissata al 15 settembre. Per le prossime due campagne, le domande dovranno essere presentate dal 1° luglio al 15 settembre.

La domanda può essere presentata sia dal proprietario che dall'affittuario del vigneto. Il viticoltore non proprietario deve allegare alla domanda il consenso all'estirpazione sottoscritto dal proprietario.

Le domande devono essere accompagnate dalle dichiarazioni di raccolta delle uve delle cinque campagne precedenti l'estirpazione: questa norma consente di evitare che il premio sia richiesto per superfici abbandonate o non produttive.

L'importo del premio di estirpazione varia in base alle rese storiche dell'azienda. La resa storica è stabilita sulla base della resa media aziendale risultante dalle dichiarazioni di raccolta di cinque campagne comprese tra la campagna 2003/2004 e la campagna 2007/2008, con esclusione delle campagne con la resa più elevata e la resa più bassa.

Il premio di estirpazione varia in fun-

**È fissata al 15 settembre
la prima scadenza
delle domande di estirpazione**

zione della resa in vino (ettoltri/ettaro), mentre la resa storica è dichiarata in base alla produzione di uva. Per questo motivo, il Decreto ministeriale stabilisce un coefficiente di trasformazione dell'uva in vino, calcolato nel seguente modo:

a) per i viticoltori che non trasformano le proprie uve in vino è quello che risulta dall'elaborazione dei dati dichiarati a livello regionale delle ultime tre campagne;

b) per i viticoltori che trasformano le proprie uve in vino è quello che risulta dalla media delle proprie dichiarazioni vitivinicole delle ultime tre campagne.

Ad esempio un viticoltore con una resa storica di 90 q/ha di uve e un coefficiente di trasformazione del 75%, rientra nella fascia di resa in vino "da >50 a i 90 Q.li/ha" e potrà ricevere un premio di estirpazione di 7.560 /ha per le domande presentate entro il 15 settembre 2008, 6.930 e 6.300 /ha per le domande presentate nelle successive due campagne. Per i viticoltori che non abbiano condotto le superfici in modo continuativo si applica la resa storica della regione amministrativa (**vedi tabella a lato**).

Le superfici oggetto di domanda di premio all'estirpazione sono tutte le superfici vitate, sia di vini da tavola, che vini Igt, Doc e Docg.

Non possono beneficiare di premi le superfici che hanno ricevuto un contributo alla ristrutturazione e/o riconversione negli ultimi 10 anni. Non possono presentare la domanda di premio all'estirpazione i viticoltori che non possiedono le ultime cinque dichiarazioni vitivinicole.

Le Regioni possono dichiarare l'inammissibilità di alcune superfici al premio all'estirpazione, qualora l'estirpazione è incompatibile con la protezione dell'ambiente

L'inammissibilità di tali superfici al premio all'estirpazione persegue l'obiettivo di impedire che i vigneti ad alto valore ambientale vengano estirpati. Per valorizzare e migliorare la competitività, talivigneti avranno priorità nelle misure di ristrutturazione e riconversione.

Nel caso in cui le domande presentate superino la disponibilità finanziaria, Agea dovrà redigere una graduatoria nazionale sulla base dei seguenti criteri:

- 10 punti ai viticoltori che estirpano tutta la superficie vitata aziendale;

ziani; in concreto i punteggi maggiori saranno attribuiti ai viticoltori con più di 60 anni che estirpano la totalità della superficie aziendale.

L'esito della domanda di estirpazione sarà comunicata da Agea all'agricoltore entro il 1 febbraio 2009 in caso di accoglimento della domanda il vigneto dovrà essere svelto entro il 31 maggio ed il premio sarà erogato entro il 15 ottobre.

Gli agricoltori che partecipano al regime di estirpazione riceveranno, nell'anno successivo alla estirpazione, un titolo all'aiuto per ogni ettaro estirpato. L'importo del titolo è pari all'importo medio regionale della zona di riferimento (ma non superiore a 350 /ha).

Un'altra novità importante riguarda l'ammissibilità di tutte le superfici a vigneto al regime di pagamento unico, a partire dal 2009. In altre parole, gli

IMPORTO DEL PREMIO (EURO/ETTARO)			
RESA STORICA (HL/HA)	2008/2009 (*)	2009/2010 (*)	2010/2011 (*)
< 20	1.740	1.595	1.450
da 20 a 30	4.080	3.740	3.400
da 30 a 40	5.040	4.620	4.200
da 40 a 50	5.520	5.060	4.600
da 50 a 90	7.560	6.930	6.300
da 90 a 130	10.320	9.460	8.600
da 130 a 160	13.320	12.210	11.100
> 160	14.760	13.530	12.300
(*) Campagna in cui è accolta la domanda di premio			

- 3 punti ai viticoltori con età superiore a 60 anni;
- 2 punti ai viticoltori con età tra i 55 ed i 60 anni;
- a parità di punteggio, è favorito il più anziano.

Nel caso di società, viene presa in considerazione l'età del legale rappresentante.

È evidente la volontà del legislatore di agevolare l'uscita di imprenditori an-

agricoltori potranno abbinare i titoli in loro possesso, anche alle superfici a vigneto.

Il programma di estirpazione dei vigneti non deve essere visto come un incentivo allo smantellamento della viticoltura, ma come una possibilità per le aziende che hanno già una loro fetta di mercato e che vogliono continuare ad investire di consolidare la propria posizione.

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

Vino: storico sorpasso dell'Italia sulla Francia

La vendemmia 2008 fa prevedere uno storico sorpasso dell'Italia sulla Francia dove la raccolta dell'uva si annuncia come la più debole dal 2000, inferiore del 10 per cento alla media degli ultimi cinque anni, secondo le previsioni del ministero dell'Agricoltura d'oltralpe. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che la produzione è invece stimata in aumento di circa il 5 per cento in Italia dove dovrebbe superare i 46 milioni di ettoltri di produzione previsti per i cugini francesi.

L'Italia - sottolinea la Coldiretti - conquista così in Europa il primato nella produzione vitivinicola dopo quello nel riso, tabacco, frutta fresca e ortaggi freschi ma anche nelle produzioni biologiche ed in quelle di qualità ad indicazione di origine protetta. D'altra parte - continua la Coldiretti - anche il valore aggiunto per ettaro, ovvero la ricchezza netta prodotta per unità di su-



perficie dall'agricoltura italiana è oltre il triplo di quella Usa, doppia di quella inglese, è superiore del 70 per cento di quelle di Francia e Spagna.

Il sorpasso dell'Italia sulla Francia dal punto di vista produttivo si aggiunge al primato recentemente conquistato dal vino Made in Italy su mercati stranieri particolarmente rilevanti come gli Stati Uniti dove il 30 per cento del vino di importazione consumato è italiano, mentre secondo un recente articolo dell'Economist il prosecco italiano all'estero, dove viene spedita un terzo della produzione, fa concorrenza allo champagne con le vendite che complessivamente sono raddoppiate negli ultimi 15 anni saturando il mercato tedesco. Una competitività che è confermata anche dal fatto che in Usa e in Svizzera l'Asti e il Prosecco hanno superato la quota dello Champagne, secondo il Forum degli Spumanti.



"Campagna" letteraria (incontro con l'autore)

Nutri il tuo buonumore

Perchè l'alimentazione incide sullo stress e come favorire stati d'animo positivi

di Alessandra Mattioni

L'opera, suddivisa in due parti, ha una valenza formativa ed informativa. Nella prima parte, con uno stile estremamente semplice e divulgativo, sono trattati i temi legati alle proprietà nutritive dei vari alimenti ed il perché del loro impatto sulla salute e sulla biochimica del sistema nervoso, con particolare riferimento alla loro influenza nel determinare gli stati emotivi, la qualità delle nostre performance e la gestione dello stress. Nella seconda parte, anche attraverso schemi esplicativi, viene illustrato come preparare al meglio i nostri prodotti tipici, senza privarli delle loro caratteristiche nutrizionali ed esaltandone, invece, le caratteristiche organolettiche per preparare piatti capaci di appagare appetito ed anima.

Prefazione:

Che il nostro cibo preferito, un buon bicchiere di vino, il caffè o della cioccolata siano in grado di tirarci su di morale e donarci vere e proprie sensazioni di piacere è cosa risaputa, ma che a volte la scelta del cibo abituale possa provocarci malumore e cattiva gestione dello stress è un concetto riservato a pochi esperti del settore. Conoscere l'impatto che il cibo ha sul nostro organismo e soprattutto sulla nostra mente aiuta ad essere protagonisti attivi (e non più spettatori passivi) dei nostri cambiamenti d'umore.

Una mattina, di buonora, squillò il telefono e una gradevole voce femminile mi disse: "Salve, sono Eugenia, ho letto sul Corriere della Sera l'articolo "Arriva l'allenatore dell'anima". MI ha colpito la sua intervista: ma veramente il cibo può far ritrovare equilibrio mentale ed armonia? Davvero si può gestire lo stress e umore con l'alimentazione?". Le risposi: "Certo! Un'alimentazione sana ed adeguata è indispensabile per stimolare la produzione di alcune magiche sostanze usate dall'organismo per trasmettere le informazioni e generare le nostre emozioni. Sono i neurotrasmettitori, molecole chimiche utilizzate dalle cellule neuronali per innescare un impulso nervoso nelle cellule vicine". Eugenia, con tono ancora incredulo, continuò dicendo: "Può farmi un esempio?".

"I nostri pensieri e le nostre emozioni sono il frutto di una moltitudine di collegamenti tra le cellule nervose, un vero e proprio "linguaggio chimico" attraverso cui le informazioni passano da una cellula all'altra. L'alfabeto di questo linguaggio

sono i neurotrasmettitori, molecole prodotte dall'organismo capaci di determinare sulla nostra psiche una moltitudine di effetti: possono renderci attenti, concentrati e pronti all'azione; ovvero calmi e rilassati; oppure farci provare sensazioni di esaltazione o di immenso piacere. L'organismo "gioca" costantemente con i neurotrasmettitori: produce endorfine, per regalarci profonde sensazioni di appagamento; crea dopamina che, inondando molte aree cerebrali, risveglia l'intelligenza e ci spinge all'azione; genera ossitocina, l'ormone dell'attaccamento, per renderci affettuosi e desiderosi di coccole".

L'uomo moderno sembra aver dimenticato che si mangia per acquisire energia e rifornire il nostro organismo delle sostanze necessarie alla vita. Il corpo umano è composto di cellule, preziosissimi mattoncini a cui dipende la nostra salute. Con gli alimenti forniamo all'organismo le materie prime per costruire i suoi mattoncini: le cellule e una miriade di altre sostanze che rendono possibile quel miracolo continuo che è la vita!

Sempre più spesso si mangia per il gusto, il colore e l'odore del cibo, per il piacere della compagnia oppure per abitudine, trascurando la funzione primaria: fornire all'organismo tutto ciò di cui necessita.

Pensiamo alla nostra auto: useremo del carburante di scarsa qualità? Certamente no! Sappiamo perfettamente che se il carburante è scadente si ha una resa al di sotto dello standard e potremmo rovinarla in maniera irreversibile. Eppure continuiamo a scegliere gli alimenti solo in base alla nostra "necessità" di far presto, di dolce, di saporito, senza ascoltare e decifrare i "messaggi di protesta" del corpo e della mente. L'auto, una volta rotta, possiamo cambiarla (sia pure con rammarico e magari rinunciando alle agognate ferie), cosa che non ci è concesso di fare con il nostro corpo: lui ci accompagnerà per tutta la vita!

I nostri nonni avevano accumulato una sapienza antica e, pur senza conoscerne i riscontri scientifici, avevano il buonsenso di scegliere cibi sani, integri e naturali. Noi lo facciamo raramente! Ci stiamo allontanando dal cibo vivo e ricco come la natura regala, per esigenze di conservazione, di velocità e di facilità nella preparazione. Stiamo perdendo di vista le proprietà intrinseche di ogni alimento, arrivando a consumare una grande quantità

di cibi "vuoti" di nutrienti essenziali e ricchi di sostanze chimiche.

Un'alimentazione corretta apporta le vitamine ed i minerali necessari alla vita delle cellule, fornisce il materiale per la rigenerazione di questi preziosi mattoncini e della loro membrana, dà i nutrienti fondamentali per ricavare energia. E ciò che mangiamo incide direttamente su stress, lucidità mentale, serenità.



La copertina del libro

Dopo aver ascoltato con attenzione, Eugenia domandò: "Ma come può l'alimentazione incidere sulla psiche?".

"Lascia che sia il cibo la tua medicina" usava dire Ippocrate, il primo nutrizionista di cui si ha memoria. Aveva già intuito quanto l'alimentazione incida sul nostro stato psico-fisico. Le più recenti ricerche confermano che gli alimenti intervengono sulla regolazione dei meccanismi che controllano l'umore, l'attenzione, la memoria, l'aggressività e la trasmissione di impulsi nervosi.

Il dottor Richard J. Wurtman, neuroendocrinologo direttore del Centro Ricerche del Massachusetts Institute of Technology - che insieme alla sua équipe è considerato uno dei massimi esperti del settore - afferma che è tutta una questione di neurotrasmettitori: "Queste molecole sono "fabbricate" dalle cellule nervose a partire da sostanze introdotte nell'organismo attraverso la dieta. E' quindi chiaro che il primo evento in grado di modificare questa complessa catena è proprio la disponibilità di materia prima".

Basta così poco! Sono numerose le sostanze che concorrono al mantenimento del delicato equilibrio biochimico (vitamine, sali minerali, lipidi, antiossidanti, ec-

cetera) e molte di esse possono essere facilmente assimilate attraverso una corretta assunzione di alimenti come verdure, frutta, cereali integrali, olio extravergine d'oliva, patate, pesce azzurro, legumi, tuorlo d'uovo, fegato, lievito, noci, mandorle, fichi secchi, mais e buon vino.

Basta pensare, ad esempio, che in breve tempo l'acido pantotenico (la vitamina B5) può letteralmente rivitalizzare il cervello riducendo distrazione, dubbi, debolezza di memoria, difficoltà di apprendimento e di concentrazione ed un benefico effetto anche nel caso di crisi depressive di lieve entità. Infatti, essendo uno dei componenti dell'acetilcolina, sostanza che permette la trasmissione degli impulsi nervosi tra una cellula e l'altra, è bene che la vitamina B5 sia presente in una concentrazione elevata nelle cellule cerebrali.

E' a tavole che si fabbricano le emozioni e gli stati d'animo? Dedicando un p' di tempo alla riscoperta dei prodotti più sani ed applicando alcune "dritte" nella loro preparazione, forniremo senz'altro al nostro corpo e alla nostra mente le sostanze di cui ha bisogno. Non c'è bisogno di andare lontano: basta guardarsi intorno e scegliere tra i prodotti che la terra ci offre. La natura, nella sua evoluzione, ha selezionato per noi i cibi più adatti e ricchi dei principi attivi di cui abbiamo bisogno per vivere al meglio nel nostro territorio. E' sufficiente andare alla riscoperta della vera dieta mediterranea, tanto apprezzata dagli studiosi e dai turisti stranieri, ma dimenticata da noi italiani. Si è detto molto dei principi nutritivi che la caratterizzano, ma ormai, nell'eccezione comune, è diventata un regime alimentare composto principalmente di pane, pasta e pizza. Eppure, bisogna ricordare che il regime tipicamente mediterraneo è costituito anche dagli elementi più preziosi dell'alimentazione propria delle nostre zone, quali legumi, cereali integrali e pesce. Riducendo drammaticamente il consumo di frutta e verdura fresca ed inserendo nella nostra dieta alimenti davvero poveri di nutrienti, come prodotti composti da farine raffinate, abbiamo finito per snaturarla, privandola delle sue più importanti qualità.

Quello che propongo qui è un invito ad andare con gusto alla riscoperta dei prodotti tipici, scegliendo quelli più sani e meno manipolati, imparando a prepararli salvaguardandone i principi nutritivi e ridiventando protagonisti attivi dei nostri stati d'animo... anche con risparmio economico! ■

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,
lecce@coldiretti.it
tel. 0832.228830

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 settembre)

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

