



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXII - Numero 3

MARZO/APRILE 2009

..terra salentina..

Dalla tracciabilità alle energie rinnovabili, alla lotta alla pirateria, la strategia comune per il mondo rurale

Il piano d'azione del G8 agricolo

Di fronte alla crisi occorre assicurare l'approvvigionamento alimentare contro i rischi di nuove carestie e proteggere i cittadini dal moltiplicarsi delle emergenze sanitarie con una "carta di identità internazionale del cibo" sostenuto da un sistema di rintracciabilità degli alimenti e da standard di sicurezza comuni. E' quanto è emerso dalla dichiarazione comune formulata al termine del primo vertice mondiale degli agricoltori dei Paesi appartenenti al G8 (G8 Farmers Meeting), che si è svolto a Roma su iniziativa di Coldiretti.

Creazione di standard internazionali per la sicurezza alimentare, un efficace sistema di tracciabilità e l'applicazione di regole trasparenti sono insieme alla creazione di riserve di prodotti agricoli per permettere un riequilibrio della domanda e dell'offerta, alcune delle proposte formulate dal G8 Farmers meeting per garantire una quantità adeguata di cibo al giusto prezzo alla popolazione mondiale. L'obiettivo - sostiene la Coldiretti - è fermare le speculazioni sui prezzi dei prodotti agricoli ed alimentari, come quella che si è verificata sul prezzo del grano che è costata 200 miliardi di dollari in un anno a cittadini ed agricoltori ed evitare il ripetersi di emergenze come quelle del latte cinese alla melamina che si è diffusa in tutto il mondo.

Gli agricoltori di Canada, Francia, Germania, Giappone, Gran Bretagna, Russia, Stati Uniti ed Italia chiedono ai "Governi dei paesi del G8 di mettere in atto politiche ed investimenti volti a favorire la crescita delle loro agricolture, oltre a tenere presenti le necessità delle imprese agricole dei Paesi in via di sviluppo e delle loro popolazioni". Si tratta di "assicurare la sovranità, l'approvvigionamento alimentare ed un'adeguata offerta di prodotti agricoli, per far fronte alla domanda di una popolazione mondiale che raggiungerà i 9 miliardi entro il 2050".



Al centro, il presidente Sergio Marini, assieme ai leader del G8 agricolo riuniti a Roma su iniziativa della Coldiretti

"I prodotti agricoli - sostengono gli agricoltori del G8 - riguardano un aspetto fondamentale del genere umano, come l'alimentazione, e non possono essere trattati come tutte le altre commodities". Ad esempio l'acquisto di cibo a differenza delle automobili non può essere rinviato da un anno all'altro e va dunque "favorito un approccio graduale nel dibattito sulla liberalizzazione degli scambi internazionali che tenga conto delle differenze socio-economiche ed ambientali delle diverse realtà e la necessità di garantire la coesistenza di diversi modelli di agricoltura in tutto il mondo".

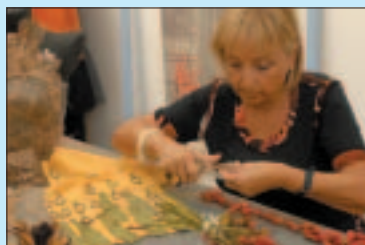
La sfida è quella di "far fronte alla crescente necessità della popolazione mondiale di generi alimentari che dovrà integrarsi con quella della preservazione della biodiversità e la conservazione dell'ambiente, riconoscendo il ruolo sociale ricoperto dall'impresa agricola multifunzionale e di strumenti volti alla organizzazione del mercato (cooperative, iniziative volte a favorire i farmer market ecc) che promuovono un equilibrio sia dell'offerta che dei prezzi". Dall'inizio del secolo scorso, il 75 per cento della biodiversità genetica delle colture agricole è andata perduta e nel mondo attualmente solo quattro piante

commestibili (mais, riso, grano e patate) forniscono il 60 per cento dell'energia alimentare mondiale anche se ci sono tra le 7.000 e le 10.000 specie

L'agricoltura svolge già un importante ruolo nell'attenuare gli effetti dei cambiamenti climatici e nel ridurre l'emissione di gas effetto serra. Ciò dovrà essere ulteriormente incoraggiato attraverso politiche efficaci per la valorizzazione delle produzioni locali a bassa emissione di anidride carbonica ma "le organizzazioni agricole dei paesi del G8 ribadiscono la necessità di promuovere l'utilizzo di energie rinnovabili, per un reale sviluppo sostenibile dell'economia globale".

Rosa Francavilla

Sapori rurali da indossare



■ a pagina 3

La cooperativa

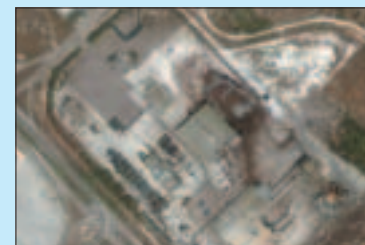
Unione agricola di Melissano



■ a pagina 4

Allarme diossina

"Risarcimenti agli allevatori"



■ a pagina 2

Allarme diossina, intervenire alla radice sui guasti ambientali

Coldiretti Lecce e Associazione Allevatori esprimono viva preoccupazione per il fenomeno dell'inquinamento da diossina che sta caratterizzando l'area a ridosso del Comune di Maglie, facendo rilevare come chi paga di più per i guasti ambientali siano sempre gli agricoltori e, nello specifico, gli allevatori che operano su quel territorio.

Occorre pertanto una seria politica di prevenzione dei danni provocati dall'inquinamento, evitando di seguire facili strumentalizzazioni e perdendo di vista quelle che sono le vere cause dei guasti ambientali sul territorio. Peraltro dalle 11 analisi effettuate è risultato che il problema diossina riguarda solo un'azienda, quindi si è trattato di un allarme eccessivo rispetto alla realtà.

Nonostante ciò, oggi è necessario gestire al meglio l'emergenza, evitando soprattutto di provocare nella popolazione dannosi allarmismi, che rischiano di mettere in ginocchio un settore già profondamente colpito dalla crisi.

I dati indicano infatti che l'area interessata al fenomeno è circoscritta e, pertanto, occorre rassicurare i consumatori circa l'immediato

intervento di individuazione degli allevamenti interessati e del ritiro dal consumo dei prodotti di questi allevamenti.

In ogni caso i responsabili dell'inquinamento dovranno essere individuati e qualcuno dovrà pagare.

In attesa della determinazione certa delle cause di inquinamento, non si esclude l'avvio di una procedura risarcitoria collettiva che coinvolga gli agricoltori, gli allevatori i consumatori ed i residenti tutti delle zone interessate dal fenomeno.

Intanto però è indispensabile riconoscere immediatamente agli allevatori colpiti il sostegno economico conseguente al blocco della attività. A tal fine si ritiene debbano essere immediatamente attivati idonei tavoli di lavoro presso i competenti Assessorati Regionali.

“Siamo profondamente rammaricati per l'ennesima conseguenza che stiamo subendo per responsabilità altrui - osserva il presidente dell'associazione allevatori di Lecce, **Rocco Protopapa** - Serve fare più attenzione alle problematiche ambientali. Non si può risolvere in un batter d'occhio un problema come l'inquinamento da diossina che si è creato in un lungo arco temporale. D'altra parte è importante



L'area della Copersalento in un'immagine satellitare di Google Earth

comprendere la reale portata dell'emergenza, che è, oserei dire, puntiforme: innanzi tutto perché l'azienda risultata positiva ai test è solo una. E poi perché il totale del latte prodotto nel Salento e consumato in loco rappresenta il 5 per cento del consumo di latte e latticini totale. Certo, ciò che è successo ci invita a riflettere sulla necessità di una politica ambientale molto più scrupolosa. Sulle responsabilità ormai ci sono pochi dubbi. Ma il problema è che tra 20 giorni probabilmente dell'allarme diossina non se ne parlerà più. Invece occorre mantenere sempre alta l'attenzione su problemi ambientali concreti, le cui conseguenze possono avere effetti davvero pesanti sulla qualità della vita e sull'economia del Salento”.

Musica & aiuti

L'agricoltura è il ritmo della vita. Lo sanno bene i Farm Aid, band di musica country americana, che come ogni anno ha dato vita ad una giornata di musica, concerti, allegria e ritmo tutta dedicata all'agricoltura a dimensione familiare. È non solo note, ma anche un bel sostegno in denaro quello elargito da Farm Aid a 71 aziende a conduzione familiare americane. Per loro, la fondazione ha raccolto e stanziato 468.650 dollari, con l'obiettivo di rafforzare le piccole imprese ed aiutarle a sostenere la competizione dell'agricoltura industriale, a cui si aggiunge un fondo contro le calamità naturali di 88.850 dollari, per un totale di 557.550 dollari.

Uno premio che viene rinnovato ogni anno. “Siamo orgogliosi di poter dare una mano ai contadini americani”, dicono i Farm Aid, che ricordano il loro impegno verso lo sviluppo di un'agricoltura sostenibile, che ritorni ad una dimensione meno artificiale, meno soggetta alle esigenze dell'industria e più in linea con i processi della Natura. La raccolta fondi avviene grazie ad un ricco calendario di iniziative, tra cui concerti e dibattiti itineranti, in ogni Stato degli Usa e per tutto l'anno. Willie Nelson, leader dei Farm Aid, ha scritto di suo pugno in questi giorni una lettera a Barack Obama, chiedendo al governo federale un sostegno per le iniziative a favore dell'agricoltura rurale. “Chiediamo una politica federale che aiuti le piccole imprese rurali - scrive Nelson - abbiamo cominciato la nostra attività nel 1985 quando le piccole imprese erano costrette a soccombere sotto il peso della competizione proveniente dai colossi dell'industria agroalimentare. Ed ora sentiamo che c'è un grande bisogno sociale, economico e morale di rievocare la dimensione delle piccole farm. Sentiamo che la gente apprezza sempre più i prodotti dei farmers market e che preferisce acquistare frutta, verdura, carne e formaggi del proprio territorio. Un circolo virtuoso che aiuta i contadini a fare reddito e l'economia locale a riprendere fiato. Abbiamo aiutato centinaia di famiglie rurali in questi 23 anni, ma ora sentiamo che è giunto il tempo che anche il governo federale faccia la sua parte e si impegni a difendere la nostra causa”. L'appello è lanciato. A Barack Obama la risposta (per saperne di più: <http://farmaid.blogspot.com>).

Il mercato di Campagna amica si fa in quattro

Un fine settimana con i buoni sapori del mercato di “Campagna Amica”. I farmers market della Coldiretti di Lecce hanno animato venerdì, sabato e domenica (27-28 e 29 marzo) Martano, Ruffano e Lecce.

Taglio del nastro per il mercato di Campagna Amica di Martano che venerdì a partire delle 9 è stato ospitato all'interno del mercato rionale in piazzetta Gramsci. Un appuntamento che si ripeterà ogni venerdì. “Siamo felici di questa iniziativa - commenta l'assessore alle Attività produttive di Martano, **Angelo Stomeo** - perché la filosofia di Coldiretti di valorizzare i prodotti locali e del km 0 è anche quella che l'amministrazione sta cercando di portare avanti”.

Soddisfatto anche **Amedeo Falcone**, presidente di Agrimercato, la società di Coldiretti che gestisce i mercati di Campagna Amica. “Martano è la terza sede dei farmers market di Coldiretti dopo Lecce e Ruffano. La presenza dei prodotti dei coltivatori salentini in un comune che è il punto di riferimento di



tutta la Grecia salentina è per noi motivo di orgoglio ed è anche un'opportunità unica per poter far conoscere sempre più ai consumatori la freschezza e la genuinità di latticini, formaggi, frutta, verdura, conserve, olio e vino locali. Siamo convinti che i nostri prodotti conquisteranno un numero sempre maggiore di consumatori”.

Sabato pomeriggio, dalle 16 alle 22, il farmers market ha animato la centralissima piazza IV Novembre (di fronte al Municipio) a Ruffano. Il taglio del nastro è stato sabato 14, a Torrepaduli, con l'assessore regionale all'agricoltura Enzo Russo

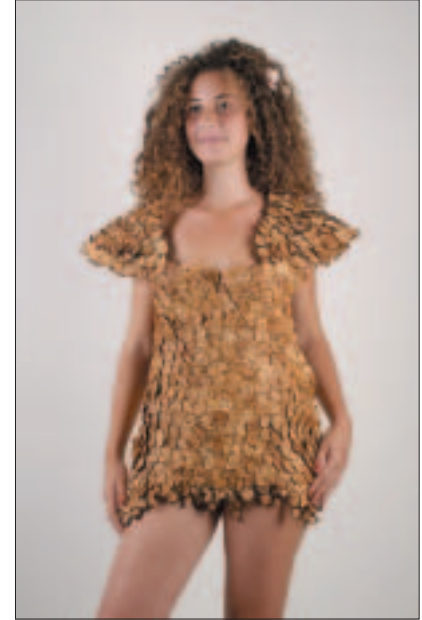
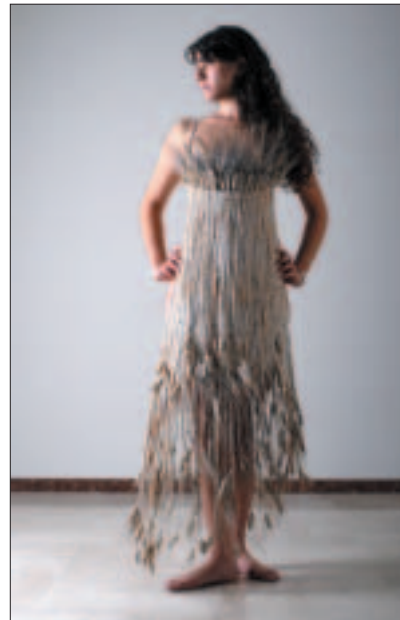
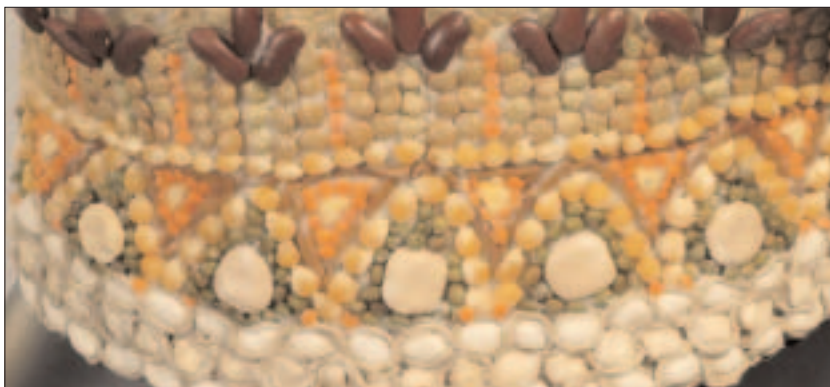
e quello provinciale Cosimo Durante, mentre per il comune di Ruffano c'erano il vice sindaco Giovanni Maggio e l'assessore al ramo Rocco Cavallera. Per Coldiretti Lecce c'erano il direttore Giorgio Donnini e il vice presidente Amedeo Falcone.

Domenica 29 marzo, stand della Coldiretti come sempre in piazzetta Bottazzi, a Lecce. Un appuntamento ormai irrinunciabile per gli affezionati del cibo sano ed a chilometro zero. Infine, il 14 aprile, i buoni prodotti dei coltivatori salentini hanno allietato Lu Riu, la tradizionale festa che i leccesi consumano il giorno seguente il lunedì dell'angelo.

Arte & ortaggi

SAPORI DA INDOSSARE

Gli abiti di Rosamaria Francavilla nascono da un mirabile intreccio di legumi, frutta e verdura. Una delizia per gli occhi e per lo spirito



In alto a sinistra Rosamaria al lavoro, e particolari delle sue creazioni

Il rischio di indossare gli abiti di **Rosamaria Francavilla** è quello di restare nudi nel giro di pochi istanti. Perché gli splendidi corpetti, le magnifiche gonne a campana, le avvolgenti stole e gli abiti da sera che l'artista realizza con una cura certosina sono fatti di foglie, ortaggi, legumi sapientemente legati in trame di mirabili colori, profumi e sapori, per un effetto estetico sbalorditivo.

Tutto è cominciato, come accade spesso nella vita delle donne, in cucina. Rosamaria ha insegnato arte e lavorato nel campo del design per oltre 40 anni. Ed allora, per deviazione professionale, quel cucinare ortaggi e legumi, quell'allestire quotidianamente la tavola per i propri cari, non poteva non essere visto e reinterpretato con gli occhi dell'esteta, non poteva non trasformarsi in un momento artistico. "Ogni volta che pulivo le verdure mi chiedevo: ma possibile che devo buttare tutto questo ben di Dio, tutta questa bellezza?". Sulla tavola si ammonteggiavano lupini giallo oro, rotonde cicerchie color biscotto, e poi le foglie dei carciofi, con il loro verde intenso e la forma acuminata, il colore sgargiante e allegrissimo dei fichi d'India, la vezzosità dei legumi. "Ho iniziato ad accostare i colori, a combinare tra di loro le forme". Ago, filo, un po' di colla e come nel laboratorio di Archimede, ecco pian

piano delinearsi l'idea di trasformare un'operosa cucina casalinga in un atelier d'alta moda. Una moda da far venire l'acquolina in bocca. "Ho cominciato a realizzare degli abiti davvero originali - ammette con orgoglio la signora Francavilla - uno dei primi vestiti è stato quello con le foglie di carciofo: un manto dal colore incredibile. Poi sono passata ai corpetti di legumi: su una base di stoffa ho incastonato a mo' di gemme preziose fagioli, piselli, ceci, cicerchia, lenticchie, granturco. La natura del Salento ci offre dei colori mirabili e giocare ad accostarli è un vero piacere per gli occhi e per la mente". Gli alimenti diventano così un infinito campionario di ipotetiche stoffe ed ornamenti, di gemme e paillettes, capaci di produrre un effetto ottico inaspettato ed inimmaginabile.

"Noi siamo soliti seccare al sole le melanzane e le zucchine per poterle conservare d'inverno. Ed allora, perché non utilizzarle come decorazione per un mini abito?". La mente di Rosamaria è un'esplosione continua di idee e immagini. Ed ecco, dopo giorni e giorni di lavoro certosino, prendere forma gli abiti vegetali di zucchine e melanzane. E siccome la Natura è infinita, così come le possibili combinazioni e gli accostamenti, ecco un abito interamente realizzato con le mele (forse un po' pesante da indossare?) o un corpetto di frutta e croccante (una

vera provocazione per i golosi). L'atelier "agroalimentare" è in continuo fermento.

Le opere di Rosamaria Francavilla sono state apprezzate in diverse mostre ed installazioni, in Puglia ma anche in altre città italiane. Come l'apprezzata performance d'arte realizzata nel novembre del 2008 nella Torre del Parco di Lecce: davanti ad un pubblico strabiliato le modelle hanno sfilato coperte di un tripudio di frutti e prelibatezze della terra del Salento. Abiti da ammirare ma anche da mangiare. In quell'occasione, la giornalista e organizzatrice di eventi d'arte, Monica Maggiore, ha scritto: "...vestirsi della leggerezza di una foglia, sentirsi spiga dorata e grano, ricoprirsi all'occorrenza della corazza del carciofo è qualcosa di assolutamente nuovo ed affascinante". Come darle torto?

Il 24 marzo l'originale collezione ha conquistato i visitatori della mostra allestita a Roma a Palazzo Rospigliosi, sede della Coldiretti, mentre per la prossima estate, sempre assieme a Coldiretti, è in programma un convegno ed una mostra ad Otranto per esaltare le produzioni autoctone del Salento.

"E' indubbio che la moda e l'arte siano un veicolo straordinario per promuovere le nostre tipicità", spiega Francavilla. "E quindi approfitto dei miei abiti per far conoscere i nostri prodotti tipici, i meravigliosi e gustosi legumi, la frutta e la verdura di Terra d'Otranto, i dolci tipici come il croccante, il pane e la pasta fresca. Prodotti che non devono essere relegati alla cucina o alla tavola perché hanno una bellezza intrinseca che li rende veri e propri oggetti d'arte".

Un amore, è il caso di dire, viscerale quello di Rosamaria per la propria terra. "Abbiamo un territo-

rio bellissimo, un paesaggio mozzafiato e una tradizione agricola che dobbiamo difendere e valorizzare, in modo sinergico. Anche noi artisti possiamo dare una mano a veicolare i nostri prodotti. Ed è questo l'obiettivo dei miei lavori". Semplicità, dedizione, costanza, pazienza sono alla base di queste inedite creazioni di moda. Tutte qualità che guarda caso hanno sempre accompagnato il mondo contadino. Per questo l'idea di lavorare con Coldiretti alla realizzazione di un evento estivo è sembrato naturale. "Studierò degli abiti ad hoc per la mostra di Otranto", anticipa l'artista. "Saranno ovviamente realizzati con frutta e verdura di stagione, e dovranno essere una sorta di pro memoria per salentini e turisti, di tutte le ricchezze che ci regala la nostra terra. Sono davvero contenta di poter collaborare con Coldiretti per un evento che cercherà di fare vedere sotto una luce nuova i prodotti della nostra tradizione enogastronomica".

L'unico cruccio di Rosamaria è veder sfiorire o "andare a male" creazioni che le sono costate tante ore di lavoro e tanto impegno. "Cerco di mantenerle il più a lungo possibile - fa spallucce - ma essendo create con gli alimenti sono anche loro legate al ciclo organico e quindi destinate ad un ricambio".

Ma tant'è. Un po' come i mandala della tradizione buddista, le opere d'arte che costano fatica e sono poi destinate a "svanire" ci ricordano il ciclo della vita e l'alternarsi delle stagioni. Un altro elemento che l'arte prende in prestito dalla natura e dall'agricoltura. E che rende ancora più unici questi meravigliosi abiti di gusto. (d.p.)

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

UNIONE AGRICOLA DI MELISSANO

La carica dei rossi, bianchi e rosati

La struttura cooperativa impegnata nella sfida della qualità "Ma i risultati migliori li possiamo ottenere solo unendo tutte le forze e le eccellenze riunite in Coopolio"



Nel riquadro, Sergio Macri dall'alto in senso orario la struttura cooperativa di Melissano e la lavorazione delle uve



La sfida della cooperativa Unione Agricola di Melissano è quella di riuscire a dare il giusto "abito" ad un prodotto sempre più pregiato. Perché i bianchi, rossi e rosati della zona hanno dimostrato di non temere rivali e di essere pronti al grande salto. Oltre seicento soci, mezzo secolo di storia alle spalle, l'Unione agricola è guidata da tre anni da un matematico, **Sergio Macri**, che si divide tra l'attività di docente e la passione per l'agricoltura, i vini doc, l'extravergine, le gioie e i dolori del mondo rurale. "Più dolori in questo periodo ad essere sinceri – allarga le braccia – perché la situazione è quella che è. Però io non credo sia il momento di abbattersi, tutt'altro: è giunta l'ora di tirare fuori le nostre migliori qualità e metterle in campo".

I gioielli di famiglia sono soprattutto i vini. "Lavoriamo dai 25mila ai 30mila quintali l'anno – dice – e sono tutte uve ottime, coltivate con criterio in una zona che non si è certo inventata adesso agricola. Al contrario, il comprensorio di Melissano vanta una tradizione rurale di qualità. In passato

dalle due cantine del comune si otteneva una produzione che superava i centomila quintali".

Ora invece si punta sulla qualità. Investimenti tecnologici per migliorare le prestazioni della cantina, attenzione al tipo di uve che vengono conferite, selezione dei soci, tracciabilità massima del prodotto. E poi lo spaccio aziendale, preso d'assalto soprattutto nei mesi estivi grazie anche al flusso turistico che popola le vicine marine di Racale, Taviano e la stessa Gallipoli.

La bontà e il gusto hanno bisogno dell'abito giusto, di una veste accattivante. Così l'Unione agricola ha creato etichette dai nomi accattivanti, che impreziosiscono la ricca varietà di vini imbottigliati. Ci sono i bianchi, i rossi e i rosati delle "Fantasie del vigneto", vini economici ma che non deludono il palato, la "Luna normanna" che riveste un bianco di rara eleganza, dal gusto fruttato e piacevolissimo, il rosato "Persefone", che si ritaglia un ruolo tutto suo, un primitivo di carattere, dal colore rosso intenso e dal nome originale "Nero di monsi-

gnore". E poi "Limina Patris", "Cielo di Venere" ed altre etichette per altrettanti sapidi e gustosissimi vini made in Melissano.

Sergio Macri insiste nell'indicare i soci l'unica strada a suo avviso percorribile: la qualità. "Soprattutto in questo periodo di crisi non ci possiamo permettere passi falsi", dice, "dobbiamo saper ascoltare cosa vuole il cliente e riuscire ad accontentarlo con un prodotto competitivo, genuino, conveniente nel rapporto qualità prezzo". Ed una delle richieste che vengono proprio dai consumatori è quella della tracciabilità. "Ai nostri clienti indichiamo le cisterne e sappiamo dire esattamente in quale cisterna è stata conferita l'uva di questo o quel socio. La tracciabilità è garantita al cento per cento. Possiamo persino accompagnare l'acquirente tra i filari e mostrare loro la vite da cui è stata prodotta l'uva che è finita in bottiglia. Più di questo...", fa spallucce.

Per questo, aggiunge, sarebbe utile avere come riferimento terreni omogenei, per contraddistinguere la produzione da terre rosse, da terre ne-

re. "La caratterizzazione è indice di attenzione e quindi di qualità – prosegue Macri – io insisto sulla tracciabilità perché anche quando vendiamo il prodotto sfuso, nei Pet o nei boccioli, noi siamo in grado di dare al consumatore tutte le informazioni che ci chiede, consentendoli così di scegliere in modo consapevole cosa portare a tavola".

Una filosofia che sta dando risultati più che incoraggianti. Ogni giorno, infatti, decine di bottiglie di vini di Melissano vengono consegnate dai corrieri in tutta Italia, da Milano a Verona, da Bolzano al Piemonte, mentre un discreto quantitativo si spinge Olttralpe, in Germania.

"Abbiamo fatto sicuramente dei progressi ma non possiamo fermarci. Ci stiamo anche impegnando molto nella produzione di olio extravergine da imbottigliare. Ed è per questo che siamo entrati con entusiasmo in Coopolio", dice Macri. Che ribadisce come dell'organizzazione di produttori di Coldiretti lui condivide per intero il programma. "Attenzione alla commercializzazione, conquista di nuovi mercati, attrazione di finanziamenti pubblici: sono tutti obiettivi importanti ma che non si possono realizzare dalle singole cooperative. Occorre fare squadra, muoversi insieme, agire compatti". Insieme si può anche avere maggiore voce in capitolo con le istituzioni, "e poi si può avere maggiore forza nel combattere le sofisticazioni e le alterazioni che rovinano l'immagine del made in Italy nel mondo". L'Unione agricola produce ed imbottiglia un ottimo extravergine, venduto nella scorsa campagna a un ottimo prezzo. "L'olio è una parte della nostra produzione che vogliamo rendere sempre più importante e consistente, sia come qualità che come quantità. Anche se non posso negare che è il vino il nostro cavallo di battaglia. Ed a proposito di fare squadra all'interno di Coopolio io vorrei, visto che siamo una delle poche cooperative di Coopolio ad essere forti soprattutto nel vino, diventare un punto di riferimento per gli altri soci che potrebbero approvvigionarsi da noi per distribuire il vino della nostra Op in tutto il Salento". Fare squadra, insiste Macri, è l'unica via d'uscita alla crisi. Da matematico sa bene che la soluzione più semplice non è sempre la più facile da realizzare. "Eppure è tutto lì. Dobbiamo smetterla di ragionare in modo contorto e procedere tutti insieme verso un obiettivo comune, che in questo momento è quello di promuovere prodotti made in Salento sempre buoni e genuini".

L'INTERVISTA

“Il Codile al servizio delle imprese agricole”

Il neodirettore Sergio Signore indica le priorità e le linee guida del Consorzio di difesa

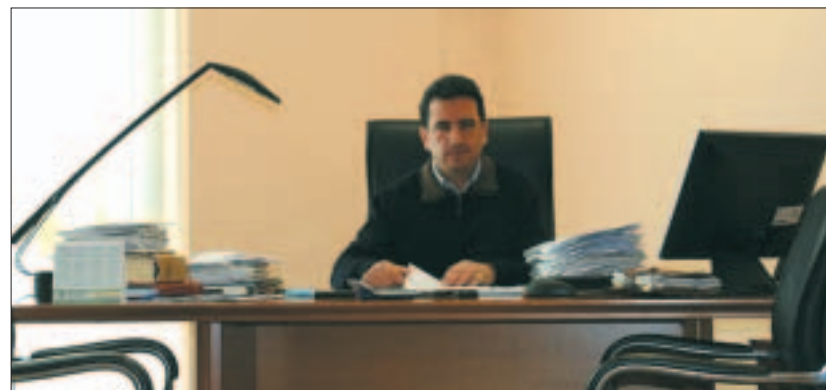
Cambio nella direzione del Codile di Lecce. Il nuovo direttore è **Sergio Signore**, che raccoglie il testimone di **Antonio Fedele**, andato in pensione nei giorni scorsi. Ragioniere, 44 anni, sposato, con una figlia, dal '90 responsabile amministrativo del Consorzio di difesa leccese, Signore è ora pronto a guidare l'ente “dopo una lunga gavetta accanto a Fedele che ringrazio per l'esperienza e le conoscenze che è riuscito a trasmettermi in questi anni di lavoro gomito a gomito”, dice il neo direttore. Nato nel 1974 dalla sinergia tra le tre associazioni di categoria del mondo agricolo, Coldiretti, Cia e Unione agricoltori, il Codile svolge un'importante attività di consulenza agronomica alle aziende rurali e di assistenza per tutti ciò che riguarda le assicurazioni contro la grande ed i fenomeni atmosferici.

Un team ben affiatato, assicura Signore, intenzionato a migliorare sempre più i servizi e la consulenza offerti ai 3.757 soci. Il Codile è presieduto da Franco Tarantini. Il vicedirettore è Vincenzo Parisi. Della parte tecnica fanno parte l'agronomo Alessandro Mele, i periti agrari Eugenio Mazzotta, Leonardo De Lumè e Alessandro Fedele mentre la gestione informatica e le pratiche per la campagna grandine sono affidate a Maria Lucia Pepe e la parte amministrativa a Maria Lucia Massaro. “Il nostro staff lavora con grande impegno – assicura Signore – per offrire una consulenza estremamente qualificata ai soci”.

Il Codile dispone di quindici capannine meteorologiche fisse, ubicate sul territorio salentino in modo da monitorarlo interamente, da Squinzano a Leuca. “Le nostre

strumentazioni sono un riferimento importante per valutare le precipitazioni atmosferiche, ma anche il vento, le grandinate e tutti i fenomeni meteo che interessano le attività agricole. Siamo un punto di riferimento assoluto, tanto che a volte si rivolgono a noi anche imprenditori esterni al mondo agricolo che hanno magari bisogno di dati meteo per poter organizzare la propria attività professionale”. Signore sottolinea l'importanza della consulenza tecnica nella prevenzione, nella diagnosi e nella cura delle patologie delle colture. “I nostri agronomi e periti agrari sono costantemente sul campo, sono a disposizione delle aziende dei nostri soci ed il loro apporto è importante per la resa e la qualità delle produzioni”, assicura il neodirettore.

Gli obiettivi della nuova direzione? “Vorrei lanciare un'imponente campagna acquisti – sorride – se così si può chiamare il reclutamento di nuovi soci. Il nostro staff è composto da gente giovane e mo-



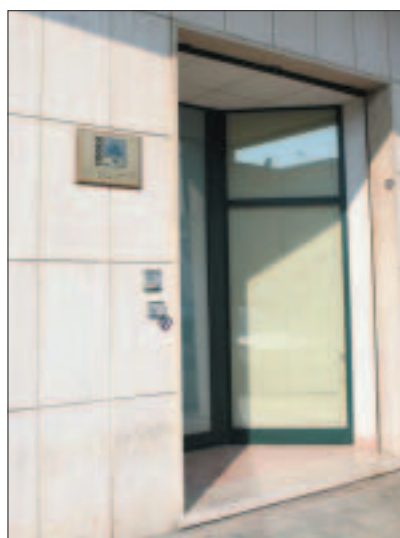
In alto Sergio Signore, in basso il Codile e una centralina

tivata, l'età media è di 40 anni. E contiamo proprio su questo per poter attrarre sempre più le nuove generazioni. Abbiamo ovviamente a cuore i nostri soci storici, però credo sia importante anche guardare al ricambio generazionale perché il mondo agricolo punta molto sull'innovazione tecnologica e chi meglio dei giovani imprenditori possono garantire questo delicato e indispensabile passaggio?”.

Poi, ovviamente, grande atten-

zione sulle assicurazioni per la campagna sulla grandine. “Attualmente i soldi destinati al Fondo di solidarietà nazionale sono bloccati e gli agricoltori rischiano di dover pagare di tasca propria l'intero premio assicurativo, senza il contributo dello Stato”, avverte Signore. “Assieme al presidente Tarantini stiamo cercando di sensibilizzare i parlamentari salentini e le istituzioni perché sollecitino il Governo a sbloccare i finanziamenti. Abbiamo partecipato a più di una riunione a Roma in proposito ed altre ne organizzeremo fino a quando non vedremo una risposta concreta. Perché penso che non sia giusto che tutto il costo assicurativo debba ricadere sugli agricoltori, già gravati da mille problemi”.

Signore assicura la propria disponibilità a venire incontro a tutte le problematiche del mondo agricolo. “Vogliamo rinsaldare sempre più i rapporti con il tessuto produttivo del Salento e vogliamo far conoscere sempre più le attività del Consorzio di difesa. E spero che questo porterà a far crescere la nostra base associativa e di conseguenza l'intero Codile”.



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

DAL PAPA A OBAMA VOLA IL CIBO LOCAL

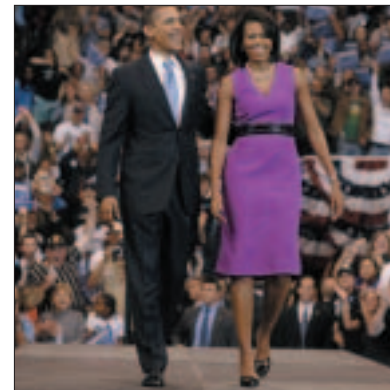
Si allarga la lotta ai cibi spazzatura con la decisione di Michelle e Barack Obama di coltivare broccoli e zucchini alla Casa Bianca che fa seguito alla realizzazione di “un piccolo orto” per la tavola del Papa nei giardini Vaticani, annunciata nell'ottobre scorso dall'Osservatore Romano. E' quanto afferma la Coldiretti che, nel commentare la decisione del presidente degli Stati Uniti, sottolinea che si tratta della conferma di una svolta nella politica alimentare statunitense che ha già portato alla nomina di Marga-

ret Hamburg quale nuovo responsabile della Food and Drug Administration (FDA).

Gli Stati Uniti - sottolinea la Coldiretti - sono il riferimento nelle politiche di sicurezza alimentare nel mondo e hanno fortemente influenzato i modelli di consumo soprattutto nelle giovani generazioni. Negli ultimi anni si è però registrato il susseguirsi delle emergenze alimentari nei diversi continenti, dal latte contaminato in Cina, alla carne di maiale alla diossina dell'Irlanda, fino ai

numerosi casi di salmonella negli Stati Uniti. Con il diffondersi, peraltro, di problemi di salute determinati dalla non corretta alimentazione a partire dal lievitare dei casi di obesità infantile in tutti i continenti.

L'annunciato cambiamento è destinato ad avere importanti effetti sull'economia, sull'alimentazione e sulla salute. Nel programma per l'agricoltura il presidente degli Stati Uniti Barack Obama si è infatti posto l'obiettivo di “incoraggiare i giovani a diventare agricoltori”, ma anche di “supportare l'agricoltura locale”, “sostenibile” e “biologica”, “promuovere le energie rinnovabili”, “assicurare la copertura della banda larga nelle aree rurali”, “migliorare le infrastrutture nelle



campagne” ed “estendere l'obbligo di indicare l'origine degli alimenti in etichetta per consentire di distinguere il proprio prodotto da quello importato”.



EPACA Coldiretti

il patronato
per i servizi alle persone



NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

La nostra consulenza

NOVITA' SULLA DISOCCUPAZIONE AGRICOLA

Nella Finanziaria 2008, l'INPS ha introdotto sostanziali modifiche alla liquidazione della Disoccupazione Agricola. Con tale norma ha eliminato le differenziazioni di trattamento tra indennità ordinaria e trattamenti speciali e adozione di un unico trattamento, ha confermato il requisito minimo di 51 giornate lavorate nel corso dell'anno, ai fini del diritto alla prestazione, ha eliminato le figure dei "centounisti" e dei "centocinquantunisti", ed ha applicato il contributo di solidarietà pari al 9% dell'indennità giornaliera. Di seguito le principali novità:

IMPORTO DELLA DISOCCUPAZIONE

Nei confronti degli operai agricoli a tempo determinato e delle figure ad essi equiparate (compartecipanti familiari, piccoli coloni), l'importo giornaliero dell'indennità ordinaria di disoccupazione è fissato nella misura unica del 40% della retribuzione di riferimento.

GIORNATE INDENNIZZATE

Tale indennità viene corrisposta per le giornate di effettiva iscrizione negli elenchi nominativi degli OTD; al massimo potranno risultare indennizzabili a titolo di disoccupazione n.182 giornate annue.

ai fini della valutazione delle giornate da indennizzare si tiene conto anche di quelle svolte in qualità di lavoratore dipendente in settore non agricolo, purché nell'anno a cui si riferisce la domanda risulti prevalente l'attività svolta nel settore agricolo.

Questa innovazione risulta di fondamentale importanza per molti lavoratori che svolgono attività sia nel settore agricolo che nel settore industriale, ai quali – qualora venga accertata la prevalenza nel settore agricolo – l'indennità di disoccupazione viene oggi garantita a condizione che possano far valere almeno 51 giornate complessivamente lavorate, senza la necessità di soddisfare le 78 giornate richieste per il diritto all'indennità con i requisiti ridotti negli altri settori;

La prevalenza dell'attività agricola deve essere verificata dapprima nell'anno a cui è riferita la disoccupazione e successivamente – se tale prevalenza non sussiste nell'anno di riferi-

mento – va verificata nel biennio; qualora in nessuno dei due casi la prevalenza risulti soddisfatta, la domanda di disoccupazione sarà invece gestita dal settore non agricolo;

TRATTENUTA SULLA DISOCCUPAZIONE

L'INPS opererà una trattenuta pari al 9% dell'indennità di ogni giornata indennizzata, fino ad un massimo di 150 giornate, a titolo di contributo di solidarietà, per la copertura dell'onere per il raggiungimento del requisito annuo di 270 contributi giornalieri, ai fini dei requisiti per la pensione di vecchiaia. Infatti, dal 2008, a tutti gli operai a tempo determinato con almeno 51 giornate di lavoro accreditate nell'anno, è garantita la copertura figurativa per raggiungere il requisito annuo di 270 contributi per il diritto a pensione. Viene confermata la precedente normativa in materia di accredito figurativo della contribuzione ai fini pensionistici: agli operai agricoli a tempo determinato iscritti negli elenchi per più di 100 giornate ed a quelli che, cumulando l'attività agricola e non agricola, superano le 150 giornate, verrà riconosciuto il diritto all'accredito figurativo valido ai fini della pensione di anzianità per un numero di giornate non superiore a 90 (trattamento speciale).

CALAMITA' NATURALI

La nota INPS esamina quindi altre innovazioni apportate in materia di contribuzione agricola dalla Legge 247/2007 ed, in particolare, l'accredito di giornate in favore dei lavoratori agricoli a seguito di calamità naturali.

In precedenza, il riconoscimento delle giornate necessarie per il raggiungimento di quelle riconosciute nell'anno precedente era concesso alla sola condizione che l'operaio agricolo fosse rimasto privo di occupazione a seguito dell'evento calamitoso. Attualmente, in seguito alle modifiche introdotte dalla Finanziaria 2008, il riconoscimento è subordinato alle seguenti condizioni:

- il lavoratore, nell'anno di riferimento, deve avere prestato attività, per almeno cinque giornate, alle dipendenze di imprese agricole ricadenti nelle aree riconosciute colpite da avversità atmosferiche eccezionali;
- tali imprese agricole devono aver beneficiato degli interventi previsti dalla Legge 102/2004;

Il beneficio del riconoscimento di giornate non è più collegato, quindi, alla residenza del lavoratore nei territori colpiti da calamità, bensì allo svolgimento di attività presso le aziende operanti nei territori colpiti da avversità atmosferiche di carattere eccezionale inserite nel Piano assicurativo. Una volta che siano soddisfatte le condizioni sopra descritte, inoltre, il riconoscimento di giornate opera non più, come invece avveniva in precedenza, fino al "raggiungimento del numero di giornate riconosciute nell'anno precedente", bensì fino al "raggiungimento di quelle lavorative effettivamente svolte alle dipendenze dei medesimi datori di lavoro nell'anno precedente".

L'Oscar dell'olio ad un'azienda salentina

“Conte Giorgio” di Sternatia vince il prestigioso premio Ercole Olivario promosso dall'Unione Italiana delle Camere di commercio e sbaraglia la concorrenza di 330 imprese

Un olio salentino vince l'oscar degli olii migliori d'Italia. Il “fruttato leggero” dell'azienda “Conte Giorgio” di Sternatia, impresa socia di Coldiretti, ha sbaragliato la concorrenza di 330 olii selezionati dall'Unione delle Camere di commercio italiane e dalla Camera di commercio di Perugia, organizzatori dello storico premio.

Una selezione che ha portato all'individuazione di una rosa di 87 olii eccellenti, da cui è stato scelto il gotha della produzione italiana. La giuria, formata da degustatori ed esperti internazionali, non ha avuto dubbi. Acidità inferiore a 0.2 gradi, proprietà organolettiche eccellenti, sapidità delicata e fruttata, livello di maturazione delle olive perfetta, colore brillante: l'extravergine di Sternatia ha convinto gli esperti ed ha ottenuto il Premio “Ercole Olivario” per la categoria fruttato leggero. Che oltre ad essere una soddisfazione, significa anche una serie di vantaggi concreti: l'“oro giallo” di Sternatia è già all'atten-

zione di buyer russi ed europei che considerano il premio assegnato dalla camera di commercio di Perugia una garanzia assoluta per fare compere di qualità.

“L'Umbria è da lustri associata al buon olio italiano”, dice Antonio Conte, che si occupa della commercializzazione dell'azienda vincitrice, mentre il fratello Giorgio segue prevalentemente la coltivazione e la produzione.

“Riuscire a guadagnare il podio in una regione che di olio eccellente se ne intende è una doppia soddisfazione. Da diversi anni siamo impegnati in un lavoro di miglioramento della qualità - aggiunge - che parte dal campo e termina con l'imbottigliamento e la vendita. Questo premio è il segno che quando si fanno le cose per bene le occasioni e le soddisfazioni prima o poi arrivano”.

Vincere l'Ercole Olivario significa anche entrare in un circuito virtuoso di fiere, visibilità mediatica, attenzione degli esperti. A cominciare dal Sol di Verona, la vetrina dell'extravergine italiano



che si sta svolgendo in questi giorni nella città di Romeo e

Giulietta, in contemporanea con il Vinitaly, il salone del vino che potrebbe dare più di una soddisfazione ai vitivinicoltori salentini.

“Onore e merito alla bravura e alla passione di Antonio e Giorgio Conte - commenta il presidente della Coldiretti leccese, Pantaleo Piccinno - C'è ovvia-

mente massima gioia per il riconoscimento ottenuto dall'azienda Conte. Ora però la sfida è quella di riuscire a capitalizzare l'indubbio miglioramento della qualità dell'olio salentino, commercializzando la produzione in mercati che apprezzino la qualità e la paghino il giusto prezzo”. E aggiunge: “Sono convinto che faremo un'ottima figura anche dal Vinitaly”.

Riconoscimento a Vincenzo Ria militante storico della Coldiretti

Una targa alla “carriera”, se così si può chiamare una vita interamente spesa nel mondo dell'agricoltura, nell'impegno all'interno della Coldiretti, ma anche nell'attività amministrativa locale, sempre a difesa dei valori più autentici del mondo contadino. Il riconoscimento è andato a **Vincenzo Ria**, 72 anni, imprenditore agricolo di Parabita, che nella famiglia di Coldiretti è entrato nel dopoguerra. “Nel '57 facevo parte del movimento giovanile - racconta - e da allora ho sempre cercato di dare il mio contributo alla federazione”. Vicepresidente per diversi anni, guida importante della sezione di Casarano, amministratore locale nel comune d'origine, Parabita, Ria ha sempre coniugato l'impegno professionale, l'amore per l'agricoltura, ai suoi valori cristiani che lo hanno convinto a militare nella Democrazia Cristiana. “La famiglia è il pilastro più importante della vita di un uomo - dice - per questo mi sono sentito

sempre a mio agio nella Coldiretti, perché oltre all'impegno a far crescere economicamente il mondo agricolo ho sempre ritrovato in questa associazione di categoria i valori in cui credo profondamente”. Testimone di momenti difficili della storia italiana, “nel dopoguerra abbiamo dovuto ricostruire tutto da capo”, dice, crede che ora, nel pieno della crisi internazionale, si debba ritrovare lo stesso spirito di sacrificio “che ha animato noi da giovani e che ci ha fatto rimettere in piedi una nazione in ginocchio”. La ricetta è semplice: lavoro, impegno, onestà, valori. “Mi piace molto quello che dice il nostro presidente nazionale, Sergio Marini. Condivido la necessità di ritornare ad una dimensione più autentica dell'agricoltura, garantendo la genuinità di ciò che produciamo, e soprattutto condivido la battaglia per la difesa del made in Italy e per la valorizzazione dei prodotti locali”. Km zero, farmers market, sono le soluzioni per dare fiato all'agricoltura



Da sinistra, Giorgio Donnini, Antonio Trullo, Vincenzo Ria e Pantaleo Piccinno

locale. “Certo le banche ci devono aiutare - dice Ria - non possono chiudere le casse, devono continuare a dare credito alle imprese, altrimenti non andiamo da nessuna parte”. La militanza storica nella Coldiretti non gli impedisce di guardare con entusiasmo alle novità. “Credo fortemente nell'importanza del ricambio generazionale, perché oggi la tecnologia nelle aziende è fondamentale. Io ho cominciato con la zappa ed oggi sono invece un sostenitore convinto della mecca-

nizzazione. Per cui il mio invito caloroso è rivolto ai giovani: non abbandonate la campagna. Abbiamo visto dal G8 dell'agricoltura quanto sia importante il nostro settore. Cambiano i tempi, cambiano i governi e le società, ma noi portiamo a tavola sempre gli stessi prodotti, il frutto del nostro lavoro”, allarga le braccia. Ed augura alle nuove generazioni di saper traghettare il settore verso un futuro migliore, “sempre autentico e ricco di valori morali e cristiani”.



“Campagna” letteraria (incontro con l'autore)

Il ritorno dei contadini

Un saggio sociologico di Silvia Vitoria Pérez sul ruolo importante dell'agricoltura

Pubblichiamo in tre puntate (le altre due nei prossimi numeri di Terra Salentini) brani estratti dal saggio della giornalista francese (edizione Jaca Book, 17 euro). Il volume rivisita la storia delle classi contadine e mostra come essa ha saputo preservare, in tutto il mondo, valori di solidarietà e di equilibrio ecologico nonostante le devastazioni sociali e ambientali provocate dall'industrializzazione dell'agricoltura. L'autrice dedica al soggetto un saggio appassionato, che dimostra quanto il ritorno dei contadini sia una vera e propria fortuna per le nostre società.

Tradizionalmente, gran parte dei prodotti agricoli veniva trasformato dal contadino stesso: abbattimento degli animali, preparazione di conserve, trasformazione dei prodotti lattiero-caseari, essiccazione...questi compiti, progressivamente, gli sono stati tolti con vari pretesti: igiene, redditività, efficacia. Le industrie alimentari, sotto forma di piccole unità, si sono prima insediate in zone rurali, assicurandosi così un accesso immediato alle produzioni agricole. Poi i fenomeni di concentrazione hanno fatto sparire le industrie locali mentre i processi di trasformazione si sono industrializzati sempre di più.

Questa rottura radicale tra produzione e trasformazione ha condotto a un restringimento del campo d'attività del contadino, diventando semplice fornitore di materie prime per l'industria, e a un trasferimento della plusvalenza dai campi alle fabbriche.

Attualmente l'industria agroalimentare è diventata una delle più potenti del mondo. E' ampiamente transnazionale e s'inserisce nelle strategie delle multinazionali, approvvigionandosi nelle regioni meno care, producendo e vendendo in base alla maggiore redditività.

L'industrializzazione in campo alimentare comporta una sempre minore persistenza del prodotto agricolo d'origine in quello confezionato finale. Il prezzo di una patata uscita dal campo

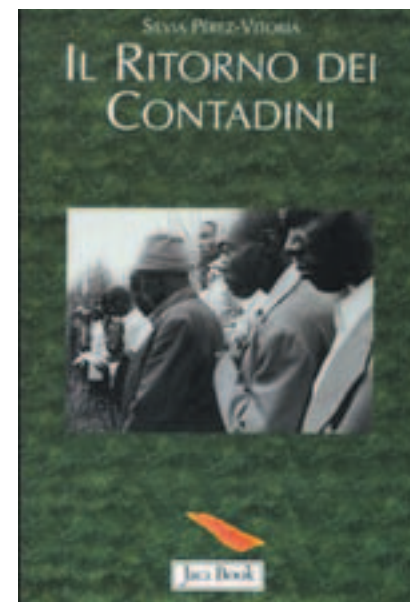
può essere moltiplicato per 25 una volta che viene trasformata in patatina. L'alimento ha perso per strada praticamente tutte le sue qualità nutritive in vitamine e sali minerali, mentre ha guadagnato in grassi (moltiplicati per 400) e sali: un progresso indubitabile. Anche il formaggio costituisce un buon esempio: per i formaggi industriali la pastorizzazione è resa necessaria dall'allungamento dei tempi tra la mungitura del latte e la sua lavorazione. I formaggiai lo chiamano “latte morto” perché i microrganismi responsabili della fermentazione e del gusto vengono uccisi. Bisognerà quindi aggiungere dei fermenti lattici, ottenendo un formaggio sempre meno naturale. L'industrializzazione dell'alimentazione esige una standardizzazione dei prodotti e ne consegue un impoverimento delle specie coltivate o allevate. E' così per esempio in Francia un terzo dei capi del bestiame alimenta la catena Mc Donald's di carne omogeneizzata. Quasi tutti i prodotti che fanno da materia prima per le industrie agroalimentari sono oggetti di prescrizioni normative. Succede per esempio per la calibratura della frutta e della verdura, per le varietà coltivate che rispondono a gusti uniformati (per esempio delle patate), per il grado di maturazione imposto, i colori, i contenuti in elementi nutrizionali, etc. Anche le date di consegna dei prodotti sono impegnative. Per gli agricoltori sotto contratto ogni deroga alle norme imposte si traduce in perdite. Il processo di industrializzazione che domina il settore alimentare contamina a monte la filiera agricola, costringendo sempre più il vivente a sottostare a leggi antinaturali. Il caso dell'allevamento hors sol è quasi grottesco. L'allevatore assolve dei compiti (castrazione, inseminazione artificiale, alimentazione, vaccinazione) imposti dalla sola redditività. Così si trasforma in semplice ingranaggio di una meccanica industriale della quale non ha alcun controllo. Siamo lontani dall'allevamento all'aperto in cui ogni animale è riconosciuto, ha un nome, e in cui

il tempo è parte integrante di una natura che si lascia agire senza forzature.

Siccome la gente non può consumare indefinitamente e nei paesi ricchi i casi di obesità cominciano a creare problemi, questo settore deve incessantemente accrescere il proprio mercato estendendolo verso nuovi consumatori o nuovi prodotti. Gli scaffali dei supermercati crollano sotto il peso di prodotti nuovi e vari: yogurt a tutti i frutti, magri, normali, arricchiti, alimenti pronti freschi, conserve, pane e biscotti di ogni sorta, prodotti surgelati. Ultimi arrivati, i prodotti biologici e gli alimenti funzionali. Questi ultimi sono la quintessenza del nostro sistema alimentare. Si presentano come alimenti le cui qualità nutritive sono tali da poterli quasi far assimilare a dei farmaci: permetterebbero ad esempio di lottare contro il colesterolo, la pressione alta, aiuterebbero la muscolatura, ecc. In realtà, è proprio l'alimentazione di tipo industriale a far prendere agli alimenti le loro qualità nutritive. Si introduce così sul mercato un prodotto che dovrebbe compensare quello che viene distrutto da un altro. Succede lo stesso per i prodotti biologici che vengono presentati come prodotti di lusso, mentre una cinquantina di anni fa venivano consumati correntemente.

Come per la produzione agricola, l'industria alimentare costituisce la valvola di sfogo del settore della chimica. In effetti, essa fa un grande uso di conservanti, coloranti, edulcoranti, stabilizzatori e altri additivi miracolosi nati dall'industria chimica. Conviene notare che i processi di fabbricazione col pretesto del segreto industriale, rimangono oscuri al consumatore, che scopre ogni tanto che i componenti degli alimenti che consuma sono tossici.

Le etichette sono piene di un susseguirsi di nomi astrusi che non dicono niente a nessuno e fungono da informazione per un consumatore che, contrariamente alle apparenze e alle diatribe della pubblicità, non ha scelta. Come dice ironicamente Bernard



Charbonneau, “per quanto riguarda l'E 637, il Q 6398, il consumatore desideroso di saperne di più deve fare riferimento alla Gazzetta ufficiale del...pag 11.187”. L'elenco di additivi che consumiamo nella produzione industriale alimentare è spaventoso. Gilles-Eric-Seralini elenca quelli che non sono né coloranti, né edulcoranti, né agenti di trattamento delle farine. Quindi possiamo trovare nei nostri alimenti debitamente autorizzati dalle direttive europee: “conservanti, sostanze antiossidanti, supporti (chimici per meglio sciogliere, diluire, disperdere o modificare un additivo senza cambiare la sua funzione tecnologica), acidificanti e i loro contrari, i correttori di acidità, antiagglomeranti, antischiumogeni, agenti di carica (per aumentare il volume di una derrata alimentare senza aumentare il suo valore energetico: insomma per vendere fumo), emulsionanti, “sali di fusione” per sciogliere ad esempio le proteine contenute nei formaggi grassi e ripartire i grassi, addensanti, esaltatori di sapidità per augurarci buon appetito, gelificanti, agenti di rivestimento, umettanti, amidi chimicamente modificati, gas di imballaggio, propulsori, ben diversi dall'aria, per espellere un alimento fuori dal suo contenitore, polveri per lievitare, sequestranti che dei complessi chimici con gli ioni metallici, stabilizzatori, ispessenti”. Di che farci venire l'acquolina in bocca! Forse non sono tutti nocivi per la salute, ma perché siamo costretti a consumarli?

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

LECCE: via M. Bernardini, 15 - Tel. 0832.277663/fax 0832.667232

LEVERANO: via C. Pavese, 29 - 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 aprile)

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