



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXII - Numero 5

LUGLIO 2009

..terra salentina..

Rinnovato il direttivo di Giovani Impresa. Nella convention di Roma, idee nuove e vincenti **Oscar Green, il volto innovativo di Coldiretti**

La campagna del Terzo millennio ha il volto giovane e fresco dei nuovi agricoltori. Centinaia di ragazzi che hanno studiato, hanno preso il diploma e talvolta la laurea, ma che alla vita dietro ad una scrivania scelgono la magia della Natura, il lavoro sui campi, pieno di sfide, di insidie, ma anche di soddisfazioni e "rivelazioni". La Coldiretti di Lecce presenta con orgoglio i suoi ragazzi d'assalto, un manipolo di imprenditori sotto gli "anta" che hanno voglia di cambiare le cose, di portare innovazione e tecnologia, di aprire nuove strade e stringere nuove alleanze, anche col mondo della distribuzione.

I dati sono confortanti: il 35 per cento delle imprese agricole pugliesi è condotto da giovani; le giornate di lavoro in cui sono impegnati lavoratori agricoli tra i 20 ed i 40 anni sono 4.907.478, quasi la metà rispetto al totale di 11-12 milioni di giornate lavorative l'anno (pari al 15% del totale nazionale). Numeri ragguardevoli per un settore che ha vissuto negli anni un processo di invecchiamento che pareva inarrestabile. In Italia sono quasi centomila i giovani under 35 che hanno scelto di porsi alla guida di aziende agricole, e sono la componente più dinamica dell'agricoltura italiana. Secondo un'indagine della Coldiretti le aziende agricole dei giovani under 35 possiedono una superficie superiore di oltre il 54 per cento alla media (9,4 ettari rispetto alla media nazionale di 6,1), un fatturato più elevato del 75 per cento della media (18.720 euro rispetto alla media nazionale di 10.680) e il 50 per cento di occupati per azienda in più. Inoltre le giovani leve della campagna hanno una maggiore propensione al biologico (3,7 per cento delle aziende rispetto alla media nazionale di 2,1 per cento), ma incontrano qualche difficoltà nell'acquisto del capitale terra che solo nel 54 per cento dei casi è in proprietà rispetto al 74 per cento della media nazionale.

Il premio "Oscar Green 2009", svoltosi nel centro convegni di palazzo Rospigliosi a Roma lo scorso 11 giugno, è stata una vetrina importante per i giovani, che hanno dimostrato come una mentalità nuova possa portare sul mercato prodotti destinati al successo. Un esempio? Il presidente della Coldiretti Sergio Marini e il ministro delle Politiche agricole Luca Zaia hanno premiato, fra le altre, un'idea davvero originale: salumi



A sinistra, Nicola Vantaggiato. Marini e Zaia con un'invenzione da Oscar Green

di pecore e capre destinati alle comunità islamiche (prodotti con il metodo halal) ed ebraiche (prodotti con il metodo kosher). Tra le idee originali, anche il gelato a chilometro zero direttamente dalla stalla, il primo distributore selfservice di riso sfuso, la fabbricazione dei giocattoli contadini del passato, il vino antiallergie, le antiche varietà di mele da consumare snack fino al "cow pooling" e anche il recupero dei capperi dal rischio di estinzione, mieli di alta classe, bomboniere di frutta e molto altro ancora. Una menzione speciale della Fondazione Campagna Amica è andata alle forme più innovative di vendita diretta: dal pick your own (raccolta diretta in azienda da parte dei consumatori) alla consegna di verdura a domicilio in barca attraverso i canali veneziani.

Tante idee innovative, fra cui quella della Masseria Salamina di Pezze di Greco, in provincia di Brindisi che si è aggiudicato il premio

targato 2009 di Oscar Green - anche per quest'anno suggellato dall'Alto Patronato del Presidente della Repubblica - nella categoria 'Energia per il futuro'. Nella Masseria del 1600 è stata operata una scelta energetica innovativa, non solo ai fini del risparmio, ma soprattutto per sfruttare al meglio il ciclo produttivo aziendale. Nella struttura storica è stata installata una caldaia di 114 kw alimentata a cippato - prodotto di scarto ottenuto dalla potatura degli olivi e dai gusci delle mandorle, ad integrazione dell'impianto solare termico che alimenta 3 boiler, situati nelle varie ali della struttura. Inoltre per riscaldare gli ambienti più grandi sono state installate, a sostegno della caldaia, diverse stufe a legna in ghisa. La masseria è circondata da sette ettari, tra agrumeto, mandorleto, ed uliveto secolare, con sesto regolare. La Masseria Salamina è anche un centro culturale: è possibile seguire corsi di pittura, sotto la guida esperta

di Tjasa Demsar, artista Slovena, al cui attivo ha numerose esposizioni internazionali, partecipare ai weekend letterari organizzati da Legge:tutti, in collaborazione con Agri-tour-Salone Nazionale dell'Agriturismo, dove scrittori di fama internazionale presentano le loro opere ed animano gli incontri, aperti non solo agli ospiti, e prendere parte agli ormai famosi corsi di cucina.

"Coniugare vecchi sapori e nuovi saperi è la miscela innovativa su cui poggia il successo ed il cambiamento delle imprese da Oscar", ha affermato il presidente della Coldiretti, **Sergio Marini**. "Quelle imprese che, trasformando il loro sogno imprenditoriale in un vero e proprio progetto aziendale, possono guardare oltre la crisi senza paura e costruire così giorno per giorno una filiera agricola tutta italiana a vantaggio dell'agricoltura e dell'economia dell'intero Paese".

"Il fatto che nel 2009 siano nate più imprese agricole che industriali - spiega Donato Fanelli, delegato nazionale Giovani Impresa Coldiretti - dimostra la capacità di crescita e innovazione del settore e del ruolo anticiclico del settore primario che sta attraversando una fase di profondo cambiamento grazie all'ampliamento del campo di attività, dalla semplice coltivazione ed allevamento a quella di trasformazione e vendita, ma di cura dell'ambiente, didattiche, ricreative e sociali. Alla scomparsa di molte aziende marginali fa da contraltare la nascita di imprese estremamente innovative spesso condotte da giovani che rispondono alle nuove domande di sicurezza alimentare e ambientale dei cittadini".

continua a pagina 2

Provincia

Proposte e idee di Coldiretti Lecce



■ alle pagine 4-5

Intervista

L'oleificio di Tuglie



■ a pagina 3

Soluzioni anti crisi

La Sieglinde conquista il Nord



■ a pagina 7

L'innovazione di Oscar Green

Idee nuove e brillanti E a Lecce al lavoro il team dei giovani

Imprese che hanno il volto dei giovani di Coldiretti e che sono pronte a guidare il futuro del settore anche nel Salento. L'Assemblea provinciale di Coldiretti Giovani Impresa Lecce, nel corso della quale si è celebrata l'ultima fase del rinnovo delle cariche sociali, ha eletto come delegato provinciale per il quadriennio 2009-2013 **Nicola Vantaggiato**, che sarà affiancato dal Comitato composto da: **Ettore Congedi** di Ugento, **Domenica Longo** di Maglie, **Nicola Paglialonga** di Leverano, **Alessandro Luigi Negro** di Presicce, **Giuseppe Penza** di Caprarica di Lecce e **Teodoro Vetrano** di Veglie.

Ventisei anni, residente a Corigliano d'Otranto, diplomato al liceo classico "Capece" di Maglie, Vantaggiato attualmente frequenta il corso di laurea in "Scienze Politiche e delle Relazioni Internazionali" all'Università del Salento. Gestisce insieme al padre l'azienda agricola di famiglia, basata in primis sulla produzione di ortaggi per il comparto industriale. Negli ultimi due anni ha dato vita ad alcune esperienze di vendita diretta "dal produttore al consumatore" delle sue produzioni e, riscontrando l'iniziativa soddisfacente, aprirà a breve un vero e proprio "farmers market" in azienda.

"Considero Coldiretti una grande organizzazione e il far parte di essa è un'occasione di crescita dal punto di vista professionale e non solo - commenta - Essere oggi delegato provinciale di Giovani Impresa è per me un onore accompagnato però dalla consapevolezza che c'è molto da fare, sia nel cercare di allargare il più possibile le adesioni, sia nel tentare di rendere questa realtà, con il necessario aiuto di tutto il comitato, un vero e proprio laboratorio di idee, una fucina di progetti a supporto dei giovani imprenditori agricoli che ne fanno già parte. Un'azienda agricola che nasce oggi ha di certo esigenze diverse rispetto a una preesistente, e deve essere più sensibile agli stimoli del mercato. Sicuramente molto andrà fatto nella direzione di implementare il progetto Coldiretti di una filiera agricola tutta italiana, rispetto al quale i giovani di Coldiretti possono dare il giusto impulso ed il necessario entusiasmo".

Giuseppe Penza, 23 anni, di Caprarica, si occupa in particolare di olivicoltura. Ed è proprio in questo settore che vuole dare il contributo fondamentale nell'ambito di Giovani Impresa. "Purtroppo la crisi del settore sta portando come conseguenza ad un totale disinteresse da parte del-

le nuove generazioni. Questo è un doppio danno - dice - perché il Salento non può prescindere dalla coltivazione dell'olivo, una tradizione storica, con un patrimonio arboreo inestimabile". L'apporto di Penza sarà dunque quello di mettere in campo idee ed energie nuove per avvicinare i ragazzi a questo settore.

Nicola Paglialonga, 24 anni, di Leverano, si interessa di floricoltura, ed è proprio al mondo dei fiori che vuole dedicare le energie spese nell'ambito di Giovani Impresa. "Anche se poi l'obiettivo principale sarà quello di allargare la base sociale".

Teodoro Vetrano, 28 anni, dottore in agraria, è proprietario di un'azienda agrituristica in agro di Veglie. "Voglio impegnarmi per dare maggiore professionalità e qualità al settore dell'accoglienza in campagna - dice - perché ormai le imprese devono entrare nell'ottica della multifunzionalità. Non si può pensare di concentrare il reddito in un'unica attività, è invece quanto mai importante diversificare le fonti di guadagno. E l'agriturismo, in un luogo a vocazione turistica come il Salento, e con un patrimonio paesaggistico e naturale così ricco, è un assoluto punto di forza, peraltro non ancora sfruttato a pieno rispetto alle potenzialità".

Ettore Congedi, 26 anni, di Ugen-



Dall'alto Domenica Longo, Alessandro Negro, Teodoro Vetrano e Giuseppe Penza

to, dà un contributo all'azienda di famiglia, specializzata nell'olivicoltura. Un settore indubbiamente in crisi, "ma anche pieno di opportunità - dice - penso ai mercati dell'Est, ancora tutti da conquistare. E proprio per fare breccia in questi Paesi è importante promuovere un'adeguata campagna di marketing e pubblicità che spieghi le cultivar, le produzioni made in Italy, ed al contempo le proprietà nutrizionali dell'olio ed i modi d'impiego. Per fare tutto questo abbiamo bisogno di partecipare a fiere di settore, nazionali ed internazionali, perché il nostro prodotto deve essere conosciuto. E' questa la nostra priorità, e come Giovani Impresa possiamo sicuramente dare un note-

vole contributo, ne sono certo".

Domenica Longo, 26 anni, di Maglie, è il volto rosa di Giovani Impresa, ed anche un bel volto, ad onor del vero. E' anche una mosca bianca tra i giovani, perché si occupa di zootecnica. "Quando parlo del mio lavoro le persone sgranano gli occhi. Forse pensano che non sia un lavoro da donna. Io in realtà ho tanto entusiasmo e vorrei trasmetterlo ai miei coetanei. Vorrei essere da esempio, in un certo senso. Le cose da fare sono tante. Ora ad esempio nella mia azienda siamo alle prese con la creazione di un nuovo caseificio. Produciamo il pecorino di Maglie, oltre ad altri prodotti freschi, come ricotta, mozzarella, giuncata". Il settore zootecnico ha bisogno dell'energia dei giovani, dice Domenica, "ed anche di tante idee nuove e di tanto entusiasmo. Ma penso che alla fine possa ripagare in termini di frutti e soddisfazioni. Almeno per me sinora è stato così".

Alessandro Negro, 24 anni, di Presicce, si impegna a portare avanti assieme alla famiglia un'azienda di 60 ettari di uliveti. Un lavoro impegnativo, a volte pieno di difficoltà, che non scoraggia però il giovane dal sogno di coinvolgere anche tanti altri coetanei nel mondo dell'agricoltura. "Voglio fare arrivare forte e chiara la voce e le idee di Coldiretti anche nel Capo di Leuca", dice Alessandro. Fare su e giù da Lecce, assicura, non gli peserà "perché c'è bisogno di portare un po' di aria nuova nel settore rurale, nuove idee e nuove energie. E dunque se non siamo noi giovani a fare questo, chi dovrebbe farlo?".

Insomma, la squadra "verde" di Coldiretti è pronta a dare uno scossone al mondo dell'agricoltura. La motivazione è alle stelle, promette il team guidato da Nicola Vantaggiato, che nei prossimi mesi si riunirà nella sede della federazione per mettere giù un'agenda con le priorità di lavoro. "La volontà c'è, e i risultati arriveranno", promettono. Non resta che seguire i loro passi. ■

I GENITORI? FELICI SE IL FIGLIO DIVENTA AGRICOLTORE

Più di un genitore su tre (35 per cento) consiglierebbe al proprio figlio di fare l'agricoltore con una netta inversione di tendenza rispetto alle aspettative del passato. È quanto emerge da una indagine on line sul sito www.coldiretti.it divulgata in occasione del Salone della creatività. Dall'indagine emerge anche che la maggioranza dei genitori (40 per cento) vorrebbe che il proprio figlio scegliesse da solo, mentre resiste uno zoccolo duro del 25 per cento che - sottolinea la Coldiretti - si opporrebbe ad una eventuale scelta professionale agricola dei propri figli. L'interesse nei confronti dell'attività agricola è senza dubbio spinto dalle difficoltà nel trovare opportunità di occupazione in un periodo di crisi, ma è soprattutto il frutto - sottolinea la Coldiretti - di una nuova percezione sociale del lavoro in campagna e delle opportunità che offre una elevata qualità della vita nel contatto con la natura e nella garanzia della genuinità dell'alimentazione.

Le quotazioni della "vita country" - continua la Coldiretti - sembrano lievitare con un giovane su quattro di età compresa tra i 25 ed i 34 anni che fa l'orto o il giardinaggio, quasi due milioni di under 35 che scelgono di trascorrere le vacanze in campagna, otto ragazzi su dieci che acquistano prodotti alimentari tipici a denominazione di origine e biologici, ma anche un interesse rilevante per le Facoltà legate all'agricoltura e all'alimentazione e il sogno di aprire un agriturismo che è sempre più corrente. E su Facebook - continua la Coldiretti - si moltiplicano i gruppi dove discutere su come mantenere un orto o fare acquisti alimentari di qualità al giusto prezzo nei mercati degli agricoltori, fattorie, cantine e agriturismi, come quello di "Coldiretti Giovani Impresa". ■

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Coopertiva Acli rinascita agricola di Tuglie

Il frantoio diventa il cuore della città

Presieduto da Uccio Guido, l'oleificio si trasferirà presto in una nuova struttura che ospiterà eventi, convegni ed un punto vendita stabile con i prodotti locali

“La sfida che ci proponiamo è ambiziosa ed è quella di diventare il punto di riferimento per le attività agricole del comprensorio”. **Giuseppe Pisanello**, agronomo, 39 anni, è dal 1994 il vicepresidente della Cooperativa Acli rinascita agricola di Tuglie. Una realtà che nasce negli Anni Sessanta dall'entusiasmo dell'onorevole Ippazio Imperiale, democristiano con il pallino della cooperazione, “padre” di molte delle strutture Acli della zona. Un inizio di attività vigoroso e scoppiettante, poi un lento declino della struttura, sino agli anni Novanta, quando la presidenza passa nelle mani di **Uccio Guido**, che dopo venti anni tiene ancora ben saldo il timone della cooperativa. Dottore in chimica, Guido ritorna a Tuglie da pensionato dopo una lunga esperienza lavorativa fuori, e si butta a capofitto nella conduzione della cooperativa. Un impegno costante ed appassionato, che ha dato i suoi frutti.

Oggi l'oleificio conta 450 soci e lavora circa 10mila quintali di olive. “Una quantità non imponente rispetto ad altre realtà – si affretta a spiegare Pisanello – ma bisogna tener conto che il comprensorio di Tuglie è caratterizzato da un'agricoltura molto variegata che comprende varie colture: siamo nella piana di Gallipoli, a due passi dal comune di Alezio, che ha ben due doc del vino, e quindi sono molti diffusi i vigneti, e poi ci sono molte coltivazioni di ortaggi, è molto diffusa la coltivazione della patata. In questo contesto si inserisce l'ulivicoltura che non è però dominante come in altre zone, penso alla costa adriatica, Otranto, Vernole, Melendugno”.

La rinascita della cooperativa inizia circa dieci anni fa, quando la nuova dirigenza si propone come obiettivo principale il trasferimento in una nuova sede. “Eravamo nel centro del paese, in un edificio su due piani, molto scomodo sia come posizione, perché era vicino alle scuole ed era difficile trovare il parcheggio, e sia come disposizione e come capienza degli ambienti”, dice Pisanello. Guido inizia ad avviare l'iter per la richiesta del finanziamento del nuovo oleificio attraverso i Patti territoriali. Un procedimento che ha i tempi della politica e della burocrazia. E così tra il primo atto e l'effettivo trasferimento nella nuova sede passano circa dieci anni. “Ma ne è valsa la pena – allarga le braccia il vicepresidente – perché ora siamo nella zona artigianale ed abbiamo una signora struttura che ci permette di lavorare



In alto, l'esterno dell'oleificio di Tuglie ed un'immagine interna con il presidente Uccio Guido e il suo vice, Giuseppe Pisanello. Il frantoio è pronto a traslocare in una struttura più estesa ed articolata che diventerà il volano economico del comune salentino

nel migliore dei modi e ci invoglia a mettere in cantiere molte iniziative”.

Una linea continua, ambienti spaziosi e luminosi, uffici confortevoli, e poi tanti spazi la cui funzione è ancora tutta da inventare. “Disponiamo anche di un grande edificio attiguo in cui a breve avvieremo la vendita di agrofarmaci: concimi, film termici e tutti i prodotti più innovativi per l'agricoltura”, anticipa Pisanello.

E proprio in questo piano di rinascita si inserisce l'ingresso in “Coopolio”. “Non facevamo parte di nessuna organizzazione di produttori – dice il dirigente – ma abbiamo cono-

sciuto Coldiretti e ci siamo trovati perfettamente in sintonia rispetto ai progetti ed alle politiche per lo sviluppo del nostro settore. Per questo abbiamo deciso di aderire con entusiasmo all'Op di Coldiretti”. Tra i progetti di Coopolio che stanno più a cuore alla cooperativa tugliese, l'imbottigliamento e la valorizzazione dell'extravergine, “che vogliamo poi vendere direttamente ai consumatori, perché è l'unico modo per ottenere il giusto prezzo. D'altro canto è sempre più un'esigenza dei consumatori quella di acquistare prodotti di cui si conosce la provenienza, che abbiamo

una tracciabilità totale. E questo noi possiamo garantirlo al cento per cento. Possiamo anche portarli a vedere le piante da cui provengono le olive”.

E poi la valorizzazione dei sottoprodotti come la sansa. “Appena la cediamo ai sansifici il suo valore viene immediatamente moltiplicato di cinque, sei volte rispetto a quanto riusciamo a venderla. Allora credo sia giunto il momento che quel plus valore rimanga alle cooperative che poi possono ridistribuirlo ai soci o investirlo in innovazione tecnologica. La sansa può essere utilizzata per le bioenergie, come concimazione organica. E' un prodotto a tutti gli effetti, non uno scarto di cui sbarazzarsi”.

La politica dell'oleificio tugliese è quella di spaziare a 360 gradi, aprendosi a nuove attività ed iniziative. “Possiamo adibire alcuni locali della nuova struttura alla vendita diretta e non solo di olio ma anche di prodotti coltivati in loco. Troviamo ottima la politica della Coldiretti del chilometro zero e dei mercati di Campagna amica. Del resto sappiamo dalla nostra esperienza che i consumatori amano acquistare direttamente dai fondi. Ed i farmers market devono essere un'alternativa allo shopping nelle aziende. Un'alternativa che dà le stesse garanzie ai consumatori. Per questo noi insistiamo sulla tracciabilità completa: dove è stato coltivato quel determinato ortaggio, l'ultimo trattamento effettuato, la trasformazione, il percorso che ha fatto prima di arrivare sulla bancarella. Tutte informazioni che danno al prodotto un valore aggiunto incredibile, soprattutto in un periodo di allarmi alimentari come quello che stiamo vivendo”.

Insomma i progetti non mancano. “Ormai siamo pronti a trasformarli in realtà a tutti gli effetti”, garantisce Pisanello. Che aggiunge: “L'oleificio di Tuglie è l'unica cooperativa del paese. Ed allora perché non farla diventare il centro nevralgico di una serie di attività, in modo che possa galvanizzare posti di lavoro e diventare il volano dello sviluppo economico della zona? Credo che i tempi ormai siano maturi per il salto di qualità. Sinora – prosegue – siamo stati limitati dalla vecchia struttura che non permetteva alcun tipo di progetto aggiuntivo rispetto alla molitura delle olive. Ma la nuova sede nella zona artigianale ha le carte in regola per diventare un grande centro di aggregazione di risorse umane ed economiche. Ed è una sfida che ci entusiasma”. ■

Palazzo dei Celestini



Coldiretti lancia un piano di BUON GOVERNO

Tre incontri nella sede della federazione nei quali il presidente Pantaleo Piccinno ha prospettato ad Antonio Gabellone, Adriana Poli Bortone e Loredana Capone idee e soluzioni per il rilancio del comparto agricolo del Salento

La Provincia al cospetto dei coltivatori diretti. Tre incontri in cui **Loredana Capone**, **Adriana Poli Bortone** ed **Antonio Gabellone** hanno ascoltato le esigenze del mondo agricolo nella sede della Coldiretti, ed hanno prospettato i loro progetti amministrativi in caso di elezione. Tre incontri introdotti dal presidente della Coldiretti di Lecce, **Pantaleo Piccinno**, che ha illustrato ai candidati il programma di buon governo: idee, consigli, istanze per rilanciare il mondo rurale. Eccone un'ampia sintesi.

* * *

Il documento per il buon governo del territorio rappresenta lo spunto per una riflessione puntuale per la valorizzazione della agricoltura della provincia di Lecce, evidenziando il rapporto fra la stessa agricoltura e le sue molteplici funzioni, che non sono esclusivamente quelle di produrre beni alimentari bensì tutte quelle correlate, in particolare quelle relative alla salvaguardia dell'ambiente e del territorio. Fra agricoltura e ambiente, infatti, esiste una relazione dinamica: l'agricoltura, in quanto principale utilizzatrice dei terreni rurali, interagisce profondamente sui sistemi naturali e rappresenta un fattore determinante per la buona qualità dello spazio rurale e dell'ecosistema. Siamo comunque consapevoli che l'agricoltura deve essere prevalentemente indirizzata alla produzione di cibo.

Il corretto punto di partenza per chi governa la Provincia di Lecce è l'acclamare ed il condividere l'attuale insostenibilità economica delle produzioni agricole. L'agricoltura salentina vive ormai da tempo una crisi strutturale, oggi aggravata da una crisi di carattere generale. Da questo stato di crisi possono comunque generarsi positività. In primo luogo è ormai divenuto patrimonio comune che la ricerca esagerata della competitività fine a se stessa e la tendenza al gigantismo sono modelli di sviluppo ampiamente superati. A seguito degli scandali finanziari è nata una generalizzata voglia di economia reale, capace di soddisfare i bisogni primari e fatta di lavoro e impegno. Quando Obama dice "comprate locale" e "comprate americano", allora vuol dire che qualcosa sta cambiando e che si stanno rivedendo i modelli di sviluppo. La parola d'ordine è oggi "sostenibilità", che deve essere sostenibilità economica e ambientale, sociale e culturale.

Se facciamo una analisi obiettiva del tessuto economico del nostro territorio non possiamo non riscontrare che i livelli decisionali delle politiche economiche sono spesso esterni al territorio

stesso. Abbiamo un sistema bancario costituito prevalentemente da istituti di carattere nazionale. Abbiamo una media e grande distribuzione la cui sede decisionale oggi è nel Nord Italia, ma domani potrà essere a Parigi e dopodomani forse in America.

Ovviamente non si vogliono assolutamente mettere in discussione gli assetti e le proprietà; è urgente però avviare un "convincimento" di tutti gli attori economici, sociali e politici a convergere su di un modello di sviluppo locale che sia capace di creare reti e relazioni tra settori, comparti, imprese, cittadini e consumatori, che a loro volta generino ulteriore sviluppo e benessere.

E' questa la filosofia del "km 0", che non è autarchia, non è chiusura, bensì è sviluppo diffuso e benessere condiviso. E' questo il primo passo da compiere, propedeutico alla internazionalizzazione del Salento, che dovrà avvenire nella sua interezza e non in maniera episodica come avviene oggi.

Siamo consapevoli della complessità delle problematiche esposte, quanto della limitatezza delle competenze istituzionali dell'Ente Provincia in materia di agricoltura e del fatto che i poteri decisionali e di orientamento delle politiche agricole sono delegati alle sedi extranazionali. Riteniamo però che un ente intermedio come la Provincia possa svolgere un insostituibile ruolo di attivazione e governo di processi virtuosi di sviluppo locale nei quali l'agricoltura abbia pari dignità rispetto agli altri attori economici.

Ciò vale in misura maggiore per la Provincia di Lecce, ove a fronte di una identità territoriale molto forte (Salento) si riscontra una altrettanto forte disomogeneità amministrativa dovuta alle evidenti differenze tra le cento municipalità (da Giuggianello a Lecce). Coldiretti Lecce non può permettersi il lusso di esprimere il disagio del settore con una semplice protesta; abbiamo voglia di tracciare un percorso di sviluppo che sia locale, diffuso, condiviso e duraturo.

Al presidente della Provincia di Lecce chiediamo di condividere questo percorso; ai capi dell'opposizione chiediamo di verificare che questo percorso venga intrapreso e portato a termine. Ecco le priorità: dare forza all'agricoltura nella sua capacità di fare reddito; ridurre i costi causati dal passaggio dai campi alla tavola; garantire un cibo sano e genuino al giusto prezzo.

Dimezzare le intermediazioni e i troppi passaggi dei prodotti agro-alimentari dal campo alla tavola: occorre favorire strumenti di aggregazione e forme associative innovative tra produttori, ma anche fra consumatori con i Gruppi di Acquisto Solidali, (come già fatto dal-



Da sinistra, il presidente di Coldiretti Pantaleo Piccinno, Antonio Gabellone e Giorgio Donnini

la Provincia di Milano) per contribuire a creare una filiera più corta, che elimini la distorsione degli eccessivi passaggi dalla produzione al consumo.

Realizzare mercati contadini (farmers market) per la vendita diretta dei prodotti agricoli del territorio. Il successo riscontrato dai mercati dei contadini, che è determinato da un evidente bisogno dei consumatori, deve essere di stimolo per la distribuzione e per l'industria alimentare a puntare su una filiera che parta dai prodotti del territorio.

- Incentivare l'utilizzo dei prodotti locali nella ristorazione collettiva ed assicurare il diritto allo scaffale nella distribuzione. Occorre a riguardo dare piena ed immediata attuazione alla Legge Regionale n. 38 del 20.11.2008 "Norme per il sostegno del consumo dei prodotti agricoli regionali".

- Applicare la legge per la etichettatura di origine obbligatoria, come richiesto da milioni di cittadini italiani. Creare un piano per le infrastrutture ed in particolare per la conservazione delle acque. In particolare per la provincia di Lecce occorre definire un piano per l'affinamento e l'utilizzo delle acque reflue e sostenere il finanziamento di infrastrutture necessarie che vanno dalla viabilità rurale, alla elettrificazione, alla rete idrica per finire alle reti informatiche.

Ridurre il carico burocratico e di controlli sulle imprese, potenziando gli strumenti che regolano già il rapporto Impresa-Pubblica Amministrazione. In merito ai controlli, meglio finalizzare l'attività della Polizia Provinciale.

Comprimere la fiscalità locale: ridurre la fiscalità locale sulle imprese agricole ed eliminare la tassa sugli accessi carrabili alle strade provinciali. Tale tassa rimane incomprensibile e pertanto ha generato scontento e ribellione: non si può pagare per andare a lavorare. Sostenere nelle scuole lo stu-

dio della corretta alimentazione; incentivare la diffusione e la frequentazione delle fattorie didattiche. Consolidare il no agli Ogm per tutelare la distintività delle produzioni del nostro territorio; promuovere il made in Italy e le eccellenze enogastronomiche del Salento. Si riconoscono le grandi potenzialità ed il buon lavoro effettuato con il marchio "Salento d'amare". Si auspica però una maggiore concretezza nelle azioni di promozione che devono portare benefici immediati alle aziende.

Ancora, incentivare la raccolta dei rifiuti speciali dalle aziende agricole. Favorire sistemi di commercializzazione degli alimenti in grado di contenere o ridurre gli imballaggi. Incrementare la diffusione di bioplastiche e materia riciclabile. Creare un piano locale per stimolare lo sviluppo di imprese agricole multifunzionali. Consolidare le misure di carattere agroenergetico: la produzione agroenergetica può servire all'azienda per sostituire l'utilizzo di energia fossile, contribuendo così al disinquinamento ambientale. Razionalizzare l'uso del territorio per ridurre il consumo di terreno agricolo.

Privatizzare alcuni servizi sociali di prossimità realizzabili dal sistema diffuso delle imprese agricole: agrisilo, attività di assistenza per anziani e disabili o per recupero di persone disagiate. Questo è un altro aspetto della multifunzionalità dell'azienda agricola che può diventare importante in funzione di sostenere il presidio del territorio.

Infine, riconoscere le imprese e le famiglie che operano e vivono in campagna quale tessuto sociale garante di una legalità diffusa. Intraprendere una politica di gestione compatibile della fauna selvatica. Costruire un piano di investimento per la realizzazione di infrastrutture e sostegno alle reti telematiche. Ed una nuova politica condivisa di interventi per il settore agricolo.

IL NEO PRESIDENTE DELLA PROVINCIA GABELLONE “L’AGRICOLTURA FRA LE PRIORITÀ DEL MIO PROGRAMMA”

Ed un testa a testa tiratissimo ha alla fine consegnato la Provincia di Lecce ad **Antonio Gabellone**. Molti i punti di adesione del programma amministrativo del neo eletto leader di Palazzo dei Celestini rispetto alle proposte lanciate da Coldiretti. A cominciare dai farmers market, “che abbiamo già lanciato nell’ambito dell’Area vasta di Casarano quando io ero il primo cittadino di Tuglie, comune che rientra appunto nella squadra dei comuni dell’Area vasta. Ed è un’esigenza che viene dal basso quella del cibo a Km 0. Per questo mi impegnerò a supportare la vendita diretta con grande convinzione”.

Nell’agenda di Gabellone anche la riutilizzazione per fini agricoli delle acque reflue dei depuratori. “Non capisco

solo un danno al territorio”. Importante sarà poi la promozione del turismo, “che vede la campagna in prima linea come risorsa naturale capace di attrarre visitatori con la sua bellezza. Ed in questo, il ruolo degli agricoltori sarà fondamentale”.

Importante sarà il contributo che le altre due sfidanti daranno ora dai banchi dell’opposizione. **Loredana Capone**, nell’ambito dell’incontro, aveva concentrato l’attenzione soprattutto sul marchio d’area e sullo sviluppo del territorio attraverso la promozione dei prodotti tipici. “Ci siamo avvalsi in questi anni della competenza dell’assessore **Cosimo Durante** – ha commentato (anche lui presente all’incontro, ndr.) – che ha avviato una serie di progetti importati come appunto il marchio Salento d’A-

Salento”.

Grande affinità rispetto al progetto di Coldiretti Lecce per il rilancio del settore agricolo lo ha dimostrato nel corso dell’incontro **Adriana Poli Bortone**, che non ha nascosto il suo gradimento per quella che ha definito “la migliore e più dettagliata esposizione di proposte programmatiche che ho avuto modo di ascoltare in tutta questa lunga campagna elettorale”, ha detto elogiando il presidente Pantaleo Piccinno. La senatrice, creatrice del movimento “Io Sud”, ha puntato il dito contro una politica che strizza l’occhio in modo eccessivo alle regioni del Nord, sotto la spinta della Lega, penalizzando in modo sistematico e preoccupante l’intero Mezzogiorno d’Italia. “Quando il governo decide di tagliare 40 scali merce al Sud, già pove-

scuna possa portare avanti dei programmi ad hoc a secondo della realtà locale”.

Anche a Bruxelles, dice l’europarlamentare, ci sono dei livelli di sordità rispetto a verità che potrebbero invece avvantaggiare il Sud. “Penso alla dieta mediterranea, ormai considerata la migliore e la più salubre da tutti i nutrizionisti del mondo. Però in Europa si fa orecchie da mercante per spianare la strada al burro, alla margarina e ad altri prodotti che rappresentano altri Paesi ed altre zone”. Da qui, insiste Poli Bortone, il progetto “Compro Sud”. “Che si sposta perfettamente con le proposte di Coldiretti e la filosofia del km0 – dice – Noi consumiamo attualmente nel Mezzogiorno il 6 per cento di ciò che produciamo. Il rimanente 84 per cento è rappresentato da prodotti che arrivano sulla



cosa si sia aspettato per fare questo”, alza le mani. “In una provincia con una secolare, cronica penuria di acqua mi sembra un’idea assolutamente razionale quella di non sprecare una risorsa che invece è un toccasana per la campagna”. Assurdo anche il pagamento della tassa per gli accessi. “Un prelievo fiscale che ha del paradossale – aveva detto nella sede della Coldiretti il neopresidente della Provincia – e che mi impegnerò subito ad abolire. La Polizia provinciale dovrà dedicarsi piuttosto alle attività di prevenzione, evitando un atteggiamento persecutorio che non le compete”. Salento d’Amare? “Un contenitore



Da sinistra in alto, alcuni momenti degli incontri con Poli Bortone, Loredana Capone e Cosimo Durante. La senatrice Poli Bortone con Giorgio Donnini e Pantaleo Piccinno all’ingresso della federazione

per ora vuoto. L’idea è buona ma ad essa non è seguita un’adeguata azione concreta di supporto al progetto. Le aziende che si fregiano del marchio mi hanno espresso il loro malcontento. Sono state coinvolte nell’iniziativa, ma poi i risultati sperati a livello di ritorno economico non ci sono stati. Allora io mi impegnerò a dare concretezza a questo marchio, facendo in modo che diventi effettivamente volano per il made in Salento nel resto dell’Italia e nel mondo”. Per quanto riguarda le agroenergie, “ben vengano gli impianti a biomasse. Non sono pregiudizialmente contro, ma una cosa è certa: la materia prima impiegata deve essere locale, altrimenti non abbiamo risolto nulla e facciamo

mare. Con il progetto Riso abbiamo cercato di agevolare la burocrazia delle imprese e degli enti, telematizzando molti servizi. Purtroppo, l’adesione dei Comuni non è stata adeguata: solo quattro hanno risposto all’appello”. Una crisi strutturale per la quale Loredana Capone ha ribadito l’importanza di risposte politiche concrete, come la promozione ed il supporto alle attività di innovazione manageriale, al cambio generazionale all’interno delle imprese agricole, agli investimenti sulla cultura, sulla difesa della tradizione e della qualità, così come un nuovo impulso alla politica delle certificazioni d’origine. “Tutte azioni necessarie se vogliamo assistere ad un reale recupero del settore agricolo nel



ro di infrastrutture, mi dite come si può pensare di superare il gap che già ci divide dal Settentrione? Tagliare gli scali merce significa togliere la possibilità alle imprese, al mondo agricolo, di portare i propri prodotti nel resto d’Italia e d’Europa attraverso il trasporto su rotaia. Un’azione scellerata che vede ancora una volta il Sud pagare un prezzo altissimo ed immeritato”.

Se è vero che si deve realizzare il federalismo, incalza provocatoriamente Poli Bortone, allora le competenze del ministero dell’Agricoltura, “attualmente un carrozzone che trascina con se 18 società miste ed è coordinato da 25 direttori, vengano a questo punto trasferite per intero alle Regioni, in modo che cia-

nostra tavola da tutto il mondo: dai pomodori dell’India, che non subiscono controlli igienici di alcun tipo, all’olio della Tunisia e del Marocco. Dobbiamo invece abituarci a consumare prodotti locali, per questo “Compro Sud” potrebbe diventare un franchising di prodotti del territorio, ed essere una realizzazione concreta di un progetto partito bene, come “Salento d’Amare”, ma poi rimasto solo un logo senza contenuti”. Una tirata d’orecchi la senatrice la fa alla grande distribuzione del Salento, “ed anche a chi ha concesso le licenze in cambio solo di pochi posti di lavoro, quando invece si doveva negoziare il diritto di scaffale delle produzioni locali, ed a quel punto si che ci sarebbe stato un effettivo vantaggio per il territorio”.

La senatrice ha confermato la sua piena condivisione al progetto delle agroenergie. “Da sindaco ho subito sottoscritto il progetto per la realizzazione delle centrali a biomasse - dice - perché non si può nascondere il fatto che dopo la morte del settore del tabacco, c’è bisogno di trovare alternative che permettano agli agricoltori di fare reddito, ed il progetto delle agroenergie mi pare un’ottima occasione. Ma purtroppo una politica di dispetti e ripicche personali ha messo mille bastoni ad un’iniziativa che invece poteva già essere operativa”.



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

MALATTIE PROFESSIONALI

Si definiscono professionali quelle malattie contratte nell'esercizio di una attività e causate dal lavoro. Si differenziano dagli infortuni in quanto sono caratterizzate da una causa lenta, diluita nel tempo; questo fattore, rende difficilmente valutabile il momento di insorgenza della malattia, che si intende manifestata nel primo giorno di completa astensione dal lavoro a causa di essa.

Qualora la malattia si manifesti dopo l'abbandono del lavoro, per data di manifestazione si assume la data di presentazione all'INAIL della denuncia di malattia professionale.

Ai fini della tutela da parte dell'INAIL, è necessario dimostrare che l'attività professionale è stata la causa dell'insorgenza della malattia.

ONERE DELLA PROVA

In considerazione anche delle difficoltà di individuare una definizione valida di malattia professionale, era stato previsto il sistema della **lista chiusa**: la tutela assicurativa era cioè limitata alle malattie elencate in due apposite tabelle, una per l'industria, l'altra per l'agricoltura che indicavano quali malattie erano riconoscibili come professionali, le lavorazioni che potevano esserne stata la causa ed il periodo massimo di indennizzabilità dalla cessazione del lavoro.

Dal 1988 è stato introdotto il **sistema misto**: da tale data viene considerata malattia professionale qualsiasi malattia di cui sia provata la causa di lavoro. Pertanto, accanto alle malattie di cui alle vecchie tabelle - per le quali continua a vigere la presunzione d'origine - sono divenute indennizzabili tutte le malattie causate dal lavoro, per le quali se non comprese in tabella, **l'onere di provare l'origine lavorativa grava sul lavoratore**. Nel caso delle malattie non tabellate, dunque, il problema principale è quello di dimostrare l'avvenuta esposizione al rischio, con riferimento alle mansioni svolte, alle condizioni di lavoro, alla durata e all'intensità dell'esposizione.

Lo sviluppo delle tecnologie e degli strumenti lavorativi che comportano anche una modificazione dei fattori di rischio, impongono un costante adeguamento delle tabelle delle malattie professionali.

Le tabelle oggi in vigore sono state introdotte con il D.P.R. n. 336/94 ed hanno visto l'inserimento di nuove lavorazioni, l'ampliamento di altre già precedentemente previste, la scomposizione di alcune attività e l'eliminazione di altre che le moderne tecnologie hanno fatto scomparire.

Con queste nuove tabelle il legislatore ha cercato anche di ridurre le fonti di contenzioso, correggendo alcune incertezze interpretative che

erano presenti nella precedente formulazione e puntualizzando le previsioni delle precedenti tabelle, anche alla luce delle moderne tecniche di laboratorio, che permettono indagini più precise ed accurate. In particolare, si è cercato di ridurre al minimo i dubbi diagnostici, prevedendo specifiche situazioni cliniche, strumentali e di rischio lavorativo per tutte quelle patologie per le quali si poneva il problema di ponderare la consistenza concausale del fattore lavorativo.

Riportiamo, di seguito, alcuni brevi cenni sulle malattie professionali maggiormente diffuse:

SORDITA' DA RUMORI

Malattia molto diffusa a causa dell'elevata rumorosità della maggior parte degli ambienti lavorativi dovuta alla meccanizzazione delle attività. Consiste in una riduzione della capacità uditiva tale da compromettere la percezione della voce di conversazione ed è provocata da una esposizione prolungata a rumori di intensità elevata. Il danno è irreversibile e si aggrava progressivamente se viene mantenuta l'esposizione alla sorgente rumorosa. Il limite temporale di indennizzabilità è di 4 anni dopo la cessazione dell'esposizione alle lavorazioni rumorose. Sono tabellate, attività quali le lavorazioni eseguite nel settore metalmeccanico, nelle fonderie, nei lavori di carpenteria in ferro, falegnameria e lavorazione del marmo. Per il settore agricolo assume rilevanza per i trattoristi e tutti gli addetti a mezzi meccanici.

SILICOSI

Consiste in lesioni polmonari provocate dalle particelle di silice inalate in lavorazioni che espongono a tale rischio, quali miniere e cave, industrie siderurgiche, lavorazioni di sabbie, ghiaie e rocce, edilizia, fabbricazione di laterizi, vetro, smalti, cementi e qualsiasi lavorazione dove si sviluppi polvere nelle varie fasi del ciclo produttivo. Per tale malattia è prevista una disciplina particolare: a differenza delle altre malattie professionali è sufficiente che sia contratta nell'esercizio del lavoro.

Per questa malattia, inoltre, non è previsto alcun termine di scadenza per la richiesta di revisione.

BRONCOPNEUMOPATIE

Causate dall'inalazione di sostanze presenti nell'ambiente di lavoro che provocano reazioni di tipo allergico (es.: asma bronchiale). In agricoltura, sono abbastanza frequenti le affezioni di questo tipo causate da prodotti vegetali e animali, quali le polveri di fieno e di cereali, il pelo di animali, la farina di grano ed i parassiti in essa contenuti.

Il nostro Patronato mette a disposizione degli assistiti i medici e i legali per analizzare con ocularità tutte le situazioni che possono portare all'insorgenza di una malattia professionale, in modo che possa essere indennizzata correttamente dalla sede INAIL: pertanto chi avesse bisogno di una consulenza per quanto esposto, può rivolgersi all'Ufficio Provinciale o alle sedi zonali.

La Sieglinde alla conquista del Nord

Dopo l'allarme lanciato da Coldiretti, supermercati della Lombardia pronti a ritirare il prodotto

Un canale di vendita nella media distribuzione settentrionale. Ma anche uno studio di ricerca sulla tenuta del prodotto in frigoconservazione. L'emergenza che ha colpito la produzione delle patate Sieglinde di Galatina ha una duplice soluzione, emersa durante ed a margine del tavolo convocato nei giorni scorsi dal presidente della Camera di Commercio di Lecce, Alfredo Prete, dopo l'allarme lanciato da Coldiretti Lecce.

È bastato scandagliare la grande e media distribuzione italiana per trovare un'alternativa al mercato tedesco. Grazie all'interessamento diretto dell'assessore regionale alle Risorse Agroalimentari, Enzo Russo, si è attivato un canale privilegiato con la rete di supermercati de Il Gigante, catena di Sesto San Giovanni piuttosto diffusa nel Nord-Ovest: più di 35 punti vendita sparsi nelle province di Milano, Bologna, Torino, Bergamo, Varese, Cuneo, Lodi, Como, Brescia, Vercelli, Asti, Piacenza e Novara. L'azienda settentrionale sarebbe disposta a prendere i 150mila quintali di patate ancora ferme sotto la terra rossa di Galatina e della costa jonico-salentina. A una condizione, però: il confezionamento in sacchetti da 2 o 5 chilogrammi, al posto delle casse in legno piene di terra rossa e carta. Un campione del

prodotto, messo a punto grazie alla collaborazione di diverse ditte salentine di confezionamento, è giunto a Sesto San Giovanni per essere valutato. Il prezzo? In luogo dei 7 centesimi al chilogrammo proposti dal mercato "Il Gigante" offre ai produttori 25 centesimi: compresi i costi di confezionamento e trasporto. Non sono i 30 euro al quintale che avrebbero voluto spuntare gli agricoltori, ma è pur sempre una soluzione che consente almeno di rientrare di alcuni costi di produzione e superare un'emergenza che sembra senza uscita.

Una risposta al problema potrebbe arrivare anche da uno studio di ricerca dell'Università del Salento, condotto dal docente Luigi De Bellis (Fisiologia Vegetale), sulla frigoconservazione della patata Sieglinde. Un progetto che avrebbe bisogno di diverse migliaia di quintali di prodotto da raccogliere in fretta per non perdere le caratteristiche organolettiche del tubero. La richiesta - partita da Coldiretti, Legacoop, Cisl e Assri (l'azienda speciale della Camera di Commercio) e appunto Università - ha trovato l'immediata disponibilità di Enzo Russo, che ha a disposizione un fondo piuttosto cospicuo per la ricerca. L'idea è di raccogliere i tuberi, frigoconservarli e verificare tecniche e trattamenti a seguito della termoconservazione, anche perché il pro-

dotto è particolarmente delicato. La ricerca, che nell'immediato consentirebbe quanto meno di non far marcire il prodotto sottoterra, potrebbe aprire nuovi scenari. Tra le disponibilità alla collaborazione di questa idea anche quelle di alcune strutture private non agricole, come Interfrutta di Roberto Fatano, che apriranno i propri impianti di refrigerazione al progetto.

Bisogna fare in fretta. Sperando di ottenere al più presto una risposta da Il Gigante, i tempi per la raccolta sono davvero strettissimi. Il caldo torrido di questi giorni sta spaccando la terra rossa, aprendo ferite nel terreno: condizioni che spianano la strada alle infezioni ed alle farfalle per il deposito di uova. Sperando in un fine settimana senza pioggia, restano otto-dieci giorni per chiudere la filiera: raccolta, confezionamento, trasporto e vendita. Per parte della produzione, la termoconservazione potrebbe allungare i tempi di un paio di mesi: un periodo da sfruttare per capire dove, come, quando ed a quanto piazzare questa eccellenza salentina che ancora una volta non troverà estimatori nella sua terra. ■ (s.l.)



STOP AL VINO ROSÈ

“Siamo fortemente soddisfatti per lo stop alle miscele di vini da tavola bianchi e rossi per produrre il “finto rosè” che sarebbe arrivato sul mercato dal primo agosto. Tale provvedimento salva circa 48 milioni di bottiglie di vero rosato Made in Italy da una concorrenza sleale su un mercato nazionale che è cresciuto del 20 per cento negli ultimi cinque anni e che ha visto affermarsi molti vini rosati salentini”. È quanto ha affermato il presidente della Coldiretti di Lecce, **Pantaleo Piccinno**, nel commentare la rinuncia della Commissione Europea alla proposta di consentire la realizzazione di vino rose' dal semplice taglio del bianco con il rosso, comunicata dal Commissario all'agricoltura Mariann Fischer Boel. “Si tratta di una vittoria italiana ottenuta anche grazie al pressing della Coldiretti che ha sollevato il problema nell'ambito del Forum organizzato a Bruxelles sulle trappole europee nella spesa degli italiani dove si è fatto luce su una pratica che avrebbe consentito, senza indicazione obbligatoria in etichetta, di chiamare con lo stesso nome prodotti profondamente diversi: la semplice miscelazione di bianco e rosso rispetto alla tradizionale vinificazione in bianco delle uve rosse utilizzata in Italia, dove si contano oltre 700 etichette nazionali, di cui circa il 10% prodotte nel Salento.

“Spero - ha concluso Piccinno - che questo possa rappresentare una tappa importante nella salvaguardia della vitivinicoltura salentina, messa ultimamente fortemente a rischio da situazioni di mercato e anche da una riforma della organizzazione comune di mercato del settore che non premiano la qualità dei nostri vini”. ■

Nasce il primo punto vendita stabile di "Campagna Amica"

Voglia di cibo sano, genuino, sicuro. Voglia di extravergine di qualità. E per festeggiare il primo giorno di entrata in vigore della normativa europea che prevede l'obbligo di etichetta dell'olio extravergine, Coldiretti Lecce ha tenuto a battesimo il primo punto vendita stabile dei prodotti dei coltivatori diretti. Il negozio degli alimenti di Campagna amica è all'interno dell'**Oleificio cooperativo della riforma fondiaria di Nardò (via per l'Avetrana)**.

Mercoledì primo luglio è stata l'occasione per gustare i sapori e i profumi della terra salentina: a cominciare dall'olio extravergine di qualità, degustato su bruschette, friselle ed altri prodotti da forno offerti dai coltivatori e dai soci della cooperativa, alla frutta appena raccolta dal campo, alla verdura, ai latticini, al vino salentino, alle conserve, ai sottoli, alla salsa di pomodori, ai legumi. Un festival di sapori e profumi tutti rigorosamente prodotti nel Salento dai coltivatori diretti, dai soci della Cooperativa e dalle aziende che hanno deciso di sposare il progetto di Coldiretti di cibo a Km0. Un punto vendita in cui la freschezza e la qualità saranno garantite tutti i giorni, dal lunedì al sabato, ai consumatori.

E proprio per rispondere a quella che è una vera e propria esigenza dal basso, la Coldiretti è impegnata su tutto il territorio nazionale, dal Salento alla Val d'Aosta, nella realizzazione di una straordinaria rete di ventimila mercati degli agricoltori firmati "Campagna amica", dove acquistare direttamente prodotti provenienti dagli

allevamenti e dalle coltivazioni italiane per combattere la moltiplicazione dei prezzi dal campo alla tavola, garantire la sicurezza a tavola e smascherare il finto made in Italy. Il prodotto agricolo "cento per cento italiano" senza trucchi, firmato dagli agricoltori, sarà offerto - sostiene la Coldiretti - attraverso la più estesa rete commerciale nazionale che coinvolge oltre ai mercati di Campagna amica anche duemila punti di vendita delle cooperative, mille dei consorzi agrari, cinquemila agriturismi e diecimila aziende agricole, e coinvolgerà inoltre la rete della ristorazione a "Km zero" e la distribuzione che intenderà partecipare. Saranno coinvolti - conclude la Coldiretti - le piccole e le grandi città con l'obiettivo di dare l'opportunità a tutti i consumatori.

In Italia sono già saliti a 60.700 i frantoi, le cantine, le malghe e le cascine dove è possibile acquistare direttamente. Un'opportunità che accresce anche il patrimonio di conoscenze di turisti e locali, che hanno modo di verificare con i proprio occhi le attività produttive del territorio. Alla vendita in azienda si aggiungono 251 mercati degli agricoltori (farmers market) aperti dalla Coldiretti nelle piccole e grandi città, dei quali quasi la metà già accreditati per il rispetto di un preciso disciplinare. Sul sito www.lecce.coldiretti.it è disponibile una mappa delle imprese agricole che vendono direttamente i prodotti distinti per comune, ma anche un elenco dei mercati dei produttori attivi nelle diverse città. ■



"Campagna" letteraria (incontro con l'autore)

Il ritorno dei contadini

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

Pubblichiamo il terzo ed ultimo brano estratto 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.

La società industriale ha senza dubbio raggiunto i propri limiti di sostenibilità ecologica e umana e sembra poco probabile che la "terziarizzazione" dell'economia rappresenti una via d'uscita. Il fatto che nelle città gli individui siano ormai ammassati e il malessere che ciò produce, gli inquinamenti di vario tipo e le catastrofi ambientali che nessuno riesce a domare, le malattie e le morti legate a un'alimentazione malsana o a un'alimentazione povera, testimoniano quotidianamente quanto sia necessario avere un differente approccio ai problemi, perché tutte le soluzioni generalmente proposte vanno verso un'accentuazione di tali fenomeni. E' stupefacente constatare che nessun governo del pianeta, in particolare nei paesi del Sud - in cui si trova la maggior parte dei contadini - si appoggia alla classe contadina: la moltiplicazione dei trattati di libero scambio che riguardano il settore agricolo e sacrificano milioni di contadini, ne costituiscono una prova eclatante.

Altre grandi crisi si profilano all'orizzonte: energetica, idrica, surriscaldamento climatico. L'agricoltura ne è largamente coinvolta e più di ogni altra categoria sociale, i contadini hanno tra le mani parte delle soluzioni. Mentre il modello dominante dipende da energie fossili, un'altra agricoltura, che produce le proprie risorse o che utilizza fonti rinnovabili, è una delle risposte al problema. In un futuro

prossimo, bisognerà contare su colture locali per limitare trasporti sempre più costosi ed inquinanti; per ridurre il consumo d'acqua e l'inquinamento dell'aria e dei suoli, solo l'agricoltura contadina fornisce risposte valide. E' anche probabile che le pressioni sulla terra aumentino: abbiamo visto gli interessi suscitati dalla biodiversità. Altri usi possono essere considerati, e alcuni sono già in corso: produzione di carburanti verdi, di farmaci... Sicuramente i contadini sono, più degli altri, in grado di controllare che non avvenga un'annessione massiccia di terra per il benessere di una minoranza. Inoltre, in questi periodi turbolenti, l'arma alimentare può essere sempre utile. Perciò i popoli dovrebbero cercare di assicurarsi la più grande autonomia possibile nel proprio approvvigionamento di cibo.

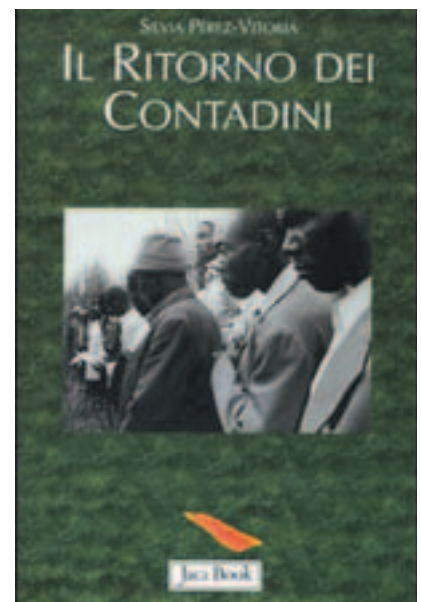
Infine, dobbiamo uscire, soprattutto noi Occidentali, da una concezione lineare della Storia che viene sempre più smentita dai fatti e che ci imprigiona in una versione errata del progresso. Il vero progresso, la vera novità, è quello che migliora la vita, in senso lato, di tutti e non solamente di alcuni.

E se oggi esiste una novità, è precisamente questo "ritorno dei contadini". Ci sono sempre stati, ma se sono rimasti silenziosi negli ultimi anni, oggi vogliono farsi sentire. Agiscono a tutti i livelli: sul piano internaziona-

le protestano contro il Wto e la liberalizzazione degli scambi, contro le politiche agricole comuni, che servono solo ad accompagnare tale processo. Un po' ovunque si battono contro le multinazionali: ovviamente quelle delle sementi, ma anche quelle del settore chimico e alimentare. Coltivano preservando gli equilibri naturali e chiedono terre - all'occorrenza le prendono - ma anche mezzi per lavorarle. Per questo forniscono il loro tempo, i loro mezzi, a volte sacrificano la propria vita.

In realtà, quella cui ci troviamo di fronte è una questione epocale circa la civiltà: la nostra è mortifera. Di fronte alle "necrotecnologie" di cui parla Jean-Pierre Berlan - che distruggono la terra, le sementi e gli uomini, impiegano nello stesso tempo lavoro morto ed esauriscono le energie fossili - i valori del mondo contadino sono sicuramente più vicini alla vita: rigenerazione della natura, utilizzo di lavoro vivo, sviluppo di sementi, articolazioni di tutti i sistemi viventi per assicurare la produzione di alimenti e impiego di energie rinnovabili.

La società industriale ha condotto a una guerra senza pietà contro la società contadina, sia sul piano economico che su quello sociale e culturale. Oggi sembra urgente appoggiare tutto ciò che può permettere agli agricoltori di sopravvivere e svilupparsi. Molti cittadini, al di fuori del mondo conta-



dino propriamente detto, cominciano a comprendere l'importanza di tale lotta: l'appoggio alle battaglie per la terra, le estirpazioni di Ogm, il sostegno ai prezzi agricoli e a un'agricoltura di qualità lo testimoniano. Bisogna sicuramente andare oltre e lottare contro tutto ciò che contribuisce a far scomparire i contadini. Occorre tenerlo a mente, pensarci continuamente come un'"agenda ombra" dell'azione politica, darsi questa "griglia di lettura". Ad esempio, le ragioni per opporsi all'ingresso della Turchia nell'Unione europea non dovrebbero essere politico-culturali. L'argomento principale dovrebbe essere bensì che questo Paese conta ancora il 30 per cento dei contadini e la maggior parte di essi scomparirebbero se l'integrazione si concretizzasse. Esempio ulteriore: nel momento della messa in atto di un programma economico e sociale, a qualunque livello, perché non chiedersi se questo permetterà l'insediamento di un maggior numero di contadini, la creazione di un'agricoltura tradizionale, la crescita di autonomia alimentare della regione, etc.?

Di fatto la questione contadina riguarda tutti noi; da essa dipende la nostra alimentazione, gran parte del nostro ambiente, e, in un futuro prossimo, il nostro stile di vita e la nostra cultura. Forse non tutti noi torneremo ad essere contadini, ma è poco probabile che le nostre società abbiano un avvenire senza una società contadina forte e numerosa. ■

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 luglio)

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