



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE  
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXII - Numero 7

OTTOBRE 2009

# ..terra salentina..

## Vendemmia 2009 "agrodolce"

*Buona qualità ma calo drammatico dei prezzi e della produzione. Una stagione caratterizzata da novità normative e dalla voglia di nuovi sbocchi di mercato*

**U**n brindisi agrodolce quello della vendemmia 2009 nel Salento. Una stagione molto difficile dal punto di vista degli attacchi parassitari. Pioggia insistente e temperature elevate hanno reso l'uva più vulnerabile del solito e le campagne di Terra d'Otranto infestate dalla peronospora. Allo stesso tempo, però, è una vendemmia che sarà ricordata per la qualità della produzione, con una impennata del vino "etichettato" e controllato, pronto ad essere imbottigliato ed a conquistare nuovi mercati.

Certo, il calo della produzione inciderà non poco sulle tasche degli imprenditori vitivinicoli. La Coldiretti Puglia stima un decremento generalizzato nel Salento che oscilla dal 50 al 70 per cento rispetto alla scorsa stagione, dovuto appunto a piogge persistenti e alle alte temperature che hanno danneggiato gravemente i grappoli. Altrettanto allarmante è l'andamento dei prezzi di mercato delle uve in tutta la regione, che risultano più bassi del 20 per cento in confronto alla precedente annata. Ad addolcire la pillola di una vendemmia critica, "l'aumento del 33 per cento della produzione doc e docg - osserva **Pietro Salcuni**, presidente della Coldiretti Puglia - Con i suoi 346mila ettolitri di vino a denominazione d'origine, la Puglia ha contribuito ad accrescere l'incidenza produttiva dei vini meridionali sul totale nazionale". Della stessa opinione l'assessore regionale all'Agricoltura, **Dario Stefano** secondo il quale "il settore vitivinicolo rappresenta una delle principali ossature del sistema economico pugliese ed è tra i protagonisti indiscussi del panorama italiano".

L'annata 2009 sarà anche ricordata per le novità normative. Dal 1° agosto 2009, con l'inizio della nuova campagna vendemmiale, è entrata in applicazione la nuova Ocm vino che ha introdotto anche nel settore dei vini le Dop (corrispondenti alle nostre Docg e Doc) e le Igp (corrispondenti alle nostre Igt).

La nuova Ocm sostanzialmente non stravolge il sistema italiano delle Docg, Doc e Igt, ma comunque introduce innovazioni sostanziali: la procedura di riconoscimento delle Dop e Igp, che si concluderà con l'iscrizione nel registro Comunitario delle Dop e Igp dei vini, avverrà me-



A sinistra, Domenico Bosco, responsabile nazionale del settore vitivinicolo di Coldiretti

dante una preliminare procedura nazionale ed una successiva procedura Comunitaria. Comunque in via transitoria, esclusivamente per le domande pervenute entro il 1° agosto 2009, si potrà continuare con la preesistente procedura nazionale, fino al 31 dicembre 2011 (in tal senso il Comitato nazionale vini Dop e Igt sarà chiamato a evadere una consistente mole di lavoro); - il sistema dei controlli di filiera, che sarà previsto anche per i vini Igt, dovrà essere effettuato da un Organismo terzo. Tale sistema garantirà una maggiore tutela del consumatore e salvaguarderà gli interessi dei produttori che

continua a pagina 2



### Speciale Usa

**L'America mangia locale**



■ alle pagine 4-5

### L'intervista

**La cooperativa Acli di Racale**



■ a pagina 3

### Farmers market

**Torna il mercato di Coldiretti**



■ a pagina 7



## Vendemmia "agrodolce"

continua dalla prima

vedranno sicuramente rafforzata la reputazione dei loro prodotti; - la delimitazione della zona di vinificazione si estenderà anche per i vini Igt.

"Di fatto - spiega il responsabile nazionale Coldiretti per il settore vitivinicolo, **Domenico Bosco** - con le novità introdotte dall'Ocm, anche i vini rientreranno nell'insieme dei prodotti Dop, e a dare il nulla osta alla denominazione sarà l'Europa e non più l'Italia. Questo, in un momento caratterizzato da un fenomeno esteso e globale di contraffazione di marchi, è un'ottima garanzia per i produttori seri che vogliono proteggere l'identità del loro vino. Tra l'altro, come già avviene per prodotti Dop molto conosciuti nel mondo, penso al Parmigiano Reggiano o al prosciutto di Parma, questo tipo di denominazione rafforzerà ancora di più il legame tra prodotto e luogo di produzione. Questo renderà sicuramente più dura la vita di chi vorrà produrre ad esempio in California l'imitazione di un negroamaro salentino".

Il lato negativo di questa novità normativa riguarda invece l'aspetto burocratico. "La nuova Ocm ha di fatto duplicato il sistema dei controlli di certificazione. I produttori non si vogliono certo sottrarre ai test ed ai controlli, però di fatto attualmente l'azienda vitivinicola viene visitata dagli ispettori delle istituzioni locali e poi dai certificatori di un organismo terzo previsto dalla nuova Ocm. Un duplicato di controlli il cui costo paradossalmente ricade sugli imprenditori, e questo suona davvero come una beffa. Ripeto - insiste Bosco - non c'è alcuna volontà da parte dei viticoltori di sottrarsi alle dovute verifiche, ma di certo aumentare la mole dei documenti da produrre e della burocrazia da sostenere non è un buon modo per venire incontro ai problemi dei già tartassati imprenditori rurali".

Per i vini pugliesi, commenta Bo-

sco, il futuro potrebbe portare grandi successi, "a patto che vengano sfruttate le immense potenzialità che offre la regione - sottolinea - una potenzialità che è offerta proprio da alcuni vitigni della zona. Penso al negroamaro: a differenza di vitigni come lo chardonnay, il merlot, che non si possono facilmente identificare con un luogo specifico, il negroamaro rappresenta il Salento, è l'espressione diretta di un territorio. Ed allora con la nuova Dop, il vino salentino sarà sempre più espressione e veicolo diretto di una regione. Con tutti i vantaggi che questo comporta".

I produttori salentini, in realtà stanno già lavorando da qualche anno per portare il settore vitivinicolo ai livelli che l'area geografica merita. Sia pur tra mille difficoltà. "L'annata 2009 non è stata una passeggiata per noi produttori - allarga le braccia **Gianni Cantele**, responsabile del settore vitivinicolo di Coldiretti Lecce ed ai vertici dell'omonima azienda - abbiamo dovuto fronteggiare un attacco parassitario davvero imponente, che ha rischiato di compromettere buona parte del raccolto. A questo dobbiamo aggiungere una congiuntura di mercato notoriamente drammatica".

Chi ha puntato sulla qualità non si deve però lasciare sopraffare dal pessimismo, insiste il produttore. "La globalizzazione è per certi aspetti un nemico giurato delle nostre produzioni - dice - però è anche un calderone di opportunità che non dobbiamo lasciarci sfuggire. Soprattutto nel segmento dei vini di fascia alta, di assoluta qualità. La globalizzazione significa l'apertura di mercati straordinariamente ampi, a cui prima non osavamo pensare, come la Cina, l'India, in cui un numero crescente di persone può permettersi di portare in tavola vini pregiatissimi. Ed è proprio a questo nuovo segmento che dobbiamo pensare. Perché se da una parte è vero che queste nazioni immettono sul mercato ma-



nodopera a bassissimo costo è anche vero che sono nazioni di nuovi consumatori, ai quali possiamo offrire i nostri prodotti".

Buona l'affermazione negli ultimi anni dei bianchi e dei rosati del Salento, conferma Cantele, "ma ovviamente la parte da leone la fa il rosso salentino. È sulla produzione di rossi appetibili e con un buon rapporto qualità-prezzo che dobbiamo puntare", dice Cantele, "certo le istituzioni devono venirci incontro in questo. Non è concepibile pensare di fare autopromozione interna dei nostri vini. A cosa serve? È invece importante che i rappresentanti istituzionali aiutino noi produttori a rendere riconoscibile nel mondo i prodotti della Puglia. Solo così possiamo pensare di conquistare nuovi mercati".

"Ed a proposito di conquiste di nuovi mercati" riferisce il direttore di Coldiretti Lecce **Giorgio Donnini** "stiamo promuovendo a livello regionale un progetto per la promozione dei vini sui mercati extra Ue in applicazione del regolamento (Ce) n. 479/08 relativo alla organizzazione comune del mercato vitivinicolo ed inoltre stiamo promuovendo una serie di incontri con le cantine singole e cooperative associate, per formulare una prima ipotesi di progetto integrato di filiera nel settore vitivinicolo, da presentare nell'ambito del prossimo Psr Puglia. Il settore vitivinicolo - prosegue Donnini - può sicuramente considerarsi il settore tec-



nologicamente e commercialmente più avanzato nel panorama agricolo salentino, Ciò nonostante abbisogna ancora di una progettualità integrata per dare uno slancio definitivo alle proprie produzioni che hanno ormai raggiunto punte di vera eccellenza. Tutto questo, è viepiù necessario soprattutto per quanto riguarda il settore della cooperazione che, anche nel settore vitivinicolo, sta vivendo momenti di difficoltà e che potrebbero a nostro avviso essere recuperati proprio attraverso una progettualità di tipo integrato, che preveda però alla base una ristrutturazione delle cooperative stesse, da attuarsi anche attraverso ineludibili processi di accorpamento." ■

## IL VINO AUMENTA L'EROS NELLE DONNE

L'aumento dell'eros nelle donne è solo l'ultima delle proprietà del vino che era già utilizzato cinquemila anni fa in medicina dagli antichi egizi che usavano arricchirlo con erbe e resine. E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare la ricerca dell'Università di Firenze pubblicata nel Journal of Sexual Medicine dalla quale emerge che "uno o più bicchieri al giorno di vino rosso sono associati a una maggiore salute e a un maggiore piacere sessuale". L'ultima ricerca italiana - riferisce la Coldiretti - ha analizzato 800 donne controllando il consumo di vino rosso e sottoponendole a dei questionari che misuravano la salute e il piacere sessuale con il risultato che il vino "ha un impatto sulle funzioni sessuali femminili, migliorandone la risposta e il pia-

cere".

L'analisi chimica di alcune damigiane, datate attorno al 3150 avanti Cristo e ritrovate negli scavi, aveva rilevato - sottolinea la Coldiretti - la presenza di erbe e resine di alberi immerse nel vino di uva al quale venivano quindi riconosciute proprietà medicinali, secondo i ricercatori dell'Università di Pennsylvania del Museo di Archeologia e Antropologia.

Gli effetti positivi per la salute del consumo moderato di vino sono stati confermati da numerosi studi scientifici come negli Stati Uniti dove è stata addirittura data la possibilità a un produttore di indicare sulle etichette del proprio vino il contenuto di "resveratrolo", un importante antiossidante con effetti benefici sull'apparato cardiovas-

colare. E' soprattutto il resveratrolo, presente in particolare nel vino rosso, la sostanza che ha l'influenza positiva sulla salute che va sotto il nome di "paradosso francese". Si tratta - spiega la Coldiretti - della dimostrazione di come i francesi non soffrano di malattie cardiovascolari nonostante i consumi di cibi grassi che vengono "combattuti" dai polifenoli disciolti nel vino. Recenti studi medici hanno stabilito che il consumo prolungato di vino determina sostanziali modificazioni strutturali a carico di componenti del sangue: i globuli rossi, le piastrine e altri fattori della coagulazione provenienti dal sangue di soggetti considerati "bevitori abituali", hanno una resistenza superiore nei confronti di stimoli ossidativi rispetto alle cellule sanguigne degli astemi.





L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Società agricola cooperativa Accli di Racale

# Il futuro? Prospero come il nostro passato

Enzo Manni: "Negli Anni 70, prima della globalizzazione, dal Sud Salento partivano treni di prodotti agricoli. Ma il miracolo è ancora a portata di mano"

Una realtà che vuole recuperare la tradizione storica, ma guardando con ottimismo al futuro. La Società Agricola Cooperativa Accli di Racale conta 600 soci ed è stata fondata il 22 maggio del 1963. "Abbiamo conosciuto anni davvero ricchi, in cui la nostra cooperativa era il fulcro economico di tutto il comprensorio", ricorda Enzo Manni, che alla cooperativa, presieduta da Antonio Focillo (classe '47, imprenditore agricolo) ha dedicato 30 anni di lavoro, impegno e passione. "Negli anni 70 la nostra realtà movimentava una produzione di circa 75mila quintali di patate novelle, 50 mila quintali di angurie, ed esportava quasi tutto il prodotto all'estero, Germania, Francia, Danimarca, Norvegia". Un'attività con il vento in poppa sino agli anni Ottanta. Lo scalo ferroviario di Racale era un esempio lampante del miracolo agricolo dell'hinterland: treni interminabili carichi di migliaia di quintali di patate, uva, ortaggi, olio, vino partivano di notte per raggiungere i mercati più importanti di tutta l'Europa. "Era uno spettacolo da rimanere a bocca aperta - fa spallucce Manni - Non si riusciva a vedere il termine dei vagoni per quanti erano. Poi, la globalizzazione ha rovinato la festa. Tanti mercati che si servivano esclusivamente dei nostri prodotti hanno trovato più conveniente acquistare altrove e così abbiamo ridotto notevolmente produzione ed export".

Si è anche deciso di interrompere l'attività del frantoio, che negli anni Settanta garantiva un buon reddito, ma che man mano cominciava a dare più grattacapi che soddisfazioni. Il Duemila è stata un po' l'anno della svolta. "Ci siamo seduti attorno ad un tavolo ed abbiamo rielaborato la strategia della cooperativa", dice Manni. Da dove ripartire? Su cosa puntare? "Da un dato di fatto fondamentale, che poi è la luce che rischiarerà qualsiasi crisi: e cioè il fatto che l'agricoltura è un'attività dalla quale l'uomo non può prescindere. Si può pensare a qualsiasi trasformazione sociale, economica e culturale, ma non alla scomparsa dei contadini che producono il cibo", allarga le mani Manni. Per stare al passo con i



In alto, l'esterno della cooperativa Accli di Racale; una montagna di patate Sieglinde pronte per essere spedite in tutta Europa; a sinistra, un'immagine di Enzo Manni, tra i responsabili del successo della cooperativa del sud Salento

tempi la cooperativa ha deciso di ampliare la struttura. Il plesso storico è proprio di fronte alla stazione e si estende su oltre 1.200 metri quadri. Posizione strategica che permetteva di portare direttamente la merce sui treni per il trasporto. A questo si è aggiunto un nuovo plesso dotato delle più moderne tecnologie per la trasformazione, circa 2mila metri quadri di superficie, ubicato sulla strada per Ugento. "Abbiamo anche ripreso l'attività del frantoio e siamo entrati con entusiasmo nell'organizzazione di produttori di

Coldiretti, Coopolio - spiega Manni - perché crediamo che ora il nostro successo, più che sulla quantità che ha dato tanti risultati in passato, passi necessariamente dalla qualità, dalla commercializzazione, dal marketing, dalla promozione delle peculiarità del territorio".

La patata novella è unica, ad esempio, per qualità, sapore, possibilità di impiego. "Allora se noi continuiamo a produrla rispettando al massimo gli standard della qualità, ed in più riusciamo a darci una buona organizzazione

commerciale, non credo che i risultati possano non arrivare", ribadisce il responsabile della cooperativa. "Certo, vanno risolti tanti mali tipici del nostro territorio, come l'incapacità di stare insieme, di lottare tutti per un unico obiettivo. Abbiamo già pagato sulla nostra pelle lo scotto di anni e anni di divisioni, frammentazione dell'offerta, lotte intestine. E sappiamo tutti quanti che in quella direzione non possiamo continuare a procedere. Quindi dovremmo metterci tutti la mano sul cuore ed ammettere che solo nella cooperazione intelligente e strategica c'è il futuro, c'è la possibilità di ridare redditività alle nostre produzioni, c'è l'opportunità di conquistare nuovi mercati".

Ripartire dunque dalla qualità. "I consumatori sono sempre più sensibili alle campagne di informazione sulla qualità e la salubrità dell'alimentazione. Il lusso oggi è portare in tavola prodotti che abbiamo un sapore eccellente, che siano genuini, che sfuggano dalla logica della catena di montaggio industriale e invece tornino a profumare di terra, di campagna, di natura. Noi salentini abbiamo da sempre coltivato nel totale rispetto della natura. E così dobbiamo continuare a fare".

Il rispetto della natura significa anche il monitoraggio del territorio e dell'ambiente. "Per questo siamo contrari ad esempio al fotovoltaico selvaggio o alla nascita di impianti di energia alternativa senza uno studio organico a monte che preveda dove è opportuno ubicare gli impianti e quali impianti è opportuno installare nel Salento - prosegue - Sono tutte scelte importanti per il territorio e come si può notare vedono sempre l'agricoltura tra gli interlocutori primari. Questo mi fa ben sperare per il nostro settore, ma è anche chiaro che noi per primi dobbiamo darci una mossa e far sentire la nostra voce e le nostre idee, far capire che ai tavoli dove si decide il futuro del territorio ci devono essere anche gli imprenditori agricoli e le cooperative agricole. Noi siamo stati un pezzo fondamentale della storia del territorio. Ma siamo anche una parte fondamentale del suo futuro. Da questo non si prescinde", conclude. ■



## L'avanzata delle fattorie americane

Il sistema alimentare è ancora controllato dalle multinazionali, ma i farmers iniziano a prendersi qualche rivincita tra farmers market vendita diretta in azienda e norme molto più severe sull'origine in etichetta

**M**angiare cibo sano e locale? Negli Stati Uniti è ormai una tendenza inarrestabile. Non un'abitudine da gente di campagna, ma una moda che sta coinvolgendo anche le grandi metropoli. Spike Mendelsohn è un giovane chef illuminato che ha aperto un ristorante molto speciale nel cuore di Washington Dc, a pochi passi dalla White House. Si chiama "Good staff eatery" (qualcosa che suona come "niente schifezze nei piatti, solo roba buona"). Un locale che in pochi mesi è diventato punto di riferimento per politici, businessman, intellettuali ma anche per gente comune amante della cucina genuina.

Mendelsohn ha contatti quotidiani con le "local family farm" della zona (le aziende rurali a conduzione familiare) da cui acquista tutto ciò che serve al suo ristorante: frutta e verdura di stagione, olio, vino, spumanti, formaggi di primissima scelta. Una varietà di alimenti realizzati in loco, che lui si prende la briga di andare a scegliere di persona. Così i suoi straordinari milkshake alla fragola sanno di latte appena munto e frutta freschissima, gli hamburger non contengono ormoni o altre sostanze dannose per la salute e le *fries potatoes* (patatine fritte) non hanno mai conosciuto un freezer. "Fare la spesa in campagna è ormai diventata la parte più divertente del mio lavoro - ammette il giovane chef - queste famiglie di agricoltori sono straordinarie. I loro prodotti hanno un gusto ineguagliabile e il loro lavoro è ben ancorato ai valori saldi che hanno permesso all'America di diventare una super potenza. Il mio ristorante va a gonfie vele ed io sono in fondo orgoglioso di sostenere la comunità locale e di snobbare le multinazionali del cibo. Meglio il profumo del formaggio nostrano e della frutta e verdura dei miei amici agricoltori, che conosco personalmente e della cui serietà sono sicuro al cento per cento".

La fortuna inizia a girare dalla parte degli agricoltori. E i farmers più intraprendenti si danno da fare in mille modi per aumentare le opportunità di reddito. Il premio di migliore "local farm" negli Usa per il 2008 se l'è aggiudicato l'azienda "Schnepf Farms", una fattoria alle porte di Phoenix (Arizona) specializzata nella produzione di pesche (se ne coltivano decine di varietà). Mark Schnepf ha creato attorno alla fattoria una serie di eventi che ormai sono un'attrazione nazionale. "In primavera organizziamo il festival della pesca, con migliaia di persone che vengono qui nell'azienda per gustare i nostri frutti preparati in mille ricette, dolci e salate. E poi organizziamo una serie di sagre e feste durante tutto l'anno. Mia moglie Catie cura un meraviglioso giardino pieno di girasoli e lavanda: un'angolo

di colori straordinario. La gente scappa dalla città per rifugiarsi qualche ora nella nostra realtà, riscoprendo il contatto con la terra e la Natura".

Dalle sagre rurali dell'Arizona ai matrimoni nelle cantine vinicole della California. Come quelli che si organizzano tra i vigneti della "Paradise

*Da destra in senso orario una famiglia di agricoltori; olio italiano ad un prezzo "stellare"; ortaggi pronti alla vendita; piccole allevatrici crescono*



Ridge Winery", nella Napa Valley. I proprietari dell'azienda sono ormai maestri nel dar vita a scenografiche feste nuziali: la sposa solca i vigneti di chardonnay in abito candido e fa il suo ingresso nel patio addobbato di grappoli d'oro e foglie d'uva. Le cantine vengono trasformate in accoglienti sale da pranzo dove gli ospiti assaporano piatti di stagione. E poi tanti balli e musica, fra botti di vino e atmosfere frugali ma dense di allegria e condite da innumerevoli brindisi. Una soluzione originale scelta da un numero crescente di sposi, tanto che le associazioni agricole californiane organizzano da qualche mese corsi professionali per gli imprenditori che vogliono ospitare feste nuziali nella propria tenuta.

A sostenere da 20 anni il reddito delle aziende a conduzione familiare degli Usa ci pensa anche il programma Community Supported Agriculture, di cui fanno parte circa 3mila aziende. I consumatori fanno una sottoscrizione che dà loro diritto ad andare nelle aziende più vicine al proprio domicilio e raccogliere con le proprie mani un grande cesto di prodotti a settimana. I vantaggi per gli agricoltori sono quelli di avere una liquidità anticipata (grazie alle sottoscrizioni) per sostenere le spese di semina e di coltivazione (scongiurando il ricorso ai prestiti bancari), oltre al fatto di poter contare su una clientela fidelizzata. I pro per i consumatori sono quelli di avere a disposizione alimenti freschissimi da scegliere diret-

tamente dalla pianta e di poter constatare con i proprio occhi la tracciabilità di ciò che acquistano (il sito del programma è [www.localharvest.org](http://www.localharvest.org)).

È giunto il tempo della riscossa delle fattorie sulle multinazionali? Forse è ancora presto per cantare vittoria. Di certo l'amministrazione Obama ha dato il via ad una serie di normative più rigide per l'indicazione di origine sugli alimenti. Un provvedimento che ancora non ha trovato piena applicazione - basta fare un giro in un supermercato americano per rendersi conto della mole enorme di cibo dalla provenienza sconosciuta ancora sugli scaffali. Del resto anni di pubblicità ingannevole e frodi alimentari hanno lasciato un segno ben visibile ed ora la mente dei consumatori è così confusa che il colosso delle zuppe in scatola, Campbell's, può vendere tranquillamente i suoi "Spaghettios", sedicenti spaghetti a forma di anello (praticamente un'eresia gastronomica). Gli "spaghetti rings" sono anche il fiore all'occhiello dell'azienda "Kid's Kitchen". Ma va ad Annie's, altro gigante alimentare, l'oscar dell'eresia culinaria: per non produrre "banali" spaghetti a forma di cerchio ha pensato bene di portare sugli scaffali gli "Spaghetti loop" (degno cibo di Eta Beta). Misteri ed enigmi si addensano anche sul vero made in Italy. Si rimane basiti, ad esempio, dinanzi ad una bottiglia di olio extravergine d'oliva Rainieri venduta al modico costo di 32,50 dollari al litro. E va bene che la bot-

tiglia è rivestita di carta dorata, ma che ci sarà mai dentro per giustificare un prezzo così stellare? A dare la stangata finale ci pensa però l'olio dell'azienda di Gianfranco Becchina: il suo extra costa 60 dollari al litro.

Fare ordine nel settore alimentare è dunque ormai una necessità nazionale: le malattie legate al cibo stanno aumentando ed il sistema sanitario, alla vigilia di una riforma rivoluzionaria, fa i conti (nel senso stretto del termine) con le cattive abitudini alimentari dei cittadini-pazienti. Il quotidiano "Usa Today" ha dedicato nei giorni scorsi un'intera pagina alle raccomandazioni del ministero della Salute: gli americani mettano da parte una buona volta snack e hamburger e tornino a mangiare frutta e verdura. Monito corredato da un elenco degli stati più salutisti (in testa Vermont, Maine, Hawaii, Massachusetts), e di quelli dove si consumano meno alimenti agricoli in assoluto (Mississippi, Oklahoma, Alabama, South Dakota). Una classifica che sembra peraltro sottolineare il rapporto diretto tra errori alimentari e obesità (molti diffusa negli Stati del Sud). Tutto questo non può che essere musica per le orecchie dei titolari degli oltre 2milioni di fattorie americane: l'80 per cento della forza agricola degli Stati Uniti, che fino a poco tempo fa era stata messa completamente ko dalle lobby dell'industria alimentare. Ma che adesso grida vendetta. ■



# Michelle, una “contadina” presidenziale

Coltiva l'orto nella Casa Bianca e fa la spesa nel farmers market del quartiere: così la first lady invita gli americani a mangiare locale



pronta la sua cucina alla stagionalità degli alimenti. “Per il prossimo giugno – spiega Michelle Obama – contiamo di avere l’orto verde e rigoglioso e di ospitare centinaia di studenti americani per farli assistere e partecipare alla raccolta. Porteremo i ragazzi nelle cucine della Casa Bianca per

*Da sinistra in senso orario Michelle Obama cura l'orto all'interno della Casa Bianca; la first lady al farmersmarket; lo chef ufficiale nell'orto della Casa Bianca; pic-nic con gli studenti*



L’attenzione verso un’alimentazione sana, ha detto Michelle, e’ anche un modo per ridare importanza alla condivisione dei pasti nelle famiglie americane. “Io spero che vedendo il nostro esempio la gente pensi: se il presidente degli Stati Uniti trova il tempo per pranzare con la sua famiglia allora anche noi possiamo ritagliare un po’ di spazio della nostra giornata per riunirci tutti insieme a tavola”. La speranza di Michelle è che Malia e Sasha possano apprendere un nuovo modo di alimentarsi. “Penso a quando saranno al college, alle scelte che faranno quando saranno lontane da me o a quando nutriranno i loro figli. Spero che questo mio insegnamento di una nutrizione sana e genuina rimanga nella loro mente e diventi un atteggiamento naturale”.

Che la first lady voglia portare avanti sino in fondo il messaggio del cibo a “chilometro zero” non ci sono dubbi. Lo conferma la decisione di invitare a cena in un “agriturismo” le mogli dei capi di Stato e di Governo impegnati nel G20 di ottobre. Un altro importante segnale a favore del consumo di prodotti locali legati al territorio che consentono di limitare il consumo di carburante. Ad accogliere la first lady del pianeta è stata una pittoresca fattoria a 25 chilometri da Pittsburgh, “Rosemont Farm”, casa di campagna di Teresa Heinz, moglie di John Kerry, impegnato da anni in battaglie ambientali di grande risonanza mediatica. Per la prima volta, dunque, non cristalli swarosky e tintinnio di argenteria a far da cornice alla conversazione delle notabili signore, bensì un sottofondo di grugniti, belati e muggiti, come si conviene ad una vera fattoria.

Una stravaganza per signore ricche e annoiate? Nient’affatto. È più che altro il voler sottolineare un fenomeno ormai consolidato che vede per la prima volta un’inversione del trend di spopolamento delle campagne negli Usa. L’ultimo censimento segna un aumento delle aziende agricole americane del 4 per cento rispetto agli ultimi cinque anni. Numeri importanti: dal 2002 ad oggi sono state aperte circa 300mila nuove aziende agricole (in tutto il Paese se ne contano 2,2 milioni), mentre è aumentato del 30 per cento il numero delle donne impegnate in fattoria. La maggior parte delle aziende si dedica all’allevamento o alla produzione agricola ma un numero crescente si incentra su attività innovative, come la vendita ai farmers market, la produzione energetica e quella biologica.

Per ora, dunque, lo straordinario successo del farmers market nel blasonato quartiere della Casa Bianca, resta l’esempio principale dei tempi che cambiano. E per i coltivatori sembra davvero giunta l’ora di tornare sotto i riflettori. ■

L’America prova a voltare pagina e ad avviare una rivoluzione dei costumi alimentari. Preoccupati dalla crescita vertiginosa dell’obesità, gli americani iniziano a comprendere le mille insidie che si nascondono tra gli scaffali dei supermercati. Medici e nutrizionisti ormai di sgolano ogni giorno da più pulpiti: snack variopinti e all’apparenza appetitosi sono dei veri e propri killer per la salute e possono accorciare la vita media di cinque anni. Stesso discorso per tutti i tipi di “fast” e “junk” food: robbaccia dai colori e nomi improbabili che gronda grassi e additivi, causa di un vertiginoso aumento di malattie cardiovascolari e diabete.

Ecco allora che si riscopre il valore e la salubrità dei cibi genuini, quelli che il coltivatore porta sulle bancarelle dei farmers market. I mercati degli agricoltori stanno conoscendo in questi mesi un successo senza precedenti in tutti gli Stati Uniti, ed hanno trovato una testimonial d’eccezione, la first lady Michelle Obama, che ha approfittato di una bella giornata di sole per fare un giro nel farmers market inaugurato nei pressi della Casa Bianca. La bella Michelle e’ tornata nella sontuosa residenza carica di buste di verdura e frutta a “chilometro zero”. Una spesa ecologica e genuina, immortalata dalle telecamere e dai flash dei media di tutto il mondo. “La nostra è sempre stata una famiglia impegnata in giornate lavorative stressanti – ha confessato Mi-



chelle – e come tante mamme che lavorano ho sempre avuto la sensazione di non riuscire a nutrire le mie figlie in modo del tutto sano e corretto. Ecco perchè quando ci siamo insediati nella Casa Bianca ho pensato che avrei finalmente avuto l’occasione di realizzare un mio grande sogno: creare un orto ed un frutteto per insegnare a Malia e Sasha il valore del cibo, il ritmo della natura, le tecniche della produzione. E per nutrirle finalmente nel migliore dei modi. Spero che questa mia scelta doni loro una nuova consapevolezza sull’alimentazione e aiuti tutti gli americani a scoprire un nuovo modo di nutrirsi, più sano e genuino”.

Sam Kass, lo chef della Casa Bianca, ha aderito con entusiasmo al progetto di Michelle. Segue la preparazione del terreno, la semina degli ortaggi, l’impianto del frutteto e im-

far vedere come il cibo appena raccolto viene trasformato in piatti presidenziali, squisiti e fumanti”, sorride.

Flotte di scolari entusiasti hanno già assistito ai lavori nel “giardino” degli Obama ed hanno partecipato alla semina di decine di varietà di verdure: dalle carote alle zucche, dai fagioli alle lattughe, alle patate, alla menta. “Il loro entusiasmo era palpabile – ha detto Michelle – ed io sono davvero felice ed orgogliosa di questo perchè penso che è proprio sui bambini che dobbiamo lavorare: il contatto con la terra, la scoperta dell’origine del cibo cambierà il loro modo di pensare alla nutrizione. È sui ragazzi che il nostro messaggio darà i frutti migliori. Questi ragazzi probabilmente torneranno ad amare un buon piatto di verdura fresca e sapranno dire no alle merendine e agli snack”.





Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



## Aspetti normativi dell'agriturismo

**L'attività agrituristica è disciplinata dalla legge quadro del 20 febbraio 2006 n. 96**, in base alla quale con l'art. 2 si definisce come tale l'attività di ricezione e di ospitalità esercitata da imprenditori agricoli che utilizzano la propria azienda in rapporto di connessione e complementarietà con le attività di coltivazione del fondo, silvicoltura e allevamento degli animali, così come previsto dall'art. 2135 del codice civile. La condizione di esercizio da parte di un imprenditore agricolo è necessaria affinché vi sia l'istituto dell'agriturismo, e a rafforzare tale tesi è anche sopravvenuta la sentenza della Corte di Cassazione del 2 ottobre 2008 n. 24430, che ha confermato una decisione della Commissione Tributaria Regionale dell'Emilia Romagna respingendo un appello proposto dall'Agenzia delle Entrate e dal ministero delle finanze; infatti, questi ultimi avevano disconosciuto la natura agrituristica dell'attività svolta da un'azienda agricola, adducendo come giustificazione la troppa esigua produzione aziendale rispetto a quella proveniente da terzi per l'esercizio dell'attività agrituristica. La Corte di Cassazione ha, invece, sancito il principio in base al quale il riconoscimento della qualità agrituristica dell'attività di ricezione e ospitalità richiede la contemporanea sussistenza della qualifica di imprenditore agricolo da parte del soggetto che la esercita, oltre che l'esistenza di un rapporto di connessione. Pertanto ha escluso solo i casi in cui l'attività agrituristica sia esercitata da soggetti non imprenditori agricoli o che svolgano l'attività agricola solo marginalmente rispetto a quella agrituristica, facendo riferimento non tanto alla produzione quanto all'estensione del terreno, al lavoro prestato ed ai capitali impiegati.

La legge quadro detta le linee guida, demandando poi alle regioni le competenze in materia di:

- interventi di recupero edilizio ad uso dell'imprenditore agricolo ai fini dell'esercizio dell'attività agrituristica;
- criteri, limiti ed obblighi di natura amministrativa per l'esercizio dell'attività;
- requisiti igienico – sanitari degli immobili e delle attrezzature da utilizzare;
- modalità per il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica.

Pertanto, spetta ad ogni regione stabilire in quali termini un'attività

possa considerarsi agrituristica o no. Diciamo in linea generale che la connessione con l'attività agricola è indispensabile, e cioè quest'ultima deve essere prevalente rispetto alla prima, come dicevamo anche sopra, soprattutto con riferimento al tempo di lavoro impiegato. Per stabilire ciò, si devono distinguere due casi:

1) *ospitalità (posti letto) limitata ad un massimo di dieci persone*

– in questo caso vale una presunzione di prevalenza, pertanto non si fa riferimento al tempo lavorato; inoltre, si permette l'utilizzo di una cucina domestica e per l'idoneità dei locali è sufficiente esibire il certificato di abitabilità.

2) *Ospitalità per un numero superiore a dieci persone* – in tale situazione si dovrà dimostrare che il tempo medio e i giorni di lavoro annui sono principalmente impiegati nel settore agricolo; sarà previsto l'obbligo dell'uso di cucine industriali e insieme all'abitabilità sarà richiesta anche l'agibilità dei locali annessi.

Altro criterio indispensabile per determinare se la produzione propria è prevalente rispetto a quella acquistata fuori è legato al sistema dei cosiddetti "passaggi interni", che avvengono tra azienda agricola ed azienda agrituristica. Questi devono essere fatturati ed assoggettati ad IVA; per l'attività agricola l'IVA verrà versata, per l'attività agrituristica essa sarà recuperata in detrazione. I passaggi interni certificano solo la quantità di prodotto agricolo impiegato in agriturismo, e pertanto non andranno ad incidere sul volume d'affari dell'attività principale. Quindi, per quest'ultima i passaggi interni non rappresenteranno dei ricavi e non influiranno perciò nel computo del valore della produzione ai fini IRAP.

**Dal punto di vista amministrativo**, per avviare un'attività agrituristica, occorre, alla luce di ciò che si appena detto, essere imprenditori agricoli, regolarmente iscritti alla Camera di Commercio, sezione speciale agricola, e non aver riportato condanne o non avere in corso procedure concorsuali. Inoltre, occorre aver conseguito il titolo di operatore agrituristico, dopo frequentazione di un corso apposito, rilasciato dalla Regione di competenza. Quindi, si inoltra al Comune dove ha sede il locale da adibire ad agriturismo una *domanda di inizio attività*, disponibile presso i nostri uffici; il Comune ha tempo 60 gior-

ni per avviare i dovuti accertamenti dei requisiti, ed eventualmente in caso di grave carenza di uno di essi sospendere l'attività.

**Entro il 31 ottobre di ogni anno** l'imprenditore deve presentare alla Regione una dichiarazione contenente le tariffe massime distinte tra bassa ed alta stagione, che si impegna a rispettare per l'anno successivo.

La legge quadro del 2006 ha allargato la tipologia dei beni che possono essere impiegati nell'attività agrituristica, fornendo la possibilità di utilizzare anche beni di aziende agricole presenti sul territorio locale, o trasformati da terzi, purché la materia prima derivi direttamente dall'attività propria agricola. Nel caso in cui si effettui, oltre all'ospitalità e ricezione, anche la vendita al dettaglio dei prodotti agricoli occorrerà inviare al Comune competente la *comunicazione della denuncia di inizio attività di vendita diretta al dettaglio* da parte dei produttori agricoli, la cui modulistica potrà essere fornita o presso il Comune di appartenenza o presso i nostri uffici, dove vi sarà fornita assistenza alla compilazione della denuncia stessa.

L'attività agrituristica può essere esercitata sia in forma singola che associata, ma gli **aspetti fiscali** per le due categorie presentano delle diversità.

Per le società di capitali, la determinazione del reddito avviene sempre nei modi ordinari, in quanto obbligate alla presentazione del bilancio, anche se le ultime normative hanno previsto per le società riconosciute agricole la possibilità della tassazione dell'attività agricola su base catastale.

Per le attività svolte da imprenditori individuali o società di persone, invece, *il regime normale* per l'attività agrituristica prevede la tassabilità del reddito derivante da tale attività in base ad una percentuale di redditività pari al 25%; pertanto, sui ricavi conseguiti dall'attività di ristorazione e ospitalità si calcola un abbattimento forfetario del 75% come costi e si tassa solo la parte restante (il 25% appunto) con le aliquote IRPEF previste dalla normativa vigente. Per quanto riguarda l'IVA, invece, si prevede l'abbattimento dell'imposta del 50%. Poiché si tratta di un regime normale, coloro che vorranno invece calcolare il reddito nei modi ordinari dovranno comunicarne l'opzione all'Agenzia delle Entrate in sede di dichiarazione oppure eser-

citare il diritto del comportamento concludente, sia ai fini IVA che ai fini reddituali. L'opzione rimane obbligatoria per tre anni, trascorsi i quali si potrà tornare, sempre con le stesse modalità, al regime normale previsto.

Normalmente, comunque, poiché i primi anni di esercizio sono caratterizzati da numerosi investimenti, la prassi è quella di far aderire tutte le aziende al regime ordinario sia ai fini reddituali, in modo da poter recuperare i costi di ammortamento, sia ai fini IVA, in modo da poter recuperare l'imposta in detrazione. Ma anche per questo i nostri operatori saranno a vostra disposizione per ogni eventuale consulenza in merito.

Nel prossimo numero si affronterà l'argomento del trattamento fiscale dei finanziamenti richiesti e ottenuti per fronteggiare gli investimenti ingenti che un operatore agrituristico deve affrontare nei primi anni di attività.

### SCADENZE FISCALI

Vi ricordiamo che il prossimo **16 novembre** scade il termine per il versamento dell'IVA relativa al 3 trimestre 2009. Pertanto, invitiamo tutti gli interessati a fornire tutta la documentazione fiscale dei mesi di luglio, agosto e settembre presso i nostri uffici periferici e/o provinciale, per dare la possibilità ai nostri operatori di effettuare le operazioni di conguaglio in tempo per poter effettuare i dovuti versamenti nei termini previsti dalla legge. Facciamo presente che in caso di ritardato versamento si dovranno versare anche le sanzioni e gli interessi, secondo la normativa vigente.

A tal proposito, si porta a conoscenza di tutti che il decreto anti-crisi ha previsto nuove norme sanzionatorie anche per i crediti di imposta compensati indebitamente. Ci riferiamo soprattutto a coloro che effettuano compensazioni con crediti IVA o di imposta in genere, e che utilizzano il credito oltre il limite consentito. In tal caso, la nuova disciplina richiede il versamento in toto dell'imposta compensata in più, oltre alle sanzioni che oscillano dal 100% al 200%. Poiché i nostri operatori dovranno effettuare tutti i controlli, vi esortiamo ad essere puntuali con la consegna dei documenti contabili, per evitare errori di conteggio e cercare di fornirvi il servizio con la massima professionalità.



# Solidarietà, la base dell'etica e dell'economia di oggi

A Roma, il convegno nazionale dei consiglieri ecclesiastici organizzato da Coldiretti

L'economia non può prescindere dalla dimensione della comunità. E tanti problemi derivano dal prevalere di uno stile del mercato fondato sull'utilitarismo individuale. Perfettamente il contrario dell'economia "civile" di cui l'economista Zamagni prova a spiegare. E' questa dice la vera novità di oggi dal momento che nessuno si oppone al mercato; elenca i motivi di tale situazione a) l'impresa da comunità è diventata merce, b) il lavoro ha lasciato il posto ad attività speculative, c) l'efficienza ha soppiantato la solidarietà. Tutto questo è ben presente nell'ultima enciclica di Benedetto XVI, *Caritas in Veritate*, dove viene evidenziata l'importanza dell'etica. La soluzione della crisi dice non si trova con aggiustamenti nelle regole e nei controlli. La soluzione ha affermato Gesmundo, segretario aggiunto della Coldiretti, risiede nella capacità di fare impresa pensando di operare in una comunità e che solo in essa e grazie ad essa possiamo avere successo. Spesso si bada troppo agli azionisti e meno alle ricadute sul territorio che è inserito nel tessuto della nostra associazione. Questo vale anche a livello planetario dal momento che il fabbisogno alimentare passa anche attraverso l'incentivazione delle imprese agricole. E' un errore ha affermato Zamagni che il futuro dell'agricoltura passi attraverso i grandi sistemi. Pian piano si rifaranno strada le idee della Coldiretti, quando il fondo monetario regolerà alcune anomalie che hanno svantaggiato l'agricoltura dei paesi in via di sviluppo. La crisi globale ha provocato alcuni mi-



lioni di malnutriti in più ampliando il numero di coloro che sono sotto la soglia di un dollaro al giorno. In questi anni è naufragata la visione ottimistica della crescita da parte di chi pensava che la ricchezza sarebbe arrivata anche ai più deboli. Occorre rilevare gli errori del sistema, sulla scia delle indicazioni dell'enciclica occorre una educazione vera per la cooperazione internazionale.

L'umanità in tempi di crisi economica e di ineguale distribuzione dei beni, primo fra tutti il cibo, deve ripartire dalla terra, co-

si si è espresso il cardinal Tarciso Bertone nell'omelia pronunciata dinanzi ai convegnisti. Se è vero che con il progresso scientifico, industriale e tecnologico molte cose vanno cambiando, resta però indispensabile, per la sopravvivenza umana, coltivare la terra al fine di trarre da essa un sufficiente e sano nutrimento per gli uomini. La chiesa considera le que-

stioni connesse con l'ambiente legate al tema dello sviluppo umano e integrale. Nell'enciclica di Benedetto XVI si parla di una rinnovata solidarietà, chiamata meglio fraternità, e di una responsabilità verso l'intera umanità in particolare verso i poveri e le generazioni future. ■

don Nicola Macculli

## COOPERAZIONE: ACCORDO COLDIRETTI-UNCI

È stata aperta a Lecce in viale G. Grassi 134, presso la sede della Coldiretti provinciale, la nuova sede dell'Associazione Nazionale delle Cooperative Agricole e di Trasformazione Agroindustriale, settore della Centrale Unici Unione Nazionale Cooperative Italiane - con sede in Roma.

L'apertura della sede rientra in un articolato progetto politico, organizzativo, economico e sociale finalizzato al raggiungimento di obiettivi di sviluppo per l'economia cooperativa del territorio salentino, nonché alla promozione di un più complessivo progetto di sviluppo per il Paese fondato sulla valorizzazione delle distintività territoriali, delle tradizioni e delle specificità locali, all'interno del quale si distingue il ruolo sociale ed economico della cooperazione in termini di sviluppo, occupazione, solidarietà, oltre che come forte elemento di coesione sociale e territoriale. Commissario della nuova articolazione territoriale è stato nominato il direttore di Coldiretti Lecce, Giorgio Donnini.

## SPESA "AMICA" AL MERCATO COLDIRETTI

Torna la spesa a km 0. L'appuntamento con il Mercato di Campagna Amica di Coldiretti è due domeniche al mese, dalle 9 alle 13, in piazzetta Bottazzi.

Gli stand degli agricoltori saranno gremiti di prodotti di stagione, appena raccolti dal campo ed in vendita ad un prezzo del 30 per cento inferiore a quello segnalato per ogni singolo prodotti dal servizio sms consumatori del ministero dell'Agricoltura.

Frutta freschissima, di qualità e coltivata nel massimo rispetto della natura e delle tecniche colturali tradizionali, verdura dal sapore ineguagliabile, conserve e sottoli, formaggi freschi e stagionati, olio d'oliva extravergine delle aziende Coopolio, l'organizzazione di produttori oleari di Coldiretti, vino rosso, bianco e rosato di primissima qualità, e poi i golosi legumi ottimi per mille ricette salentine.

Il mercato di Campagna Amica si conferma il luogo ideale dove fare rifornimento di prodotti tipici di qualità, con un consistente risparmio per i consumatori.







“Campagna” letteraria (incontro con l'autore)

## Ecco i “Padroni del cibo”



Il libro che proponiamo questo mese è “Padroni del cibo” di Raj Patel (edizione Feltrinelli, pgg. 287, 16 euro). Un'indagine appassionata che svela per la prima volta i retroscena della guerra in corso per il controllo delle risorse alimentari: un vero e proprio giro del mondo che spazia dall'aumento dei suicidi tra i contadini asiatici alle sventurate conseguenze degli accordi commerciali tra Messico e Stati Uniti, dall'emergere dei movimenti di senza terra in Brasile al fallimento di molte produzioni agricole africane, fino a toccare le sofisticate tecniche di manipolazione dei consumatori nel ricco Nord del mondo. Raj Patel ha lavorato per la Banca mondiale e per il Wto prima di impegnarsi in campagne internazionali contro queste organizzazioni. Attualmente è docente alla University of KwaZulu-Natal, in Sud Africa e visiting scholar presso la University of California di Berkeley.

\*\*\*

Al giorno d'oggi produciamo più cibo di quanto sia mai accaduto nella storia dell'umanità, eppure più di una persona su dieci sulla Terra ha fame. L'inedia di 800 milioni coincide con un altro primato nella storia: gli affamati sono sopravanzati dal miliardo di abitanti sovrappeso del pianeta.

La fame e l'obesità globali sono sintomi dello stesso problema, anzi, una strategia in grado di sradicare la fame nel mondo darebbe anche la possibilità di sradicare le epidemie globali di diabete e malattie cardiache, eliminando in un colpo solo molti problemi ambientali e sociali. La popolazione sovrappeso e quella affamata sono strettamente collegate attraverso le catene di montaggio che portano il cibo dai campi alle nostre tavole. Le multinazionali che ci vendono cibo, interessate esclusivamente al profitto influenzano e impongono il modo in cui mangiamo e pensiamo al cibo, vincoli che si palesano appena mettiamo piede in un fast food, dove la gamma di scelte varia dal McMuffin alle McNuggets. Ma ci sono vincoli nascosti e sistemati anche quando ci illudiamo di essere fuori dal raggio d'azione di Ronald McDonald.

Persino quando vogliamo comprare cibo sano, siamo prigionieri del medesimo sistema che ha creato le nostre “fast food nation”. Provate per esempio a comprare le mele. Nei supermercati americani ed europei la scelta è ristretta a una decina di varietà: Fuji, Braeburn, Granny Smith, Golden Delicious e poche altre tipologie. Perché? Perché hanno un bell'aspetto: a noi piace la buccia lucida e senza un minimo punto nero. Perché il loro sapore è gradito alla maggioranza. Ma anche perché reggono il trasporto su lunghe distanze. La loro buccia non si sciupa né si raggrinzisce se le mele vengono sbalotate per i chilometri del

percorso dall'albero allo scaffale. Questi frutti sopportano senza problemi le tecniche di lucidatura e i prodotti che rendono possibile il trasporto e danno loro quel bell'aspetto sugli scaffali. Sono facili da raccogliere, rispondono bene ai pesticidi e alla produzione industriale. C'è quindi un motivo per cui non troviamo le altre tipologie. Le nostre scelte non sono del tutto nostre perché persino in un supermercato il menu non è scritto da noi, dalla stagione o dalla geografia e nemmeno dalla quantità di specie disponibile o dalla gamma completa di gusti e alimenti, bensì dallo strapotere delle multinazionali del cibo.

Gli interessi delle aziende alimentari hanno ramificazioni che vanno molto al di là di quanto compare sugli scaffali del supermarket, e sono il verme nella mela del sistema alimentare moderno. Per dimostrare la capacità sistemica dei pochi di influenzare la salute di molti è necessaria un'indagine globale, un viaggio che vada dai “deserti verdi” del Brasile fino alla topografia della città moderna, affiancata da una storia che vada dall'era dei primi addomesticamenti di piante sino alla Battaglia di Seattle. Si tratta di un'indagine che scoprirà le vere cause della carestia in Africa e in Asia, dell'epidemia mondiale di suicidi tra gli agricoltori, che svelerà perché non sappiamo più cosa contiene quello che mangiamo, perché i neri negli Stati Uniti saranno più facilmente sovrappeso dei bianchi, perché c'è un cowboy nella zona South Central di Los Angeles, e spiegherà come il massimo movimento sociale al mondo stia inventando tanti modi di farci pensare al cibo, vivere con esso, in maniera diversa.

L'alternativa al rimpinzarci come facciamo oggi permette di risolvere il problema della fame e delle malattie associate all'alimentazione proponendo una maniera di nutrirsi, coltivare e allevare sostenibile dal punto di vista ambientale, e socialmente equa. Se capiamo in cosa è sbagliato il modo in cui viene prodotto e mangiato il nostro cibo avremo anche la chiave per una maggiore libertà e per riappropriarci del gusto dell'alimentazione. È un compito tanto urgente quanto grosso è la ricompensa.

In tutti i Paesi le realtà contraddittorie dell'obesità, della fame, della povertà e del benessere si stanno acuitando sempre più. Per esempio l'India ha distrutto milioni di tonnellate di granaglie, ha permesso che il cibo marciasse nei silos mentre la qualità degli alimenti degli indiani più poveri sta peggiorando per la prima volta dall'Indipendenza del 1947. Nel 1992, nelle città e nei villaggi in cui le famiglie più indigenti avevano cominciato a soffrire di malnutrizione, il governo indiano ha autorizzato l'ingresso dei produttori di bevande analcoliche e delle multinazionali del cibo all'interno di un'economia fino a quel momento protezionista. Nel giro di un decennio l'India è diventata la patria della più alta concentrazione mondiale di diabetici, di persone, spesso bambini, il cui fisico è crollato sotto la pressione di un'alimentazione sbagliata.

Contrasti del genere non li troviamo però

soltanto in India. Sono globali, e diffusi persino nel paese più ricco del mondo. Negli Stati Uniti, nel 2005 c'erano 35,1 milioni di persone che non sapevano dove raccogliere il pasto seguente. Nel contempo riscontriamo un aumento di malattie dovute alla dieta, come il diabete e una quantità di cibo in commercio mai vista prima.

È facile assuefarsi a queste contraddizioni, tanto abbiamo gli emollienti morali per lenire una coscienza sporca: i poveri hanno fame perché sono pignori, o forse i ricchi sono grassi perché mangiano prodotti troppo sostanziosi. Questa forma di buon senso comune ha una tradizione secolare alle spalle. Ogni cultura ha avuto un'immagine del corpo come libro mastro su cui è riportato il catalogo dei nostri vizi privati. Tuttavia il linguaggio della repressione non ci aiuterà a capire come mai fame, abbondanza e obesità siano diventate compatibili come non era mai successo nella storia del pianeta.

La condanna morale funziona soltanto se il condannato si fosse potuto comportare diversamente, se ne avesse avuto la possibilità. Invece la fame e l'obesità colpiscono le popolazioni con sin troppa regolarità, in posti troppo diversi perché possano essere solo il frutto di una scelta sbagliata del singolo. Anche se un tempo può essere stato corretto, l'assunto secondo il quale l'obeso è anche ricco non è più valido. L'obesità non può essere spiegata soltanto come effetto collaterale dell'agiatezza. Alcuni fenomeni sistemici stanno cambiando le carte in tavola. Un esempio: in Messico, un Paese in via di sviluppo con un reddito di 6 mila dollari pro capite l'anno, non ci sono mai stati tanti adolescenti obesi, anche se le schiere dei messicani poveri sono sempre più affollate. La ricchezza individuale non spiega come mai i figli di certi nuclei familiari siano più obesi di altri. Poi si scopre che il fattore cruciale non è il reddito bensì la distanza dal confine con gli Usa. Più una famiglia messicana abita nei pressi del vicino settentrione assumendone le relative abitudini alimentari, più saranno grassi i bambini. Il fatto che la geografia abbia un simile peso ribalta la teoria secondo la quale la chiave per prevenire l'obesità o la fame sono le scelte individuali. E questo ci spinge a riecheggiare il lamento di Porfirio Diaz: “Povero Messico, tanto lontano da Dio e tanto vicino agli Stati Uniti”.

Un risvolto perverso del modo in cui il cibo arriva alle nostre bocche è il seguente: oggi è possibilissimo che la gente non si può permettere di mangiare a sufficienza diventi obesa. I bambini che crescono malnutriti nelle favelas di San Paolo hanno un rischio maggiore di ritrovarsi obesi quando saranno adulti. I loro fisici, sfasciati dalla miseria in età infantile, metabolizzano e immagazzinano male il cibo, e di conseguenza hanno un rischio maggiore di immagazzinare come grasso gli alimenti cui possono accedere. Un equippe di ricercatori ha avanzato di recente che, se i modelli di consumo rimarranno invariati, i bambini statunitensi odierni vivranno cinque anni meno a causa delle malattie legate alla dieta cui saranno

esposti da grandi.

In quanto consumatori, siamo indotti a dare per scontato che un sistema economico fondato sulle scelte individuali ci salverà dalle magagne collettive della fame e dell'obesità. Eppure è esattamente quella libertà di scelta ad aver incubato tali magagne. Chi di noi può andare al supermercato gongola davanti alla possibilità di scelta tra cinquanta tipologie di cereali zuccherati, tra una mezza dozzina di tipi di latte che sanno di gesso, tra scaffali di pane talmente intriso di additivi da non scadere mai, lungo intere corsie di prodotti il ingrediente principale è lo zucchero. Tanto per fare un esempio, i bambini britannici possono scegliere tra 28 tipi di cornflakes il cui marketing è direttamente mirato a loro e in 27 il contenuto glucidico supera le raccomandazioni ministeriali. Nove di questi cereali contengono il 40 per cento di zucchero. Quindi non stupisce che l'8,5 per cento di bambini di sei anni e più di uno su 10 dei 15enni del Regno Unito siano obesi. E le cifre stanno salendo. L'esempio dei cornflakes è solo l'indizio di un problema sistemico più ampio. Le multinazionali alimentari hanno mille incentivi per mettere sul mercato prodotti che hanno subito una lavorazione che li rende più redditizi anche se meno nutrienti. Fra l'altro, ciò spiega come mai in commercio ci siano molte più varietà di cereali che di miele.

Esistono limiti naturali alle nostre possibilità di scelta, per esempio abbiamo soltanto un dato numero di frutti, verdure e animali che la gente è disposta a mangiare. Ma persino qui un po' di promozione potrebbe convincerci ad allargare la nostra gamma di scelta. Pensate soltanto al kiwi, una volta noto come uva spina cinese ma ribattezzato per adattarsi ai pregiudizi da Gerra Fredda dell'azienda neozelandese che lo ha diffuso negli anni Cinquanta. È un sapore con il quale nessuno di noi è cresciuto ma che ormai sembra accompagnarci da sempre. Mentre i nuovi cibi naturali s'insinuano pian piano nella nostra dieta, ogni anno l'industria alimentare aggiunge decine di migliaia di nuovi prodotti sugli scaffali, alcuni dei quali diventano alimenti indispensabili. È la dimostrazione di quanto possa essere limitata la nostra fantasia gastronomica. E anche del fatto che non siamo del tutto sicuri del come, o dove o perché certi cibi finiscano nel nostro piatto. ■

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

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 ottobre)

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

### ..terra salentina..

Direttore responsabile

**Saverio Viola**

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

Direttore editoriale

**Giorgio Donnini**

Segreteria di Redazione

**Fabio Saracino**

Sede

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

Stampa

Cartografica Rosato - Lecce