



PERIODICO DELLA FEDERAZIONE
COLDIRETTI DI LECCE

Anno XXXIII - Numero 2

FEBBRAIO 2010

..terra salentina..

Agroalimentare, la coerenza che non c'è

Dall'ipocrisia della falsa unità del mondo agricolo al paradosso degli OGM

di Sergio Marini

La coerenza è un comportamento impegnativo, soprattutto se esiste un parametro di riferimento con cui misurarla. Molto più comodo, dunque, è nascondere o fare a meno di praticare la visione strategica che si ha, se la si ha, perché questo permette di vivere la contraddizione senza rischio di essere giudicati; permette di essere predicatori dell'ovvio e sostenitori del politicamente corretto, senza che nessuno possa condannare l'incongruenza rispetto ai comportamenti.

In questi casi diventa utile raccontare le cose che non vanno senza assumersi la responsabilità di fare proposte concrete per risolverle, diventa funzionale l'abitudine di prospettare il mezzo come fine o, meglio, di far passare uno strumento come progetto, e così via.

Per esempio, nel mondo dell'agroalimentare e dintorni sta diventando di moda appellarsi al motto "uniti si vince" senza la minima idea (o forse il coraggio) di dire per cosa ci si dovrebbe unire e, soprattutto, contro chi si deve vincere. In sostanza l'essere insieme diventa l'obiettivo e dunque l'alibi per nascondere il nulla che c'è sotto.

A pensarci bene è come se si praticasse il tiro alla fune, dove ci si accorda prima nell'individuare come controparte la fune. Tutti uniti contro la fune, c'è chi tira da una parte, chi dall'altra, con l'unico impegno che la fune deve rimanere lì in mezzo immobile per non modificare gli equilibri e non scomodare nessuno.

Ecco, Coldiretti, nel tirarsi fuori con il suo progetto di filiera agricola italiana, semplicemente ha deciso di non giocare più a quel tiro alla fune truccato. Non possiamo essere attori di quel teatrino dove tutto si muove per far rimanere tutto come prima, perché, vedete, non è vero che a questo gioco nessuno perde; infatti sta perdendo l'agricoltura italiana che la fune la sta tirando sul serio. La tira contro una squadra avversaria che bara perché la tiene legata al palo solido del compromesso; di un compromesso maledettamente a perdere.

L'unità per vincere a cui molti oggi si appellano può diventare un



L'Europa apre le porte agli Ogm, fra speranze e accese polemiche

valore vero solo se frutto di un forte atto di coraggio e coerenza. Il coraggio di denunciare i bari e la coerenza di stare dalla parte che si dice di rappresentare, il coraggio di prospettare un progetto vero e la coerenza di saperlo portare avanti.

Un altro ambito dove si addensano paradossi e ipocrisie è quello degli Ogm. Siamo contrari alla coltivazione in Italia dove per la conformazione morfologica dei nostri terreni e le dimensioni delle nostre aziende non sarebbe possibile evitare le contaminazioni delle colture non Ogm. Chiediamo invece con decisione una etichettatura chiara che permetta di sapere se il cibo che mangiamo contiene, direttamente o indirettamente, organismi geneticamente modificati. Questa ultima è una battaglia nell'interesse dei cittadini e contro chi sta magistralmente usando il

pretesto che gli Ogm li mangiamo tutti i giorni senza saperlo per convincerci a "spalancare le porte" alle coltivazioni transgeniche con la scusa che il danno ormai è fatto. I presunti vantaggi? Sono ormai vent'anni che si coltivano ogm nel mondo. Nei Paesi in via di sviluppo dove la coltivazione è già storia la fame, anziché diminuire, è aumentata mentre in Europa nei sette Paesi dove la semina è permessa la coltivazione interessa di fatto solo il mais o meglio una sola varietà di mais che complessivamente rappresenta meno dell'uno per cento della totale produzione comunitaria di mais. Voglio dire che se veramente queste colture avessero tutte quelle proprietà straordinarie in termini economici o ambientali o salutistici che ci stanno raccontando, in Europa avremmo ben altre superfici coltivate, e nel mondo non

avremmo superato proprio quest'anno la cifra di un miliardo di persone che soffrono la fame. Questa è storia non punti di vista.

Mentre gli svantaggi sono ben evidenti. Il primo è il rischio di contaminazioni che limitano la sacrosanta libertà della stragrande maggioranza degli agricoltori e cittadini di avere i propri territori liberi da Ogm. Se parliamo poi della varietà di mais che in Italia si vorrebbe coltivare, è bene ricordare che si tratta di semi che sono stati proibiti dai governi francese e tedesco dove, dopo alcuni anni di coltivazione, nell'aprile 2009 il mais Mon 810 è stato vietato a seguito di nuove acquisizioni circa gli effetti negativi sull'apparato intestinale, sugli organismi del terreno e sulla dispersione del polline, con contaminazioni derivanti dalla impollinazione incrociata tra coltivazioni transgeniche e non. E qui sta il problema. È fin troppo evidente che il modello produttivo cui è orientato l'impiego di organismi geneticamente modificati (Ogm) è il grande nemico della tipicità e della biodiversità ed il grande alleato dell'omologazione che è il vero nemico dell'agroalimentare italiano, il più copiato nel mondo. E non ci si racconti che in effetti buona parte delle nostre piante coltivate sono nella storia frutto di modificazioni genetiche, perché mica mi si vorrà confondere l'applicazione della teoria dell'evoluzione di Darwin con gli interessi di brevetti e royalties delle multinazionali. Per tutto questo non vedo alcun futuro in Italia per gli Ogm. ■

L'azienda

Le Costantine un'impresa etica



■ a pagina 3

Geo & Geo

Il made in Salento va in onda



■ a pagina 4

Il fenomeno

Internauti con la zappa



■ a pagina 5



OBIETTIVO IMPRESA Rubrica del direttore della Coldiretti Lecce

Crisi agricola e inutili balzelli

Che l'agricoltura, in generale, non stia attraversando un periodo di floridezza economica lo sanno pure i sassi... ma non alcune amministrazioni che si ostinano a vedere nel settore agricolo una fonte di risorse per le pubbliche casse, da ottenersi attraverso la imposizione di inutili e onerosi balzelli.

È quello che è accaduto in questi ultimi mesi, da una parte con la imposizione da parte della Amministrazione Comunale di Lecce della Cosap, o tassa sugli accessi alle strade provinciali e dall'altra con la imposizione da parte delle Asl della tassa sui controlli sanitari.

Fortunatamente Coldiretti, come sempre, ci ha messo "una pezza" e grazie alla Federazione Provinciale nel primo caso e ad un intervento legislativo dettato dalla Confederazione nazionale, nel secondo caso, è riuscita a sventare questo ulteriore at-

tentato proditorio alle esauste finanze delle nostre imprese agricole.

Ma andiamo con ordine. La imposizione della Cosap da parte della passata amministrazione provinciale era stata oggetto di una aspra battaglia combattuta da Coldiretti, soprattutto nel corso della campagna elettorale che aveva poi portato Antonio Gabellone alla presidenza della Provincia di Lecce. Questi, in un incontro tenutosi in Coldiretti aveva assicurato la nostra dirigenza circa il suo impegno a sopprimere la tassa, pur evidenziando i problemi legati ad un già avvenuto affidamento della riscossione ad una Società privata. Tale impegno era stato ricordato a Gabellone dal Presidente Piccinno e dal sottoscritto in un incontro avuto a Palazzo dei Celestini, all'indomani della sua elezione a presidente della Provincia. E l'impegno assunto da Gabellone ha trovato riscontro lo scorso gennaio attraverso la adozione di apposita delibera che ha di fatto sospeso l'invio degli avvisi di accertamento e gli atti di irrogazione delle sanzioni o indennità in essere e previsto l'esenzione dal pagamento della tassa per tutti gli accessi cosid-

detti "a raso", cioè senza occupazione alcuna di suolo pubblico, che è la tipologia di accesso che maggiormente riguarda le nostre imprese agricole.

Balzello n. 2. A gennaio, molte aziende agricole e cooperative che operano la trasformazione e la vendita dei propri prodotti agricoli si sono visti recapitare da parte delle ASL dei bollettini di pagamento, quasi tutti dell'importo di circa 2.000 euro a titolo di contributo previsto dal decreto legislativo n. 194/2008 per finanziare i controlli sanitari. Ora, al di là della odiosità di una tassa sui controlli, si evidenziava un chiaro atteggiamento vessatorio da parte delle Asl che non solo, non interpretando correttamente la norma, imponevano il pagamento alle aziende agricole ma, addirittura, imponevano pressoché indistintamente il massimale previsto, senza tenere conto dei parametri produttivi. Alle vibranti proteste del Presidente di Coldiretti Lecce, rispondeva immediatamente l'Assessore alle Risorse Agroalimentari Stefano che dichiarava pubblicamente la volontà da parte della Regione di sospendere la riscossione del con-

tributo, in attesa di un chiaro pronunciamento circa l'esenzione per le imprese agricole.

A tagliare la testa al toro ha poi provveduto la Confederazione che ha ottenuto l'inserimento di un emendamento nella discussione della "legge comunitaria", già licenziata dal senato in cui viene sancito che gli imprenditori agricoli sono esclusi dall'ambito di applicazione del decreto legislativo 194/2008 per l'esercizio delle attività di cui all'articolo 2135 del codice civile e cioè le attività di coltivazione, di allevamento e attività connesse (manipolazione, trasformazione commercializzazione e valorizzazione di prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo). Peraltro, essendo assimilate agli imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli e loro consorzi che utilizzano prevalentemente i prodotti dei soci, anche queste ultime sono da considerarsi esonerate dall'imposizione del contributo.

E così, grazie a Coldiretti, giustizia è stata fatta e si è evitata la imposizione di questi due inutili balzelli alle imprese agricole. ■



Le novità della campagna grandine 2010

Con la campagna grandine 2010 ormai prossima intendiamo fornire alcune prime informazioni sulle novità che la caratterizzeranno, anche se i dettagli saranno definiti una volta che gli Organismi pubblici competenti avranno emanato le circolari attuative.

Quanto segue, pertanto, non può essere né completo né esaustivo: e' possibile, anzi, che alcune domande, anche importanti, siano destinate a non trovare ancora risposta.

Preferiamo comunque aggiornarvi con le conoscenze disponibili allo stato, e condividere le informazioni in nostro possesso, anziché dare spazio ai "si dice" provenienti dalle fonti più disparate e non sempre attendibili.

• **I Contributi:** quest'anno i contributi pubblici al pagamento del premio verranno erogati

dallo Stato Italiano, con la legge 102 "Fondo di solidarietà nazionale", e l'Unione Europea, con l'art. 68 del regolamento 73/009 e con l'Ocm vino, limitatamente alle produzioni di uva da vino. Tutte le fonti contributive risultano finanziate per il triennio 2010-2012.

• **Erogazione del contributo:** avverrà a cura dell'Agea, l'agenzia

per le erogazioni in agricoltura. **Come per l'erogazione di altri contributi della Pac, si farà riferimento al fascicolo aziendale e il certificato di assicurazione dovrà essere coerente con il piano culturale riportato in questo documento.** È prevista la medesima codifica per comuni e specie assicurate, così come l'identificazione degli appezzamenti mediante gli stessi dati catastali riportati nel fascicolo aziendale.

• **Misura del contributo:** i contratti che beneficiano di **contributi Ue** devono necessariamente contemplare la norma in forza della quale si avrà diritto al risarcimento quando il danno supera il 30% (cosiddetta "soglia" di accesso). Per questi contratti il contributo massimo è del 65% del parametro contributivo determinato annualmente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per le polizze che usufruiranno del **contributo dello Stato**, il limite massimo sarà del 50% del parametro per contratti senza soglia e dell'80% per contratti con soglia. Precisiamo che tali percentuali sono subordinate, oltre che alle disponibilità finanziarie, anche alle altre regole di modulazione del contributo complessivo Pac.

• **Parametri contributivi:** verranno calcolati con e senza soglia per le coperture mono rischio, pluri rischio e multi rischio. I parametri mono rischio prevedono la copertura di singole avversità, anche diverse da grandine, quelli pluri rischio la copertura di massimo 5 avversità, compresa grandine o 4 avversità esclusa grandine. Ricordiamo che ogni compagnia può liberamente commercializzare tutte o solo alcune forme di garanzia agevolata.

• **Evidenza del premio:** sul documento contrattuale sarà indicato anche il premio per ogni garanzia prestata.

Per completezza e vostra evidenza, vi rimandiamo al testo del DM 30162 del 22/12/2009 che è pubblicato sul sito grandine di Fata ed è consultabile tramite il link: <http://web.fata:90/fataweb/grandine.htm>

CEREALI AUTUNNALI E INVERNALI

FATA nell'intento di garantire alcuni prodotti che per caratteristiche sono meno sensibili al rischio grandine, ha arricchito l'offerta di sicurezza proponendo la forma dell'assicurazione grandine a tariffa variabile. Tale forma consente di praticare un importante sconto, pa-

ri al 20% del premio base, a condizione che il contratto alla scadenza della garanzia sia rimasto illeso.

In caso di denuncia di danno invece, anche solo su una partita assicurata, il premio viene adeguato recuperando lo sconto goduto. In caso di indennizzo, il recupero è pari al doppio dello sconto. Esempio: tariffa base 2%; tariffa ridotta 1,6%, aggravamento per sinistro 2%, aggravamento per risarcimento 2,4%.

Fata per questa prima esperienza intende limitare alle polizze non agevolate ed ai prodotti cerealicoli autunno vernini la possibilità di tale opzione.

Le assunzioni dei rischi non agevolati, con premio fisso o a tariffa variabile, potranno iniziare dal 1 marzo. Speriamo così di poter fornire un ulteriore strumento per completare il servizio assicurativo ai nostri clienti **imprenditori agricoli.**

Per le condizioni di polizza, nota informativa e documentazione precontrattuale ed ogni altra informazione potete contattare gli uffici di **Lecce: Agenzia Generale Fata Assicurazioni Danni spa** presso la sede provinciale della **Coldiretti** in viale Grassi, 134 - Tel. 0832 228816.

a cura di **Carlo Mirto**

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Un'esperienza pilota a conduzione prevalentemente femminile

“Le Costantine”, agricoltura e ricami in rosa

Il sogno visionario di una nobildonna del secolo scorso è oggi una fondazione che promuove e valorizza i “tesori” di Terra d'Otranto, dall'olio ai prodotti tessili

La fondazione “Le Costantine” nasce dal sogno visionario di una donna del Novecento, una gentildonna al cui salotto si sedevano intellettuali come Benedetto Croce e che mal sopportava la sottomissione femminile, la mancanza di indipendenza economica del gentil sesso, costretto a soccombere al volere dell'uomo-padrone. Un sogno avveniristico, nel Salento amaro di oltre un secolo fa.

La figlia di questa nobildonna, Giulia Starace, ha trasformato quel progetto in realtà, destinando tutti i suoi beni alla creazione di una fondazione che valorizza il lavoro delle donne, dall'artigianato, all'agricoltura, all'accoglienza dei disabili.

Oggi la fondazione “Le Costantine”, in agro di Uggiano La Chiesa, è guidata da un'altra donna determinata e volitiva, Cristina Rizzo, sindaco per nove anni del comune dell'Otrantino, che spiega come olio e ortaggi dell'agricoltura biodinamica, pregevoli ricami ed ospitalità offerta alle persone diversamente abili possano mirabilmente convivere e diventare occasione di lavoro e crescita sociale.

“Sì, è davvero un sogno che si è realizzato”, ammette sorridendo Cristina. “Giulia Starace aveva già nel '900 dato vita ad una scuola di tessitura e ricamo dove le giovani dell'epoca apprendevano i rudimenti e i segreti del mestiere. Dava loro i mezzi per rendersi autonome e quindi per acquisire piena dignità come esseri umani”. Una famiglia illuminata quella della Starace, che grazie alla parentela con Antonio De Viti De Marco, la cui moglie era americana, riusciva a far attraversare l'Oceano ai meravigliosi lini ricamati dalle donne di Uggiano, ai tappeti intessuti con la lana proveniente dall'Africa, ai centrotavola cesellati a mo' di opere d'arte ed acquistati a caro prezzo dalle signore bene del Nuovo Mondo. Una “globalizzazione” ante litteram che donna Giulia aveva avviato già un secolo fa.

“Donna Starace era inoltre cugina di Lucia De Viti De Marco, figlia di Antonio. Anche lei una nobildonna dotata di una sensibilità straordinaria. Si era trasferita a Roma per seguire il marito, un avvocato, che la lasciò vedova dopo poco. Di ritorno nel Salento rimase colpita da un ragazzino poliomiolitico, seduto su un carretto. Chiese alla famiglia il permesso di portarlo a Fregene, in una delle sue dimore, dove chiamò a raccolta i luminari dell'epoca, lo guarì e gli diede una solida istruzione. Fece poi lo stesso con altri 19 ragazzini, oggi tut-



Dall'alto, in senso orario, l'uliveto biologico, il laboratorio tessile, i prodotti realizzati, uno scorcio dell'aranceto, una veduta dall'alto dell'azienda Le Costantine



ti professionisti grazie al suo impegno ed al suo amore. Quando morì decise di lasciare i suoi averi alla fondazione della cugina, chiedendo che fosse prestata un'attenzione particolare ai disabili. Ed è questa l'origine dell'altro ramo di attività delle Costantine”, racconta Rizzo. Nella masseria immersa in 34 ettari di ulivi ed ortaggi, la fondazione ha dedicato saloni e stanze prive di barriere architettoniche all'accoglienza delle per-

sone diversamente abili. La ricettività turistica viaggia dunque in parallelo con la produzione tessile e la produzione agricola.

“Per quanto riguarda l'attività rurale seguiamo il metodo biologico ispirato da Steiner, nel rispetto totale dei cicli della natura – spiega Rizzo – produciamo olio extravergine che imbottigliamo e vendiamo con il marchio Le Costantine, ci stiamo inoltre specializzando nella produzione di

olive da tavola, e poi coltiviamo ortaggi che vengono utilizzati prevalentemente per la ristorazione della masseria. Un esempio di multifunzionalità che dà lavoro ed allo stesso tempo contribuisce alla promozione del territorio”. La scelta di abbracciare la filosofia di Coldiretti nasce proprio dalla voglia di sviluppare sempre più il concetto di filiera corta, nel rispetto delle tradizioni ma anche portando quel pizzico di innovazione che dà energia ed avvicina i giovani.

“Sia nelle coltivazioni che nell'attività tessile abbiamo un occhio di riguardo per tutto ciò che rappresenta l'esperienza ed il passato – dice Rizzo – ma siamo anche aperti alle novità. Ad esempio, nel laboratorio tessile oltre agli arazzi, ai centrotavola ricamati ad arte con la tecnica del fiocco, ci stiamo specializzando nella produzione di splendide e pregiate sciarpe di cachemire, per altro molto richieste. Ed allo stesso modo facciamo nel campo dell'accoglienza turistica e dell'attività rurale: tradizione non deve significare rimanere ingessati in usi e conoscenze del passato, ma semplicemente non disperdere una preziosa eredità che può diventare una marcia in più”. Così la fantasia e l'immaginazione sono le benvenute, sia nei campi che nei laboratori. “Abbiamo di recente realizzato degli splendidi tappeti con i disegni della Grotta dei cervi, commissionati dall'hotel Risorgimento di Lecce. E' un esempio di come la tradizione possa convivere con la voglia di novità. Ed in questo Coldiretti ci può essere di grande aiuto per dare quella vitalità che serve anche alla produzione agricola. Di base abbiamo una tenuta che ha un'energia davvero magica. Ce lo dicono i nostri ospiti e tutte le persone che hanno avuto modo di visitarci. Si respira un'aria particolare, d'altri tempi ma anche ricca di energia universale. Una ricchezza che vogliamo valorizzare”.

Rizzo ammette di essere entusiasta della sua attività nella fondazione Le Costantine. “Sono entrata nel consiglio di amministrazione in qualità di sindaco di Uggiano. E man mano il mio impegno è cresciuto, assieme alla mia voglia di fare ed al mio entusiasmo per questo progetto straordinario. Così alla fine mi è stata affidata la presidenza della fondazione. Ed io sono ben lieta di onorare questo impegno”. Oggi l'attività di Le Costantine ruota prevalentemente attorno al lavoro delle donne. “Ed anche in questo il sogno di donna Giulia si è realizzato – sorride Rizzo - Forse è lei che da lassù continua a pilotare tutte le nostre attività”. ■

L'agricoltura va in onda

Geo & Geo offre una vetrina al made in Salento

Angelo Amato e Miriam Falconieri ospiti della trasmissione di Rai Tre per promuovere l'olio extravergine e i prodotti di Terra d'Otranto

Circa 20 milioni i chili di frittelle, castagnole, frappe, chiacchiere e di altre specialità regionali hanno insaporito il Carnevale per una spesa complessiva stimata in 150 milioni di euro. Negli agriturismi di Terranostra, nei mercati degli agricoltori di "campagna amica" e nelle case i protagonisti assoluti sono stati i dolci tipici della tradizione fatti nella maggioranza dei casi di ingredienti semplici come farina, zucchero, burro, miele e uova. "Berlingozzi" e "cenci" in Toscana, "cicerchiata" in Abruzzo, "brugnolus" e "orillettas" in Sardegna, "galani" in Veneto, "sfrappole" in Emilia Romagna, "bugie" in Liguria, "chiacchiere" in Puglia e Basilicata solo alcune delle specialità gastronomiche regionali a cui gli italiani dimostrano di essere legati.

Dolci che ancora una volta dimostrano l'importanza dell'utilizzo di ingredienti sani e genuini, possibilmente a km 0. Secondo i calcoli della Coldiretti con meno di cinque euro è possibile acquistare tutti gli ingredienti necessari per le tradizionali frappe ed anche fare fronte ai consumi energetici per la cottura. Per preparare un chilo di frappe sono infatti necessari - precisa la Coldiretti - mezzo chilo di farina (0,60 euro), cento grammi di zucchero (0,20 euro), cinquanta grammi di burro (0,50 euro), tre uova intere (0,50 euro) un bicchiere di vino bianco (0,50 euro), un litro di olio di semi (2 euro) e un pizzico di sale (0,01 euro). Le diverse varianti regionali prevedono la presenza di miele, cannella o uvetta.

La festa del Carnevale, ricorda la Coldiretti, prende le mosse dalla tradizione della campagna, dove segnava il passaggio tra la stagione invernale e quella primaverile e l'inizio della semina nei campi che doveva essere festeggiata con dovizia. Ecco perché sono proprio gli agriturismi che conservano spesso gelosamente le ricette del passato i luoghi dove si possono meglio gustare le specialità più tradizionali della festa. Ed a portare alla ribalta nazionale i prodotti tipici



Miriam Falconieri e Angelo Amato con lo staff di Geo & Geo

della tradizione salentina è stata la trasmissione Geo & Geo, condotta su Rai Tre da **Sveva Sagramola**, che ha ospitato oltre al produttore olivicolo salentino **Angelo Amato**, **Miriam Falconieri**, coordinatore regionale di Donne Impresa e titolare di un'azienda agricola ad Otranto.

Un'occasione per parlare dei dolci tipici della tradizione salentina, le chiacchiere, fritte in abbondante e fragrante olio d'oliva

made in Salento. Una partecipazione che ha permesso all'imprenditrice salentina di parlare dei prodotti tipici, di svelare le "ricette" della tradizione e di far conoscere i segreti e gli aspetti culinari di una regione d'Italia sempre più apprezzata da turisti e visitatori, e sempre più capace di offrire percorsi eno-gastronomici di assoluto richiamo. Percorsi la cui gestione non deve essere lasciata esclusivamente agli opera-

tori turistici in senso stretto, ma nella quale possono entrare a pieno titolo i coltivatori diretti, aprendo le porte dei vigneti, dei frantoi, delle aziende agrituristiche a chi ha bisogno di staccare la spina dalla routine quotidiana e tuffarsi nella natura, ascoltare i profumi della campagna, assaporarne i piatti genuini. "È stata un'esperienza positiva - commenta Falconieri - certo abbiamo avuto poco tempo per approfondire il discorso della tracciabilità dei prodotti. Ma è stato comunque un'importante vetrina per la promozione del made in Salento". ■



Coldiretti promuove la cucina tipica

AL VIA OSCAR GREEN, IL PREMIO ALL'INNOVAZIONE

Al via le iscrizioni per partecipare al concorso "Oscar Green" promosso da Coldiretti Giovani Impresa, che premia le più innovative imprese agricole italiane. Il termine ultimo per la partecipazione all'edizione 2010 sul tema "Firma l'innovazione" è fissato al prossimo 5 aprile e tutte le informazioni sono disponibili all'indirizzo www.oscargreen.it.

Le sei categorie di premi riflettono la multifunzionalità dell'impresa agricola, la sua capacità di collegamento con un contesto ben più esteso di quello prettamente aziendale, la necessità di puntare sulla qualità e su un rapporto di fedeltà con il mondo dei consumatori. Queste le sei categorie: "Stile e cultura di impresa", "Sostieni il clima", "Sviluppo locale", "Esportare il territorio", "Campagna Amica", "Oltre la filiera".

Il Premio Oscar Green premia, quindi, l'originalità di un progetto e chi decide di scommetterci. Le sensibilità riscoperte da parte dei consumatori, la vivacità, la creatività da parte dei produttori, le innovative modalità di collegamento tra chi crea e chi consuma, fanno parte di una agricoltura rigenerata che Coldiretti rappresenta e premia. Possono iscriversi, alla quarta edizione, tutti i soggetti della filiera agricola, tutta italiana, firmata dagli agricoltori, che non hanno vinto nelle ultime due edizioni.

Aderire significa essere protagonisti di una dimensione positiva, sostenuta da chi lavora e ottiene risultati concreti, per restituire all'impegno di numerosi imprenditori agricoli nuovo ossigeno, perché il domani sia un'opportunità e l'ambizione di ognuno di loro una passione da "coltivare". Ancora una volta Coldiretti Giovani Impresa mette al centro l'innovazione, l'impresa agricola come opportunità di successo individuale, ma anche come esaltazione di un territorio, sensibilità verso l'ambiente e valorizzazione di tipicità e tradizioni.

Internet, è boom di agricoltori virtuali

Dalla rete alla zappa, la vita in campagna fa tendenza anche tra i giovani



È boom per la campagna negli orti coltivati dal numero crescente di hobbisti ma anche su internet dove gli italiani si posizionano al quarto posto tra i 72 milioni di visitatori mensili di Farmville, il videogame che trasforma gli utenti in agricoltori virtuali e che sta spopolando in tutto il mondo. È quanto emerge dall'incontro promosso da giovani impresa della Coldiretti alla Fieragricola di Verona. Secondo i dati forniti diret-

tamente alla Coldiretti da Zynga, la società che produce FarmVille, il 5 per cento delle visite al gioco su Facebook proviene dall'Italia, il che fa dei giocatori italiani i quarti al mondo per numero dopo Stati Uniti, Gran Bretagna e Turchia.

Farmville, che sta sostituendo tra le giovani generazioni i tradizionali giochi di guerra, è gratuito, si sviluppa nel tempo e - precisa la Coldiretti - consiste nella gestione di una azienda agri-

cola con allevamenti, semine e raccolti da eseguire, nei tempi previsti e in modo imprenditoriale, per evitare la perdita di denaro. Se l'obiettivo è quello di ampliare la propria attività con disciplina, creatività e strategia ad essere premiati sono i comportamenti virtuosi come la collaborazione con i vicini con i quali si interagisce. In meno di un anno dal suo lancio, il successo di Farmville è divenuto globale e coinvolge tutti i continenti. In Italia è inoltre trasversale nella popolazione con il prevalere di giovani ma anche di molti professionisti che lo considerano una forma di svago "nella natura" rispetto alla routine quotidiana, oltre a veri agricoltori che alternano la propria attività reale con quella virtuale su internet. Una crescita che ha portato una profonda innovazione nei giochi su internet con lo sviluppo di un'intera serie dedicata all'agricoltura che va Farm Town che è stato sviluppato dalla compagnia Slashkey sempre su Facebook a Ifarm che è prodotto da Playmesh ed è l'equivalente di Farmville per Ipad e Iphone. "È davvero un gioco coinvolgente - dice **Monica Laterza**, dirigente in un ente pubblico e appassionata di Farmville - e rispetto agli altri giochi l'aspetto affascinante è che ti insegna i cicli della natura. Dalla semina, alla fioritura, alla maturazione, alla raccolta, è un'opportunità per ricordarci che ciò che mangiamo viene dalla terra ed

è frutto di una serie infinita di stadi naturali e del lavoro dell'uomo".

La popolazione degli agro-inter-nauti si aggiunge al numero crescente di agricoltori per hobby che, secondo Nomisma, rappresentano una categoria eterogenea di impiegati, liberi professionisti, lavoratori autonomi, dipendenti pubblici, operai, pensionati che lavorano una superficie media di 1,3 ettari, dove coltivano per lo più ortaggi, frutta, vite e olivo ed in alcuni casi anche piccoli allevamenti. In quasi 3 casi su 4 (72 per cento) alla fase di coltivazione segue anche quella della trasformazione: confetture, marmellate, conserve, vino e olio per se stessi o da condividere con gli amici, tanto che nel 62 per cento dei casi la passione ha il fine di ottenere prodotti per l'autoconsumo. D'altra parte quasi quattro italiani su dieci (37 per cento) dedicano parte del tempo libero al giardinaggio e alla cura del verde, come misura antistress, per passione o per gratificazione personale, sulla base di una analisi della Coldiretti sulle attività del tempo libero pubblicate dall'Istat. Si tratta di un hobby che - sottolinea la Coldiretti - coinvolge allo stesso modo maschi e femmine e che piace ai giovani considerato che è praticato da più di uno su quattro di quelli con età compresa tra i 25 e i 34 anni, anche se l'interesse aumenta con l'età e raggiunge quasi la metà degli over 65. ■

La mozzarella si fa la Tac

Dalle prime prove effettuate su un totale di 18 campioni di mozzarelle provenienti da diversi caseifici ben 5 (quasi un terzo) sono risultate "positive al test", ossia non ottenute esclusivamente con il latte fresco. È quanto ha affermato il presidente della Coldiretti Sergio Marini che alla Fieragricola di Verona ha presentato la prima "Tac salva mozzarella Made in Italy" realizzata con la collaborazione dell'Associazione Italiana Allevatori (AIA). La nuova tecnologia - ha spiegato la Coldiretti - si basa sulla evidenziazione di un "marcatore" che si trova nelle mozzarelle non prodotte con solo latte fresco ed è stata messa a punto con la collaborazione della facoltà di Agraria della Università di Bari.



Si tratta del primo sistema di analisi che consente di rilevare se una mozzarella vaccina è stata realmente prodotta con latte fresco o se, invece, è realizzata utilizzando cagliate congelate o cagliate refrigerate vecchie. Le cagliate congelate da impiegare nella produzione di mozzarelle arrivano principalmente da Lituania, Ungheria, Polonia, Germania ma la loro presenza non viene indicata in etichetta perché non è ancora obbligatoria l'indicazione di origine. Oltre ad ingannare i consumatori, si tratta di una concorrenza sleale nei confronti dei produttori che utilizzano esclusivamente latte fresco, perché per produrre un kg di mozzarella "tarocca" occorrono 700 grammi di cagliata dal costo di soli 2 euro/kg, mentre il prezzo al pubblico di un kg di mozzarella vaccina di qualità non può essere inferiore ai 6,5/7 euro/kg. La metodica analitica presentata da Coldiretti e Aia potrebbe essere utilizzata anche per formaggi diversi dalle mozzarelle, sempre nel settore lattiero caseario.

Il risultato delle analisi conferma i dati statistici sulle importazioni dai quali si evidenzia che la metà delle mozzarelle vendute in Italia sono fatte con latte o addirittura cagliate straniere. La rivoluzionaria macchina della verità fa definitivamente chiarezza e aiuta finalmente a scoprire se i formaggi presenti sugli scaffali sono realmente prodotti da latte fresco. In Italia - ha sottolineato Marini - nell'ultimo anno sono arrivati ben 2,2 miliardi di chili di latte confezionato e in cisterne tra cui 1,3 miliardi di litri di latte sterile, 86 milioni di chili di cagliate e 130 milioni di chili di polvere di latte di cui circa 15 milioni di chili di caseina utilizzati in latticini e formaggi, all'insaputa dei consumatori e a danno degli allevatori.

Via gli additivi dalla cucina

Gli additivi non servono alla cucina italiana che può contare sul primato nella qualità delle materie prime da utilizzare come ingredienti grazie alla leadership europea con 196 denominazioni di origine riconosciute, 4.471 specialità tradizionali censite dalle regioni e 477 i vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (Igt). È quanto afferma la Coldiretti in riferimento alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Ordinanza del Ministero della Salute recante "Misure urgenti in merito alla tutela della salute del consumatore con riguardo al settore della ristorazione" che disciplina l'utilizzo degli additivi e delle sostanze gassose nella ristorazione, utilizzate spesso nella cosiddetta "cucina molecolare".

Si è peraltro notevolmente ampliata la possibilità di acquistare i prodotti tipici dell'agricoltura italiana e nel 2009 sono stati circa 500 i mercati degli agricoltori presenti in tutte le regioni italiane con un aumento del 360 per cento rispetto all'anno precedente quando se ne contavano appena 106, secondo il "Rapporto sugli acquisti dei prodotti alimentari direttamente dalle imprese agricole 2009", realizzato da Coldiretti/Agri2000. Sono saliti a 63.600 con un aumento del 7 per cento rispetto al 2008, i frantoi, le cantine, le malghe e le cascine dove - conclude la Coldiretti - è possibile comperare direttamente dai ingredienti di qualità da impiegare nelle case o nella ristorazione commerciale.



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

COLF E BADANTI

I lavoratori domestici sono coloro che prestano un'attività lavorativa continuativa per le necessità della vita familiare del datore di lavoro come ad esempio colf, assistenti familiari o baby-sitter, governanti, camerieri, cuochi, ecc... Tutte queste figure, pur rientrando nella stessa categoria giuridica (lavoratore domestico), si distinguono per le mansioni che svolgono: la colf si occupa di curare prioritariamente la casa e secondariamente le persone che vi abitano, la cosiddetta badante viene assunta espressamente per aiutare e assistere le persone che non sono in grado di "badare" a se stesse.

ASSUNZIONE DI COLF

La famiglia (datore di lavoro) che intende instaurare un rapporto di lavoro a tempo determinato o indeterminato con un lavoratore domestico deve seguire gli stessi passi richiesti per una qualsiasi assunzione. Dobbiamo essere consapevoli che il rapporto che andremo ad instaurare tra noi e la collaboratrice è un vero e proprio contratto di lavoro di carattere subordinato in cui la famiglia assume il ruolo di datore di lavoro e la badante o la colf quello di lavoratore dipendente.

Questo significa che tra le parti, per il semplice svolgimento di alcune mansioni in casa, sorgono dei diritti e dei doveri tipici di qualsiasi rapporto di lavoro (obbligo allo svolgimento delle mansioni concordate, rispetto degli orari, diritto alla retribuzione pattuita, ferie, trattamento di fine rapporto, obblighi contributivi, e così via). In caso di assistenti straniere, inoltre, va presa in considerazione anche la normativa generale in materia di immigrazione, ingresso e soggiorno dei cittadini stranieri.

Il lavoratore può essere assunto anche se non iscritto nelle liste del collocamento. È però necessario che sia in possesso del codice fiscale, di un documento di identità e della tessera sanitaria aggiornata e rilasciata dall'Asl. Dato che è ammessa l'assunzione di minori con età minima di 16 anni, se il lavoratore domestico è minorenne, il lavoratore deve presentare oltre ai documenti già indicati:

- il certificato di idoneità al lavoro, rilasciato dall'Ufficiale sanitario dell'Asl di zona dopo visita medica a cura e carico del datore di lavoro;
- la dichiarazione dei genitori o di chi esercita la potestà familiare, vidimata dal Sindaco del Comune di residenza, con cui si acconsente che il lavoratore minorenne viva presso la famiglia del datore di lavoro o, in alternativa, per i minori ad ore o a mezzo servizio, l'autorizzazione scritta di chi esercita la patria potestà.

Il datore di lavoro ha l'obbligo di comunicare all'Inps l'assunzione e anche l'eventuale trasformazione o cessazione del rapporto di lavoro. Se il datore di lavoro omette o ritarda la comunicazione obbligatoria all'Inps, deve pagare una sanzione amministrativa alla Direzione Provinciale del Lavoro che va da 200 a 500 euro per ogni lavoratore di cui non si è comunicata l'assunzione. Questa sanzione

amministrativa può essere cumulata con la sanzione prevista per la mancata iscrizione all'Inps e/o alla sanzione civile prevista per l'omesso pagamento dei contributi. Infatti se il datore di lavoro non invia la comunicazione obbligatoria di assunzione all'Inps, il lavoratore non viene iscritto all'Inps, che ne gestisce la posizione assicurativa.

In caso di mancata iscrizione del lavoratore domestico all'Inps, la Direzione Provinciale del Lavoro può applicare al datore di lavoro una sanzione che va da 1.500 euro a 12.000 euro per ciascun lavoratore "in nero", maggiorata di 150 euro per ciascuna giornata di lavoro effettivo, cumulabile con le altre sanzioni amministrative e civili previste contro il lavoro nero.

In seguito all'iscrizione, l'Inps provvede ad aprire una posizione assicurativa in favore del lavoratore domestico ed invia al datore di lavoro un blocchetto di bollettini di conto corrente postale per il versamento dei contributi dovuti. Il contributo è legato alla paga effettiva oraria. Gli elementi che compongono la paga oraria sono:

- la retribuzione oraria di fatto concordata tra le parti;
- il valore convenzionale del vitto e alloggio, ripartito in misura oraria;
- la tredicesima mensilità (gratifica natalizia) ripartita in misura oraria.

Se l'orario di lavoro non supera le 24 ore a settimana, il contributo orario è commisurato a tre diverse fasce di retribuzione; se l'orario di lavoro è di almeno 25 ore settimanali, il contributo è fisso per tutte le ore retribuite.

I contributi si pagano per trimestri solari entro i primi giorni successivi al trimestre di riferimento.

Il versamento tardivo o parziale comporta per legge l'applicazione di sanzioni pecuniarie da parte dell'Inps.

Il primo invio di bollettini è automatico. Prima di utilizzare l'ultimo bollettino, è necessario richiederne altri o direttamente all'Inps o tramite gli enti di Patronato.

I versamenti effettuati all'Inps dal datore di lavoro consentono al lavoratore domestico sia italiano sia straniero di accedere a tutte le prestazioni assicurative e pensionistiche come ad esempio Assegno per il nucleo familiare, Indennità di disoccupazione, Indennità di Maternità, Assegno di invalidità, Pensione di inabilità, Pensione di anzianità, Pensione di vecchiaia, Pensione ai superstiti o di reversibilità.



Arrivano i nuovi vini "da tavola"

Con la completa entrata in vigore della nuova Organizzazione comune di mercato nel settore del vino, l'Unione Europea ha dato il via libera all'indicazione in etichetta del vitigno e dell'annata di produzione anche per i vini senza alcun legame con il territorio di produzione.

Dal 1° agosto 2009 – data di entrata in vigore del Regolamento Ue n.607/09 – gli Stati membri hanno stabilito le condizioni e le eventuali limitazioni nazionali per la produzione dei cosiddetti vini varietali "da tavola". La norma ha già previsto due livelli di limitazione comunitari. Il primo riguarda tutte quelle varietà che fanno parte del nome di una denominazione e sono distintivi, essendo caratterizzanti della denominazione e utilizzati esclusivamente all'interno della denominazione stessa (per l'Italia alcuni esempi sono le varietà Albana, Bianchetto, Ruchè e Sagrantino).

Un secondo livello riguarda le varietà che sono parte del nome di una denominazione di origine, ma non sono esclusive e possono essere utilizzate solamente nello Stato membro in cui ricade la denominazione e per le Doc e Igt nelle quali la varietà è una tipologia (ad esempio le varietà Aglianico, Barbera, Montepulciano, Nebbiolo, Primitivo, Sangiovese e Vermentino). In sostanza, sull'intero territorio comunitario da tutte queste varietà non potrà essere prodotto un vino varietale da tavola.

Bruxelles ha dato comunque la possibilità agli Stati membri di stilare anche una lista di ulteriori vitigni che possono beneficiare della deroga, in questo caso solo nazionale, in modo da impedire che anche da essi si possano produrre sul territorio nazionale vini varietali "da tavola". Questo a seguito delle fortissime pressioni esercitate dall'Italia, sulla base delle richieste della Coldiretti, in occasione del negoziato sulla riforma: il nostro Paese è stato sin dall'inizio molto critico sulla previsione di questa nuova categoria di vini varietali senza alcun legame con il territorio di produzione.

Con la pubblicazione del decreto ministeriale del 23 dicembre 2009 che fissa le disposizioni nazionali, applicative delle recenti norme comunitarie, in tema di etichettatura e presentazioni dei vini, il nostro Ministero ha risolto



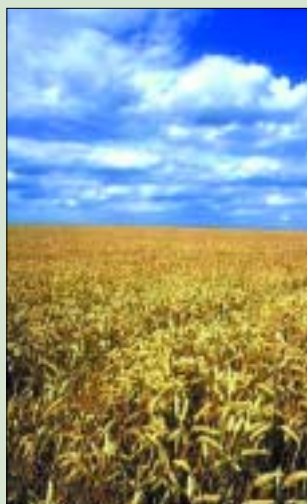
il problema stilando una lista delle varietà di uva utilizzabili in Italia sulle etichette dei vini varietali non DO-IGT.

In applicazione dell'art. 60 par. 2 lettera b del Reg. 479/08, il Ministero ha deciso di escludere la

quasi totalità dei vitigni autorizzati, lasciando in elenco esclusivamente alcuni vitigni internazionali e cioè Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Chardonnay, Merlot, Sauvignon e Syrah. Quindi attualmente questi so-

no gli unici vini varietali "da tavola" che potranno essere prodotti in Italia.

Manca però un tassello importante per completare il quadro normativo nazionale e dare il via libera definitivo alla produzione. Nei prossimi giorni, infatti, il Mi-paaf-Icqrif dovrebbe definire con un decreto il meccanismo di controllo e certificazione del vitigno e dell'annata per i vini varietali "da tavola". Sebbene per le produzioni italiane la scelta di puntare sui vini varietali "da tavola" non potrà essere vincente nel medio - lungo periodo, non si può negare la opportunità che questi vini offrono di competere sui mercati emergenti del Nuovo Mondo, almeno nel breve periodo. Intanto i produttori chiedono che si faccia in fretta; i vini sono ormai pronti per essere imbottigliati, ma senza la norma sui controlli sarebbero "irregolari". ■



Avvicendamento colturale le modifiche nello schema della Pac

A seguito delle osservazioni formulate dalla Commissione Europea sulla prima proposta presentata dal Ministero delle Politiche Agricole (proposta che prevedeva una rotazione triennale), è stato modificato lo schema dell'avvicendamento relativo all'art. 68 del reg. CE 73/2009, con un nuovo decreto che prevede sostanzialmente il riconoscimento dell'aiuto previsto per le regioni del centro sud Italia (per un ammontare di circa 100 euro/ettaro) nel caso di effettuazione di una **rotazione biennale** che dovrà avvenire con l'avvicendamento di cereali autunno vernini con colture miglioratrici.

Queste le colture utilizzabili nella rotazione; **Cereali autunno vernini**: frumento duro, frumento tenero, orzo, avena, segale, triticale e farro. **Colture miglioratrici**: pisello, fava, favino, favetta, lupino, cicerchia, lenticchia, cece, veccia, sulla, soia, colza, ravizzone, girasole, barbabietola, maggese vestito, foraggiere avvicendate a erbai con presenza di essenze di leguminose.

Per accedere a questa misura non è più previsto l'obbligo di utilizzo di seme certificato.

La misura dell'avvicendamento colturale si configura come una misura agro-ambientale e per tale motivo può essere cumulata con altri aiuti specifici di natura non ambientale (ad esempio il premio accoppiato delle colture proteiche: fave, favette, pisello proteico e lupini).

IN BREVE

Sgravi fiscali per l'acquisto di terreni

Per tutto il 2010 saranno mantenute le agevolazioni fiscali per la compravendita dei terreni agricoli da parte dei coltivatori diretti e degli imprenditori agricoli professionali. E' quanto prevede una norma fortemente sostenuta dalla Coldiretti e contenuta dal Decreto legge milleproroghe. Si tratta - conclude la Coldiretti - di una misura particolarmente importante per le imprese agricole che avrebbero dovuto subire un aggravio rilevante nell'acquisto dei terreni, con effetti sul piano economico ed ambientale.

Una proroga per i pozzi

La legge regionale n. 34 del 31/12/2009 ha prorogato al 31 dicembre 2010 il termine per la presentazione della richiesta di concessione di acque sotterranee, previsto dal comma 1 dell'articolo 15 della legge regionale 5 maggio 1999, n. 18 (disposizioni in materia di ricerca e utilizzazione di acque sotterranee).

Gli interessati possono rivolgersi ai nostri uffici per ricevere la necessaria assistenza tecnica.

Agriturismo, il privé è sull'albero

Si moltiplicano le proposte originali della recettività in campagna, dalle stanze sui generis all'offerta di piatti realizzati con i prodotti del territorio. Ed i clienti dimostrano di gradire

Tutti pazzi per l'agriturismo. La buona notizia viene da Coldiretti sulla base delle indicazioni dell'associazione agrituristica Terranostra che segnala il moltiplicarsi di proposte allettanti, tra le oltre 18mila aziende agrituristiche nazionali presenti da Nord a Sud del Paese: dalla prima camera privé sull'albero dove potersi godere una giornata indimenticabile, dove menù, alla cena con i prodotti tipici, al massaggio di coppia, anche alle vino o al cioccolato, per una serata indimenticabile.

Tra le tante offerte originali in agriturismo - sottolinea la Coldiretti - per i veri "amanti" della natura c'è la prima suite sull'albero proposta da un'azienda laziale nel viterbese dove a otto metri da terra, fra immense colline coltivate a lavanda nella folta chioma di una quercia secolare c'è il vero rifugio degli innamorati, il sogno di tutti. Una meravigliosa camera matrimoniale nascosta tra i rami e dotata di tutti i confort ma soprattutto lontana dai rumori e dal caos cittadino. Un luogo ideale per sognare, ascoltare la natura, riposarsi e amarsi.

Molto stuzzicante è anche il massaggio alle vinacce o quello al cioccolato e la micro vacanza di Torcello, in Veneto con l'arrivo a Venezia in vaporetto e l'alloggio presso una vera e propria azienda museo, dove gli ospiti possono ammirare le varie coltivazioni del magnifico orto che si estende per 10.000 metri ma anche ascoltare i magnifici racconti sulle antiche tradizioni. Per concludere il soggiorno in bellezza, gli ospiti dell'agriturismo possono approfittare di una romantica gita in barchino, tipica imbarcazione lagunare, con picnic a base di specialità veneziane, rigorosamente a km0. E ancora molto piacevole è la proposta marchigiana di una graziosa azienda di Montefeltro ubicata in un bellissimo

borgo storico i cui esterni, per vengono illuminati con fiaccole e bracieri o quella di un agriturismo di Ancona che propone cene a base di ingredienti rigorosamente genuini.

In Calabria invece - continua la Coldiretti - una raffinata azienda agrituristica ospita nella sua tenuta storica del 1600 le coppie accogliendole con menù a loro dedicato e festosi balli come quadriglia. Ma le offerte, dal semplice pacchetto romantico per due persone alla cena con massaggio di coppia - continua la Coldiretti - sono davvero moltissime e disponibili in quasi tutte le regioni grazie al notevole processo di qualificazione del settore che è in grado di offrire servizi diversificati tra loro che attirano non solo gli amanti della buona cucina e della serenità, ma anche escursionisti, nostalgici delle antiche tradizioni, naturalisti e sportivi.

Nell'ultimo anno infatti - sottolinea la Coldiretti - non è solo aumentato il numero totale di agriturismi (+ 4,3%) arrivando ad un totale di 18.480 strutture ma è cresciuto moltissimo il numero di agriturismi che offre attività extra come equitazione, escursionismo, osservazioni naturalistiche trekking, mountain bike, corsi di cucina, cucito etc etc (+6,6 per cento) secondo dati Istat. Tra i clienti - precisa la Coldiretti - non mancano gli stranieri (25 per cento) e i giovani (55 per cento) con età compresa tra i 18 e i 35 anni, proprio grazie ad un notevole miglioramento del settore. La scelta della vacanza in agriturismo - conclude la Coldiretti - avviene soprattutto attraverso internet con il passaparola informatico ma anche grazie alla disponibilità di siti come www.campagnamica.it dove è possibile individuare il posto della vacanza sulla base delle proprie esigenze anche di carattere economico.



Il privé sull'albero realizzato in un agriturismo del viterbese

Auguri Giusy: 20 anni in Coldiretti



Una torta candida di panna con al centro il simbolo giallo-verde di Coldiretti. Un po' di emozione, come in tutti i "giri di boa" che si rispettino, per Giusy Conte, che l'altro giorno ha festeggiato 20 anni di "militanza" in Coldiretti. Sorriso timido ma aperto e solare, garbo innato, tempra d'acciaio e grande abnegazione al lavoro, Giusy è un importante punto di riferimento della federazione leccese, nonché una "maga"

nel far quadrare i conti di "Impresa Verde Lecce", di cui è responsabile amministrativa. A lei, gli auguri più sinceri dei dipendenti, dei soci e di tutti i collaboratori.

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 febbraio)

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