

**Coldiretti
Lecce**

terra salentina

il periodico della filiera agricola tutta italiana



Anno XXXIII - Numero 5
MAGGIO-GIUGNO 2010

Un nuovo giornale o un giornale nuovo?

Il nostro magazine si arricchisce di pagine, contenuti e collaborazioni di qualità

di **GIORGIO DONNINI**

Quando lo scorso aprile abbiamo appreso, senza preavviso alcuno, che un decreto interministeriale aveva abolito le agevolazioni postali per la spedizione dei giornali come il nostro "Terra Salentina", portando di fatto la spesa per ogni copia da 6 a 28,30 centesimi, con un aumento dei costi di circa il 500%, insieme al presidente **Pantaleo Piccinno** abbiamo preso in seria considerazione la possibilità di rinunciare alla stampa del glorioso giornale della Coldiretti di Lecce.

Non potevamo infatti immaginare di far gravare ancora una volta sui nostri soci i maggiori costi dovuti esclusivamente, a mio avviso, ad una miope iniziativa che porterà ad un ulteriore indebolimento della capacità di diffusione della carta stampata, in particolare di quella specializzata, fra la nostra popolazione.

Ma poi, dopo un articolato ragionamento, come sempre facciamo ci siamo rimbeccati le maniche, dicendoci che non potevamo privare le nostre imprese agricole di uno strumento di lavoro e di conoscenza soprattutto delle problematiche locali della nostra agricoltura e, anzi, avevamo il dovere di rafforzarlo questo strumento e di renderlo ancora più rispondente alle moderne esigenze dei nostri lettori che vogliamo allargare alla platea delle Istituzioni così come dei semplici consumatori.

E così eccoci qua nonostante tutto, con un nuovo numero di Terra Salentina rinnovato nella forma e, soprattutto, nella sostanza.

Parte infatti da questo numero la collaborazione assolutamente amichevole di due importanti "penne" del nostro panorama agricolo ed agroalimentare salen-



Il periodico avrà cadenza bimensile e nuove rubriche di storia del territorio

tino, che si affiancheranno alla ormai sperimentata regia di **Daniela Pastore**.

La prima collaborazione è quella veramente per noi prestigiosa di uno storico dell'agricoltura qual è il professor **Gino Dimitri**, con il quale abbiamo più volte collaborato nel recente passato per alcuni progetti di assoluto rilievo per la nostra agricoltura salentina, finalizzati al recupero, alla conoscenza ed alla divulgazione di alcune produzioni tipiche del Salento, ormai a rischio di scomparire dalla memoria dei consumatori, soprattutto delle nuove generazioni.

La seconda collaborazione, non meno prestigiosa, è quella dell'agronomo **Antonio Bruno**, valente tecnico ed anch'egli memoria storica delle nostre radici agricole e fecondo scrittore di questa materia.

Ovviamente la collaborazione di questi due professionisti non esclude la possibilità che altri possano offrirci propri contributi su argomenti attinenti alla linea editoriale del giornale, contributi che saranno sicuramente ben accetti.

E i maggiori costi? Inevitabilmente ridurremo il numero annuale di uscite, pur rendendo ogni

numero più corposo e ricco, come detto, di contenuti.

Inoltre, come è costume di questa Coldiretti, stringeremo le spalle e taglieremo qualche altra spesa, così da non determinare ulteriori costi in un bilancio che ormai da diversi anni, **con grande fatica e sacrifici di tutti**, non conosce perdite da dover ripianare.

Abbiamo voluto sottotitolare questo "giornale nuovo" **il giornale della filiera agricola italiana**, perché sarà per noi la cassa di risonanza per portare anche nel nostro territorio il progetto economico di Coldiretti di creare una filiera, appunto, tutta agricola e tutta italiana o, se vogliamo...salentina!

Ci auguriamo pertanto che i lettori, vecchi e nuovi, di Terra Salentina apprezzeranno questa iniziativa e sappiano, produttori, ristoratori, consumatori e gli altri soggetti della filiera, trarre spunto per assumere a modello, nei comportamenti quotidiani, questa nuova filosofia di privilegiare un consumo locale di prodotti che sono intrisi di storia, cultura, saperi e sapori e della quotidiana dedizione di tante imprese che non meritano di essere messe ai margini della nostra economia, bensì vogliono essere protagoniste del loro e del nostro futuro. ■

Intervista

**A colloquio
con Dario Stefano**



■ alle pagg. 2-3

L'azienda

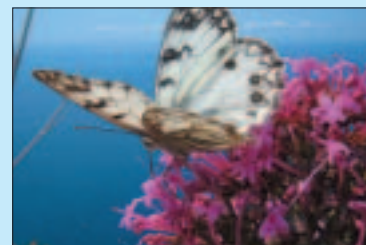
**Ospitalità rurale
a Torre Lapillo**



■ a pagina 4

Focus

**Biodiversità
cultura, tradizione**



■ alle pagg. 7-8-9-10

L'INTERVISTA

"La Puglia ripartirà dall'agricoltura"

Da una maggiore attenzione al cooperativismo, alla promozione della filiera italiana l'assessore regionale Dario Stefano indica le priorità della nuova giunta Vendola

Riconfermato alla guida dell'assessorato regionale all'Agricoltura nella giunta guidata da Nichi Vendola, **Dario Stefano** illustra a Coldiretti Lecce i suoi programmi, spiega le priorità in agenda e parla a 360 gradi di un settore che, a suo parere deve ritrovare la centralità che merita.

Assessore, quali sono i progetti per l'agricoltura nell'agenda politica della nuova giunta Vendola?

"L'agricoltura deve tornare ad essere, qual è, l'architrave del nostro sistema economico e sociale. Per troppo tempo, a mio avviso, è stata relegata a ruolo marginale, da Cenerentola oserei dire, quando invece è la chiave di volta su cui sono stati costruiti millenni di rapporti economici, sociali e culturali. L'idea di fondo è proseguire nel lavoro già avviato e far tornare l'agricoltura centrale nell'agenda politica del governo regionale e, come spero, anche di quello nazionale. La Regione farà certamente la sua parte: proseguiamo nella promozione e nel sostegno al processo di aggregazione della produzione e di migliore organizzazione delle filiere sul territorio pugliese, per accrescere la competitività nei confronti di un mercato sempre più globalizzato. E da questo punto di vista va guardata con estrema attenzione l'apertura dell'area di libero scambio del Mediterraneo, leggendola non solo come una minaccia ma anche come una opportunità. L'agenda regionale è fitta di cose da fare: penso alla legge di riforma dei Consorzi di Bonifica, alla legge sulla Zootecnia e a quella per l'Agriturismo. E poi bisognerà rendere ancora più incisiva la attuazione del Programma di sviluppo rurale, ancorandola alla soluzione delle criticità del comparto agricolo, compresa quella delle nuove generazioni. Penso, inoltre, ad una nuova attenzione, anche in senso normativo, verso le cantine sociali e le cooperative olivicole per restituire protagonismo a questi strumenti di aggregazione un po' abbandonati, e all'approvazione definitiva della legge sulla biodiversità per tutelare l'equilibrio degli ecosistemi e il patrimonio di varietà autoctone pugliesi, che può diventare il punto di forza dello sviluppo dei nostri territori rurali. Infine, bisognerà assicurare il definitivo decollo dei distretti produttivi di qualità".

Quali settori dell'agricoltura del Salento, anche in base all'esperienza maturata nella precedente consi-

liatura, ritiene prioritari?

"Sono i settori più antichi della tradizione agroalimentare salentina: vitivinicolo, olivicolo e ortofrutta. Ma occorrerebbe, anche recuperare alcune peculiarità che negli ultimi anni hanno perso un po' di competitività rispetto ad altre aree, come ad esempio il vivaismo vitivinicolo. A questi settori più tradizionali, però, io acco-



sterei anche la più recente e molto interessante diffusione della produzione biologica, capace di intercettare fasce sempre più significative di nuovi consumatori, sia nei mercati esteri che italiani".

Coldiretti aveva chiesto di utilizzare i fondi Fas per sostenere gli aiuti de minimis (incentivi per le aziende agricole del valore massimo di 15mila euro per un triennio). Un aiuto economico che potrebbe dare sollievo alle imprese alle prese con la crisi economica. Pensa di poter raggiungere questo obiettivo?

"Intanto occorre ricordare che, purtroppo, i fondi Fas ci sono stati malamente sottratti dal governo nazionale. Certamente quella del "de minimis" sarebbe potuta essere una idea a cui dedicare risorse, sebbene i Fondi Fas dovrebbero essere indirizzati ad interventi di investimento. C'è da dire, a questo proposito, che la Regione ha fatto sino in fondo la sua parte, recuperando all'interno dell'ultimo bilancio autonomo una significativa dotazione finanziaria da destinare a questo tema. Proprio in questi giorni condiremo con tutte le organizzazioni di categoria le modalità per la definitiva assegnazione delle suddette risorse al sistema delle imprese agricole pugliesi".

L'agriturismo è una risorsa importante per un'area a vocazione turistica come il Salento. Coldiretti ha chiesto l'approvazione della legge regionale di settore, utile a vincolare saldamente l'attività ricetti-



L'assessore regionale Dario Stefano illustra il programma e le priorità per dare nuova linfa al settore agricolo che in un momento di crisi può risultare il valore aggiunto di una regione come la Puglia

va all'attività agricola vera e propria. A che punto è l'iter della legge e qual è la sua idea al riguardo?

"Condivido pienamente la linea di Coldiretti, tanto che negli ultimi scampoli della precedente consiliatura ho portato in giunta un disegno di legge sull'agriturismo, ma le dinamiche proprie di ogni fine mandato non ci hanno consentito di renderlo legge effettiva. Mia intenzione è quella di riportare a brevissimo il testo all'attenzione della giunta e poi del Consiglio regionale per assicurare in tempi rapidi uno strumento ormai essenziale di disciplina di una attività che è stata spesso distorta e interpretata in danno della nostra tipicità ricettiva, produttiva ed anche enogastronomica".

Più in generale, cosa ne pensa della filosofia del km0, ossia la promozione e valorizzazione dei prodotti del territorio, uno dei cavalli di battaglia di Coldiretti?

"Il km 0 può essere, senza dubbio, uno strumento per valorizzare le nostre produzioni, ma credo che sbagliremmo se immaginassimo che, per quanto ben interpretato, possa rappresentare la soluzione al tema della valorizzazione dei prodotti agroalimentari pugliesi. Tutti sappiamo che la Puglia si caratterizza oltre che per la qualità anche per la quantità delle produzioni, pertanto una prospettiva ritagliata esclusivamente sul Km0 sarebbe un'ambizione di troppo corto respiro per il nostro sistema agricolo".

In che modo la Regione può sup-

portare l'utilizzo dei prodotti del territorio nella ristorazione e nella ricettività alberghiera?

"Credo che intorno a questo tema occorra una attività di sensibilizzazione dell'intero sistema pugliese, tenuto conto anche del fatto che la norma non consente alcuna misura impositiva, e forse è giusto sia così. È chiaro che l'uso dei prodotti pugliesi nei luoghi ricettivi è un tema a cui nessuno può più sottrarsi, a partire dagli stessi operatori della ristorazione, che possono svolgere un ruolo di primissimo piano. Come pure, occorrerebbe un maggiore coinvolgimento degli istituti tecnico-alberghieri, che possono svolgere un'attività formativa importantissima anche sul fronte della tipicità. È inammissibile, infatti, per un territorio come il nostro che non tutti i ristoratori ed operatori siano capaci di promuovere le nostre risorse, dai vitigni autoctoni ai prodotti tipici".

L'olivicoltura è un settore strategico per il Salento, ma al momento soffre più di altri settori a causa di una costante riduzione dei prezzi all'origine. Un fenomeno spesso provocato dal dilagare delle sofisticazioni e dalla conseguente concorrenza sleale. Coldiretti Lecce ha da tempo proposto di eliminare l'olio lampante dai circuiti alimentari per evitare che questo agevoli le sofisticazioni, optando per un suo impiego per la produzione di energia verde. Che cosa ne pensa di questa ipotesi?

"L'olivicoltura può restare un settore strategico del Salento, a condizione però che si abbia il coraggio di com-

L'INTERVISTA

“I nostri gioielli? Vino, olio e natura”

“La Regione promuoverà i prodotti tipici attraverso mostre e convegni internazionali
In dirittura d’arrivo la legge sugli agriturismo che accoglie le istanze della Coldiretti”



Il progetto economico di Coldiretti della “filiera agricola tutta italiana” si propone di riequilibrare i rapporti di forza all’interno della filiera dando maggiore potere contrattuale alle imprese agricole. Pensa che in Puglia ci siano le condizioni per la realizzazione di un progetto di questo tipo, e se sì in quali termini questo progetto può interagire con il mondo della grande distribuzione?

“La tracciabilità della filiera è il tema su cui abbiamo voluto fare un investimento di tipo strategico: riempire di contenuti il marchio Prodotti di Pu-

attiva dello sviluppo territoriale. Dopodiché, abbiamo testato i propositi di quel tavolo con l’uva da tavola a marchio Prodotti di Puglia, sia nei punti vendita italiani che all’estero: gli importanti risultati conseguiti e la soddisfazione dei nostri produttori ci hanno confermato che può essere un modello da replicare per tutto il paniere dei prodotti pugliesi, forti del fatto che la qualità pugliese – tanto più se certificata - sprigiona appeal, piace, ed è richiesta dal mercato non solo locale”.

Ritiene che in Puglia ci siano le condizioni per sviluppare una maggiore trasparenza in agricoltura per

riere scelte ambiziose e impegnative. Come quella fatta circa un ventennio fa, quando sulla vicenda dolorosa del metanolo si ebbe il coraggio di costruire una prospettiva nuova che ha portato il vitivinicolo pugliese ad essere oggi uno dei più qualificati protagonisti mondiali. Certamente, il tema della volatilità dei prezzi è un tema reale, che non investe solo la Puglia, sul quale occorre però individuare anche le nostre eventuali responsabilità. La bussola dovrà essere certamente la qualità e quindi: accrescere sempre più la produzione di extravergine, passando però attraverso un ripensamento della struttura produttiva che dovrà insediare sul nostro territorio tutte le fasi della catena del valore”.

Il settore della cooperazione agricola è in forte sofferenza, soprattutto a causa di una forte sotto-capitalizzazione delle strutture. Ritiene che la Regione possa intervenire incentivando l’accorpamento delle cooperative in difficoltà?

“Come dicevo, è mio solido convincimento recuperare il massimo protagonismo possibile al sistema della cooperazione agricola, perché se la necessità è quella di aggregare la produzione e allora è giusto partire proprio da lì, da quello che ritengo uno scrigno prezioso di storia produttiva pugliese. Penso, per essere più preciso, ad una nuova legge regionale che accompagni il sistema cooperativo agricolo pugliese verso interventi strutturali capaci di introdurre elementi di innovazione sostanziale, ma che parallelamente chieda di assicurare un chiaro investimento in termini di risorse tecnico-professionali e manageriali, per una gestione più al passo coi tempi. In quelle poche esperienze realizzate qui in Puglia, infatti, in cui si è riusciti ad inserire competenze tecniche e guide manageriale i risultati sono stati di grande eccellenza”.



Il connubio tra campagna e sapori tipici piace sempre più ai turisti che giungono in Puglia da ogni parte del mondo. Una carta tutta da giocare, a patto che amministratori e imprese sappiano cogliere la sfida

Il Vinitaly è stata una delle vetrine d’eccellenza per un prodotto di traino dell’agricoltura pugliese quale il vino. Ritiene che la partecipazione della Regione a manifestazioni simili possa essere un veicolo efficace di promozione anche per altri prodotti made in Puglia? E se sì, quali?

“Sono convinto che la promozione debba essere interpretata sempre attraverso il giusto mix dei diversi strumenti. Quello delle vetrine di eccellenze, come il Vinitaly, è certamente uno di questi, ma non può essere l’unico. A patto, però, che la partecipazione si caratterizzi per i contenuti, che ci aiutino a raccontare nel modo più appropriato questa nostra storia produttiva che affascina in maniera sempre crescente”.

gria, ancorando la sua efficacia alla certificazione di una tracciabilità di filiera pugliese, come elemento per proteggere la nostra produzione dagli atti di pirateria, poiché la rende unica ed inimitabile. Così concepito, il marchio rafforza l’appeal dei nostri prodotti, legandoli alla identità territoriale. Riguardo alla GDO, non c’è dubbio che occorre coinvolgere tutti gli attori responsabili a vario modo dello sviluppo del territorio. Per tale ragione, una delle mie primissime azioni da neo assessore, nell’estate scorsa, è stato l’avvio di un tavolo permanente con GDO e sistema agricolo pugliese, un luogo del dialogo, cioè, che iniziasse a gettare le basi per un modo nuovo di relazionarsi e che consentisse alla grande distribuzione di non avere l’alibi di essere controparte, ma al contrario parte

quanto riguarda i rapporti di lavoro? E questo costituisce, a suo avviso, il giusto presupposto per la valorizzazione delle produzioni?

“La sfida della qualità non può essere derubricata a semplice slogan per promuovere prodotti dalle caratteristiche organolettiche straordinarie, ma deve investire l’intero processo produttivo anche attraverso una totale trasparenza e legalità dei rapporti di lavoro. L’agricoltura può crescere se cresce il sistema nel suo complesso. Un sistema nel quale i lavoratori sono parte fondamentale, perché il loro impegno e la loro motivazione sono i primi ingredienti di quella qualità senza sfumature, che in seconda battuta abbiamo il compito di valorizzare”. ■

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Un'oasi rurale vista mare

L'agriturismo "Agricola Sant'Anna", a due passi da Torre Lapillo conquista i turisti con i prodotti della terra ed un'accoglienza che ha il sapore e la semplicità del mondo contadino autentico



*Dall'alto in senso orario:
il patio dell'agriturismo Sant'Anna,
il particolare di una camera
e due vedute di Torre Lapillo*

La campagna si allunga a perdita d'occhio sino al mare, il profumo della salsedine si confonde con l'odore dei peschi, dei grappoli maturi di Negroamaro, della terra bagnata, dei limoni ed i tramonti hanno colori commoventi. E' un abbraccio straordinario di azzurro e verde quello che offre il Salento ai suoi sempre più numerosi estimatori. Un abbraccio che l'agriturismo Agricola Sant'Anna, un'oasi rurale sulla provinciale Veglie-Torre Lapillo, condisce con sapori straordinari di pietanze fumanti ed una cordialità che fa sentire gli ospiti a casa proprio già pochi minuti dopo l'arrivo.

Un'avventura nata nel qualche anno fa, che ha come protagonisti tre fratelli: Teodoro Vetrano, 29 anni, agronomo, Cosimo Vetrano, 32 anni, biologo specializzato in igiene alimentare e Lorenzo Vetrano, 25 anni, perito agrario e prossimo dottore in Agraria.

"La nostra famiglia ha acquistato nel 1999 un'azienda di 13 ettari - racconta Teodoro - ed abbiamo cominciato a dedicarci ad una serie di coltivazioni dividendoci compiti e ruoli ma lavorando sempre in totale sinergia". La posizione della tenuta è decisamente straordinaria, a tre chilometri dalle spiagge caraibiche

di Torre Lapillo ed al contempo nel cuore agricolo del Salento. E vincente è anche la scelta della famiglia Vetrano di puntare sulla diversificazione culturale: un ettaro di agrumeto, mezzo ettaro di pescheto, un ettaro di vigneto, prevalentemente Negroamaro, quattro ettari di oliveto ed il resto del terreno piantato a seminativo ed ortaggi. Produzioni seguite con la perizia e le conoscenze tecniche dei tre giovani fratelli, che di entrare nel girone infernale della vendita all'ingrosso non ci pensano proprio. "Abbiamo subito puntato sulla vendita diretta - spiega Teodoro - attrezzando uno spazio all'interno dell'azienda. I clienti non ci mancano e anzi ci danno molte soddisfazioni". Certo, avere a disposizione una simile varietà di prodotti genuini in una posizione così pregevole dal punto di vista turistico, era una carta che non si poteva non giocare.

"Abbiamo pensato di ristrutturare la bella casa colonica all'interno della tenuta - dice il giovane agronomo - ed abbiamo così dato il via all'attività agrituristica. Le soddisfazioni sono arrivate quasi subito e siamo davvero entusiasti di aver imboccato questa strada".

L'antico edificio è stato ristrutturato ed arredato con gusto e un pizzico di

originalità. "Non volevamo riprodurre pedissequamente gli arredi tipici del mondo agricolo - insiste Vetrano - ci piaceva pensare ad un mix originale tra particolari che richiamano le abitazioni contadine, ma anche elementi di arredo moderni, che reinterpretassero con un tocco di originalità i saloni, le camere da letto e gli ambienti di una dimora salentina".

"Agricola Sant'Anna" è così diventato un punto di accoglienza preso letteralmente d'assalto nei mesi estivi. Le porte dell'agriturismo si aprono a giugno per chiudersi a settembre: quattro mesi in cui il riposo diventa una parola sconosciuta per la famiglia Vetrano, tutta coinvolta nell'avventura dell'ospitalità. Oltre a due appartamenti per le famiglie, l'agriturismo offre anche 10 piazzole per la sosta dei camper, con tutti i servizi collaterali.

E poi, il punto di forza della struttura è senza dubbio la cucina, dove mamma Vera dà il proprio tocco inconfondibile a pietanze fragranti e gustosissime, tutte realizzate con i prodotti dell'azienda o delle realtà limitrofe. "Ci occupiamo noi stessi degli alimenti utilizzati per la ristorazione - assicura Teodoro - riusciamo a garantire prodotti rigorosa-

mente a chilometro zero grazie ad una proficua collaborazione avviata con le aziende vicine. Ad esempio, forniamo erba medica ad un allevamento zootecnico che in cambio ci dà latte fresco e formaggi straordinari". I fortunati ospiti dell'agriturismo possono così fare colazione con il latte appena munto, le marmellate profumatissime e artigianali, i formaggi e i prodotti da forno salentini ed altre bontà genuine. In attesa della cena, altro momento clou della giornata, servita nel ristorante aperto anche al pubblico e d'estate sempre affollatissimo. I piatti forti di mamma Vera? "Tutti i primi, che la nostra amata cuoca condisce con gli ortaggi appena raccolti, dando così vita a ricette originali e davvero molto apprezzate", assicura Teodoro.

Coccolare gli ospiti e prenderli per la gola è il modo migliore per farsi pubblicità. "Il passa parola resta il canale di promozione più importante - spiega l'agronomo - per questo ci dedichiamo completamente ai clienti in modo che vadano via soddisfatti del soggiorno e con un ottimo ricordo del Salento. Abbiamo constatato che è invece del tutto inutile promuovere l'agriturismo sulle tv locali. Molto più utile è stata invece la pubblicità su riviste di settore a tiratura nazionale, anche ad esempio rivolte al mondo dei camperisti".

Un punto di criticità, invece, secondo Vetrano, è la moltiplicazione delle autorizzazioni per nuovi agriturismi, rilasciate anche in assenza dei requisiti fondamentali. Ed è una battaglia, quella per l'approvazione di un regolamento regionale più ferreo, che sta molto a cuore alla Coldiretti, che chiede che almeno il 51 per cento dei prodotti utilizzati negli agriturismi provengano dalla stessa azienda o da realtà limitrofe. "Siamo circondati da una concorrenza spesso sleale, anche se va detto che poi queste realtà che non sono effettivamente inserite in un'azienda agricola di strada non ne fanno molta e spesso chiudono dopo poco tempo".

L'agriturismo Sant'Anna, invece, di strada ne vuole fare parecchia, ed ha diversi sogni da tirare fuori dal cassetto. "Vorremmo a breve organizzarci per l'imbottigliamento di vino ed olio. Fino ad oggi lo abbiamo servito sfuso. Molti clienti lo hanno poi acquistato in contenitori da 5 litri, sempre sfuso. Ma credo che sia importante avviare un'attività di imbottigliamento per poter offrire un prodotto ben rifinito, che promuova ancora di più il nostro Salento". Per il resto, la famiglia Vetrano ci tiene a mantenere la semplicità tipica delle realtà a conduzione familiare. "I nostri ospiti si sentono subito accolti in una grande famiglia. Apprezzano la semplicità e la genuinità del nostro modo di porci nei loro confronti, ed è forse proprio quest'atmosfera a rendere speciale la loro vacanza". Al resto ci pensa la bellezza della campagna salentina e l'azzurro straordinario del mare di Torre Lapillo. ■

LA MANIFESTAZIONE DI BARI

Oltre 600 studenti hanno affollato Parco Perotti nella kermesse di Coldiretti

Tutti a lezione di AgriCultura

Assegnati gli Oscar Green alle sei imprese agricole finaliste tra cui le aziende salentine "Le Costantine" di Uggiano e "Cantele" di Guagnano

Una "Lezione di AgriCultura" sul prato di Parco Perotti a Bari: oltre 600 studenti provenienti da tutta la Puglia sono stati accolti dalla Coldiretti in una "masseria d'eccezione", a conclusione del progetto "Masserie Didattiche di Puglia: A Lezione di AgriCultura". Gli studenti si sono esibiti in recite, canti e balli, ispirati ai temi della "Campagna Amica" e hanno presentato i lavori svolti nel corso dell'anno scolastico, grazie ai quali si sono avvicinati alle tecniche di coltivazione, di preparazione dei prodotti agricoli, alla loro bontà e salubrità alimentare, attraverso degustazioni guidate presso masserie agrituristiche. Presente anche una delegazione leccese, guidata dal direttore di Coldiretti Lecce, Giorgio Donnini, con gli studenti della scuola media "Ignazio Silone" di Ugento ed il Centro di Educazione Ambientale "Posidonia".

Un sentito plauso è venuto dall'Assessore regionale alle Risorse Agroalimentari, Dario Stefano e dall'Assessore allo Sport del Comune, Elio Sannicandro che hanno partecipato all'iniziativa. "L'educazione alimentare è determinante - ha detto Stefano - soprattutto per le giovani generazioni e può aiutare i giovani consumatori a tutelarsi da frodi e sofisticazioni che purtroppo colpiscono il settore agroalimentare pugliese, tanto ricco di eccellenze e tanto soggetto ad attacchi degli agropirati". "In questo ambito si inserisce pienamente l'educazione alimentare e con essa i prodotti regionali tipici e di qualità, l'agricoltura biologica ed eco-compatibile, il recupero delle migliori tradizioni eno-gastronomiche, le vie dell'olio, del vino e del ciliegio, tutte situazioni strategiche che si fondano sul rapporto diretto tra impresa agricola e cittadino-consumatore che la Coldiretti è da tempo impegnata a promuovere e sviluppare con il Progetto "Educazione alla Campagna Amica".

"Si intende creare in questo modo - ha commentato il Presidente della Coldiretti Puglia, Pietro Salcuni - una rete stabile ed in continua espansione di imprese agricole ed agrituristiche sul territorio regionale che possano diventare punti di riferimento per l'educazione alimentare ed agroambientale. Il nome del Progetto richiama immediatamente la realtà delle campagne pugliesi, dove la Masseria è il bene per eccellenza, un tempo centro dell'attività aziendale e della vita familiare dei produttori agricoli, addirittura protezione dagli atti di pirateria e brigantaggio, oggi anche patrimonio storico e culturale di assoluto rilievo che molto bene rappresenta l'evolversi della realtà socio-economica della Puglia ed, in particolare, della civiltà rurale". Alla Masseria si associa, poi, l'idea didattico-pedagogica ispirata ad una visione pratica dell'apprendimento, volta a stimolare l'osservazione e la scoperta tipiche del lavoro in agricoltura (imparare facendo e vedendo fare).

"Le finalità del Progetto consistono - ha spiegato il Direttore della Coldiretti Puglia, Antonio De Concilio - nell'offrire agli studenti e alle loro famiglie, agli insegnanti e, più in generale, ai consumatori una visione concreta e reale dell'agricoltura regionale, un programma di educazione



In alto, l'assessore Dario Stefano ed il direttore della Coldiretti Lecce Giorgio Donnini; qui sopra un momento della cerimonia; a destra la delegazione di studenti leccesi

alimentare, alcune informazioni "immediate" sull'agricoltura biologica ed eco-compatibile e, non da ultimo, uno spaccato sulla difesa dell'ambiente e del territorio e sulla salvaguardia del paesaggio".

E' stata anche l'occasione per assegnare i riconoscimenti alle sei imprese agricole pugliesi risultate finaliste al concorso nazionale Oscar Green 2010. Il Segretario Nazionale di Giovani Impresa, Carmelo Troccoli, ha consegnato il premio a Gianvito Altieri vincitore nella categoria "Stile e Cultura d'Impresa", a Michele Raguso per "Oltre la Filiera", a Rino Mercuri per "Sostieni il Clima", e a due salentini doc, Giovanni Cantele dell'omonima azienda per "Esportare il Territorio", a Maria Cristina Rizzo dell'azienda "Le Costantine" di Uggiano La Chiesa, per "Sviluppo Locale". Infine a Pietro Di Pace per "Campagna Amica".

stiche di Terranostra Puglia, associazione agrituristica della Coldiretti, hanno offerto i piatti tradizionali della cucina pugliese. La Coldiretti regionale ha voluto valorizzare la funzione educativa delle imprese agricole ed agrituristiche che si aggiunge alla tradizionale funzione produttiva di beni, alla funzione protettiva dell'ambiente rurale e alla funzione turistico-ricreativa, volta alla fruizione del paesaggio naturale, attraverso il progetto "Masserie Didattiche in Puglia", nato dall'esigenza di proporre agli allievi delle scuole dell'obbligo, alle famiglie e agli insegnanti una conoscenza diretta dell'agricoltura, e del percorso che compie un alimento dai campi alla tavola.



Saranno queste imprese a contendersi l'ambito premio nazionale consistente in promozione sui canali regionali e nazionali e nella partecipazione gratuita a fiere e manifestazioni.

All'ora di pranzo le aziende agrituri-

In sintesi il Progetto intende contribuire alla costruzione dell'identità dei giovani studenti, sia attraverso la valorizzazione e la scoperta del territorio rurale che attraverso il consolidamento dei legami con le loro radici. ■



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

INVALIDITA' CIVILE

L'invalidità civile consiste nel riconoscimento di uno stato invalidante, indipendente da causa di servizio, lavoro o di guerra, in base al quale l'interessato può ottenere benefici economici e/o socio-sanitari previsti dalla legge. La legge definisce invalido civile il cittadino affetto da infermità invalidanti non più migliorabili, che determinano una sensibile **riduzione o la perdita totale della capacità lavorativa** genericamente intesa e sia di età compresa tra i 18 ed i 65 anni.

Possono essere riconosciuti invalidi anche soggetti infradiciottenni ed ultrasessantacinquenni affetti da **infermità invalidanti**, così come i **soggetti ciechi e sordomuti**. Ai fini dell'assistenza socio-sanitaria e della concessione dell'indennità di accompagnamento si considerano invalidi i soggetti minori o di età superiore ai 65 anni che abbiano difficoltà persistenti a svolgere i compiti e le funzioni proprie dell'età. Sono escluse le situazioni già riconosciute come dipendenti da cause di guerra, di servizio e/o di lavoro.

Tali benefici possono essere richiesti da cittadini italiani, cittadini di uno degli Stati membri dell'Unione Europea che risiedono nel territorio nazionale e cittadini extra comunitari in possesso della carta di soggiorno.

LA VALUTAZIONE DELLA PERCENTUALE

Per la valutazione della percentuale, in attesa di una revisione dei criteri che, come indicato nella legge quadro sull'assistenza dovrebbero uniformarsi alla Classificazione internazionale dei disturbi, disabilità ed handicap, si fa riferimento alle tabelle che indicano la percentuale di invalidità da assegnare a ciascuna menomazione.

Oltre al requisito sanitario, sono necessari, ai fini della concessione delle prestazioni economiche a favore dei soggetti riconosciuti invalidi civili, ulteriori requisiti:

1. Requisito reddituale

Per avere diritto ad alcune prestazioni economiche, l'invalido non deve superare annualmente determinati limiti di reddito. La verifica della permanenza dei requisiti reddituali viene effettuata ogni anno mediante richiesta di autocertificazione inviata dall'Inps direttamente al pensionato.

I requisiti reddituali si differenziano a secondo del tipo di prestazione connessa all'invalidità totale o parziale.

- I redditi da prendere in considerazione sono quelli personali, assoggettabili all'Irpef, (reddito imponibile all'irpef al netto degli oneri deducibili) relativi all'anno precedente, i limiti di reddito di riferimento sono invece quelli stabiliti per l'anno in corso.
- Non dipendono da limiti di reddito: l'indennità di accompagnamento per gli invalidi civili totali, quella per i ciechi civili assoluti, l'indennità di comunicazione per i sordomuti e l'indennità speciale per i ciechi parziali.

2. Requisito di età

Alcune prestazioni si differenziano a seconda dell'età dei soggetti. Per l'accoglimento della domanda delle prestazioni economiche di natura assistenziale vi è anche un limite di età oltre il quale la prestazione non può essere concessa indipendentemente dalla sussistenza del requisito dell'invalidità. Il limite anagrafico è rappresentato dal compimento dei 65 anni di età. I soggetti che hanno compiuto i 65 anni di età, infatti, sussistendo tutti i requisiti richiesti dalla legge, hanno titolo per ottenere l'assegno sociale.

3. Requisito di incollocamento al lavoro

Per l'assegno mensile per invalidità parziali (tra il **74% e il 99%**) oltre al requisito di reddito, viene richiesto anche il requisito di incollocamento al lavoro, da certificare mediante iscrizione alle liste speciali di collocamento per i disabili oppure per le categorie per cui l'iscrizione non è prevista, mediante altri mezzi, comprese le presunzioni. Le variazioni vanno comunicate entro 30 giorni dal loro verificarsi.

4. Requisito di non ricovero a carico della finanza pubblica

L'indennità di accompagnamento è incompatibile con il ricovero a totale carico della finanza pubblica.

Dal primo di gennaio 2010, il sistema di presentazione delle richieste di invalidità civile è cambiato: attualmente i medici di base devono inoltrare telematicamente i certificati medici e fornire copia del certificato in originale al paziente. Con tale certificato, il richiedente dovrà recarsi al Patronato per l'inoltro della domanda in via telematica e riceverà direttamente dallo stesso Patronato l'invito a visita.

Associazione pensionati eletto il nuovo direttivo



Il presidente Ugo Giaracuni

Si è tenuta a Lecce, presso la sede della Federazione provinciale Coldiretti, il 17 maggio, l'assemblea dell'Associazione provinciale Pensionati Coldiretti di Lecce per il rinnovo delle cariche, alla presenza del segretario nazionale della Federpensionati. È stato eletto il nuovo Consiglio di Amministrazione composto da **Ugo Giaracuni**, presidente, Adolfo Colosso, Gino-Fattizzo, Vito Maiorano, Giorgio Mariano, Cosimo Palazzo, Luigi Rausa, Venanzio Sarcinella e Fernando Vergine, consiglieri. I consiglieri saranno affiancati nel loro

operato dal Collegio dei revisori dei conti: Luigi Vantaggiato, Cosimo Rizzello e Santo Malazzini, membri effettivi e Giuseppe Faggiano e Amleto Persano come membri supplenti. Il Collegio dei Provvisori è rappresentato da Vincenzo Ria, Nicola Pulimeno e Antonio Tamborino. A tutti loro l'auspicio di un proficuo lavoro.

L'angolo dell'agronomo

“Coltiva la salute”, no alle morti bianche

Parte da Coldiretti la battaglia per rendere più sicura la vita nei campi. Una lotta che comincia dalla scelta dei prodotti agroalimentari realizzati nel rispetto dei diritti alla salute dei lavoratori



di ANTONIO BRUNO*

Si è svolta nella Camera di Commercio di Lecce la Giornata conclusiva di “Coltiva la salute”, un impegno di Coldiretti per la sicurezza delle imprese agricole.

Il decreto legislativo 9 aprile 2008 n. 81 - Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007 n. 123 - in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, sancisce che la tutela della salute e la sicurezza dei lavoratori è una specifica competenza del Servizio sanitario nazionale. Ognuno di noi percorrendo le strade del Salento può osservare lavoratori agricoli che sono intenti a potare i nostri secolari e altissimi alberi d'olivo e, da come si può osservare, non c'è molta sicurezza in quella modalità operativa. Ciò che la legge prevede non si trasforma in iniziative concrete volte ad attuarla.

Nota invece che si continua nell'atteggiamento di abdicazione al ruolo importante e centrale di coordinamento e di promozione delle attività a tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro che la Regione dovrebbe svolgere attraverso l'azione dei suoi organismi centrali e periferici (Ausl), rinunciando così, ancora una volta, a svolgere quella importante e centrale funzione che il Dpmc 17.12.07 assegna alle Regioni.

C'è quindi necessità del presidio, e questo non può che richiamarci alla responsabilità. Noi dottori agronomi e dottori forestali per primi dovremmo sentirci chiamati in causa. E' un po' come la notizia di Ani Ye, così piccola e così innocente, una bambina di 11 anni che è morta per “esalazione da solvente”, in un laboratorio diroccato a Macerata dove tre cinesi lavoravano forse assieme a lei le tomaie per l'industria delle scarpe, fra le macchine da cucire arrugginite e dei materassi accatastati vicino a una pressa appena rischiarata da una luce misera e stenta che pende ancora adesso dal soffitto.

Noi dottori agronomi e forestali ce lo chiediamo sempre quando paghiamo con pochi euro, adesso 2,50 per un litro d'olio, oppure quando paghiamo poco la pasta se questo prezzo così basso riesce a ripagare i costi di produzione. Possibile che nessuno



Serve maggiore rispetto delle norme per la sicurezza del lavoro nei campi

rifletta che forse, dietro a quel prezzo così ridotto, di prodotti agroalimentari che provengono dalla Cina o dall'India, ci sono bambini che lavorano nei campi? E' possibile che nessuno rifletta che se compriamo un prodotto agroalimentare provenienti dalla Cina o dall'Italia che costano troppo poco, siamo complici di lavoro di minori o di lavoro in condizioni di alto rischio senza il rispetto delle norme della sicurezza? Osservo da parte di tutti noi un atteggiamento bifronte, da una parte chiediamo sicurezza per noi, nel nostro luogo di lavoro e dall'altra compriamo prodotti che costano troppo poco per non aver il sospetto che stiamo finanziando chi, per produrre gli alimenti, usa bambini o mette a rischio della vita dei lavoratori.

Il decreto 81 ha sdoganato salute e sicurezza nelle campagne dal tecnicismo e ha sancito che bisogna fermare l'attenzione sull'organizzazione del lavoro in agricoltura a cui portare assistenza. Con questa mia nota intendo dimostrare che siamo chiamati a fare questo, poiché siamo gli unici in possesso delle competenze necessarie. C'è necessità da parte nostra di presidiare tutti i contesti di lavoro agricolo in maniera da affermare il concetto di tutela. La circostanza di cui la collettività deve prendere coscienza è che solo noi dottori agronomi e dottori forestali siamo in possesso del bagaglio culturale in grado di correggere certe abitudini del lavoratore agricolo che, pur essendo efficienti, non sempre sono sinonimo di procedure in sicurezza.

C'è bisogno del collegamento con i lavoratori delle campagne e si dovrebbe trasformare la frase che nel decreto recita “di norma l'organo di controllo sente i rappresentanti dei lavoratori delle campagne” con un “l'organo di controllo deve sentire i rappresentanti dei lavoratori delle campagne”.

Nelle nostre realtà del Salento leccese, frammentate con 78.000 aziende agricole di superficie inferiore ai 2 ettari e con il 48% delle stesse con superficie inferiore

ad un ettaro, più che la proprietà che pure c'è nel caso dei datori di lavoro dei braccianti agricoli, la maggior parte ha un lavoro autonomo nelle forme della conduzione in comodato o di coltivatore diretto, tali forme devono essere oggetto di tutela del lavoratore in termini di sicurezza. E come?

Bisogna mettere in atto un modello partecipato che diventa salute e sicurezza per questi lavoratori dell'agricoltura del Salento leccese. Noi dottori agronomi e dottori forestali sappiamo bene che in agricoltura c'è il problema delle procedure del lavoratore in sicurezza. Per far lavorare in sicurezza c'è bisogno di formare tutti! Bisogna formare il datore di lavoro e bisogna formare i lavoratori! Tutto questo può essere fatto solo da chi conosce le procedure produttive ovvero da noi dottori agronomi e dottori forestali.

Nessun azienda agricola e nessun agricoltore può dire che non si occupa di sicurezza. Per quanto riguarda gli infortuni in agricoltura è evidente che la cultura della sicurezza non è ancora entrata, basta guardare i dati per prendere coscienza che gli infortuni riguardano o i molto anziani, o i molto giovani. Per gli anziani a volte è un vanto che il nipote a 11 anni già guida il trattore, ma ciò è un atto che può diventare drammatico in caso di infortunio.

E che dire delle sostanze chimiche contenute nei prodotti che usano i nostri agricoltori? I dati Inps ci dicono che ogni anno in Italia muoiono 170.000 persone per tumore e anche a voler ammettere che il 5% all'anno di queste persone, muoiono per sostanze chimiche assunte nel loro lavoro, significherebbe ammettere che ogni anno muoiono ottomila persone di tumore che è stato causato dalla mancanza di sicurezza nel lavoro.

Per quanto riguarda la formazione dei lavoratori agricoli bisognerebbe prevedere almeno un corso di 18 ore di formazione prima dell'inizio del lavoro tenuto da dot-

tori agronomi o dottori forestali. La presenza del professionista dottore agronomo o dottore forestale consente di far smettere, una volta per tutte, di interpretare la formazione come l'assolvimento di un obbligo. Dopo il corso di 18 ore ci dovrebbe essere un esame che ha lo scopo di verificare se c'è stato un cambiamento di comportamento da parte del lavoratore. Soprattutto bisogna dire basta all'organizzazione di corsi fatti da persone che vanno in aula per parlare della sicurezza.

Il Decreto 81 prevede che nel programma di formazione siano presenti le procedure aziendali. Siccome queste cambiano in continuazione, solo i dottori agronomi e dottori forestali, essendo a conoscenza di tutte le novità, sono abilitati a esercitare la formazione in Agricoltura.

Nel nostro territorio ci sono i lavoratori extracomunitari e, quando si fa sicurezza per loro, non si può solo tradurre qualche manuale generico o la cartellonistica ove sia presente. Bisogna capire che c'è una differente percezione del rischio tra noi italiani e gli africani o gli asiatici. Noi dottori agronomi e dottori forestali in questo caso nell'effettuare il corso siamo chiamati a cogliere la percezione del rischio degli extracomunitari e a verificare la comprensione della lingua.

Il Decreto 81 prevede la bilateralità tra lavoratori e parte datoriali e obbliga alla pariteticità. L'Inail dovrebbe riscoprire la prevenzione e spero che questa mia nota motivi sia la Categoria della Coldiretti che ha organizzato il Seminario del 31 maggio che gli Organi del Conaf e la Federazione regionale dei dottori agronomi e dei dottori forestali ad un incontro per stabilire una azione congiunta anche con le Regioni, che veda i dottori agronomi e dottori forestali, formatori per la sicurezza nel mondo agricolo. La presenza dei dottori agronomi e dottori forestali porterebbe a una diversa visione dell'ergonomia tradizionale uomo - macchina - ambiente di lavoro, darebbe impulso a prendere in esame la tipicità del lavoro nelle diverse fasce d'età, ad esempio chi cade dagli alberi è quasi sempre un anziano meno frequente è che cadano i giovani. I dottori agronomi e dottori forestali sono gli unici ad avere titolo per la loro professionalità ad effettuare la valutazione dei rischi del lavoro agricolo e che inoltre, tengono conto della differenza di genere per i lavori agricoli. In conclusione propongo l'avvio urgente di piani mirati nel comparto agricolo già indicato a maggior rischio: “agricoltura-selvicoltura, cancerogeni” e il potenziamento delle attività di prevenzione e promozione della salute dei lavoratori agricoli attraverso un accordo delle Categorie e tra queste la Coldiretti con la Regione, l'Inail e l'Inps che veda nella veste di formatori i dottori agronomi e dottori forestali. ■

*Dottore agronomo ed esperto di Storia del territorio

L'angolo dell'agronomo

Un patto per salvare la biodiversità

Le farfalle hanno abbandonato le città, e con loro tante altre specie, in via d'estinzione. Da questa constatazione nasce la proposta di legge "bipartisan" per salvare la varietà della flora e della fauna

di ANTONIO BRUNO

Le parole sono importanti, il loro senso è importante, come quello della parola biodiversità che è stata utilizzata per la prima volta nel 1986 e deriva dall'inglese biodiversity che è a sua volta l'abbreviazione di biological diversity (significa diversità biologica).

La biodiversità è la diversità della vita analizzata in tutti i suoi diversi aspetti. Il tema della biodiversità è centrale perché coinvolge cultori di diverse discipline come la genetica, la botanica sistematica che si occupa dai rapporti di parentela fra le specie, lo studio dell'evoluzione e dell'ecologia.

I giardini delle scuole elementari di San Cesario di Lecce a maggio, erano pieni di fiori di camomilla e, su questi, volavano centinaia di farfalle. Quando se ne stavano sul fiore, con le ali chiuse, mi divertivo a prenderle con le mani, ricordo sulle mie dita che rimaneva appiccicata la polverina che ricopre le loro ali. E adesso avete visto farfalle? Pochissime vero? Non c'è più traccia delle nuvole variopinte che coloravano l'aria della mia infanzia.

Quello che sta accadendo con le farfalle è una vera e propria perdita culturale. Io sono costretto a narrare le farfalle a mia figlia, che mi chiede stupita come mai non ci siano più, e che mi guarda meravigliata, quando le racconto le mie corse per inseguirle e i miei incontri con le ragazzine di allora, che avevano più o meno l'età che ha adesso lei, ricordo ancora loro armate di retini per catturare le farfalle.

Ogni volta che un essere vivente scompare, un pezzetto della nostra vita scompare con lui. Ci sono le farfalle, le piante, gli alberi, la frutta, le verdure selvatiche, gli animali. Insomma c'è la Natura in tutte le sue forme, e ognuna di queste forme è essenziale per l'armonia dell'intero mondo universo.

Passo tanto tempo a discutere animatamente del paesaggio del Salento leccese e delle sue produzioni agricole che stanno scomparendo, sono impegnato per cercare di comprendere e condividere i temi ambientali come la necessità delle riduzioni in agricoltura. Ridurre l'uso dell'acqua, ridurre l'impiego di fito-



Da alcuni anni si osservano sempre meno farfalle nelle città. Una perdita "culturale"

farmaci, ridurre le lavorazioni superficiali dei terreni e, contemporaneamente, aumentare le produzioni di biomasse, del biologico e dei rimboschimenti. Ma la questione centrale è il recupero di antiche varietà che erano adatte per l'aridocoltura, quella del clima del Salento leccese.

C'è la necessità di stare insieme per discutere, progettare e concordare i modi possibili per salvaguardare il territorio, per promuoverlo attraverso i suoi prodotti tipici salvaguardando la biodiversità e proteggendo l'ambiente.

Ma c'è sempre più difficoltà a trovare questi prodotti tipici, non ci sono più i giovani che possono continuare la tradizione degli anziani. La tecnica agricola ha bisogno di essere tramandata da padre in figlio, così come da padre in figlio si tramandano i semi e i cloni degli alberi. La perdita di varietà agrarie significa perdita della biodiversità che è una vera e propria perdita culturale legata al deterioramento dell'ambiente fisico provocato dalla nostra trascuratezza, dal nostro affidarci a prodotti che acquistiamo dalla Grande Distribuzione Organizzata, dai super colossi dove arriviamo con la nostra auto, la parcheggiamo, prendiamo il carrello in cui mettiamo alla rinfusa i prodotti. Acquistiamo alimenti che non sappiamo da dove vengono, da chi sono stati coltivati. Quando prendi una bottiglia con su scritto olio e la scegli senza sapere chi l'ha imbottigliata, ti poni il problema se poi ti

farà bene aiutandoti a difenderti dall'invecchiamento e dalle malattie? Una mela. Sì! La vedi? Bene, quando la gusti non è vero che sai già che avrà il sapore standard di "mela"? E non è così per le arance o le pesche? Sai già da prima di assaggiarle!

Amica e amico mio, ti hanno rubato anche la tensione legata alla prova "anguria". Ricordi l'acquisto dopo la scelta tra decine di angurie? Ti chiedo di dirmi quando avresti saputo se si trattava di anguria rossa o di anguria rosa? Lo potevi scoprire solo dopo averla aperta con un coltello. Invece adesso te l'aspetti, non vivi la meraviglia di quando eri piccolo, di quando hai assaggiato la prima volta quel frutto buono che non dimentichi nemmeno ora e che, lo so, notalo anche tu, ti è venuta l'acquolina in bocca solo ricordandolo attraverso la lettura delle mie parole.

Costanza nel 1997 ha validamente quantificato in termini ecologico-economici il servizio ecologico prodotto dalla biodiversità. C'è un valore economico perché la biodiversità agisce nel controllo delle alluvioni, nella protezione del suolo dalle erosioni, nella produttività del suolo, nel filtraggio delle acque, nella purificazione dell'aria, nella regolazione del clima, nella riutilizzazione dei rifiuti urbani, nella produttività in generale.

Ci sono tendenze, aneliti, valori condivisi. Ci sono percorsi che tutti dobbiamo fare, come quando decidiamo di salire sulla cima di una

montagna e, da un certo punto in poi, se vogliamo assistere alla visione di una valle, dobbiamo fare lo stesso sentiero, magari stringendoci un po', perché è troppo importante percorrere sino in fondo la strada che ti porta direttamente a contatto con il cielo.

Ottanta deputati di entrambi gli schieramenti, Partito delle libertà, Partito democratico, Italia dei Valori ed Unione di Centro, lo scorso 20 maggio hanno presentato una proposta di legge sulla tutela e la valorizzazione della biodiversità agraria e alimentare.

Se la legge passa, ci saranno strutture che si occuperanno degli esseri viventi vegetali e animali, ci saranno strutture che si preoccuperanno di fare in modo che non scompaiano.

La proposta di legge sulla Biodiversità accende le luci su una questione "vitale" per tutta la Terra, infatti non c'è distinzione di tifoseria in questa partita, tutti sono tifosi della squadra unica "salviamo la terra". Solo che quello che è accaduto in Parlamento, deve accadere in ogni borgo, in ognuno dei 100 comuni del Salento leccese.

Una partita ha bisogno di due squadre che scendono in campo e che si fronteggiano per raggiungere l'obiettivo della vittoria. Ma se tutti tifiamo per "salviamo la Terra" allora chi è la squadra avversaria? Nessuno? E invece no. Il nemico c'è. E' il nostro stile di vita che ci ha fatto abbandonare il contatto con l'aiuola di fronte casa, con i campi che costeggiano le strade, perché le strade, noi, le percorriamo con lo sguardo fisso, ipnotizzato, proiettati in una vita automatica. Se non riprendiamo contatto con la realtà i nemici della terra saremo noi stessi.

E qui sorge il problema che dovrebbe vedere l'impegno di questi 80 "illuminati" che hanno scelto, in maniera del tutto libera e volontaria, di interpretare il ruolo nobile del rappresentante politico e sociale. A voi 80 cavalieri della vita, stretti in un patto per salvare tanti organismi viventi, spetta andare in ogni piazza affinché ciò che è anelito, regola scritta, divenga la pratica di ogni giorno. Perché, amici miei che avete scelto il nobile esercizio della rappresentanza politica e sociale, la vita è tutto ciò che abbiamo e che possiamo donare agli altri. Il resto? È solo illusione. ■

Storia & tradizione

I buoni legumi che parlano griko

Dai piselli nani alle fave di Zollino, alla lenticchia di Soletto, la Grecia Salentina custodisce una straordinaria varietà di prodotti gustosi e genuini, nel totale rispetto della biodiversità



di GINO L. DIMITRI*

Nell'anno mondiale della biodiversità alla Grecia Salentina spetta un ragguardevole primato: quello di ospitare nelle sue campagne un'incredibile varietà di specie. Non stiamo parlando della pecora “moscia” leccese o della razza di polli che da qualche anno si sta selezionando e salvando dall'estinzione proprio in uno di questi comuni ellenofoni. Questo ennesimo esaltante risultato è stato acquisito nel campo della coltivazione dei legumi. Un'inchiesta svolta dalla nostra rivista, infatti, mette in risalto come quest'area limitata ma significativa della provincia di Lecce ospiti delle cultivar specifiche conservatesi da secoli pressoché inalterate: piante di legumi che anni e anni hanno nutrito generazioni di salentini italogreci.

A tutti sono già noti i piselli “nani” e le fave di Zollino: entrambi hanno ormai fatto benefica irruzione nelle cucine e sulle tavole italiane grazie alle loro rispettive specificità varietali e al sapore conferito loro da una terra irripetibile che li mantiene altresì teneri. Questo terreno - che in verità si estende anche in una parte limitata dei comuni confinanti con Zollino, e cioè Martano, Soletto e Corigliano d'Otranto - ha la particolarità di essere ricco, oltre ad altri oligoelementi, soprattutto di potassio, minerale che notoriamente rende i legumi che vi crescono “cottoi”. In particolare, fave e piselli affondano le proprie radici in una fascia di suolo coltivabile larga non più di qualche decina di centimetri. Condizioni estreme, a prima vista, per una felice vegetazione dei legumi. Ma a ben vedere sotto questo strato giace un banco di roccia calcarea (la comune pietra leccese che nella geologia volgare locale prende il nome di



Il manto della lenticchia “faci” di Soletto nella masseria La Torre di Corigliano

“piromafo”) che è forse il segreto della qualità di questi legumi. “Piromafo” è la storpiatura in vernacolo griko del vocabolo composto greco “Piromakhos” che significa “ciò” o “colui che combatte col fuoco”: e in effetti viene impiegata con successo nella costruzione dei forni a legna per la panificazione tradizionale salentina. La pietra “piromafo” è una roccia sedimentaria talmente tenera da risultare fragile; essa è composta dei resti di conchiglie e altri organismi marini, sovrappostisi per millenni sul fondale marino che emerse dando vita all'attuale Penisola Salentina, che ne fanno una sorta di spugna lapidea protagonista di un curioso fenomeno idroponico. Un altro dei suoi pregi è quindi, oltre al suo carattere efficacemente refrattario, quello di restituire lentamente alle piante l'acqua piovana accumulata nelle stagioni autunnale e invernale. Da ciò, a dire dei nostri contadini, deriverebbe la bontà delle fave e dei piselli di quelle campagne. A ogni 24 giugno, in occasione della festa patronale di San Giovanni, gli agricoltori zollinesi vendono il frutto del loro lavoro a un pubblico crescente di visitatori della fiera paesana in gran parte composto da salentini del capoluogo e di altri comuni, ma anche di turisti provenienti dal nord Italia e dall'estero.

Se Zollino racchiude nei baccelli di queste piante degli autentici tesori gastronomici, lo stesso può dirsi

per Martano dove da qualche anno la Cooperativa “Nuova Generazione” sta affiancando con successo alla propria già ampia gamma di prodotti l'antichissimo legume della cicerchia, denominato nel locale idioma grecoromanzo “tòlica”. La “tòlica” è un cibo che ha la forma, il colore e il sapore della buona pignata d'altri tempi; è nutrimento di lavoranti delle masserie; è conforto a tavola in giornate fredde; ma, coniugato con i frutti mare, è una delle maggiori risorse della cucina creativa contemporanea, specialmente in forma di vellutata.

Il grande movimento di autentico salvataggio delle più antiche varietà di legumi grecanici è nato grazie alla nascita della Comunità dei Produttori della Grecia Salentina e ha riportato alla ribalta veri e propri fossili botanici viventi quali la “faci”, meglio conosciuta come la “lenticchia di Soletto”. Vediamo di che si tratta: a vederla verde e rigogliosa con le sue foglioline lobate sembra una pianta di veccia (*Vicia sativa Linnaei*), e in tal senso propendono Luigi Tedone e altri ricercatori dell'Università di Bari. Ma la veccia ha i fiori violacei, mentre la “faci” li ha bianchi; eppure entrambe hanno un portamento prostrato. Inizialmente favorevole a una classificazione lenticolare (*Lens esculenta Moench*) si è espressa Rita Accogli dell'Università del Salento, anche se poi ha aggiunto che è possibile trovarsi da-

vanti a una specie del genere *Vicia*. Il dibattito sull'identità botanica della lenticchia “faci” di Soletto è apertissimo: molti appassionati di agronomia avanzano l'ipotesi che possa trattarsi di una lenticchia vera e propria ma con alcuni caratteri propri della veccia. Quali le somiglianze? Una in particolare: la forma del seme, dalle dimensioni maggiori di quelle delle lenticchie piccolissime della tradizione agricola mediterranea, dal colore violaceo e dalla superficie solcata da curve sinusoidali nerastre; e inoltre il sapore gustosissimo che, pur essendo dello stesso tipo, tuttavia surclassa in deliziosità quello della comune lenticchia. Quali le differenze? Prima di tutto nell'aspetto del baccello: più lungo nella “faci” soletana e con 3, 4 o addirittura 5 semi all'interno rispetto alla lenticchia il cui baccello ne contiene al massimo 2; e poi, come dicevamo, nel colore delle infiorescenze bianche nella “faci” e viola nella veccia. Sta di fatto che oggi questa rarissima cultivar di leguminosa è salva grazie alla moltiplicazione effettuata presso la Masseria La Torre in agro di Corigliano d'Otranto: da 5 kg di granella da seme sono stati ricavati ben 70 kg su sole dieci are di terreno, in previsione della coltivazione di qualche ettaro nella prossima annata agraria.

Concludiamo la rassegna dei legumi grecanici con quello mediterraneo per eccellenza: il cece. Tenendo da parte il cece nero di Muro Leccese, cui pure sarà in futuro dedicata una puntata, ogni comune della Grecia vanta la bontà dei propri ceci. E potrebbe aggiungersi che probabilmente ogni azienda agricola, benché microscopica, rivendica il primato organolettico di una propria varietà di ceci. Su una cosa però son tutti d'accordo i coltivatori della Grecia Salentina, e cioè sul fatto che per ottenere ceci cottoi e saporiti bisogna avere la terra giusta, di medio impasto, ricca di potassio e di sostanza organica, equilibratamente umificante per quel benemerito strato di rocce calcaree che alimenta la pianta e la fa “garbare” ovvero prosperare in quelle conche feraci che si aprono come oasi orticole tra un banco di roccia e l'altro in terra grika. ■

* Giornalista, accademico e studioso di storia locale

Storia & tradizione

Frutta, cereali, formaggi: i tesori della Grecia

La "Comunità dei produttori" impegnata nella promozione delle tipicità gastronomiche del territorio sempre più volano dell'economia locale e motivo d'attrazione per turisti da tutto il mondo

di GINO L. DIMITRI

La Comunità dei Produttori della Grecia Salentina è un libero sodalizio tra i piccoli coltivatori e allevatori che vivono nei paesi a lingua e cultura ellenofona della Provincia di Lecce. Il suo scopo è promuovere la conoscenza e l'uso delle risorse agroalimentari di qualità prodotte in questo particolare territorio della Puglia dove persistono ancora varietà di ortaggi, legumi, cereali, frutta e formaggi di atavico retaggio magnogreco e bizantino. Questa comunità, pertanto, non si limita a tutelare e a difendere dall'estinzione sementi, piante, prodotti da forno e produzioni casearie, ma a incentivarle e diffonderle oltre i confini dell'enclave che, in anni recenti, è divenuta l'Unione dei Comuni della Grecia Salentina.

Questa associazione, oggi autonoma, ha cominciato a muovere i suoi primi passi aderendo ai principi e all'azione delle 1600 comunità del cibo di Slow Food. Essa ha visto la luce, infatti, nel 2006 in occasione di "Terra Madre" e del "Salone Internazionale del Gusto" di Torino. Fanno parte della comunità una trentina di piccoli agricoltori e allevatori residenti nei centri e nelle campagne di Soleto, Corigliano d'Otranto, Sternatia, Zollino, Martano, Castrignano dei Greci, Melpignano, Calimera, Martignano, Cutrofiano e Carpignano Salentino. I due più importanti membri della comunità sono, tuttavia, la Cooperativa "Nuova Generazione" di Martano e la "Gaia" srl di Corigliano d'Otranto.

Nella "Grecia Salentina", una comunità di coltivatori di cereali, legumi, ortaggi, olivi, di panificatori e di allevatori di bestiame produce ancora artigianalmente. Queste risorse sono coltivate in un territorio caratterizzato geologicamente da un sottile strato superficiale molto fertile (70-150 cm) che giace su un substrato di marne calcarenitiche che restituiscono d'estate alle piante l'umidità accumulata d'autunno e d'inverno con le sporadiche piogge. Il contesto in cui opera la Comunità dei Produttori della Grecia Salentina, oltre a essere di grande interesse paesaggistico, annovera una straordinaria costellazione di pregevoli luoghi monumentali che fanno di essa l'anima pulsante e industriosa di una terra che non intende accettare supinamente la cancellazione del proprio passato da parte della globalizzazione.



Da destra, un ariete dell'azienda Cazzella e il buon pane della tradizione salentina

LE RISORSE

Cereali

Il contadino greco salentino ha per secoli strappato ad angusti fazzoletti di terra – vere e proprie oasi fra le pietraie – una produzione cerealicola di limitata quantità ma di elevata qualità. Questo accanito coraggio agricolo ha fatto sì che fino a oggi sia sopravvissuta la coltivazione del farro, di una varietà d'orzo polistico praticamente immutata dai tempi della Magna Graecia, e dei grani duri "antichi" come la varietà "Senatore Cappelli".

Legumi

Una fascia di territorio che abbraccia i comuni di Zollino, Martano, Soleto e Carpignano Salentino sembra possedere una immemorabile vocazione alla coltivazione dei legumi. Il merito è del suolo, mineralogicamente calcareo e potassico, freschissimo nonostante le scarse precipitazioni. Queste condizioni pedoclimatiche rendono fave, ceci, fagioli, lenticchie, piselli e cicerchia particolarmente cottoi e gustosi. Di recente le fave e i piselli nani di Zollino hanno ottenuto il riconoscimento della DE.CO.

Ortaggi

Rari ma importanti gli ortaggi della Grecia Salentina: si va dalle saporite patate "Sieglinde" di Galatina alle particolarissime cicorie catalogne di Otranto caratterizzate dai tenerissimi germogli apicali; dalle cime di rapa uniche nella loro burrosa carnosità agli azzurrini broccoli "mùgnuli". La cucina locale li abbina con ineguagliabili paste alimentari artigianali, specie con la "tajarina" di semola di grano duro. Tipica della zona è la "meloncella" di Corigliano d'Otranto, una cucurbitacea dolce e profu-

mata che può consumarsi come frutto o in insalata.

Olive e olio

Due sono fondamentalmente le cultivar di *Olea europaea* coltivate nel Salento greco: l'Ogliarola leccese e la Cellina di Nardò, entrambe resistentissime agli attacchi degli insetti, della rogna dell'olivo e della mosca olearia. Queste piante non richiedono, pertanto, trattamenti fitosanitari, a garanzia della loro salubrità. Finissimo, dolce, profumato e privo di difetti l'olio extravergine che se ne ricava con brucatura a mano o meccanica delle drupe e con molitura a freddo.

Pane

Si dice che la bontà del pane della Grecia Salentina derivi da cinque elementi: il nerbo delle farine di grano duro, d'orzo e di farro; la mirabile "sincresi" tra acqua e lievito madre; il fuoco della legna d'olivo e di quercia spinosa; le braccia dei panificatori; la pietra con cui sono fabbricati i forni. Cominciamo da quest'ultima. Il sottosuolo, come è noto, è caratterizzato da banchi di roccia calcarea. Un peculiare strato di quest'ultima, densamente ricco di conchiglie sedimentatesi migliaia di anni fa, viene chiamato in griko "piromàkho" o "piromafo", ossia "che combatte col fuoco". I forni di pietra vengono costruiti con questo materiale, tenerissimo all'atto dell'estrazione ma refrattario alle alte temperature e via via sempre più duro, che determina una cottura omogenea ed equilibrata del pane. Ne deriva una gamma strepitosa di tipologie di pane: le fragranti frise d'orzo, di grano duro e di farro; i "panetti" resistenti intere settimane senza perdere la loro morbidezza; le "pucce" alle olive nere; gli "scèblasti" agli ortaggi.

Scèblasti

È un pane condito agli ortaggi, consumato per tradizione durante le feste religiose della Grecia Salentina. Il suo nome cambia di paese in paese: a Sternatia, per esempio, è chiamato "plamma", dal greco "plasma", cioè "forma modellata". "Scèblasti" deriva forse dai verbi greci "skizo" ("divido") e "blastos" ("pasta lievitata"). È un cibo antico come le colonie magnogreche di Puglia. Per lo "scèblasti" vale la "regola del cinque" applicata nei forni grecanici: a 5 kg di farina di semola di grano duro si aggiungono 1 kg di pomodori pelati a dadini, 1 kg di zucca gialla, 1 kg di cipolle "sponzali", 1 litro di olio extravergine d'oliva e infine 1 kg tra olive nere, origano e capperi. Le dosi del lievito madre cambiano a seconda della tradizione locale e della manifattura. La pasta lavorata deve risultare piuttosto liquida anche se è preferibile limitare quanto possibile l'aggiunta di acqua: in pratica la liquidità dell'impasto deve risultare dalle acque rilasciate dagli ortaggi aggiunti e dal litro di olio d'oliva. Questo composto viene poi adagiato – una mestolata per volta – su pampini di fico disposti e ben distanziati su teglie metalliche appena oliate che vengono infine infornate per pochi minuti in un forno di pietra "piromàkho" alimentato con fascine di olivo o di quercia spinosa.

Polli

A Corigliano d'Otranto, presso l'azienda "Gaia", ha sede il centro di selezione dei galli e delle galline di razza "leccese". Il programma, che gode del sostegno della Coldiretti e della Camera di Commercio di Lecce, è stato avviato qualche anno fa per salvare dall'estinzione questa benemerita razza avicola domestica mediterranea, infaticabile deponitrice di uova dal guscio bianco. La razza è allevata altresì per la produzione di carni pregiate.

Formaggi

Nelle campagne tra Maglie e Corigliano d'Otranto si allevano ovini di razza derivata "Moscia leccese" e caprini di razza "Ionica". Le produzioni casearie sono di grande pregio, come il pecorino stagionato di Maglie, i formaggi a pasta semidura detti "incerati" per l'aspetto caratteristico della loro scorza, le giuncate e un eccellente caciocotta salentino. I pascoli della zona appartengono all'orizzonte climatico del lauro-ceratoneto, del bosco mediterraneo a lecceta e della gariga. Sono quindi caratterizzati dall'abbondanza di piante selvatiche e di erbe officinali come il timo, la mentastra e l'immensa famiglia delle leguminose spontanee delle nostre campagne. ■

Agriasilo, il sogno di quasi tutti i genitori

Un ambiente semplice, familiare e naturale dove i bambini possono giocare all'aria aperta con piante e animali e gustare merende a base di marmellata, formaggi frutta e tanti prodotti genuini

Più di tre genitori su quattro (78 per cento) sognano di far crescere i propri figli in un agriasilo, un ambiente semplice, familiare e naturale dove giocare all'aria aperta con piante e animali e gustare merende e colazioni genuine. E' quanto emerge da una indagine Coldiretti/Swg realizzata in occasione di "Far crescere il futuro", organizzata da Donne Impresa della Coldiretti, dove per la prima volta è stata presentata la più rivoluzionaria innovazione nei processi formativi e di crescita del talento introdotta in Italia per iniziativa soprattutto di giovani imprenditrici agricole che hanno trasformato in diverse regioni le proprie fattorie in asili grazie alle nuove normative. "Si tratta di una concreta dimostrazione della grande modernità dell'attività agricola nella società contemporanea dove si avverte forte la necessità di ricostruire un rapporto con il mondo reale che è un patrimonio delle nostre imprese che sono impegnate a farlo conoscere anche con l'offerta di servizi innovativi resi possibili dalle nuove leggi sulla multifunzionalità", afferma il presidente della Coldiretti, **Sergio Marini**.

La rapida diffusione degli agriasilo è dimostrata dalle quasi cento iniziative in cantiere, molte delle quali si sono già trasformate in realtà, promosse in varie regioni, soprattutto Veneto, Piemonte, Trentino e Friuli. Interessate le campagne come le zone limitrofe alle città con progetti che

sottolinea la Coldiretti - coinvolgono pure le grandi metropoli, per contribuire a risolvere il problema della carenza delle strutture esistenti nonché del basso livello di soddisfazione che una famiglia su due (51 per cento) ha dichiarato nei confronti dell'offerta attuale di nidi o scuole materne.

Se il principale ostacolo è legato alle distanze, con il 67 per cento degli italiani che è non disposto a percorrere un tragitto che duri più di venti minuti, il successo degli agriasilo è invece dovuto alla grande rilevanza attribuita alla natura nei percorsi formativi come dimostra l'indagine Coldiretti/Swg dalla quale emerge che per gli italiani è molto importante stare all'aria aperta (80 per cento), a contatto diretto con la natura (76 per cento), mangiare cibi del territorio e di stagione (67 per cento) e avere contatti con gli animali (51 per cento).

Con il termine agrinido si intende una struttura di accoglienza realizzata all'interno di una azienda agricola per bambini fino a tre anni di età mentre l'agriasilo coinvolge i piccoli dai tre ai sei anni. In base alla normativa vigente, che fissa il numero massimo di bambini in relazione alla metratura dei locali, si tratta spesso di piccole "classi" contenute alle quali vengono garantite tutte le appropriate cure quotidiane (pranzo, sonno, cambio) ma con più tempo all'aria aperta a contatto con la natura, in una sorta di

"palestra verde" dove coltivare le piante, socializzare con gli animali, imparare a conoscere i ritmi della natura e i principi di una alimentazione sana. Il metodo educativo negli agriasilo prevede l'avvicinamento dei bambini ad un ambiente agricolo, in forma innovativa e alternativa rispetto all'offerta educativa tipica, con i piccoli ospiti che interagiscono quotidianamente con l'elemento natura, sia esso visto dal lato della coltivazione, sia dal lato dell'allevamento con la presenza di animali



Un bimbo in un agriasilo targato Coldiretti

anche certificati e addestrati di diverse specie ed età. ■

SPECULAZIONI A TAVOLA IN AGGUATO



Il presidente Marini durante il forum di Bruxelles

La denuncia del presidente Marini: "Il prezzo del grano è oscillato del 200 per cento negli ultimi anni. Occorre garantire la stabilità dei prezzi" E' necessario intervenire per contrastare le evidenti anomalie presenti sul mercato del cibo che la crisi rischia di amplificare con una forte volatilità dei prezzi provocata dalle speculazioni di mercato e calo dei consumi. E' quanto ha affermato il

presidente della Coldiretti Sergio Marini nel suo intervento al Forum Internazionale organizzato dalla maggiore organizzazione agricola a Bruxelles al quale sono intervenuti il ministro per le Politiche Agricole Giancarlo Galan, il ministro per le Politiche Europee Andrea Ronchi e il Commissario europeo per l'Agricoltura Dacian Ciolos. Il prezzo del grano - ha sottolineato Marini - ha avuto negli ultimi tre anni oscillazioni del 200 per cento con effetti sui cittadini e sulle imprese agricole che rischiano oggi di chiudere con il pericoloso abbandono di terre fertili che mette in forse per il futuro scorte alimentari strategiche per l'Unione Europea.

Garantire la stabilità dei prezzi in un mercato a domanda rigida come quello alimentare è un obiettivo di interesse pubblico che va sostenuto con l'introduzione di interventi di mercato innovativi come - ha chiesto Marini - le assicurazioni sul reddito nell'ambito della riforma di mercato della politica agricola comune. Se l'Europa vuole mantenere un proprio potenziale produttivo - ha aggiunto Marini - deve però porsi il problema del dumping economico, sociale, sanitario e ambientale in cui operano Paesi all'interno e fuori dall'Unione Europea. In una situazione in cui non sono proponibili gli strumenti obsoleti del passato, è necessario individuare - ha sostenuto Marini - misure per la trasparenza come l'obbligo di indicare l'origine dei prodotti agricoli impiegati negli alimenti per consentire ai consumatori di fare scelte di acquisto consapevoli con la corretta informazione.

Le distorsioni che provocano la perdita di valore all'interno della filiera con la moltiplicazione dei prezzi dal campo alla tavola che danneggia i consumatori ed i produttori agricoli devono essere una priorità da affrontare nella nuova politica agricola che deve sostenere il rafforzamento della posizione debole del settore primario all'interno della filiera alimentare, anche con misure che riguardano la libera concorrenza.

AGEVOLAZIONI PER LA PICCOLA PROPRIETÀ

Come già comunicato nel numero di febbraio di Terra Salentina, la legge n. 25 del 2010 ha previsto la possibilità di usufruire anche nel 2010 delle agevolazioni per l'acquisto di terreni agricoli da parte di coltivatori diretti e imprenditori agricoli professionali.

Tali agevolazioni consistono nella applicazione in misura fissa delle imposte di registro e ipotecarie e nella applicazione della imposta catastale nella misura dell'1%. La novità prevista dalla nuova legge consiste nel fatto che viene specificato che tali agevolazioni sono a favore degli iscritti nella gestione previdenziale ed assistenziale agricola. Per cui, a seguito di apposito quesito posto dalla Confederazione all'Agenzia delle Entrate, è stato chiarito che la concessione della agevolazione non è più subordinata alla presentazione del certificato dell'ispettorato agrario ovvero dell'attestato provvisorio e definitivo sulla abitualità della lavorazione manuale della terra nonché sulla idoneità del fondo all'arrotondamento della piccola proprietà contadina, e che l'unico requisito di accesso alle agevolazioni tributarie riguarda l'iscrizione da parte del richiedente nella gestione previdenziale ed assistenziale agricola.

UN'AUTORITÀ PER LA SICUREZZA ALIMENTARE

Per un Paese come l'Italia che vanta la leadership nell'Unione europea per quanto riguarda la qualità delle sue produzioni agricole, il tema della sicurezza alimentare riveste un significato fondamentale e l'esigenza di una Authority nazionale a Foggia, in una regione di grande importanza agricola, appare quanto mai evidente. Lo sostiene la Coldiretti in riferimento all'intenzione del Governo di cancellare nella manovra economica la previsione dell'Authority nel capoluogo dauno. La Puglia - conclude la Coldiretti - per il ruolo della sua agricoltura e per la sua tradizione è sicuramente una sede ideale, rappresentativa del Sud e dell'intero comparto agricolo nazionale.

Sono aperte le adesioni!

Punto Campagna Amica:
il nostro Punto di partenza.

Parti anche tu con noi verso un futuro di vantaggi.


www.campagnamica.it

Entra a far parte della prima grande rete nazionale di punti per la vendita diretta di prodotti agricoli italiani, freschi di stagione, a km zero, no OGM. Diventa anche tu un **Punto Campagna Amica**, il Punto d'incontro tra produttore e consumatore. Anche grazie alla nuova insegna e al materiale di comunicazione che ti verrà fornito, diventerai un Punto di riferimento per tutti i consumatori attenti alla qualità dei prodotti agricoli italiani.

Adorini è facile: rivolgiti alla sede Coldiretti più vicina a te o vai sui nostri siti.


www.coldiretti.it

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 SAL.: Via Puglia, 7 c/o Oleificio Coop. - 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 giugno)

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