

**Coldiretti
Lecce**

terra salentina

il periodico della filiera agricola tutta italiana



Anno XXXIII - Numero 6
LUGLIO-AGOSTO 2010

Bari si colora di una marea gialla

Oltre 10mila coltivatori hanno protestato contro la finanziaria

“Questo costo del lavoro uccide le imprese agricole del Sud”, “Il nostro Sud con questa manovra perde 50mila posti di lavoro”, “Onestina la Bruna Alpina con la perdita della pazienza ormai vicina”. Sono solo alcuni degli slogan che hanno scandito la lunga mattinata degli imprenditori agricoli della Coldiretti delle regioni del Mezzogiorno, provenienti da Puglia, Basilicata, Calabria, Campania, Molise, Sicilia e Sardegna, guidati dal presidente nazionale **Sergio Marini**, in occasione della discussione della manovra economica alla Camera che mette a rischio opportunità di lavoro e crescita dell’agricoltura del sud. Migliaia di chilometri percorsi dai produttori agricoli per raggiungere Bari, sede della Mobilitazione della Coldiretti Nazionale e partecipare al corteo rigorosamente giallo, lungo 1,5 chilometri, che ha preso le mosse da Piazza Diaz per raggiungere Piazza Prefettura, dove è stato consegnato ed illustrato al prefetto di Bari, **Carlo Schilardi**, il documento di proposta della Coldiretti.

“Noi rispettiamo sempre la legge - ha affermato il presidente Marini - ma la legge rispetti noi. Se gli accertamenti in corso sono così “importanti” da determinare nella manovra la sospensione delle rate delle multe sulle quote latte, allora lo Stato rifaccia per l’ennesima volta i suoi conti. Visto, però, che venti anni non gli sono ancora bastati, intanto restituisca i soldi a tutti gli allevatori che hanno versato multe non dovute e acquistato quote non necessarie calcolate su dati che lo stesso Stato oggi, con tanto di legge, ritiene non ancora certi. Se sono ancora da rifare i conti - ha concluso Marini - “chi sbaglia paga” deve valere per i produttori ma anche per lo Stato”.

Sull’altro fronte a far data dal 1 agosto 2010 per zone agricole montane e per zone agricole svantaggiate scatterà - sottolinea la Coldiretti - un aumento insostenibile dei contributi a carico del datore di lavoro, con inevitabili ricadute sui livelli occupazionali che nel 2009, nonostante la crisi, in queste aree hanno fatto segnare un importante aumento nel numero delle giornate denunciate per gli operai a tempo indeterminato (963.356 giornate in più).

Non bastava l’emblema di queste intense giornate di protesta, sviluppatasi a Roma e, poi, a Milano, la mucca ‘Onestina, la Bruna Alpina’, preceduta da un corteo di trattori. A



Alcuni momenti salienti della manifestazione nazionale di Coldiretti a Bari

Bari si è riunita la ‘Congrega dei Flagellanti’, gli imprenditori che hanno pagato multe non dovute e acquistato quote non necessarie, e si flagellano per l’errore commesso.

L’emendamento approvato all’art. 40 bis, concernente la proroga al 31 dicembre 2010 del pagamento delle multe sulle quote latte, dovute dalle aziende non in regola, al primo comma del predetto articolo adduce, a motivazione della sua adozione, anche ipotesi di accertamenti in corso, che configurerebbero una improbabile scorrettezza nei calcoli della produzione lattiera nazionale. L’emendamento costituisce una gravissima violazione dei diritti dei produttori che hanno rispettato le regole acquistando ed affittando quote, versando anche i superprelievi sui quantitativi di latte prodotti in esubero.

“Oggi a Bari ha sfilato l’agricoltura del Mezzogiorno - ha detto il presidente della Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni** - l’agricoltura vera, il vero ‘made in Italy’. La Coldiretti del Sud si è schierata in prima linea contro il furto legalizzato messo in atto dalla manovra finanziaria 2010 che prevede la sospensione delle multe sulle quote latte. Abbiamo scelto la strada della legalità e della trasparenza e stiamo perseguendo l’obiettivo con forza e determinazione. Ma lo Stato deve rispettare gli stessi principi”.

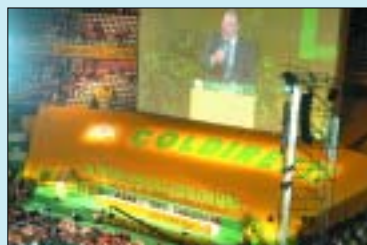
Se a motivazione dell’emendamento vi è anche la presa d’atto dello stato di crisi del settore lattiero caseario, ma dell’intera agricoltura italiana, allora non si comprende perché nella medesima manovra finanziaria siano omesse - e, quindi, se ne chie-

de l’inserimento - le misure relative alla stabilizzazione della fiscalizzazione degli oneri sociali per le zone svantaggiate, in assenza della quale le aziende agricole del nostro Paese rischiano di subire un aggravio contributivo insopportabile; all’azzeramento dell’accisa sul gasolio per uso agricolo destinato alle serre; al finanziamento del Fondo Bieticolo-Saccarifero destinato alla competitività delle produzioni bieticole nazionali, con particolare riferimento a quello autunnali del bacino meridionale.

Ma intanto la manifestazione ha già prodotto un risultato. “Grazie alla mobilitazione della Coldiretti, il presidente della Commissione Bilancio, Antonio Azzollini, ha assicurato il suo personale intervento per reperire a settembre i fondi per ripristinare la fiscalizzazione degli oneri sociali con effetto retroattivo a partire dal primo agosto”, sottolinea il presidente della Coldiretti, **Pantaleo Piccinno**, presente all’incontro in Prefettura tra le istituzioni e la delegazione guidata da Marini. “Un’apertura da parte del Governo che, oltre alla fiscalizzazione degli oneri sociali, prevede anche un intervento sulle accise per il gasolio da serre, provvedimento per il quale è interessato tutto il distretto florovivaistico di Leverano e Taviano. La nostra soddisfazione è comunque relativa - osserva Piccinno - visto che abbiamo ottenuto solo il mantenimento della situazione attuale che non è certo rosea. Per questo - conclude il presidente di Coldiretti - restano in piedi tutte le richieste di interventi strutturali necessari per dare ossigeno e guidare le nostre imprese fuori dalla crisi. Interventi che non possono più essere rinviati”.

Assemblea

**Sì alla filiera
tutta italiana**



■ a pagina 3

L’iniziativa

**Goletta gialla
all’arrembaggio**



■ a pagina 2

Vendemmia

**Un’annata
eccellente**



■ a pagina 10

L'INIZIATIVA

La Goletta gialla all'arrembaggio

L'imbarcazione di Coldiretti ha simbolicamente bloccato due navi straniere con un carico di migliaia di tonnellate di grano pronte ad invadere il mercato italiano



La Goletta Gialla Coldiretti è andata all'arrembaggio di due navi cariche di grano attraccate al porto di Bari. La nave Federal Danube proveniente dal Quebec e battente bandiera cipriota, è carica di 23 mila tonnellate di grano e l'altra, la Pyrgos proveniente da Antigua-Barbados, di cui batte anche bandiera, con un carico di 4 mila tonnellate di grano.

"Tutto ciò si traduce in un danno evidente - denuncia il presidente della Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni** - a carico degli imprenditori pugliesi che non riescono a spuntare prezzi equi e remunerativi e a carico dei consumatori che non sanno con quale grano sono prodotti il pane e la pasta che acquistano. Per non parlare dei prezzi che si moltiplicano del 1.650 per cento dal grano al pane e del 930 per cento dal grano alla pasta".

Incalcolabili anche i danni in termini di impatto ambientale, basti pensare che sommando la tratta che la nave ha compiuto dal Canada per raggiungere Bari e i 758 camion utili a scaricare le 23 tonnellate di grano, considerando l'andata e il ritorno, si stima una emissione di oltre 15 mila tonnellate di Co2.

Il grano scaricato e pedinato dalle staffette organizzate dalla Coldiretti Puglia ha preso le più svariate direzioni, da Corato a Altamura, a Melfi.

Nei porti pugliesi arrivano regolarmente angurie fresche, cocomeri, banane, castagne e marroni, ciliegie, funghi, grano duro, grano tenero, limoni, mandorle, nocciole, peperoni, pinoli, pomodori freschi e secchi, pompelmi, scalogno. I Paesi di provenienza sono i più disparati, Albania, Ecuador, Macedonia, Turchia, Iran, Kosovo, Stati Uniti, Messico, Canada, Kazakistan, Russia, Ucraina, India, Australia.

Rispetto al solo grano, nel corso del 2009 sono state importate 1.349.739 tonnellate di grano, pari ad una superficie coltivata di ettari



Ecco alcuni momenti del simbolico assalto alle navi straniere cariche di grano con il quale le aziende italiane, in mancanza di normative stringenti, realizzano il falso made in Italy

pasta - conclude il direttore De Concilio - utilizzano solo il 20 per cento di prodotto regionale, mentre sono 800 mila le tonnellate di grano duro che arrivano nel nostro Paese da Australia, Canada, Bangladesh, Sud America, Messico, Arizona e Texas per produrre pasta made in Italy senza che sia indicato in etichetta".

La superficie investita a grano

se la staffetta più lunga che ha raggiunto oltre 1.100 chilometri. I camion segnalati al Brennero hanno scaricato sfoglie di pasta fresca e formaggi tedeschi alla Lidl di Molfetta, due cisterne da 250 quintali di latte cadauna al caseificio Sanguedolce di Andria e ancora una cisterna di 250 quintali di latte al Valle dei Trulli di Cisternino.

Per la Coldiretti Puglia risul-



449.913, contro una produzione pugliese di 937.310 tonnellate e 338.500 ettari di superficie coltivate a cereali in Puglia.

"Assistiamo - ha incalzato il direttore Coldiretti Puglia, Antonio De Concilio - ad una flessione continua del prezzo del grano, mentre i costi di pane e pasta non accennano a diminuire. A ciò si aggiunge l'annoso problema dell'origine del prodotto agricolo. La Puglia è la regione cerealicola leader in Italia con una produzione lorda vendibile di 230 milioni di euro. Nonostante ciò, gli industriali della

duro è la più estesa tra tutte le altre colture praticate e da sola rappresenta un quarto dell'intera Superficie agricola utilizzata (Sau) regionale. Oltre il 60 per cento della produzione regionale si concentra nel tavoliere di Foggia e nella pianura della Capitanata meridionale e nella fossa premurgiana barese. Sull'altro fronte alcune auto "civetta" della Coldiretti Puglia hanno seguito i camion dal Brennero con i carichi più inquietanti di prodotti lattiero-caseari, al fine di verificare i luoghi di destinazione in Puglia. Ed è proprio quella pugliese

ta indispensabile ripristinare e mantenere la fiducia dei consumatori, incoraggiando il loro coinvolgimento nella politica di sicurezza alimentare, garantendo il monitoraggio e la trasparenza in tutta la filiera alimentare e il maggior grado possibile di riconoscibilità delle caratteristiche essenziali dei prodotti, al fine di consentire loro di effettuare delle scelte di acquisto pienamente consapevoli basate su una completa informazione in merito alle caratteristiche dei prodotti. ■

A S S E M B L E A N A Z I O N A L E

“Dalla filiera tutta italiana la ricetta anti-crisi”

Sergio Marini: “Il nostro ben fare non deve servire alle grandi marche solo per gli spot televisivi: noi vogliamo firmare i nostri prodotti mettendoci la faccia”

Pubblichiamo i passaggi salienti della relazione del presidente della Coldiretti, Sergio Marini, all'Assemblea nazionale del 2 luglio al Palalottomatica di Roma. Quindicimila coltivatori italiani provenienti dalle campagne di tutte le regioni e province, in rappresentanza di 1,6 milioni di associati hanno affollato l'Assemblea per ascoltare la relazione di Marini su “La filiera agricola tutta italiana...vince il Paese vero”. Sono inoltre intervenuti il ministro dell'Economia Giulio Tremonti, il ministro delle Politiche Agricole Giancarlo Galan, il ministro del Lavoro Maurizio Sacconi e il presidente della Conferenza delle Regioni Vasco Errani. I lavori sono stati aperti dai saluti del presidente della regione Veneto, Luca Zaia, del presidente della Regione Lazio, Renata Polverini, dal presidente della Regione Basilicata, Vito De Filippo, e dal sindaco di Roma Gianni Alemanno.

del 36% contro una crescita del 5,3% nell'Unione europea. Solo tra il 2008 e il 2009, Eurostat indica la contrazione in Italia pari al 21% rispetto ad una contrazione media dei redditi agricoli dell'11,6% nell'Unione europea.

Made in Italy da incentivare

L'unica leva competitiva possibile per il Made in Italy agroalimenta-



In alto, due momenti dell'assemblea nazionale di Coldiretti nel Palalottomatica di Roma. A sinistra, Sergio Marini ed il ministro Tremonti

Le difficoltà delle imprese agricole sono il frutto dello stesso arretramento dell'etica sociale nel mercato. La globalizzazione dei mercati, a cui non ha fatto seguito quella della politica, ha portato ad un deficit di responsabilità, di onestà e di trasparenza che ha generato la crisi internazionale ed ha drammaticamente legittimato la derubricazione del tema cibo fino a farlo considerare una merce qualsiasi, come fosse un aspirapolvere o un frigorifero. Gli effetti drammatici, legittimati sull'altare di un libero mercato senza regole, vanno dalle speculazioni sulle materie prime agricole al furto di milioni di ettari di terre fertili a danno dei Paesi più poveri, il cosiddetto land grabbing, fino alle grandi bugie sul potere salvifico degli organismi geneticamente modificati (Ogm), la cui diffusione sotto il pressing delle multinazionali è aumentata insieme al numero degli affamati.

Agroalimentare, un caso italiano

La situazione di difficoltà dell'agricoltura italiana non dipende solo dalla crisi generale ma dal fatto che stiamo vivendo i drammatici effetti di quelli che sono i due furti ai quali sono sottoposte giornalmente le nostre imprese: da una parte il furto di identità e di immagine che vede sfacciatamente immesso in commercio il cibo proveniente da chissà quale parte del mondo come italiano; dall'altra il furto di valore aggiunto che vede sottopagati i nostri prodotti agricoli senza alcun beneficio per i consumatori. Possiamo dire che esiste un caso Italia come dimostra il fatto che, nonostante i successi del nostro agroalimentare, secondo l'Eurostat dal 2000 al 2009, i redditi agricoli reali nel nostro paese sono diminuiti

re è quella di essere diversi perché migliori. La nostra diversità dipende dalla capacità di legarsi con il più grande ed inimitabile patrimonio che il mondo ci riconosce, i nostri territori, le nostre identità, il nostro straordinario paesaggio fatto di ambiente storia e cultura, il nostro cibo ed i suoi primati in termini di sicurezza ambientale, sociale e sanitaria. Il futuro della nostra agricoltura sarà nell'essere diversi e migliori e non omologati a quei sistemi produttivi che operano con strutture di costi per noi irraggiungibili. Il problema è non farsi copiare le nostre eccellenze e non replicare modelli che il mercato ha già abbondantemente bocciato, come nel caso degli Ogm. Sarebbe bene che anche gli altri settori dell'economia trovassero ancoraggi forti per farsi riconoscere quella diversità in mancanza della quale siamo destinati a competere sui costi, con il rischio della delocalizzazione e di nuova povertà sociale. La Coldiretti ha scelto una strategia fondata su altri tre capisaldi con valenza economica e sociale

- Trasformare le nostre materie prime agricole in cibo per aumentare il potere contrattuale nella filiera e sfuggire alla morsa delle speculazioni sulle materie prime stesse;
- Costruire un modello di rappresentanza di filiera che coinvolge cooperative e consorzi agrari perché il nostro cibo deve arrivare sino agli scaffali, altrimenti il nostro ben fare serve alle grandi marche solo per gli spot televisivi mentre noi vogliamo firmare i nostri prodotti mettendoci la faccia;
- Il nostro è un progetto intriso di etica sociale, cibo come diritto, responsabilità del fare, trasparenza della filiera, interesse e aspettative della gente come priorità. Un progetto che ridia dignità al settore che deve essere pesato ben oltre e più di quanto tendono a dire i parametri economici.

Questo approccio fa cambiare pelle alla Coldiretti, che è diventata una forza sociale a tutto tondo, che parte dagli interessi dei consumatori e diviene soggetto politico e interlocutore credibile delle istituzioni, sulla base di un progetto di crescita per l'intero paese.

La politica scelga correttamente

Alla politica chiediamo di saper scegliere tra chi investe, si impegna e innova e chi fa il furbo e vive di rendita. Non si può concedere, come purtroppo è successo, il titolo di cavaliere a chi è cresciuto sfruttando all'estero l'immagine del Made in Italy costruita con il lavoro nei campi italiani di centinaia di migliaia di imprenditori agricoli, ai quali non è stato concesso alcun riconoscimento. La politica non deve essere né notaio né mediatore, ma deve assumersi la responsabilità di decidere:

- tra le lobby e i cittadini, come nel caso degli Ogm e dell'obbligo di indicare in etichetta la provenienza degli alimenti, dove è molto chiaro dove sta la volontà popolare;
- tra imprese e rendita, sia nella destinazione delle risorse come quelle della Politica Agricola Comune (Pac) e dei Piani di Sviluppo Rurale (Psr), sia nel sostegno ai progetti, distinguendo quelli che portano lavoro e sviluppo al territorio da quelli dietro i cui grandi numeri si nasconde la volontà di delocalizzare;
- tra le cose dichiarate e le cose fatte. Abbiamo apprezzato il percorso di semplificazione avviato nel mercato del lavoro con i voucher ma si può fare di più e occorre proseguire nella sburocratizzazione valorizzando la sussidiarietà;
- tra il vero e il falso, rendendo ad esempio subito noti i dati secretati sulla destinazione delle importazioni agroalimentari da paesi extracomuni-

tari. Va premiata l'onesta e la trasparenza e la politica e la pubblica amministrazione devono dare il buon esempio. Ci sono ancora troppe anomalie che il Paese non merita.

Da parte nostra ci impegniamo a rimboccarci le maniche come dimostrano i passi da gigante che abbiamo fatto in un anno nel nostro progetto operativo per una “Filiera agricola tutta italiana” che ha come obiettivo di sostenere il reddito degli agricoltori eliminando le distorsioni e tagliando le intermediazioni con l'offerta attraverso la rete di consorzi agrari, cooperative, farmers market, agriturismi e imprese agricole di prodotti alimentari al cento per cento italiani firmati dagli agricoltori al giusto prezzo. Le prime dieci cose fatte nell'ambito del progetto riguardano dal via al più grande circuito europeo di Farmers market alla nascita, con Consorzi Agrari d'Italia (Cai), della prima e più importante holding italiana degli agricoltori, dalla commercializzazione della prima pasta dei coltivatori italiani all'avvio della prima e più grande società di trading europea dei cereali di proprietà degli agricoltori, dalla sottoscrizione del più grande contratto europeo di produzione di energia elettrica da fonti rinnovabili da biomasse tutte italiane all'accreditamento di circa mille nuovi punti di vendita diretta di Campagna Amica al mese.

Stato-Regioni, no ai conflitti

Occorre fare attenzione che il conflitto in atto tra Governo e Regioni non danneggi le imprese impegnate in settori come l'agricoltura, le cui competenze sono state da tempo completamente trasferite a livello regionale. E' nell'aria la minaccia delle Regioni per restituire le deleghe sull'agricoltura a seguito del taglio di risorse proposto nella manovra. Sono pari a circa 250 milioni di euro i trasferimenti per l'agricoltura alle Regioni a statuto ordinario. Bisogna trovare una mediazione ragionevole e proficua perché a farne le spese non siano le imprese, già gravate da numerosi problemi. ■

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Un "tesoro" da mandare in fumo

L'azienda agricola Bartolucci produce semi di tabacco da guinnes. Ed ora il titolare Danilo chiede al Salento di ridare vita ad un settore che un tempo era la ricchezza di Terra d'Otranto



Dall'alto in senso orario: un'operaia al lavoro, le piante di tabacco, Danilo e Maria Rosaria e la signora Mary

Quando, sulla strada che conduce ad Arnesano, si scorgono ad un tratto le affusolate piante del tabacco, straordinariamente imponenti e dritte come soldati una accanto all'altra, ti viene un nodo alla gola. Ti coglie un attimo di nostalgia. Quello era il volto del Salento sino a qualche decennio fa. Un'istantanea dal passato. Un passato che aveva il profumo del Levantino, che aveva la sua forza nelle braccia dolci ma forti e determinate di centinaia di tabacchini, un passato che ha prodotto canti e lotte, fotografie, immagini, ricchezza, storia. E' una frazione di secondo, intrisa di nostalgia per quel mondo verde e profumato che non c'è più.

Ma poi arriva ad accoglierti all'ingresso dell'azienda agricola Bartolucci il proprietario, Danilo, 52 anni, alto e affusolato anche lui come una delle sue rigogliose piante, un perito agrario cresciuto nelle piantagioni di tabacco con il papà, il nonno, il bisnonno, tre pietre miliari del comparto negli anni d'oro della produzione, quelli in cui il Salento, con i suoi 300 tabacchifici, aveva la leadership indiscussa in Europa. E allora quella sottile nostalgia cede il posto alla curiosità, all'ascolto attento e poi allo stupore per quel piccolo paradiso agricolo strappato all'oblio della storia e alle impercettibili leggi del mercato globale.

L'azienda Bartolucci, tre ettari flessibili di estensione (a secondo delle esigenze di

mercato e della produzione vengono inglobati ulteriori terreni in affitto), in agro di Arnesano, è una delle quattro, cinque realtà in Italia in cui si selezionano e si creano semi speciali di tabacco, chicchi minuscoli che generano piantagioni campionesse di produzione. I super semi generati nei campi di Arnesano vengono venduti alle aziende che riforniscono le multinazionali del fumo. "Disponiamo di una banca del seme ricchissima e rara, con circa 200 varietà", dice orgoglioso Danilo, mentre cerca un varco tra le sue piante gigantesche. Arrampicate sugli alberi e nascoste tra foglie lunghe anche un metro e mezzo, le operaie dell'azienda, il capo avvolto in cappelloni di paglia, eseguono in silenzio e con straordinaria maestria un lavoro di precisione: raccolgono i boccioli prima che si schiudano e il polline si disperda. E' una delle fasi necessarie per l'attività dell'azienda, che, attraverso un assiduo lavoro di ricerca di base, immette sul mercato linee definitive di tabacco dalle straordinarie qualità. "La produzione del seme avviene attraverso ibridazione, una sorta di fecondazione artificiale - spiega il proprietario - la raccolta delle capsule che lo contengono avviene a mano, a maturazione completata. Le capsule, separate per varietà, vengono sguosciate e attraverso una serie di passaggi, con setacci grossolani e poi via via più sottili e di precisione, si ottiene il prodotto pulito. Succes-

sivamente, con le attrezzature di cui sono dotati i nostri laboratori, il seme viene calibrato per peso e dimensione".

Nella piantagione di Arnesano, in questo caldo agosto, convivono fianco a fianco oltre venti tipi diversi di campioni del tabacco: dal Kentucky riccio, al tabacco orientale, al Burley. Ma la coltivazione delle piante con i loro vezzosi pennacchi bianco-rosati e le foglie gigantesche, è solo la parte macroscopica di un'attività che invece ha bisogno di mani e occhi lillipuziani: un lavoro di inseminazione, di cernita, di selezione. Alla fine di tutto il processo, l'azienda Bartolucci distribuisce in tutta Italia e nei Paesi dell'Est bustine mignon del peso di 5 grammi in cui sono contenuti oltre 50mila semi, quanto basta per coltivare più di un ettaro di terreno. "Vendiamo il prodotto sia sotto forma di seme nudo sia confettato, ricoperto cioè, proprio come un confetto con dentro la mandorla, di uno strato esterno che permette una semina di assoluta precisione. La "glassatura" si dissolve dopo pochi istanti dalla semina a contatto con l'acqua e il seme, libero dal suo guscio, può iniziare a fare il suo lavoro".

A curare la fase della cosiddetta fecondazione artificiale, assieme a Danilo, ci pensa la moglie Mari, che assieme al marito è uno dei pilastri dell'azienda. Un lavoro di precisione e maestria che Mari svolge da anni con grande passione e che la coinvol-

ge a tempo pieno. "Ci ritagliamo una settimana a settembre ed una in inverno per staccare un po' la spina e rigenerarci. Ma il resto dell'anno siamo sempre qui in azienda", sorride. A dar loro una mano, Maria Rosaria e le altre braccianti agricole ed operaie che sono al fianco della famiglia Bartolucci da oltre 25 anni. "Ormai sono delle esperte di grandissimo livello - dice con orgoglio Danilo - sono una grande forza e una sicurezza per l'azienda".

Quando termina il periodo della coltivazione delle piante "campionesse" e dell'ibridazione, verso ottobre, per Danilo e il suo staff inizia la fase della ricerca in laboratorio, dello studio di nuove linee di tabacco, più forti e competitive, e della tessitura dei rapporti commerciali in giro per il mondo. Il biglietto da visita che apre tutte le porte è la qualità dei semi Bartolucci. "A volte i produttori si lamentano se la resa seme-pianta è del 90 per cento - gongola con orgoglio - perché in genere garantiamo una germinabilità pari al 97 per cento. Credo sia un risultato invidiabile". I semi che partono dal Salento alla volta della Campania, della Toscana, del Veneto e dell'Est Europa sono tutti rigorosamente sterili. "Non si possono riprodurre sul campo una volta giunti a destinazione", spiega Danilo. Questo permette di mantenere sempre altissimi gli standard qualitativi, sottraendo alla Natura la possibilità di fare per conto proprio e dunque, talvolta, di generare piante di varietà non pura. "I miei clienti scherzano e promettono di sguinzagliare una delegazione di cinesi esperti in clonazione, ma io sono sicuro: il mio prodotto è inimitabile", sorride e fa spallucce.

Bartolucci ammette di coltivare in cuor suo un sogno: il ritorno della produzione del tabacco nel Salento. "Il mio bisnonno era un ricercatore dell'Istituto sperimentale tabacchi così come mio nonno, mio padre ha sempre lavorato nei Monopoli, so quanto questa coltura ha dato al Salento, e a dire il vero mi piange il cuore quando vedo gli imponenti tabacchifici che rifornivano l'intera Europa ora trasformati in pizzerie e in resort. Io credo che tutti assieme possiamo ragionare sull'idea di tornare a coltivare tabacco. Peraltro i terreni ora sono riposati, dopo tanti anni di fermo produttivo, e dunque darebbero piante eccellenti".

Nel frattempo, Bartolucci arricchisce di anno in anno la sua straordinaria "banca del seme". Quanto al senso di colpa sul fatto di contribuire alla produzione dell'ingrediente base di sigari e sigarette, considerati nocivi per la salute, lui fa spallucce. "Come in tutte le cose - sorride - credo sia importante l'uso che si fa del fumo. Un buon toscano e un bicchiere di vino dopo cena non hanno mai ucciso nessuno. E anzi, devo dire che c'è ormai un'attenzione quasi maniacale dei produttori di tabacco, che centellinano l'uso di antiparassitari e sono sempre più attenti alla salubrità dei tranciati che immettono sul mercato. Lo stesso invece non mi pare avvenga in altri settori. L'inquinamento è ormai dappertutto. E se oggi si muore di cancro e di tante altre malattie, beh, non penso che se la possono prendere proprio con noi tabacchicoltori", dice osservando la sua rigogliosa piantagione, che in questo agosto caldissimo emana uno straordinario profumo e rinfanca lo sguardo con il suo maestoso manto verde oro. Un piccolo paradiso che, in effetti, sembra poter fare solo un gran bene al Salento. ■

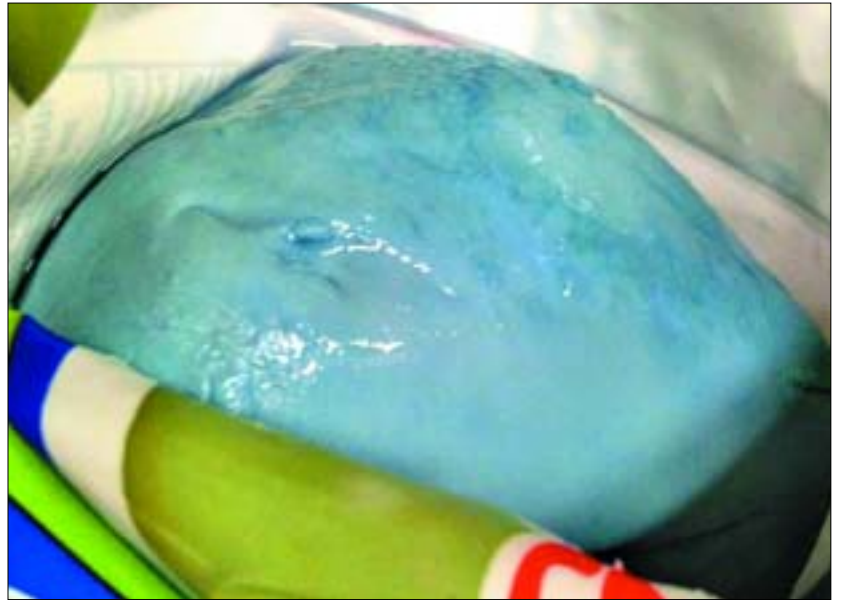
Come smascherare le falsificazioni

Marcatori in grado di distinguere cagliate fresche da quelle congelate ed altre scoperte hi-tech messe a punto da Coldiretti con l'ausilio di università ed enti di ricerca a difesa del made in Italy

Contro le mozzarelle dei puffi e l'olio alla clorofilla la Coldiretti Puglia si mobilita, organizzando blitz nei porti e alle frontiere. Partendo dai dati sulle importazioni dei prodotti agroalimentari da Paesi comunitari ed extracomunitari, spacciati per 'made in Puglia', è evidente il danno economico a carico degli imprenditori agricoli e dei consumatori e il rischio che nei giorni scorsi si è manifestato in tutta la sua gravità a carico della salute umana. Nel 2009 sono stati importati in Puglia 962mila quintali di cagliate e quasi 1 milione e 800mila quintali di latte, pari alla metà del latte pugliese utilizzato per produrre la mozzarella 'fior di latte' e i formaggi locali, con un aumento dell'importazione di latte, rispetto all'anno precedente, del 13,83%. E lo stesso vale per la falsificazione di vino, grano ed altri prodotti alimentari. Ma ora un modo per dire scoprire l'inganno esiste. Gli studi condotti in campo agroalimentare riguardano "la definizione dell'impronta digitale dell'uva da tavola pugliese - ha spiegato Vito Gallo - mediante l'analisi metabolomica. I primi risultati tangibili di tali studi consentono la discriminazione delle uve in base alle varietà, all'origine geografica e alle tecniche agronomiche impiegate per la loro produzione. Ad esempio, l'impronta digitale con la Risonanza Magnetica è un potente strumento per distinguere un prodotto biologico da uno convenzionale". Per le mozzarelle "un progetto di ricerca finanziato dal Ministero delle Politiche Agricole, denominato Tupromona, - ha sottolineato Aldo Di Lucica - e che ha visto attori protago-

nisti l'Aia, il Crsa e l'Università di Bari, ha portato all'identificazione di un marcatore, denominato Almi, in grado di distinguere le cagliate fresche, cioè quelle utilizzate immediatamente per la produzione delle mozzarelle, da quelle congelate o provenienti dall'estero. Il marcatore Almi è presente in piccolissime quantità nella cagliata fresca e aumenta sensibilmente con la conservazione delle cagliate e la cattiva conservazione del latte. La determinazione quantitativa di questo marcatore permette di differenziare le diverse tipologie di prodotto finito". "Negli ultimi tre anni - ha continuato Laura Del Coco - il gruppo di ricerca del laboratorio di Chimica Generale ed Inorganica del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali, Università del Salento, guidato da Francesco Paolo Fanizzi, si è occupato di caratterizzazione di oli extravergine di oliva (blend e monovarietali), mediante tecniche avanzate di indagine come la spettroscopia di risonanza magnetica nucleare (Nmr) ad alto campo, in combinazione con l'analisi statistica multivariata. Utilizzando sia la cultivar che la provenienza geografica come discriminante, è stato possibile ottenere buoni risultati sia per oli caratterizzati fenotipicamente che per oli prodotti con l'utilizzo di micromolitore e corredati da un accurato esame del genotipo".

"Dopo le prime prove effettuate con la Tac salva mozzarella - ha detto il **Direttore di Coldiretti Puglia, Antonio De Concilio** - su un totale di 13 campioni di mozzarelle provenienti da diversi caseifici ben 6, e cioè quasi



Una mozzarella blu

la metà (46 per cento), sono risultate "positive al test", ossia "non ottenute esclusivamente con il latte fresco. 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 riso-

nanza magnetica sull'olio extravergine d'oliva ha fatto emergere che è straniero il contenuto in una bottiglia su due. Una situazione che mette a rischio gli oliveti pugliesi che possono contare su 250 milioni di piante, molte delle quali secolari o situate in zone dove contribuiscono alla tutela del paesaggio e dell'ambiente". ■

VINO ITALIANO, BOOM DI ESPORTAZIONI



Crescita record per il vino Made in Italy nel mondo con un aumento delle esportazioni in valore del 7,8 per cento dovuta a una crescita sia sui mercati dell'Unione Europea (1,4 per cento) ma soprattutto su quello statunitense (+12,5 per cento), dove l'Italia ha conquistato il primato rispetto a Francia e Australia. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat sul commercio estero relativi ai primi cinque mesi del 2010. Un trend positivo per il vino italiano che dimostra la presenza di nuove e rilevanti opportunità di crescita che - stima la Coldiretti - potrebbe far sfiorare a fine anno i 3,5 miliardi di euro il valore del fatturato realizzato sui mercati esteri. Il vino - precisa la Coldiretti - è la principale voce dell'export agroalimentare nazionale con oltre la metà del fatturato estero che viene realizzato sul mercato comunitario dove la Germania (+1,8 per cento nell'export) è il principale consumatore di vino italiano. Il primo mercato extracomunitario di sbocco, con un quarto del valore totale delle esportazioni, sono invece gli Stati Uniti. Il risultato sui mercati esteri è di buon auspicio per la vendemmia 2010 con il 60 per cento della nuova produzione Made in Italy che - conclude la Coldiretti - sarà destinato alla realizzazione dei 498 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (320 vini Doc, 41 Docg e 137 Igt).

Autogol. Concorrente del made in Italy

Il patron della "mozzabella" nominato cavaliere del lavoro



Un autogol per il Governo. Come si concilia la lotta alla contraffazione del made in Italy con la nomina a cavaliere del lavoro, il prossimo 2 dicembre, di Sebastiano Pitruzzello, l'italiano che in Australia produce "mozzabella"? A chiederlo in un'interrogazione parlamentare è anche il deputato pdl Tomaso Zanoletti.



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

LEGGE 30 LUGLIO 2010, N. 122 (Nuova Manovra Finanziaria)

Con la legge 122 dello scorso Luglio è stato convertito in Legge il D.L. 78/2010 nel quale sono state previste sostanziali novità. Si ritiene opportuno illustrare i contenuti più rilevanti della nuova normativa:

INVALIDITA' CIVILE

Nel decreto 78 era stato previsto un innalzamento della percentuale di invalidità necessaria per la concessione del trattamento di invalidità civile. Successivamente con la legge di conversione la percentuale di invalidità richiesta per ottenere la prestazione di invalidità civile è tornata ad essere del 74%.

DECORRENZE DEI TRATTAMENTI PENSIONISTICI

La disposizione in esame modifica sostanzialmente le "finestre" delle pensioni per tutti i soggetti che maturano il diritto all'accesso al pensionamento dal 1° gennaio 2011. Le "finestre" attuali resteranno invece in funzione anche nel 2011 per lavoratori dipendenti ed autonomi che maturino i requisiti pensionistici entro il 31 dicembre 2010.

Per quanto riguarda tutti coloro che maturano i requisiti pensionistici dal 1° gennaio 2011 in poi viene unificato il regime delle decorrenze per il pensionamento di vecchiaia e di anzianità, che è così determinato: per i lavoratori dipendenti decorrenza del trattamento quando siano trascorsi dodici mesi dalla maturazione dei requisiti; per i lavoratori autonomi decorrenza del trattamento quando siano trascorsi diciotto mesi dalla maturazione dei requisiti.

In considerazione dei termini con cui si esprime la norma –"trascorsi 12 (o 18) mesi", la liquidazione della pensione avverrà effettivamente dal primo giorno del 13esimo (o 19esimo) mese successivo a quello in cui sono stati maturati dall'interessato i requisiti pensionistici. Si instaura pertanto un nuovo sistema di decorrenze, con una unica finestra "a scorrimento", regolata sulla data di maturazione dei requisiti da parte di ogni singolo lavoratore, che riguarda pensioni di vecchiaia, pensioni di anzianità anche liquidate con 40 anni di contributi, lavoratori dipendenti pubblici e privati, lavoratori autonomi.

Per il personale della scuola resta fermo, ai fini dell'accesso al trattamento pensionistico: la cessazione del servizio ha effetto dalla data di inizio dell'anno scolastico o accademico, con decorrenza dalla stessa data del relativo trattamento economico, nel caso di maturazione del requisito entro il 31 dicembre dell'anno.

Si ricorda, inoltre, che un ulteriore elemento di variazione dell'età di accesso al pensionamento è stato già introdotto nel sistema previdenziale, dove si è disposto che a decorrere dal **1° gennaio 2015** i requisiti di età anagrafica per maturare il diritto sono adeguati all'incremento

della aspettativa di vita, come accertato dall'Istituto nazionale di statistica e validato dall'Eurostat, con riferimento al quinquennio precedente.

INNALZAMENTO ETA' PENSIONABILE DIPENDENTI PUBBLICHE

La norma modifica la disposizione del decreto-legge n.78/2009 che aveva già elevato l'età pensionabile delle lavoratrici del settore pubblico. Con la innovazione ora introdotta si accelera notevolmente il precedente schema di graduale elevazione, che prevedeva la fissazione a 65 anni della età pensionabile delle citate lavoratrici soltanto a partire dal 2018.

La legge di conversione stabilisce che il raggiungimento del requisito anagrafico dei 65 anni per la pensione di vecchiaia delle lavoratrici operi a regime dal **1° gennaio 2012**, quindi con un incremento anagrafico pari a quattro anni, sostituendo così il sistema di incrementi progressivi precedentemente previsto. Fino a tutto il 2010 e il 2011 l'età pensionabile è pari a 61 anni.

PROCESSI DI RISCOSSIONE INPS

Si introduce, a decorrere dal 1° gennaio 2011, una nuova disciplina della riscossione dei crediti da parte dell'INPS, fondata sullo strumento dell'avviso di addebito, notificato al debitore ed avente valore di titolo esecutivo. L'avviso conterrà l'intimazione ad adempiere l'obbligo di pagamento degli importi indicati entro il termine di 60 giorni dalla notifica e l'indicazione che, in mancanza del pagamento, l'agente della riscossione procederà ad espropriazione forzata, con tutte le modalità proprie della riscossione a mezzo ruolo.

Addio al vicepresidente Ottini

Alberto Ottini ci ha lasciati in una calda giornata di agosto. Non era per noi solo il vicepresidente della Federazione: era un importante punto di riferimento. Insieme a pochi altri della "vecchia guardia" aveva voluto accompagnare il rinnovamento della classe dirigente della Coldiretti di Lecce, incoraggiandolo e sostenendolo senza remore.



Pioniere del vivaismo viticolo a Otranto, si è sempre prodigato per la valorizzazione di questo comparto, pur soffrendo intensamente per la incapacità di avere dal suo territorio risposte aggregative adeguate, necessarie a proiettare il settore verso traguardi più ambiziosi.

Non ricorderemo mai di lui, nelle lunghe riunioni di Giunta o di Consiglio, una parola fuori luogo o un intervento che non fosse riferibile agli esclusivi interessi della categoria che lui si onorava di rappresentare. Ciò era frutto della sua

onestà, del suo impegno, della sua abnegazione ed attaccamento al lavoro, valori questi che porteremo sempre come riferimento nel nostro agire quotidiano. Addio Alberto, lasci in tutti noi un vuoto che difficilmente riusciremo a colmare.

L'angolo dell'agronomo

Il vino salentino che profuma di futuro

Le aziende vitivinicole vivono una stagione di successi ma possono fare ancora meglio investendo nelle nuove tecnologie e adottando progetti che rispettino l'ambiente



di ANTONIO BRUNO*

Il vino è un fenomeno economico ma anche di costume, passando da prodotto (quando si vendeva sfuso) a merce (ora che viene largamente imbottigliato). Il vino è passato da alimento a esperienza culturale perché coinvolge anche sfera sociale della civiltà.

Il vino del Salento leccese è protagonista in Italia e nel mondo ed i produttori sono consapevoli di nuovi traguardi, sempre più ambiziosi, da conseguire attraverso la sinergia tra Enti locali.

Secondo l'ultimo Rapporto annuale "Osservatorio sul turismo del vino in Italia" delle Città del Vino, realizzato dal Censis, gli eno-appassionati in Italia sono passati dai 5,5 ai 6 milioni, per un volume di affari che vale 3 miliardi di euro (+20% sul 2008). In questo scenario, la Puglia e con essa il Salento leccese, è la prima regione del Sud fra le mete prescelte (7,3%), seconda solo a territori storicamente blasonati come Toscana, Piemonte, Veneto.

Il vino del Salento leccese è l'itinerario magnifico che si può tracciare per ospitare i pellegrini ed i turisti riscoprendo l'ospitalità delle cantine e delle osterie di un tempo, anche perché è stato accertato che c'è nelle persone che arrivano nel Salento leccese la voglia di tornare indietro nel tempo per rivivere il territorio. La conferma arriva anche da Fabio Taiti, presidente del Censis Servizi, che afferma: "Il turismo enogastronomico è sul punto di sbocciare come uno dei grandi fattori attrattivi per il nostro paese ed in questo quadro, la Puglia si colloca con una grande qualificazione dell'offerta enogastronomica, un dinamismo ancora di gran lunga inferiore ai reali meccanismi di sviluppo che può innestare".

In Puglia ci sono 6 mila aziende certificate bio che rappresentano un autentico patrimonio che ci pone ai vertici tra tutte le regioni italiane e la Regione dovrebbe investire risorse per favorire quanto più possibile la produzione di vini biologici,



Le aziende vitivinicole sposino le energie alternative per un "impatto zero"

in maniera da coinvolgere le nuove generazioni di agricoltori. Tutto questo anche perché cresce l'interesse dei consumatori verso vini a "più alto valore intrinseco" in termini di storia, tradizioni e territorio.

Propongo a voi che mi leggete un patto tra il vino del Salento leccese e l'ambiente. Le coltivazioni, rispettose dell'ambiente, esaltano la specificità dei singoli luoghi. E ora che la forbice di prezzo con i vini tradizionali si è attenuata, il mercato ci dice che il vino biologico ha retto bene alla crisi.

Sarebbe interessante che si vendessero di più le bottiglie di vino prodotte da chi garantisce con la sua azienda zero emissioni di anidride carbonica. Le aziende del Salento leccese potrebbero ottenere la riduzione di emissioni di Co2 applicando interventi di efficienza e sostenibilità all'interno del processo produttivo.

Oltre a interventi ritenuti più tradizionali e di routine (come l'installazione di pannelli fotovoltaici sui tetti e la razionalizzazione dei consumi energetici) si potrebbero introdurre accorgimenti ancora poco sfruttati su vasta scala, come la tinteggiatura dei tetti dei silos con il bianco riflettente, un sistema che riduce l'effetto del riscaldamento globale incrementando l'albedo terrestre, ovvero la capacità delle superfici chiare di rimandare indietro i raggi solari limitandone l'influenza sulla temperatura. Si potrebbe porre anche grande attenzione alla mobilità aziendale con l'adozione di una serie di veicoli e scooter elettrici; si potrebbe anche ottenere l'utilizzazione di biciclette "aziendali" per raggiungere il posto di lavoro. Si potrebbe installare una stazione di ricarica

elettrica innovativa dotata di un sistema di batterie al vanadium per immagazzinare l'energia prodotta da fonti rinnovabili.

C'è chi l'ha già fatto e se avete tempo potrete vedere tutto quanto ho scritto già realizzato dall'azienda Villa Monte Vibiano. Le dimensioni contenute dell'azienda e la sua conduzione familiare hanno reso l'obiettivo emissioni zero più raggiungibile: ha una sessantina di dipendenti e nel 2009 le 340 mila bottiglie di vino e olio vendute in Italia e all'estero hanno portato ad un fatturato di circa 7 milioni di euro. Centrare questo traguardo comporta investimenti e soprattutto, una visione strategica della vocazione alla sostenibilità delle tante piccole realtà produttive italiane.

Puntare sull'ambiente in questo settore produttivo significa in primo luogo migliorare il prodotto e la conseguente posizione sul mercato di un'azienda che produce vino e olio. Chi non si sarà mosso in questa direzione potrebbe essere costretto a rimanere fuori da mercati importanti.

E non è vero che la sostenibilità pesa in primo luogo sui consumatori. Sbaglia chi a questo punto si è fatto l'idea che il costo di tutto questo impegno "verde" non possa che finire per essere scaricato sul consumatore. La Guida dei vini d'Italia 2010 dell'Espresso ha premiato il rosso Villa Monte Vibiano, in vendita tra i 5-6 euro, come migliore bottiglia per rapporto qualità-prezzo.

Dalla crisi si esce con la qualità ed il vino del Salento leccese racchiude in sé un patrimonio enologico ed una storia tali grazie alle quali diventerà un indiscusso protagonista.

Gli esperti enologi sono stati unanimi: il vino del Salento leccese è protagonista in Italia e nel mondo ed i produttori sono consapevoli di nuovi traguardi, sempre più ambiziosi, da conseguire. Il Salento leccese cresce ed ottiene attestazioni e riconoscimenti proprio perché c'è sapienza produttiva alla base, grazie alla quale oggi veniamo presi come riferimento. Da qui si può proseguire a tessere la tela di un percorso sempre incentrato sulla qualità, ma capace di esprimere appieno le nostre enormi potenzialità.

Desidero concludere con un concetto legato alle politiche di sviluppo rurale della Ue, dei paesi, delle regioni, degli enti locali. Queste politiche dell'Unione Europea prevedono interventi e azioni e dispongono comunque di risorse, seppure limitate, affinché si possa realizzare nel territorio il distretto, e la condizione necessaria per realizzarlo diventa la presenza dell'impresa. E quando scrivo di impresa non mi riferisco solo a quella vitivinicola o enologica, o agroalimentare, ma anche l'impresa dell'ospitalità, dell'artigianato, del commercio, dei servizi.

L'impresa, qualunque sia la tipologia, si ha con l'imprenditore. Un imprenditore è tale se possiede professionalità e capacità innovativa. Professionalità e innovazione sono prodotte dalla formazione e dalla ricerca. Il distretto, o se preferite l'accezione territorio, è dunque alimentato dalla cultura, i cui attributi possono essere molteplici: tecnica, scientifica, gastronomica, turistica, estetica, ambientale, storica, ecc., divenendo diffusamente cultura professionale.

La cultura professionale porta in sé la cultura imprenditoriale in tutti i campi delle attività economiche e sociali; cultura dunque necessaria per produrre benessere, occupazione e reddito. In questo ambito si ha l'azione dei dottori agronomie e forestali nell'ambito della legge n. 40/1999 che così definisce i sistemi produttivi locali: aree produttive omogenee caratterizzate da una elevata concentrazione di imprese, prevalentemente di piccole e medie dimensioni, e da una peculiare organizzazione interna.

Dalla sinergia tra Enti locali, Università, agronomi, forestali e imprese scaturisce lo sviluppo del territorio come afferma lo scrittore Fabio Volò "Fai vedere al tuo sogno che veramente ci tieni a incontrarlo, senza pretendere che lui faccia tutta la strada da solo per arrivare fino a te, poi le cose accadono. I sogni hanno bisogno di sapere che siamo coraggiosi". ■

*Dottore agronomo ed esperto di Storia del territorio

L'angolo dell'agronomo

Negroamaro, un vino rosso di passione

Dai Fenici ai Greci, dalle "ozze" delle "putee" alle canzoni dei Negramaro la storia millenarie e le straordinarie qualità di un vitigno che profuma di Salento

di ANTONIO BRUNO

Una bottiglia di vetro, la strada piena di luce, accecante, quella luce del Salento leccese che ha affascinato tutti i maggiori registi che oramai vengono qui a girare sempre più spesso i loro film; la scritta vino su un'insegna di lamiera, l'odore forte e i contenitori da un quarto di litro, da mezzo litro, quel signore che spilla vino dalla "ozza" (anfora) d'argilla e poi lo versa nella bottiglia che porto a casa, perché a tavola il vino non deve mancare.

Anni '60 del Salento leccese, strade ancora polverose e l'energia elettrica che corre sui fili in alto, tesi tra un palo in legno e una ceramica su ferro ficcata nel muro. Le "putee" ovvero le botteghe del vino per la vendita durante il giorno e per ospitare gli uomini la sera, sino a notte fonda, con quei giochi "patrunu e sutta" che facevano scorrere il vino a fiumi dalle "ozze" (anfore) direttamente nell'anima dei signori con la "coppula" in quei locali solo per maschi, che non potevano ospitare le donne che erano chiuse in casa per prendersi cura delle decine di figli che popolavano le piccolissime case di due stanze e cucina. Un uovo lessato, sale e pepe, i pezzetti di cavallo al sugo e il vino, l'immane nettare che tutto ravviva, il consolatore delle dure giornate di lavoro, in un bicchiere che è colorato di viola, per i tannini che si depositano, impregnano anche il trasparente e asettico vetro.

Seimila anni di storia del vino nella civiltà del Mediterraneo. Mi chiedo quale sia il rapporto uomo-vino, per capire come mai, il nettare di Bacco, sia stato un importante catalizzatore delle popolazioni del Salento leccese e del Mediterraneo.

A settembre l'odore dell'uva impregna l'aria, "l'ua te ceppune": ovvero l'uva da vino con quegli acini piccoli e troppo dolci, che viene portata persino a tavola, che viene trasformata in marmellata ma che, soprattutto, viene utilizzata per farne vino, il



Un'antica "putea" con i suoi fiaschi di vino e gli altri alimenti dal sapore retrò

liquido rosso che tutti vogliono, per cui si è disposti ad abbandonare la mente, lasciandola da parte, finalmente lontana da noi, per una notte intera.

Bevendo il vino ripeto il gesto di quei contadini dell'Anatolia, che piantarono la vite sul Monte Ararat, dove, secondo la Bibbia, Noè aveva allestito una vigna. Anche loro come noi del Salento leccese, tenevano il vino in vasi di argilla, come quel recipiente del VI millennio a.C. (uno dei più antichi in assoluto) del Georgian National Museum di Tbilisi. Cominciarono ad essere necessari dei contenitori che servivano perché dal quarto millennio a.C. comincia un intenso commercio di vino in Asia, documentato da missive tra i vari re scritte su tavolette d'argilla.

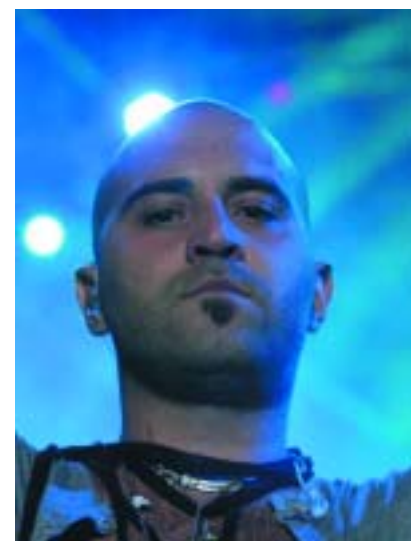
Quando sui mari correvano soltanto i legni fenici e cartaginesi, o in piena civiltà egizia ed etrusca, il vino era considerato il più alto e ambito articolo da baratto, paragonato soltanto al mitico silphium, una sostanza vegetale tuttora abbastanza misteriosa. L'umanità deve ai Fenici la divulgazione dell'alfabeto, quindi la scintilla della comunicazione; allo stesso popolo va attribuito il merito di aver fatto conoscere in tutto il Mediterraneo l'uva e il vino.

La storia della vite nel Salento leccese ha radici antichissime e si ritiene che questa pianta sia stata

sempre presente nel nostro territorio. La vite era probabilmente presente prima dei tempi della colonizzazione greca nel VIII secolo a.C. Dalla Grecia fu introdotto anche il sistema di coltivazione della vite ad "alberello", il metodo che una volta era il più diffuso nel Salento leccese e che è stato soppiantato dalla spalliera. Con l'arrivo del dominio degli antichi romani in seguito alla vittoria contro Pirro nel 275 a.C. la produzione e il commercio di vino furono particolarmente vivaci e i vini della Puglia cominciarono ad essere presenti e apprezzati nella tavole di Roma. Nella sua monumentale opera Naturalis Historia, Plinio il Vecchio, nell'elencare le varietà di uve greche, ricorda che in Puglia era presente il Negroamaro.

Poi a metà dell'800 la fillosera che distrusse i vigneti francesi rese le terre del Salento leccese vigneti e, sino alla fine degli anni '40 e poi negli anni '50, vagoni e vagoni di mosto partivano dalle stazioni ferroviarie per andare al nord. Il nostro mosto veniva utilizzato per "tagliare" il vino del nord di bassa gradazione alcolica: quello era il lavoro con cui molti contadini del Salento leccese campavano.

Ecco perché la millenaria cultura del vino nel Salento leccese andò dimenticata: per avere una gradazione maggiore si raccoglievano le uve in ritardo e quasi più



Giuliano Sangiorgi dei Negramaro

nessuno vinificava vino di qualità. Addirittura un vino veniva considerato di "qualità" se aveva un'alta gradazione alcolica.

Comunque il mercato del vino sfuso e di bassa qualità non esiste più, ad esempio nei vini siciliani da taglio in solo cinque anni l'export è passato da quasi due milioni di ettolitri nel 1999 a poco più di 150 mila, con una perdita del 90%. La Francia, dove lo sfuso è usato come vino da taglio: per correggere la gradazione alcolica e il colore di un Bordeaux, era il mercato principale fino agli anni '90 e oggi compra vino spagnolo, più economico di quello italiano.

Oggi dobbiamo un successo straordinario del vino Negroamaro a Giuliano Sangiorgi nato a Copertino. Come dite? È un intenditore di vino? Un enologo? Ma chi? Giuliano Sangiorgi? Perché? Forse per una qualunque ragione dovrebbe esserlo? No, non è un agronomo. Più semplicemente è un cantante, un uomo che è riuscito con le parole e la musica a comunicare il vino del Salento leccese direttamente all'anima di chi l'ha ascoltato: emozioni, sentimenti che hanno il sapore Negroamaro (niuru maru).

Giuliano Sangiorgi ha saputo comunicare il vino. Un fascio di anima, cuore ed emozioni che hanno coinvolto, trasformando miliardi di lacrime di passione in vino. La forza incredibile della comunicazione. ■

Storia & tradizione

Il buon sapore della Veccia d'Agrigento

Storia e qualità di legume minore ma dal gusto straordinario per chi vuole puntare sulla tipicità del territorio e sulla genuinità dei suoi prodotti



di GINO L. DIMITRI*



Esistono nel Salento coltivazioni della "lenticchia sulitana" più gustosa e più facile da cucinare, apprezzata dagli intenditori

Il Salento agroalimentare si caratterizza, allo stesso modo dei quasi cento paesi che lo compongono, come un mosaico di specificità locali, un sistema di articolazioni identitarie che portano ciascuna comunità a distinguersi anche da quella più vicina per dialetto, tradizioni religiose e, naturalmente, abitudini gastronomiche. In quest'ultimo caso non si sta parlando banalmente di ricette, ma di vere e proprie risorse agricole che in un luogo vengono utilizzate e in altro, magari distante appena un paio di chilometri, no.

Questo fenomeno, da sempre indagato da discipline come l'antropologia culturale o l'etnologia, comporta ad esempio che a Corigliano d'Otranto, e in nessun altro luogo della provincia di Lecce, si coltivino i topinambur (*Helianthus tuberosus*) e la pianta del macerone (*Smyrnium olusatrum*), che a Galatina si raccolga il fungo "marieddhu" (*Lactarius tesquorum*) mentre in altri luoghi sia negletto e addirittura sospettato di tossicità.

Questa problematica, inerente all'utilizzo abituale di una risorsa naturale nell'arco della lunga durata storica, si colloca sullo stretto territorio di confine tra pratiche della raccolta e pratiche della coltivazione che resta verosimilmente immutato da secoli se non da millenni. Come nel caso del lampeggione (*Muscari comosum*), queste essenze caratterizzano una variegata civiltà dei consumi che

parte dalla reperibilità contestuale alle fasi stagionali per fissarsi talora nelle pratiche di coltivazione.

In questo sistema dei consumi vegetali - e non solo vegetali - tradizionali, deve inserirsi una specie botanica erbacea appartenente alla famiglia delle leguminose di cui ho attestato l'utilizzo nelle campagne del Comune di Soletto. Si tratta di una pianta che la nomenclatura volgare soletana indica di volta in volta come "lenticchia paesana", "lenticchia sulitana", "lenticchia de Sulitu" o, nel griko, idioma alloglotto locale, "facì" (cfr. il neogreco "faki").

Le prime sementi di questo legume mi furono procurate alla fine degli anni '80 da un agricoltore oggi scomparso. Da esse nacquero delle piante che, fino al 1994, continuarono a essere coltivate nella mia azienda agricola. Ad esse si aggiunsero altre sementi - procuratemi nel frattempo da altri agricoltori di Soletto - che in tutta evidenza non differivano dalle prime e che, ovviamente, generarono piante del tutto uguali alle prime. Ciò mi indusse a ritenere a ragione che la disponibilità di queste sementi non era occasionale né causale, che la specie era custodita e utilizzata da un numero abbastanza ampio di persone che la re-impiegavano ogni anno in autunno (mese di novembre) per la semina e che, in carenza di tali sementi, se le scambiavano. Tuttavia, ad una più attenta osservazione delle sementi (di colore bruno violaceo solcato da linee sinusoidali più scure, dalla forma meno schiacciata rispetto a quella delle lenticchie tradizionali e

da un angolo lenticolare più ottuso), cominciai a credere che non mi trovassi di fronte a semi di lenticchia, ma di qualche altra leguminosa. Ed infatti, all'epoca della fioritura, queste piante si presentavano nella morfologia inconfondibile del genere *vicia*, solo che, a differenza della comune veccia coltivata in consociazione con l'avena per farne fieno, la pianta di pseudo-lenticchia soletana non aveva un'infiorescenza azzurro-violacea bensì bianca. Iniziavo pertanto a consultare l'amica Rita Accogli, la quale era già in possesso degli stessi semi, onde tentare di pervenire ad una conferma classificatoria. Ed ella mi confortava del fatto che sia l'aspetto delle foglie (imparipennate, composte, con 10-14 segmenti mucronati ellittico-ovali di circa 1,2 cm, terminanti in uno o più cirri prensili), sia quello dei fiori (ermafroditi, dialipetalo zigomorfi di 2-3 cm, solitari o in numero di due, subsessili ascellari, dal calice gamosepalo con fauce perpendicolare all'asse e con denti subeguali, a 5 petali bianchi o tenuamente rosacei, dei quali il superiore allargato e ripiegato in alto), che infine quello dei baccelli (legume bruno-nerastro, lungo da 3 a 5 e fino a 7 cm, di solito pubescente) erano diversi da quello delle piante di lenticchie i cui baccelli ospitano al massimo 2 semi. In effetti gli agricoltori soletani vantano nella fattispecie della loro lenticchia una superiorità varietale dovuta alla maggiore dimensione dei semi, alla maggiore quantità di essi nel baccello e alla maggiore gustosità alimentare. Ma

sta di fatto che non si tratta di una lenticchia, bensì di una particolare veccia che per secoli le popolazioni del territorio soletano hanno probabilmente prima raccolto allo stato spontaneo e con modalità erratiche di ricerca, poi iniziato a coltivare sistematicamente tipicizzandole secondo modalità che, ad esempio, in altri paesi del Salento riguardano la raccolta e la coltivazione dei semi di astragali (*Astragalus membranaceus*) che vengono cotti in pignatta similmente a tutti gli altri legumi di origine orticola. Questa pianta, che ironicamente e limitatamente alla sua destinazione culinaria insieme ad amici agronomi abbiamo denominato "Pseudolens sallentina" non è altro che la *Vicia leucantha* volgarmente detta "veccia d'Agrigento". Nella presente annata agraria, nell'azienda agricola Masseria La Torre ho seminato circa 8 are in ragione di quasi 4 kg di granella ottenendone un raccolto di 147 kg. La pianta, in virtù della sua lunghezza, è facile da trattare in fase di trebbiatura. La tecnica colturale è quella consueta della lenticchia. Necessita di un terreno sciolto e ricco di potassio. Al sapore questo legume è dolce e delicato, con tempi di cottura molto brevi (non più di 20 minuti in pentola a pressione) e consistenza che non inficia la masticabilità: si scioglie cremoso in bocca. Se ne suggerisce vivamente la coltivazione a tutti coloro che intendono tipicizzare le proprie produzioni in senso autenticamente salentino. ■

* Giornalista, accademico e studioso di storia locale

Un'ottima annata

La vendemmia 2010 sarà ricordata per l'aumento della produzione e per la qualità. Stefano: "Ma ci sono ancora margini di crescita"



Le proiezioni della vendemmia 2010 iniziata nei giorni scorsi in Puglia sono positive sia in termini di quantità, con una previsione di aumento stimato dall'assessorato regionale alle Risorse Agroalimentari del 10%, che di qualità, già buona ma che potrebbe ulteriormente migliorare se nei prossimi dieci giorni il tempo sarà asciutto e soleggiato.

La produzione complessiva si prevede di 6 milioni e 512 mila ettolitri contro i 5 milioni e 920 mila dell'anno scorso. In crescita i Doc, da 733 mila ettolitri del 2009 ai 911 mila di quest'anno (il 14% della produzione complessiva contro il 12% della passata stagione con un incremento del 2%). Salgono in modo prepotente anche gli Igt, da 1 milione e 201 mila ettolitri dell'anno scorso a 1 milione e 628 mila di quest'anno (il 25% della produzione complessiva con un incremento di 4 punti percentuali rispetto all'anno scorso). Diminuiscono conseguentemente i vini da tavola: da 3 milioni e 602 mila ettolitri a 3 milioni e 581 mila, cioè dal 61% al 55% del totale (-5%). Più o meno stabile la previsione sui mosti, passati da 384 mila ettolitri a 390 mila e 720 (6% del totale).

Doc e Igt in totale sono al 39% della produzione complessiva con un incremento del 6% rispetto al 2009, sempre secondo le stime dell'assessorato. L'obiettivo è quello di raggiungere nei prossimi anni la quota del 50% di vini di



qualità. Sono in aumento i vini bianchi e rosati. Negli ultimi cinque anni la produzione vitivinicola complessiva è scesa dell'8,2% annuo. Solo nel 2008 era salita rispetto all'anno precedente. Se le previsioni saranno confermate sarebbe un'importante inversione di tendenza. Il valore della produzione vitivinicola era scesa di ben il 23% nel 2009 contro il -10% dell'Italia.

Le superfici vitate nel 2009 erano calate a 100 mila ettari con un calo del 2,5% circa rispetto al 2008. Il calo sui 5 anni era di poco superiore all'1% annuo, cioè circa 5000 ettari in 5 anni. Il comparto vitivinicolo pugliese incrementa quindi la produzione ad alto valore aggiunto.

Le prime operazioni della vendemmia hanno avuto inizio con il taglio delle uve bianche Chardonnay, tradizionalmente le prime a giungere a maturazione. Rispetto

all'anticipo dello scorso anno, si è registrato un ritorno ad un calendario più tradizionale, per merito delle piogge primaverili che hanno favorito un germogliamento uniforme dei tralci e un regolare sviluppo vegetativo.

L'assessore regionale alle Risorse Agroalimentari, Dario Stefano, ha voluto anche quest'anno porgere di persona gli auguri di "buona vendemmia" agli operatori della filiera pugliese. Dopo il simbolico "taglio del nastro" nelle campagne di San Severo, nel foggiano, nell'azienda vitivinicola D'Alfonso del Sordo, impegnata nell'avvio delle operazioni di raccolta manuale dei grappoli delle uve chardonnay, ha visitato i vigneti nel nord Salento. Ad accompagnarlo vari esponenti del mondo vitivinicolo regionale.

"Il 2010 - ha dichiarato l'assessore Stefano - sarà un anno impegnativo per la Regione Pu-

La produzione di qualità si attesta attorno al 30 per cento, ma l'obiettivo per il prossimo anno è di arrivare al 50 per cento

glia sul versante della riorganizzazione della viticoltura di qualità. Come Assessorato, infatti, ed in perfetta sintonia con il sistema vitivinicolo pugliese, puntiamo ad avviare definitivamente una strategia capace di ridisegnare la mappa dei vini di qualità Doc, con l'obiettivo di semplificare la mappatura ed esaltare il connubio vitigno autoctono-territorio, vero fattore critico di successo per il definitivo decollo del comparto pugliese. L'ambizione - ha spiegato - è quella di portare nei prossimi 5 anni la vinificazione in qualità dall'attuale 30% ad un valore di almeno il 50% della produzione primaria".

"In questa direzione la Puglia oggi appare tra le regioni vitivinicole italiane con le maggiori potenzialità avendo vitigni autoctoni, Primitivo, Negroamaro e Nero di Troia in primis, dalle qualità in grado di intercettare non solo i gusti dei consumatori italiani, ma di grande appeal anche in ambito internazionale. Ed è proprio grazie alle produzioni dalle caratteristiche uniche - ha proseguito Stefano - che le imprese potranno affrontare la concorrenza e la globalizzazione delle tipologie dei prodotti enoici sul mercato nazionale e mondiale". ■

L'intervento dell'esperto

Custodi della **TRADIZIONE**

Con un patrimonio di 84 prodotti riconosciuti dall'Ue, la Puglia è tra le regioni d'Europa più ricche di sapori e storia. Un valore aggiunto inestimabile per il settore agroalimentare



di **DINO VITERBO***

Inizierò col far cenno all'importanza del contesto normativo, sia nazionale che sovranazionale, sull'organizzazione e sull'economia dei territori, anche agricoli.

Un esempio degli effetti sul territorio del contesto normativo nazionale può essere il diffondersi dell'istituto della mezzadria, che fino alla prima metà del Novecento, ha disegnato la trama ed il paesaggio agrario di molte regioni italiane e di alcune aree della Puglia, risultando decisivo per l'estensione della coltura della vite. A livello sovranazionale, calzante mi sembra il riferimento al premio accordato dall'Unione Europea per lo svellimento dei vigneti con uno stravolgimento (in peggio) del paesaggio agrario della nostra provincia ed una riduzione in pochi anni (dal 1985 al 1995) della superficie vitata da 40.000 ettari a 14.000 circa.

In effetti il paesaggio può considerarsi una combinazione di tratti fisici e umani che conferiscono ad un territorio una fisionomia propria; in sintesi esso rappresenta l'estetica del territorio. Spazi naturali, inizialmente molto diversi, sono stati man mano antropizzati, territorializzati, caricati di valori e di significati (le zone umide una volta si bonificavano a vantaggio delle superfici coltivate, ora si tutelano in un'ottica di sviluppo sostenibile). Anche il paesaggio agrario - a parità del paesaggio urbano - può considerarsi un prodotto della storia, un bene culturale, una risorsa economica - riconosciuto nell'ordinamento giuridico italiano dalla Costituzione all'art. 9. La legge 1497 del 1939 e ancor di più la legge 431 del 1985 che si riferisce all'intero territorio nazionale e l'Unesco attraverso l'individuazione dei "World Heritage Sites" (in cui sono inseriti i "Sassi" di Matera e Castel del Monte) e dei "World Heritage Landscapes" (in cui è in-



Campagna, prodotti genuini, atmosfere arcadiche: ecco i veri tesori del Salento

rita la "Valle d'Itria"), riconoscono ai paesaggi e alla loro diversità (scapediversities) un'importanza fondamentale nel patrimonio ambientale e culturale. Recentemente alcuni comuni dell'area delle gravine della provincia di Taranto hanno chiesto la tutela dell'Unesco.

Ma torniamo al Salento in cui si riconoscono tre sub-regioni fisiche: una meno estesa parte collinare settentrionale interessata alle ultime propaggini delle Murge Tarantine e Brindisine; la seconda rappresentata da un'ampia area pianeggiante con terreni profondi adatti a vigneti dai vini prestigiosi e pure ad oliveti (Tavoliere Salentino o Piana Messapica); una terza, parte terminale caratterizzata dal paesaggio delle Serre Salentine o subregione del Capo (con riferimento al Capo di S. Maria di Leuca), a maggiore attrattiva turistica, dominio di fenomeni carsici, ornato dai muretti di pietre a secco inglobanti minuscoli appezzamenti di terra rossa, disseminato di migliaia di ricoveri temporanei in pietra (pagghiari, furnieddhi) frutto del lavoro straordinario di generazioni di contadini ma anche di emergenze di grande valore estetico quali le masserie fortificate, le torri costiere. Questo paesaggio, oltre che da numerose varietà di querce - rappresenta l'unico habitat della maestosa "Vallonea" - è caratterizzato da vaste zone macchia mediterranea.

In quest'area si riscontra la diffusione degli oliveti (di gran lunga la coltura più praticata nell'intera Puglia), ma anche, ortaggi (primizie), della floricoltura sia in campo aperto che in serra.

Ma veniamo ai contenuti più utilitaristici, in riferimento alle relazioni esistenti tra paesaggio, turi-

simo e prodotti tipici. È da premettere che nel Salento, come nell'intera regione, a partire dalle fasi di maggiore espansione, il turismo di massa ha interessato in maniera prevalente le fasce costiere, escludendo quasi del tutto le aree rurali. Tuttavia, negli ultimi anni, le aree rurali si stanno dimostrando capaci di emergere dalla categoria residuale in cui erano relegate; ciò è da attribuire alle radicali trasformazioni nei processi determinanti la formazione della domanda turistica.

L'organizzazione capillare della vacanza di fatto priva il fruitore dei significati più profondi della stessa: il riposo, la curiosità e l'incontro con culture diverse. In contrapposizione a questi comportamenti e con intensità crescente nell'ultimo decennio, ha preso sempre più consistenza l'immagine di un turismo "autogestito", interessato agli aspetti più originali, autentici e culturali del territorio, preferito dal turista definito "thought consumer"; l'affermazione dell'agriturismo è una delle forme in cui si manifesta tale mutamento di tendenza.

Altri effetti positivi potrebbero riversarsi su una maggiore tutela del paesaggio in cui operano le aziende agrituristiche e del turismo rurale e su una più facile commercializzazione dei prodotti tipici, la cui valorizzazione può essere conseguita e memorizzata solo in un particolare scenario paesaggistico di riferimento. In tal modo si spiega infatti perché i prodotti maggiormente conosciuti del segmento più alto dell'agroalimentare italiano (tartufi piemontesi, gli oli toscani, liguri ed umbri, i vini piemontesi, toscani e veneti, lo stesso pecorino sardo) siano fortemente collegati a forme di paesaggio tipico come le Langhe, i pae-

saggi toscani, la valle dell'Adige, le asprezze selvagge (wilderness) della Sardegna. L'ambientazione dei cibi regionali e locali in paesaggi circoscritti ben tutelati risulta grandemente vantaggiosa sia per il turismo che per la diffusione dei piatti e prodotti tipici; ad esempio una cena con "ciceri e tria" (pasta fritta con ceci) o con "li muersi" (l'equipollente della "ribollita toscana"), accompagnate da un buon rosso, gustata in una masseria e allietata dai canti (veri e propri "spirituals") e dal ballo della "pizzica" salentina, rientrerebbe di diritto nel tanto reclamizzato "fooding" (food + feeling).

Non è superfluo aggiungere che la Puglia, oltre a 26 vini Doc, sei Igt, quattro olii e due formaggi (il canestrato pugliese e il Caciocavallo Silano) Dop, due Igp "La bella della Daunia" - che non è una bella ragazza ma un'oliva da tavola - e le Clementine del Golfo di Taranto, mentre la mozzarella - non solo però quella pugliese - ha ottenuto recentemente il riconoscimento di "Specialità Tradizionale Garantita") ha un patrimonio di 84 prodotti Agroalimentari Tradizionali (30 della provincia di Lecce) già iscritti da parte dell'Ue.

Nei prodotti alimentari di tipo industriale il gusto è in qualche modo appiattito dalla tecnologia, dalle additivazioni necessarie ad allungarne la vita commerciale; nel prodotto tipico tradizionale Dop, invece, mantenendo inalterate la scelta delle materie prime, i metodi e gli strumenti di preparazione e di conservazione, vengono esaltate tutte le caratteristiche organolettiche del prodotto e in special modo il gusto. Si pensi al pane di Altamura, alla mandorle di Toritto, alla salsiccia a punta di coltello di Gravina e, tanto per rimanere nel Salento, alla giuncata, alla marzotica, alla ricotta forte e alla pitilla, ai pizzionguli, alla puccia.

Si può quindi concludere che, mentre l'ampliarsi delle relazioni orizzontali pesa sul sistema Puglia (imponendo standardizzazione, diversificazione, packaging), un rinnovato impulso alla verticalizzazione, alla riscoperta della propria identità e delle proprie origini, può restituire lustro ai luoghi e ricchezza alla regione, riconoscendo la qualità-unicità insita nelle produzioni dell'agroalimentare pugliese.

***Dino Viterbo**

docente della Facoltà di Economia "A. de Viti de Marco" Università del Salento

IDEE INNOVATIVE

La genuinità è a portata di mano

Gelati freschi realizzati nelle masserie e Bancomat a km0 con i prodotti del Mercato di Campagna amica: ecco come avvicinare i coltivatori ai consumatori

Latte, carne, frutta, verdura e salumi a chilometri zero del territorio possono essere ora acquisti direttamente attraverso un distributore automatico self service senza recarsi per forza in cascina. Il primo bancomat a km zero è stato presentato la Coldiretti in occasione della giornata mondiale dell'Onu e può arrivare a contenere fino a trenta diverse referenze provenienti però esclusivamente dal territorio circostante. Si tratta di una innovazione che - sottolinea la Coldiretti - consente di rendere più facilmente accessibili i prodotti locali per i quali si registra un crescente interesse da parte dei consumatori. Una opportunità per favorire il consumo di cibi freschi e genuini che - continua la Coldiretti - non hanno dovuto subire lunghi trasporti con mezzi inquinanti e per questo riducono l'emissione di gas ad effetto serra a vantaggio dell'ambiente. Secondo un'indagine della Customized Research and Analysis, oltre la metà degli italiani con più di 14 anni utilizza per acquisti - conclude la Coldiretti - le macchinette automatiche, di cui il 21 per cento una o più volte alla settimana.

Con il caldo arriva anche il primo gelato Made in Italy a chilometri zero a base di polenta, mascarpone, melone e riso latte presentato in occasione della giornata mondiale dell'ambiente. L'iniziativa è della Coldiretti che sottolinea l'importanza di utilizzare ingredienti che non devono percorrere lunghe distanze prima con mezzi inquinanti prima di arrivare sul cono, anche per ridurre le emissioni di gas ad effetto serra. L'utilizzazione di prodotti locali, freschi e di stagione, anche innovativi, oltre a difendere l'ambiente assicura - sottolinea la Col-

diretti - una maggiore freschezza e genuinità, con anche l'occasione di sperimentare gusti nuovi. Si tratta anche - continua la Coldiretti di un modo diverso per raccontare la storia di un territorio e delle sue specialità attraverso un prodotto comune come il gelato molto apprezzato dai giovani e dai turisti. Nonostante l'avvio incerto a causa del maltempo si stima che gli italiani spenderanno per i gelati quasi 2 miliardi nel 2010 con i consumi che si concentrano per oltre la metà (54 per cento) nelle regioni del nord seguite dal Mezzogiorno (28 per cento) e dal centro Italia (18 per cento).

Nel 2010 i gusti più gettonati restano nell'ordine il cioccolato, la nocciola, il limone, la fragola,



In alto, il primo bancomat di prodotti a km0; sotto i buoni gelati realizzati in fattoria



la crema e la stracciatella ma si registra la presenza sul mercato di oltre 600 gusti disponibili nelle oltre 36mila gelaterie artigianali presenti in Italia. Da rilevare - conclude la Coldiretti - una maggiore attenzione alle materie prime con l'impiego di latte di alta

qualità locale e addirittura la nascita di gelaterie adiacenti alle stalle. Ecco dunque un'idea che potrebbe essere realizzata anche nei tanti agriturismo o nelle masserie del Salento, d'estate sempre più spesso meta di turisti che vogliono conoscere la vita rurale ed assaporare i prodotti tipici a Km0.

Perché dunque non offrire loro anche un buon gelato realizzato con il latte appena munto ed aromatizzato con altri prodotti del territorio, in particolare la frutta di stagione? Certo, ad un turista in una masseria salentina non si offrirà gelato alla polenta, ma un buon cono alla pesca, o ai fichi, o al melone, o all'anguria, perché no? Un'idea che potrebbe essere realizzata con un piccolo sforzo ed un grande ritorno di immagine e forse anche con qualche soddisfazione economica. Stesso discorso per il Bancomat a km0, che potrebbe essere installato in luoghi strategici, dalle stazioni di benzina agli stabilimenti balneari, alle strutture ricettive, e che potrebbe essere rifornito di prodotti del Mercato di Campagna Amica. Insomma, idee originali per avvicinare sempre più il mondo della produzione ai consumatori finali, realizzando quel progetto di filiera corta tutta italiana che è ormai la priorità della politica agricola di Coldiretti. ■

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 settembre)

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