



## La buona cultura del cibo a "Km Zero"

Prima "Conferenza da tavola" con gli alimenti del territorio su iniziativa di Coldiretti Lecce

**G**li agricoltori non sono produttori di derivate alimentari. Sono invece produttori di cibo, di benessere, di piacere e di salute: lo spiega Pantaleo Piccinno, presidente della Coldiretti di Lecce. Che così ha introdotto il tema della originale "conferenza da tavola" svoltasi il 29 ottobre al Quoquo Museo del Gusto di San Cesario, una gustosa sperimentazione di un menu a Km Zero su iniziativa della Coldiretti di Lecce, ufficialmente presentato al pubblico nell'originalissimo format creato dal Quoquo Museo del Gusto. Una serata conviviale di grande successo. Organizzato con il contributo della Camera di Commercio di Lecce, questo importante evento di cultura enogastronomica, che ha piacevolmente impegnato la gola e sollecitato il palato degli oltre cento ospiti in sala, intende indicare la strada di uno sviluppo locale che potrebbe far bene a tutti. Elaborato da uno chef che non ha bisogno di presentazioni - Andrea Serravezza, chef salentino, Bocuse d'Or 2010 - illustrato da Titti Pece, direttrice del museo, il sorprendente menu tutto realizzato a Km Zero si assume il compito di dimostrare quanto e come una ristorazione e una cucina attente all'agricoltura e ai prodotti del territorio possano far bene, molto bene, non solo al gusto, ma anche alla salute, al turismo, al paesaggio, all'ecologia. Naturalmente, non è stato solo il menu a spiegare tutto questo. Alternati alle pietanze gli invitati hanno ascoltato autorevoli contributi e opinioni. Perché



*Alcuni momenti della Conferenza da tavola nel Quoquo Museo del Gusto di San Cesario e della sua presentazione alla stampa*



"mangiare è un atto agricolo", ricorda ancora Pantaleo Piccinno. E se poi questo "atto agricolo" conviene al gusto, fa bene alla salute, aiuta il turismo, tutela il paesaggio e fa bene allo sviluppo locale, ciò significa che mangiare è un'azione politica. E soprattutto è cultura.

Tra gli interventi della conferenza, oltre a Pantaleo Piccinno (che ha introdotto i lavori),

Alfredo Prete (presidente della Camera di Commercio di Lecce), Francesco Pacella (assessore provinciale al Turismo), Stefania Mandurino (commissaria Apt Lecce), Titti Pece (direttrice del Quoquo Museo del Gusto), Gaetano Manca (cardiologo presso l'ospedale di San Cesario di Lecce); Gino Di Mitri (storico della scienza). L'obiettivo è quello

di intraprendere insieme un cammino che, nella visione di uno sviluppo sostenibile, metta in atto processi che diano sempre più spazio alla qualità del lavoro agricolo e a quella nuova importante figura, quel soggetto politico che oggi chiamiamo il consumatore consapevole. Tra gli ospiti della conferenza da tavola, l'assessore regionale all'Agricoltura Dario Stefano. Moderatore, Roberto Guido, direttore di "quiSalento". L'evento è stato realizzato in collaborazione con "La Matrabanca", associazione chef e maitre della penisola salentina. Autore dell'immagine dell'evento è Marcello Moscara. ■

È con gran piacere che vi esprimo il mio sentimento di gratitudine per avermi dato l'opportunità di realizzare in cucina, quello che io penso del mio territorio, trasformandolo in piatti genuini e unici che da un confine all'altro del Salento mi faranno ricordare sempre di voi. Grazie di cuore.

*Chef Andrea Serravezza*

### Questionario

**Dai consumatori ok al farmers market**



■ alle pagine 2-3

### L'evento

**L'olivicultura fa spettacolo**



■ a pagina 9

### Tabacco

**Una ricchezza andata in fumo**



■ a pagina 6

## L'APPROFONDIMENTO

# Un pieno di bontà e freschezza

Abbiamo realizzato un sondaggio tra i consumatori di "Campagna Amica". Incoraggianti i risultati. E l'assessore Luigi Coclite promette: "Pronti a sostenere la vendita diretta"



**R**iapre i battenti il mercato di "Campagna Amica". Domenica 19 settembre piazza Ludovico Ariosto a Lecce è tornata a colorarsi delle bandiere gialloverdi della Coldiretti. A "benedire" la nuova stagione del farmers market salentino c'era il neo assessore alle Attività produttive del Comune di Lecce Luigi Coclite che ha fatto un giro fra gli stand manifestando tutto il proprio entusiasmo e la propria soddisfazione per l'iniziativa. "Non ero mai venuto al mercatino dei coltivatori - ha detto in tutta sincerità - e visitarlo oggi mi ha colpito più che favorevolmente. Credo che il mercato di Campagna Amica rappresenti una grande opportunità sia per gli agricoltori della zona che riescono a vendere il proprio prodotto, sia per i cittadini leccesi che possono fare la spesa all'insegna del risparmio e della genuinità". Un giudizio così positivo, quello dell'assessore, da vederlo subito impegnato in prima persona nell'individuazione di nuove zone che potrebbero ospitare gli stand di Coldiretti. "Penso ad alcune aree della periferia, visto che per molti residenti è difficile raggiungere le più centrali piazza Ludovico Ariosto e piazzetta Bottazzi, magari si potrebbe avviare in via sperimentale nel rione San Pio - dice Coclite - un esperimento che si potrebbe già avviare durante i giorni festivi che



*Ecco alcuni momenti del nostro viaggio all'interno del mercato di "Campagna Amica"; nella foto grande a sinistra l'assessore Luigi Coclite con i dirigenti Coldiretti*

vengono acquistati abitualmente? In pole position la verdura (61,54%), seguono i latticini (23,93%), il 12,82% acquista un mix di prodotti. Ed ancora la frutta (11,97%), gli ortaggi (10,26%), le uova (8,55%), il vino (5,98%), la verdura biologica (1,71%) e a pari merito i prodot-

valutazione della freschezza è avvenuta per il 7,69% dal gusto, in secondo luogo dalla vista (3,85%), da come si conservano durante la settimana (1,54%). Anche se va notato che un 3,85% dei clienti del mercato di piazza Ludovico Ariosto ha dichiarato di non aver trovato



non cadono di domenica".

Ed i leccesi cosa ne pensano del farmers market? Abbiamo realizzato un sondaggio intervistando direttamente i consumatori. Ed i risultati sono stati tutti incoraggianti per l'iniziativa di Coldiretti. Emerge così che il veicolo promozionale più efficace del mercato di Campagna Amica è il passaparola: il 35,04 per cento dei consumatori ha infatti saputo dell'iniziativa da amici o parenti che vi erano già stati, un 25,64% dai giornali e 16,24 dalla tv. Quali prodotti

biologici, i funghi, i carciofi, i pomodori, l'olio (0,85%).

Alla domanda: trova convenienza economica? Il 67,52% ha risposto di sì, anche se il 30,77% ha risposto negativamente. In particolare vengono considerati convenienti i seguenti prodotti: la verdura, le uova, la frutta, fiori, gli spinaci e le zucchine. Sulla freschezza dei prodotti, la risposta è stata quasi unanime: il 94,87% si è espressa positivamente (ha risposto di no solo il 4,27%). La

sempre la freschezza (si scende all'1,54% per i frequentatori del market di piazzetta Bottazzi). Unanime anche il giudizio positivo sulla filosofia del "Km0" (il 99,15%). I motivi? Perché aiuta l'economia locale (16,24%), perché i prodotti sono più genuini (5,98%), perché si risparmia (4,27%), perché si riduce l'inquinamento e non ci sono passaggi intermedi (3,42%), ed ancora perché sono più freschi (2,56%), perché sono prodotti locali (1,71%), ed infine perché

## L'APPROFONDIMENTO

Particolarmente apprezzati la genuinità dei prodotti, la gentilezza dei coltivatori, la convenienza economica. Ed in molti chiedono nuovi punti vendita, soprattutto nella periferia e nel centro storico

si evita lo spreco e si istaura un rapporto di fiducia (0,85%). I vantaggi rispetto alla grande distribuzione? Per il 61,54% la migliore qualità dei prodotti, per il 60,68% la maggiore freschezza, per il 45,30% il miglior prezzo, la maggiore garanzia igienico-sanitaria per il 16,24%, altri motivi per lo 0,85%. Alla domanda come valuta la cadenza settimanale dei farmers, il 68,38% la considera sufficiente mentre il 31,62% la considera insufficiente. Per le richieste di maggiore frequenza, il 6,84% vorrebbe un mercato di Campagna amica due volte a settimana, il 5,13% lo vorrebbe giornaliero, il 3,42 lo vorrebbe ogni domenica il piazza Ariosto mentre lo 0,85% lo vorrebbe domenicale in piazzetta Bottazzi e tre volte a settimana.

La maggior parte degli intervistati però giudica più utile trasferire il mercato di Campagna amica in un punto vendita stabile (62,39%), mentre la stessa proposta è giudicata poco utile dal 25,64% e per niente utile il 10,26%. Come viene valutato l'appuntamento domenicale? Positivo dal 98,29% (solo lo 0,85% lo giudica negativo). Gli acquisti dai coltivatori sembrano inoltre sinonimo di garanzia per quasi tutti i consumatori dal momento che l'82,91% dichiara di non aver mai avuto sorprese negative. Del 13,68% che invece ha avuto qualche sorpresa, l'1,71% dice di aver trovato prezzi alti e la stessa percentuale di aver acquistato carciofi poco freschi, lo 0,85% poca freschezza in generale, ed ancora fagiolini troppo cari, verdura vecchia, mozzarelle non freschissime. Qualcuno ha anche denunciato di aver dovuto una volta buttare i carciofi subito dopo l'acquisto. Nulla da eccepire sulla cortesia e disponibilità degli agricoltori al momento dell'acquisto, promossi dal 92,3%. Anche se qualcuno

(0,85%) ha lamentato la scortesia dei coltivatori e la mancanza di piglio commerciale. Alla domanda su quali prodotti vorrebbero trovare che attualmente non ci sono la maggior parte ha indicato la frutta (82,69%), al secondo posto i prodotti da forno (61,54%), al terzo posto il pane



fresco (17,31%), ed ancora l'olio, le frise, i biscotti e le fragole (3,85%), una maggiore varietà di ortaggi (2,56%), infine le ciliegie, il miele, carne e pesce, una gamma più vasta di prodotti biologici, salumi e una maggiore scelta di olio e vino (1,92%).

La grande maggioranza ha valutato positivamente il rispetto delle norme igieniche e fiscali da parte degli addetti alle vendite: l'82,91% non ha trovato nulla da eccepire in proposito, sebbene il 5,13% ha detto che si potrebbe migliorare mentre lo 0,85% ha mosso qualche appunto in relazione alle norme igieniche per i formaggi. Infine, alla domanda se vengono considerati sufficienti i due siti in cui si svolge attualmente il mercato di Campagna amica, il 58,97% ha detto di sì, contro un 37,61% di insoddisfatti, mentre per gli ulteriori siti che potrebbero ospitare il farmers market, la maggior parte degli intervistati ha indicato i quartieri più periferici (4,27%), e poi Porta Rudiae ed il centro storico (3,42%), ed a pari merito la zona 167, la zona Nord-Ovest, piazze delle Erbe, porta Napoli, Rione San Pio e Quartiere Ferrovia (0,85%).



Ancora una sequenza di foto scattate durante il mercato di "Campagna Amica" in piazza Ludovico Ariosto; tra i prodotti più gettonati, ortaggi, verdura di stagione e prodotti caseari



Suggerimenti per migliorare il mercato di Campagna Amica? Per la maggior parte degli intervistati (56,41%) va bene così com'è. L'11,97% vorrebbe un maggior numero di prodotti ed una maggiore convenienza dal punto di vista dei prezzi, il 6,84% vorrebbe il mercatino più volte alla settimana, il 4,27% vorrebbe che si desse maggiore pubblicità all'evento, l'utilizzo di bilance in cui è facile anche per i consumatori individuare il peso, maggiore igiene nelle piazze dove si svolge il mercato ed meno confusione vicino agli stand per facilitare gli acquisti.

Di certo, il mercato di Campagna Amica ha superato la prova dei consumatori. Coldiretti è stata così la prima organizzazione in Italia ad aver intercettato un'esigenza crescente da parte delle persone: poter tornare ad acquistare prodotti con un'anima, un'origina certa, un sapore più genuino ed una garanzia di salubrità maggiore rispetto a quello che le multinazionali piazzano sugli scaffali dei supermercati. Non per nulla ristoranti di lusso ed alberghi iper-

stellati vantano tra le loro qualità quello di portare in tavola prodotti a Km0, altra filosofia ormai sbandierata a destra e manca, la cui paternità però è proprio di Coldiretti. Acquistare direttamente dai produttori, gustare una cena a base di formaggi dei caseifici del territorio, di ortaggi e frutta appena raccolti, di prodotti che non hanno mai visto la stiva di una nave o di un aereo ma che invece hanno percorso una manciata di chilometri per arrivare a destinazione sono diventati il nuovo must di un consumo consapevole, attento alla qualità e alla provenienza, rispettoso dell'ambiente circostante. Tutto questo è da sempre la filosofia di Coldiretti e dei mercati di Campagna amica, che a Lecce come in tutte le piazze d'Italia in cui viene organizzato, non manca di trovare plausi crescenti e riconoscimenti. È questa la strada da seguire. Coldiretti ne è convinta da tempo. Ora spetta alle amministrazioni dare il giusto supporto ad iniziativa che, inutile sottolinearlo, hanno bisogno dell'apporto fattivo di tutti. ■

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

# La natura che dona bellezza

La storia dell'azienda "Natura e Benessere", nata dalla lungimiranza e dalla passione per i prodotti erboristici di un imprenditore illuminato



Dall'alto in senso orario:  
l'ingresso dell'azienda,  
Domenico Scordari,  
alcuni prodotti erboristici  
e le coltivazioni  
nella campagna di Martano



**C'**è un luogo nel Salento dove la filiera corta esiste da tempo, e dove agricoltura, lavoro e impresa fanno rima con bellezza. Una bellezza non stereotipata ma che profuma di lavanda, aloe, timo ed ha tra i suoi segreti arcani le virtù tauturgiche dell'olio d'oliva. Questo luogo è a Martano. Un laboratorio di 1.500 metri quadri al cui interno una ventina di professionisti della cosmesi naturale danno vita a prodotti che dal Salento hanno conquistato l'intero Pianeta. A creare questa isola d'eccellenza, nell'agitato mare dell'economia locale, è un imprenditore giovane ma con un curriculum straordinariamente ricco: **Domenico scordari**, 44 anni, sposato, 3 figli, un'energia vulcanica. Racconta come è nata "Natura e Benessere", azienda di prodotti dai principi attivi naturali: "Lavoravo nel campo delle vendite da quanto avevo 15 anni. A 23 anni coordinavo uno staff di 200 persone. Un mestiere che avevo imparato da mio padre. Però mi svegliavo ogni giorno con un peso nell'anima. Guadagnavo, mi pote-

vo permettere cose che i miei coetanei non potevano neanche sognare, tipo acquistare con i miei soldi un'auto nuova di zecca, ma non era quello il lavoro che volevo fare, non stavo seguendo la mia vera passione".

La vocazione coltivata in segreto era invece quella di raccogliere erbe medicinali nelle sterminate campagne salentine, estrarne i principi attivi e provare a creare creme e unguenti curativi. "Gli amici mi chiamavano affettuosamente lo stregone", sorride. Nasce così l'idea di mettere su un piccolo laboratorio erboristico, "all'inizio di appena 4 metri per 4", e di cimentarsi nella produzione di creme per uso dermatologico. "Il valore aggiunto iniziale è stata la capacità di mixare più estratti naturali per dare ai prodotti maggiore efficacia". L'esperienza di venditore ha fatto il resto. E così, dal piccolo laboratorio della Grecia, le creme "Natura & Benessere" raggiungono le terme di Fiuggi e Chianciano, farmacie e centri benessere in tutta Italia. "Chi provava le mie creme a base di erbe antinfiammatorie per

combattere i contro dolori articolari ed altri piccoli malesseri non riusciva più a farne a meno. La mole delle richieste cresceva di mese in mese". Una crescita solida e costante, che ha portato all'ampliamento del laboratorio, all'assunzione di nuovo personale, alla nascita, nel '96, di un marchio per la distribuzione all'estero, "N&B Natural is better", fino ad una decisione che ha segnato la svolta definitiva dell'azienda: l'acquisizione di 7 ettari di terreno per coltivare in proprio le erbe medicinali utilizzate per i prodotti: lavanda, mirto, rosmarino, essenze mediterranee, aloe e naturalmente, l'olio di d'oliva.

"Abbiamo realizzato in questo modo la filiera corta – spiega con orgoglio Scordari – le nostre coltivazioni sono biologiche e certificate. I metodi di estrazione sono tradizionali e senza l'utilizzo della tecnologia. Certo, coltivare in proprio ed estrarre i principi attivi come si faceva nei secoli scorsi è faticoso e costoso. Ma è un sacrificio ben ripagato dal valore finale che acquistano i nostri prodotti, che

forse proprio per questo gran lavoro a monte riescono a vincere sempre la concorrenza". Attualmente l'azienda ha tre tipologie di prodotto: una linea benessere, per i piccoli malesseri quotidiani, una linea bellezza, con prodotti cosmetici naturali di alta qualità, ed una linea di prodotti per l'igiene della casa, dalle soluzioni antibatteriche ai prodotti contro i cattivi odori, tutti naturali e rispettosi dell'ambiente.

"Etica ed ecologia sono i due pilastri su cui si fonda la mia impresa – insiste Scordari – la divisione di ricerca è impegnata nella messa a punto di formule ad impatto zero sull'ambiente, che non utilizzano alcun principio chimico, stiamo dotando le strutture di impianti solari, insomma un'attenzione all'ambiente a 360 gradi". L'adesione alla Coldiretti, racconta, nasce dall'esigenza di entrare in una grande realtà associativa, ma anche dalla voglia di dare il proprio contributo per indicare, soprattutto alle nuove generazioni, strade alternative alle coltivazioni tradizionali. "Agricoltura oggi non significa solo piantare pomodori o patate – fa spallucce – e questo lo dico soprattutto ai ragazzi che intendono lavorare a contatto con la natura. Noi ad esempio l'olio d'oliva lo utilizziamo per la macerazione delle erbe. E' un'altra strada, un'idea che il mercato sta premiano e che mi permette di dare lavoro a tante persone e di non avere sulla coscienza neanche un licenziamento, nonostante i venti di crisi".

Il sogno nel cassetto? "Continuare a nutrire questa realtà creata con fatica ma che regala tante soddisfazioni – dice l'imprenditore – parteciperemo a breve ad una grande fiera a Chicago. Non è semplice. Organizzare cose del genere è faticoso e costoso. Ma la mia scommessa è dimostrare che al Sud si può fare impresa d'eccellenza, che non c'è una maledizione territoriale sulle nostre terre e che il destino è nelle nostre mani. All'inizio, quando con la mia macchina macinavo 150mila chilometri l'anno per vendere i prodotti, al Nord mi chiamavano "il pugliese" ed erano un po' scettici ad acquistare prodotti di erboristeria da una regione che non ha una tradizione in merito. Poi si sono dovuti ricredere. Questo dimostra che nulla ci è precluso. Basta lavorare con impegno, determinazione e passione". Oggi a differenza di un po' di anni fa, quando si alza la mattina, Scordari non sente più un peso nell'anima ma solo tanta voglia di continuare a far crescere il suo bellissimo "gioiello". ■

## L'anniversario

# La comunità ispirata ai valori del Vangelo

Oltre 1200 delegati provenienti da 184 diocesi italiane, 300 giovani e 177 rappresentanti di associazioni e movimenti laici hanno preso parte alla Settimana sociale di Reggio Calabria

di Don Nicola Macculi

Oltre 1.200 delegati provenienti da 184 diocesi italiane: 300 giovani, 177 rappresentanti di associazioni e movimenti laicali, 66 vescovi, 204 sacerdoti, 29 tra religiosi e religiose, 9 diaconi. Sono solo alcuni dei numeri della 46. Settimana sociale dei cattolici italiani, che si è celebrata dal 14 al 17 ottobre, nel capoluogo calabrese.

Partendo da quello che è l'insegnamento della dottrina sociale della Chiesa, i delegati che sono accorsi a Reggio sono stati chiamati a discutere e a definire un'agenda di questioni prioritarie che affliggono il Paese, con cui istituzioni e gruppi sociali sono stati chiamati a misurare la propria responsabilità.

“Il bene comune oggi: un impegno che viene da lontano”, è stato questo il tema centrale delle quattro giornate di lavoro tenute al Teatro Cilea. Alle sessioni plenarie si sono alternate le assemblee tematiche, nelle quali i partecipanti si sono divisi in 5 gruppi (dedicati rispettivamente a: “Intraprendere nel lavoro e nell'impresa”; “Educare per crescere”; “Includere le nuove presenze”; “Slegare la mobilità sociale”; “Completare la transizione istituzionale”) guidati da 20 esperti; oltre 40 le persone che sono intervenute in qualità di relatori. Anche a livello mediatico l'evento ha suscitato l'interesse dei media nazionali e internazionali: sono stati oltre 150 i giornalisti accreditati. Sono state confermate le presenze di diversi esponenti politici, rigorosamente in veste di uditori. Tra questi i parlamentari Rosy Bindi, Francesco Rutelli, Pierferdinando Casini, Vannino Chiti, Carlo Giovanardi e Pierluigi Castagnetti.

Nei due anni di preparazione della Settimana sociale – durante i quali il Paese è stato invitato a “un cammino di discernimento” – sono stati oltre un centinaio gli eventi che hanno visto diretta-



*I cattolici chiedono di contare di più nella definizione delle politiche sociali*

mente impegnato il Comitato scientifico e organizzatore, oltre a numerosi altri appuntamenti organizzati a livello locale da diocesi, associazioni, realtà sociali e accademiche. Vale la pena di ricordare i 10 seminari nazionali organizzati su differenti tematiche in altrettante città italiane (Caltagirone, Milano, Montesilvano-Pescara, Prato, Taranto, Genova, Potenza, Reggio Calabria, Verona, Bari); i 19 incontri di approfondimento promossi, sempre a livello nazionale, da realtà ecclesiali, associative e accademiche, le 8 audizioni del Comitato con i politici. E ancora, gli 8 incontri, in altrettante regioni (Marche, Emilia Romagna, Liguria, Basilicata, Campania, Piemonte, Calabria e Lombardia), della Pastorale giovanile, culminati nell'appuntamento nazionale del 10 e 11 aprile 2010 a Roma; i 16 incontri regionali promossi dall'Azione cattolica italiana in tutte le regioni ecclesiastiche.

Un segno della fecondità di tale cammino formativo è rintracciabile anche nella ricchezza di contributi di riflessione, espressi in maniera propositiva dal territorio: sono ben 28 i documenti ufficiali prodotti da associazioni e organismi ecclesiali, sindacali e politici. Fra gli altri, meritano una particolare menzione i testi di Agesci (Associazione guide e scout cattolici italiani), Masci (Movimento adulto scout cattolici

italiani), Acli (Associazioni cristiane lavoratori italiani), Mlac (Movimento lavoratori di Azione cattolica), Mcl (Movimento cristiano lavoratori), Pax Christi, Movimento di volontariato italiano (Movi), Rinnovamento nello Spirito (RnS), Movimento dei Focolari, Coldiretti, Volontari nel mondo-Focsiv, Fondazione Lanza, Scienza & Vita, Forum delle associazioni familiari. E ancora, Cisl, Fondazione persona comunità democrazia, Associazione “Persone e reti”.

È stata una buona occasione di incontro di dibattito, dei catto-



*Il Vangelo fonte di ispirazione sociale*

lici italiani sotto la guida dei loro vescovi, ora a livello locale occorre far rifluire quella forza silenziosa e dirompente che il vangelo ci invita a sperimentare. Nelle discussioni nei gruppi più volte si è parlato dei temi legati all'ambiente, all'agricoltura con tutto quello che ne consegue circa i problemi della distribuzione e della contraffazione. Pur intravedendo percorsi non sempre agevoli non viene meno la speranza che alimenta la vita del credente. Con uno slogan possiamo concludere che “i cattolici più che farsi contare devono contare”. ■

### Don Nicola festeggia 25 anni di sacerdozio

“Nozze d'argento” con la chiesa. **Don Nicola Macculi** ha festeggiato i suoi primi 25 anni di sacerdozio. Una cerimonia emozionante, celebrata a Squinzano dall'Arcivescovo Domenico D'Ambrosio, durante la quale è stato sottolineato il grande amore per la Chiesa, la passione, la vocazione e l'impegno con cui don Nicola porta avanti gli insegnamenti del Vangelo, diventando un esempio per la sua collettività ed offrendo sempre spunti di riflessione importanti. Attento conoscitore della realtà sociale, un carattere aperto e gioviale, ma anche profondo e riflessivo, Don Nicola ha ricevuto l'abbraccio ideale della sua comunità parrocchiale e dei tanti amici e conoscenti che lo stimano, lo ammirano e lo considerano un importante punto di riferimento. Da Coldiretti l'augurio più grande affinché la sua vocazione continui a portare speranza e calore tra la gente.

## L'angolo dell'agronomo

# La "polvere" che arricchì il Salento

La Manifattura tabacchi di Lecce rischia di chiudere i battenti. E con essa cala definitivamente il sipario su una produzione che ha costituito per decenni la colonna portante dell'agricoltura



di ANTONIO BRUNO\*

*Nel 1812 viene istituita per speciale privilegio la Manifattura Tabacchi del Salento che lavorava dagli 11 ai 12 mila quintali di foglia di tabacco prodotto nei migliori terreni di 24 comuni del leccese. Oggi è la British American Tobacco l'erede di quell'opificio, un'azienda anglo-americana unica in Italia a produrre tabacco e confezionare sigarette: le Ms, annuncia lo stop della produzione nel Salento. Ecco allora alcune mie considerazioni sulla distruzione della coltivazione del Tabacco del Salento leccese.*

\* \* \*

"Fimmene fimmene ca sciati al lu tabaccu" (donne, donne che andate a lavorare nei campi di tabacco) `nde sciati dhoi e ne turnati a quattro" (quando andate siete due e dopo ritornate in quattro), "ci bu la dice cu chiantati lu tabaccu" (chi è che vi dice di piantare il tabacco), "la ditta nu bu dae li taraletti" (La ditta non vi da i telai su cui mettere le foglie per l'essiccazione), "ca poi li sordi bu li benedicu" (benedico i vostri soldi), "bu `nde cattati nuci de Natale" (con cui comprare le noci a Natale), "te dicu sempre cu nu chianti lu tabaccu" (te lo dico sempre di non piantare il tabacco), "lu sule è forte e te lu sicca tuttu" (il sole è forte e lo fa seccare).

Ricordate le nostre mamme o nonne che ci raccontavano del lavoro che facevano nelle "Fabbriche del Tabacco"?

A San Cesario di queste fabbriche ce n'erano parecchie anche se adesso non ce ne sono più da decenni. E cosa dire dei nostri nonni, sino ai nostri padri e fratelli che hanno coltivato il tabacco nel Salento leccese sino a qualche anno fa? Era estate quando si lavorava il



Un'immagine storica delle tabacchine del Salento

tabacco e il sole salentino ardeva le campagne e la pelle delle donne e degli uomini che lavoravano in campagna. Giuseppe Abatianni, di San Cesario, rimane turbato quando scopre che il tabacco, anche se non si coltiva più, produce il premio agli agricoltori, un premio in soldi. Mi chiede che ne facciamo di quei soldi, mi chiede se li investo nelle campagne, io gli rispondo che non so. Giuseppe Abatianni è uno dei 500 dipendenti della British American Tobacco, l'azienda anglo-americana, l'unica in Italia a produrre tabacco e confezionare sigarette (le Ms). Abatianni mi racconta delle manifestazioni che sta facendo perché il suo posto di lavoro è a rischio. Le cronache di questi giorni raccontano degli incontri tra azienda e sindacati per trovare soluzioni alternative allo stop della produzione annunciato nel Salento.

La tabaccoltura del Salento degli anni Duemila era ridotta ai margini tanto che nel 2006 rappresentava lo 0,36% dei 157.720 ettari coltivati. Nel 2006 dal tabacco veniva poco più di mezzo milione di euro ovvero lo 0,2% dei 281 milioni di euro che rappresentavano la produzione lorda vendibile ottenuta dall'agricoltura del Salento.

Eppure sino al 1996 si coltivavano 5.180 ettari di tabacco ed i 5.500 ettari di tabacco davano lavoro a 30 mila braccianti agricoli che lavoravano per 1 milione e 600 mila giornate agricole con 172 miliardi delle vecchie lire tra salari e contributi e con una produzione di tabacco di 14mila tonnellate. Ma non finisce qui, nella fase successiva della trasformazione c'erano 11mila addetti con 220mila giornate lavorative e 25 miliardi di lire tra

compensi e contributi.

Nel 2004 le varie crisi cancellano posti di lavoro e redditi mettendo al tappeto l'agricoltura del Salento leccese e, in questo 2010, appena sei anni dopo, rischia di accadere la stessa cosa per la Manifattura Tabacchi di Lecce.

Era l'anno 1561 quando il Cardinale Prospero Publicola di Santa Croce (1513-1589), Nunzio Apostolico in Portogallo, al ritorno da una missione diplomatica presso la Corte di Lisbona, portò i semi di tabacco in dono al Papa Pio IV che li fece coltivare dai monaci Cistercensi nei dintorni di Roma. Proprio per questo motivo la coltivazione del Tabacco nel Salento fu affidata per lungo tempo ai frati mendicanti. Nel 1800 la "polvere leccese" è considerata alla pari della "Siviglia di Spagna" come un prodotto di gran lusso, che riesce a penetrare prepotentemente nelle Corti dei Re di tutto il Mondo, insomma il tabacco del Salento leccese diviene un bene raffinato e costosissimo. Nel 1810 la coltivazione e il commercio del tabacco diviene una "privativa di Stato" e per questo motivo subisce nel Salento leccese una temporanea contrazione: la quantità di prodotto si riduce perché vengono introdotte razze esotiche per la coltivazione. Nel 1812 viene istituita per speciale privilegio la Manifattura di Lecce che lavora dagli 11 ai 12 mila quintali di foglia di tabacco che viene prodotta nei migliori terreni di 24 comuni del Salento. E' nel 1870-75 che la produzione riprende a crescere in quantità e in qualità. Infatti con l'unificazione del Regno d'Italia, nel 1870 c'è un nuovo orientamento dell'attività di produzione agri-

cola, determinato dalla maggiore sicurezza delle campagne e dai più facili mezzi di comunicazione. In quegli anni c'è anche un allargamento del mercato e un'ampia applicazione del contratto ventinovenne (di 29 anni) di "Colonia a miglioria" che si rivelò uno strumento formidabile per valorizzare terreni marginali e poco produttivi in quanto coniugava il vantaggio di nessun costo per il proprietario con un equo compenso per il lavoro del conduttore del fondo.

Sono passati appena cinque anni dal 2005 dalla nascita del Programma dell'Unione Europea denominato Coalta ovvero Colture alternative al Tabacco, che aveva l'obiettivo di favorire la riconversione della tabaccoltura del Salento leccese attraverso l'introduzione delle coltivazioni del farro, l'artemisia, il mugnolo (un cavolo del Salento leccese), l'asparago e le patate e ricordo vennero avviati campi sperimentali a Monteroni, nell'Azienda Agricola dell'Istituto sperimentale tabacchi e a Sternatia e Maglie. Dal 2006 c'è il disaccoppiamento totale che ha provocato l'abbandono in massa della coltivazione del tabacco e i titoli storici maturati dai tabaccoltori non sono stati più investiti nella coltura e nessuno in questi anni ha registrato investimenti di questi capitali nell'agricoltura.

Abbiamo perso tutti! Più di 40 mila tra braccianti e addetti alla trasformazione non guadagnano più e non spendono più i quasi 200 miliardi di vecchie lire ovvero 100 milioni di euro. Un danno enorme per l'economia di questo territorio perché 100 milioni di euro sono spariti e nessuno è riuscito a cavarli da qualche altra "coltura". Adesso anche la Manifattura dei Tabacchi, l'ultimo baluardo, rischia di scomparire. Il tabacco, la "polvere leccese" il prodotto di gran lusso del Salento leccese ovvero la "Ferrari" del tabacco non è che uno sbiadito ricordo lontano, il tabacco è l'ennesima vittima della mancanza di una politica in grado di competere in questo tempo della globalizzazione. Abbiamo un compito nuovo, siamo chiamati a un'impresa entusiasmante: c'è da ricostruire l'agricoltura perché di quella che è stata l'economia agricola rimangono solo macerie. ■

\*Dottore agronomo ed esperto di Storia del territorio

## L'angolo dell'agronomo

# San Martino, il capodanno agrario del Salento

L'11 novembre la Terra d'Otranto festeggia nel segno della tradizione, con cene conviviali a base di prodotti di stagione e vino novello per un augurio di fertilità nei campi

di Antonio Bruno

Come fare a non ricordare il lavoro della gente di campagna immersa nella vite? Già, la pianta della vite con le sue increspature, il tronco pieno di nodi che ti danno immediatamente la percezione di ogni anno che lascia un segno, un nodo dopo l'altro, sino a 40 anni data fatidica della sua fine del ciclo produttivo dopo la quale verrà sostituita da un'altra pianta. Una pianta all'altezza dell'uomo che ha preferito alla gara per la conquista del primato dell'albero più alto, la bravura nel dare l'uva, i grappoli da cui poi, quasi per miracolo, stilla il vino.

Da quei grappoli come per magia una notte di un giorno preciso di ogni anno accade che sgorga un liquido pieno di odori e dai mille sapori, rosso o bianco oppure rosato: il vino.

La notte dell'11 novembre, la notte di San Martino. L'inizio dell'annata agraria è la stagione corrispondente al ciclo vegetativo annuale delle colture agrarie che danno il reddito all'impresa agricola. L'annata agraria nel Salento va dal 12 novembre all'11 novembre dell'anno successivo. Quindi per chi è stato abituato a vivere del lavoro di campagna l'11 novembre è l'ultimo dell'anno agricolo. L'ultimo dell'anno solare è San Silvestro mentre l'ultimo dell'anno agricolo è San Martino.

Per quelli che non sanno cosa accadeva ai contadini in quella notte, a quelli che non capiscono il perché della festa, voglio significare i due stati d'animo che convivevano nel cuore di chi era destinato a passare nei campi tutta la sua vita; due stati d'animo opposti, alla gioia derivata dal raccolto buono e allo scampato pericolo della carestia si affiancava la paura per ciò che poteva accadere nel nuovo anno, il pericolo della carestia sempre incombente per chi ha tutti i suoi averi sotto al cielo e deve affidare all'incertezza dei fenomeni climatici la sua sopravvivenza e quella dell'intera famiglia.

Nel Salento leccese l'11 novembre si evoca il binomio morte-vita. Nessun'altra professione come quella dell'agricoltore e dell'agronomo ha a che fare col tema della morte e della rinascita che corrisponde al ciclo annuale delle stagioni. Forse solo il medico di famiglia, quello che segue tutta la nostra vita, ha qualcosa in comune.

I contadini attendevano il giorno



Il vino novello è il protagonista delle festose cene di San Martino

di San Martino perchè è più tiepido rispetto ai rigori invernali per il fenomeno dell'Estate di San Martino. Un po' di calore per aprire le "ozze" (anfore di creta) o le botti ed assaggiare il vino nuovo. Tutti intorno a quello scrigno pieno di liquido che rappresentava oro sonante, ricchezza e benessere per tutti! In quel giorno si concentravano le speranze della vendemmia e i sudori del lavoro nei vigneti. Erano radunati tutti intorno all'anfora di creta, e dopo averla aperta assaggiavano quel vino nuovo, al primo assaggio già capivano, giudicavano e definivano le caratteristiche del prodotto; una vero e proprio dibattito tra gli intervenuti con pareri e confronti.

Per gustare il vino c'è necessità di pasteggiare, di avere qualcosa che possa essere accompagnato dall'ebbrezza di quel liquido, ed ecco che dalla cantina o dal palmento si passa in cucina, che attraverso i sapori e i gusti del Salento leccese esalta gli aromi del vino nuovo rendendolo paragonabile, giudicabile, gustabile e vivibile.

Il mio ricordo dell'11 novembre è indissolubilmente legato agli amici dell'adolescenza, agli acquisti della salsiccia da fare arrosto sulla brace, alle deliziose "pittule" (le "pittule" per i non salentini sono ottenute da farina di grano impastata e lievitata e quindi frita a pugnetti nell'olio d'oliva) delle cicorie di Galatina (catalane) e dei finocchi da mangiare crudi, alle castagne, alle noci e alla cotognata.

La cena di San Martino da fare tra amici, senza i genitori, tra noi. Era concesso per quella giornata mangi-

re e bere da soli. Ho assistito per anni alla lotteria del premio dopo premio per lo svellimento dei vigneti di una scellerata Politica Agricola Comune a partire dagli anni '70 sino ai giorni nostri, ettaro dopo ettaro tutti noi abbiamo assistito impotenti allo sterminio di "alberelli pugliesi" e solo "per un pugno di euro" tanto che delle belle e antiche distese di vigneti allevati ad alberello pugliese, simili ai vigneti che decorano i più bei paesaggi d'Italia, rimane ben poco.

Ma nonostante tutto questo, nonostante che la maggior parte dei leccesi non abbiano più alcun guadagno dal vino, nella maggior parte delle famiglie, il giorno di San Martino si continua a imbandire la tavola con arrosti alla brace, verdure e castagne e poi frutta secca, mandarini e arance, il tutto innaffiato dal nettare degli Dei.

Già il senso, la ragione, il motivo per cui si festeggia è andato perduto, dimenticato e celato dai mille Ipermercati "Regni del Consumo", cattedrali innalzate alla vendita "sullo scaffale".

Le riunioni con gli amici l'11 novembre per festeggiare San Martino continuarono nella mia vita perchè faccio parte di una generazione che ha avuto l'adolescenza lunga, frutto degli studi universitari e di un matrimonio troppe volte rimandato. Nella casa in campagna di un mio amico di allora abbiamo continuato a festeggiare per anni e anni ogni 11 novembre e poi, finalmente sposato, eccomi a farlo di nuovo a casa mia, pur non avendo un vigneto né del vino da vendere.

La verità è che continuiamo a mettere in atto antichi riti di iniziatio-

ne. In tutto il Salento si celebra questa festa, tutti aggregati e tutti consapevoli di poter trasgredire in maniera liberatoria. Infatti l'11 novembre a tutti è permesso di bere ed ubriacarsi, anche ai fanciulli che in questo modo vengono accolti nella cerchia degli adulti e quindi "iniziati" alla trasgressione. Festeggiamo a San Martino in casa, dinanzi al caminetto con amici e parenti. Voglio indirizzare una precisazione indirizzata a chi, per la notte di San Martino, acquista il vino novello. In questi anni c'è la tradizione di bere l'11 novembre vino novello che, si badi bene, nulla ha a che vedere con il vino nuovo. Il vino novello non è invenzione del Salento né tanto meno nessun italiano può ascrivere a se l'invenzione di questo vino. E' stato in Francia che nei primi del '900 nella zona del Beaujolais si è vinificata l'uva con la tecnica della macerazione carbonica ed il vino ottenuto, pretendendo il nome dalla zona in cui è stato prodotto per la prima volta, è nominato Beaujolais Nouveau.

Le cantine del Salento lo producono sapendo bene che il novello non è un vino che può essere conservato per molto tempo a causa della mancanza di macerazione sulle bucce; ed è per questo che le circa 720mila bottiglie che vengono sfornate dalla Puglia devono essere consumate in tempi brevi. Quindi se per San Martino vi regalano una bottiglia di vino novello non conservatela ma bevetela subito.

Faremo tutti, anche per il 2010, la festa di San Martino perchè siamo consapevoli che rappresenta una discontinuità alle solite uscite in pizzeria, pub e discoteche. La verità è che, tutti noi del Salento leccese sappiamo bene che qualunque cosa si organizzasse per l'11 novembre va bene! In quella notte l'unica cosa importante è stare insieme, ritrovarsi intorno ad una tavola imbandita e mangiare ciò che detta la tradizione (dal latino traditiōnem deriv. da tradere = consegnare, trasmettere).

Il vino che l'11 novembre di ogni anno scorre a cascate, a fiumi, a mari, fino a provocare deliri e febbre da divertimento.

L'11 novembre 2010 come facevano i nostri padri, saremo davanti al fuoco con dentro gli occhi il rosso delle braci, sentiremo il calore dello stare insieme, canteremo, rideremo e balleremo scambiandoci carezze. Tutti intorno al fuoco, per vivere sul serio, perchè noi e l'Universo siamo un unico intero. ■

# Censimento generale dell'Agricoltura sul web

L'Istat raccoglie i dati che avranno impatto sullo sviluppo della futura Pac

Il mondo agricolo incontra il web: così dal 24 ottobre è online il sesto censimento generale dell'agricoltura organizzato dall'Istat, Istituto nazionale di statistica. In questo modo si abbattano costi e tempi. E, soprattutto, l'agricoltore è reso direttamente partecipe della raccolta dei dati tramite la compilazione di un questionario elettronico semplice e sicuro. Sarà sufficiente autenticarsi al sito tramite il codice di accesso fornito nella lettera informativa inviata dall'Istat ad ogni singola azienda selezionata e rispondere ai quesiti, fornendo i riferimenti catastali e le informazioni relative alle domande presentate ad Agea per gli anni 2009/2010. Gli agricoltori possono sempre fare richiesta di contattare e incontrare un rilevatore della Regione di residenza per adempiere all'obbligo di risposta.

Il censimento (che viene eseguito ogni dieci anni) è di grande importanza e va letto nell'ottica di un vantaggio per gli agricoltori, perché inciderà sulle proposte da presentare alla vigilia degli incontri per la definizione della Politica Agraria Comunitaria del 2013.

I dati raccolti, infatti, serviranno a fornire un quadro dettagliato della realtà agricola e zootecnica italiana. Dall'analisi dei riscontri eseguiti, si valuteranno gli interventi utili da adottare a livello nazionale, regionale e locale, e per lo sviluppo delle zone rurali, anche sulla base degli aiuti che l'Unione Europea deciderà di stanziare.

Ecco perché, questa volta l'Istat non ha proceduto ad una scelta casuale, ma ha stilato la lista delle aziende da intervistare sulla base delle indicazioni del Regolamento Europeo 1166/2008 (Universo Ue) relativo alla rilevazione campionaria delle strutture aziendali e dei metodi di produzione.

Perciò sono escluse dall'osservazione censuaria: le unità esclusivamente forestali; le aziende agricole e zootecniche di

piccole dimensioni inferiori alla griglia di dimensioni fisiche stabilite dall'Istat, ad eccezione delle micro unità aziendali che rientrano nelle specializzazioni regionali degli orientamenti produttivi; le unità che non svolgono, in via principale o secondaria, una delle attività previste dal suddetto Regolamento.

Il censimento si concluderà entro il 31 gennaio 2011, con l'obbligo di risposta per le aziende individuate, a costo di sanzioni amministrative in caso di diniego.

Comunque, l'Istituto nazionale di Statistica tiene a sottolineare che la rilevazione avverrà nel pieno rispetto delle norme a tutela della privacy e del segreto statistico, per cui le informazioni di ogni singola azienda non sa-



ranno individuabili da alcun soggetto pubblico o privato, ma sfoceranno in una raccolta unica e

globale di dati da utilizzare a fini scientifici di studio. ■

Jlenia Gigante

## Il finto pecorino uccide i pastori

Ad uccidere i pastori italiani è la concorrenza sleale di imitazioni come il formaggio di latte di pecora prodotto dallo Stato italiano in Romania e venduto in Europa e negli Stati Uniti con marchi come Toscanella, Dolce Vita e Pecorino che richiamano al Made in Italy, a danno dei prodotti originali realizzati in Italia con latte italiano. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che la partecipazione della società Simest controllata dal Ministero dello Sviluppo Economico nella fabbrica rumena denominata Lactitalia è un evidente caso di finto Made in Italy.

"Attendiamo i risultati del gruppo di lavoro istituito su nostra sollecitazione dal Ministero delle Politiche Agricole per far luce sulla concorrenza sleale proveniente dall'estero al prodotto italiano, ma intanto - sottolinea la Coldiretti - dobbiamo rilevare che è confermata dalla stessa società Simest la partecipazione nel capitale della Lactitalia Srl che produce in Romania vicino a Timisoara. Dal sito [www.lactitalia.ro](http://www.lactitalia.ro) emerge che Lactitalia vende formaggi ottenuti con latte ungherese e romeno con marchi che richiamano al Made in Italy come Dolce Vita, Toscanella e Pecorino ma anche mascalzone, ricotta, mozzarella, caciotta, solo per citarne alcuni. La capacità di trasformazione dello stabilimento vicino a Timisoara è pari a circa 100mila litri di latte al giorno".

"Sarebbe opportuno a questo punto - conclude la Coldiretti - che, non tanto la Simest, ma il Ministero dello Sviluppo Economico spiegasse in dettaglio come si giustifica l'utilizzo di risorse pubbliche per effettuare un investimento all'estero in cui lo Stato diventa proprietario di una azienda che fa concorrenza sleale ai nostri pastori. Ed inoltre, in quali altre imprese è coinvolta nel mondo la Simest nella produzione di finto Made in Italy, alimentare e non, che fa concorrenza sleale alle imprese italiane".



I pastori difendono le produzioni minacciate dalla concorrenza sleale



## L'evento

# “Il tesoretto”, quando l'ulivo fa spettacolo

Adozioni vegetali, un fumetto per sensibilizzare l'opinione pubblica ed una serie di convegni: parte la mobilitazione del mondo agricolo

Torna il “cenacolo” degli amanti della penisola salentina. Si è svolto il 27 agosto, nella suggestiva cornice di piazza Pisanelli a Tricase, l'appuntamento con il “Tesoretto del Salento”, giunto quest'anno alla quarta edizione. Un evento culturale che ha visto insieme il mondo politico e istituzionale, la cultura e l'arte, l'imprenditoria locale d'eccellenza, cittadini comuni e turisti: tutti uniti dalla passione viscerale per una terra unica, ma che racchiude in sé una serie di contraddizioni.

Un incontro “storico” quello organizzato due anni addietro nell'atrio di Palazzo Risolo a Specchia dal giornalista Rai, Duilio Gianmaria e dal presidente del Gruppo di azione locale “Capo Santa Maria di Leuca”, Antonio Lia, con il supporto del direttore de “La Gazzetta del Mezzogiorno”, Carlo Bollino: un'occasione per evidenziare le aggressioni al territorio, ma anche per proporre e sostenere idee tese allo sviluppo sostenibile del Salento.

E alla tavola rotonda del “Tesoretto” era atteso quest'anno anche il “piccolo diavolo” del cinema e della cultura italiana. Roberto Benigni ha infatti trascorso qualche giorno di vacanza e relax proprio in quei giorni in una tenuta privata nelle vicinanze di Specchia, tra gli ulivi secolari e i profumi della campagna di Terra d'Otranto. Al comico aretino gli organizzatori della manifestazione hanno così voluto dedicare idealmente la prima adozione di un ulivo secolare. Benigni alla fine non ha potuto partecipare, ma ha fatto comunque sapere di apprezzare oltremodo il Salento, con i suoi straordinari ulivi secolari ed i suoi prodotti genuini, in primis l'olio d'oliva extravergine, che pare abbia gustato a volontà assieme ai piatti della tradizione, dalle frise al purè di fave e cicorie.

Nel corso della serata agostana tricasina, in una piazza oltre-



In alto, Duilio Gianmaria; in basso Benigni con la moglie all'aeroporto di Brindisi e il fumetto “Olivinopoli”



modo gremita, i promotori di quello che è divenuto uno degli appuntamenti più attesi dell'estate salentina, tra questi anche “La Gazzetta del Mezzogiorno”, hanno dunque consegnato le “bandiere del territorio”: dorate a chi come amministratore o come privato cittadino ha contribuito alla crescita del Salento, nere a tutte quelle situazioni che necessitano di maggiore attenzione e cura.

Il “Tesoretto del Salento” è stato inoltre il palcoscenico adatto anche per presentare due iniziative importanti, legate a uno dei simboli più suggestivi del nostro territorio: l'olivo secolare. Battesimo pubblico per “Olivinopoli”, un entusiasmante fumetto che racconterà delle piante di ulivo dai volti umani ai bambini di tutto il mondo.

E ancora, è stata lanciata l'iniziativa “Adotta un albero di Olivinopoli” aperta a tutti coloro i quali hanno a cuore le sorti di

queste splendide e maestose opere d'arte create dalla Natura. Due iniziative di grande valore sociale e culturale, ancor prima che economico, che erano già state presentate ufficialmente a Palazzo Adorno, con il benestare della Provincia di Lecce che sostiene entrambe le iniziative.

“Gli ulivi secolari sono il tesoro del Salento - ribadisce Pantaleo Piccinno, presidente di Coldiretti Lecce, tra i promotori del progetto di adozione degli alberi centenari - un tesoro che ha davanti un futuro fragile: dal 2013 verranno azzerati gli incentivi comunitari e gli olivicoltori avranno serie difficoltà a continuare a produrre. Questo non è però solo un problema economico perché gli ulivi sono la pelle, sono il volto del Salento. Ed è per questo che chiediamo il supporto di tutta la collettività, di tutti i settori, dalla cultura, all'arte, allo spettacolo, al turismo. Una siner-

gia ora più che mai fondamentale”. Nel corso della serata è stato prodotto l'olio in diretta in piazza con il frantoio mobile. E dal successo dell'iniziativa, affollata di residenti, turisti, personalità politiche, del mondo istituzionale e culturale, emerge chiaramente la sensibilità ormai diffusa tra i salentini verso le problematiche legate all'ambiente e alla tutela del paesaggio. Un paesaggio che non può prescindere dai milioni di alberi di ulivo che puntellano da Nord a Sud l'intera Puglia e che dovrebbero essere considerati un patrimonio della collettività e non una semplice fonte di reddito del mondo agricolo. E proprio questa condivisione nella tutela e nella valorizzazione dell'olivicoltura chiede Coldiretti. “Una difesa di una pianta millenaria che è alla base del nostro patrimonio paesaggistico, economiche, e perché no, anche culturale”, conclude Piccinno. ■



# 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

#### INFORTUNI AGRICOLI

Richiamiamo nuovamente gli obblighi in capo al TITOLARE di AZIENDA CD e ai DATORI di LAVORO per la denuncia degli infortuni sul lavoro. La ritardata presentazione comporta, alla luce delle attuali disposizioni di Legge, sanzioni amministrative oppure decurtazioni dell'indennizzo in funzione dei giorni di ritardo. Si ricorda che la presentazione della denuncia deve essere effettuata alla sede INAIL e al Comune dove è successo l'evento infortunistico. Tante persone sono ancora convinte che il certificato rilasciato dall'Ospedale o dal Pronto Soccorso sia valido quale denuncia di infortunio ma purtroppo non è così perché è il datore di lavoro o il titolare di azienda a doversi attivare e presentare la denuncia **entro e non oltre le 48 ore** dal momento in cui è avvenuto l'evento. La inosservanza di questo obbligo di legge comporta pesanti sanzioni amministrative e/o il mancato riconoscimento delle indennità spettanti per l'evento infortunistico verificatosi. *Per qualsiasi necessità rivolgetevi presso i nostri uffici per avere **tutta l'assistenza necessaria e gratuita** per l'espletamento di tutte le formalità previste dalla Legge.*

**Tutte le aziende assuntrici di manodopera agricola** devono, inoltre, essere in possesso di un apposito registro infortuni vidimato dalla sede ASL competente per territorio. Tale obbligo invece non sussiste per le aziende CD non assuntrici di manodopera. Tutte le aziende interessate possono rivolgersi alle nostre sedi per provvedere al versamento dei diritti all'ASL e per la vidimazione dell'apposito registro.

#### MALATTIE PROFESSIONALI

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

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

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

#### ONERE DELLA PROVA

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

Dal 1988 è stato introdotto il **sistema misto**: da tale data viene considerata malattia professionale qualsiasi malattia di cui sia provata la causa di lavoro. Pertanto, accanto alle malattie di cui alle vecchie tabelle - per le quali continua a vigere la presunzione d'origine - sono divenute indennizzabili tutte le malattie causate dal lavoro, per le quali

se non comprese in tabella, **l'onere di provare l'origine lavorativa grava sul lavoratore**. Nel caso delle malattie non tabellate, dunque, il problema principale è quello di dimostrare l'avvenuta esposizione al rischio, con riferimento alle mansioni svolte, alle condizioni di lavoro, alla durata e all'intensità dell'esposizione.

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

Le tabelle oggi in vigore sono state introdotte con il D.P.R. n. 336/94 ed hanno visto l'inserimento di nuove lavorazioni, l'ampliamento di altre già precedentemente previste, la scomposizione di alcune attività e l'eliminazione di altre che le moderne tecnologie hanno fatto scomparire. Con queste nuove tabelle il legislatore ha cercato anche di ridurre le fonti di contenzioso, correggendo alcune incertezze interpretative che erano presenti nella precedente formulazione e puntualizzando le previsioni delle precedenti tabelle, anche alla luce delle moderne tecniche di laboratorio, che permettono indagini più precise ed accurate. In particolare, si è cercato di ridurre al minimo i dubbi diagnostici, prevenendo specifiche situazioni cliniche, strumentali e di rischio lavorativo per tutte quelle patologie per le quali si poneva il problema di ponderare la consistenza concausale del fattore lavorativo.

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

#### SORDITA' DA RUMORI

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

#### SILICOSI

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

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

#### BRONCOPNEUMOPATIE

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

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

NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS • NEWS

# Cibo a km 0, business da 3 miliardi

Nel Bel Paese una virtuosa rete di 63mila spacci aziendali, cinquecento mercati, 18mila agriturismo ed oltre 1.200 distributori di latte fresco

Come molti italiani che hanno speso 3 miliardi in un anno per acquistare prodotti a chilometri zero direttamente dal contadino, anche la first lady Michelle Obama ha scelto di offrire a 39 first ladies, presenti a New York per l'Assemblea Generale dell'Onu un pranzo in fattoria preceduta da una breve visita per esaminare in campo i prodotti portati a tavola. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare l'impegno della first lady statunitense a favore del cibo a chilometri zero che non deve subire lunghi trasporti con mezzi inquinanti. Una decisione in linea - precisa la Coldiretti - con l'inaugurazione del mercato degli agricoltori (farmers market) a due passi dalla Casa Bianca dove è stato anche realizzato un orto biologico con l'obiettivo dichiarato della first lady di educare i ragazzi al consumo di cibi sani, come la frutta e verdura locale del territorio. E proprio dall'orto presidenziale sono stati raccolti i pomodori offerti per pranzo insieme verdure utilizzate per la ratatouille "serviti" agli ospiti da Michelle Obama allo Stone Barns Center, azienda agricola no-profit a poche decine di chilometri a nord di New York utilizzata anche come fattoria didattica per l'educazione dei più giovani alla campagna e alla sana alimentazione. Sul piano ambientale si stima - sottolinea la Coldiretti - che ogni pasto percorre in media quasi duemila chilometri con aerei, navi o camion, ma consumando prodotti locali, di stagione e a chilometri ze-

ro e facendo attenzione agli imballaggi, una famiglia può arrivare ad abbattere le emissioni di gas serra fino a mille chili di anidride carbonica l'anno. Anche per questo cresce la sensibilità dei consumatori ed aumentano quanti acquistano, anche in Italia, direttamente dai produttori agricoli tagliando le intermediazioni. Più di 3 miliardi di euro sono stati spesi dagli italiani in un anno per gli acquisti di prodotti a chilometri zero che possono contare su una rete di oltre 63mila imprese agricole, 18mila agriturismi, 500 mercati degli agricoltori di Campagna Amica, quasi 1200 distributori di latte fresco oltre a decine di ristoranti, mense, osterie, botteghe, consorzi agrari, cooperative, agri-asili, vinerie, pescherie, pizzerie e gelaterie dove si servono prodotti locali e di stagione, secondo un monitoraggio della Coldiretti. Si stima peraltro - sostiene la Coldiretti - che oltre a garantire un risparmio medio del 30 per cento nel prezzo di acquisto a parità di qualità, i prodotti alimentari freschi come la frutta e verdura a chilometri zero, acquistati al mercato degli agricoltori o direttamente nelle aziende agricole, durano fino a una settimana in più rispetto a quelli dei canali di vendita tradizionali perché provengono direttamente dalle aziende limitrofe, non devono subire intermediazioni commerciali, conservazioni intermedie in magazzino e lunghi trasporti che compromettono la freschezza degli altri prodotti prima di arrivare sul banco di vendita. ■



Michelle Obama è un'assidua frequentatrice del farmers market di Washington

## Premio Vrani a "Le Costantine"



Si è svolta il 18 luglio, nel suggestivo scenario del **Castello di Borgagne**, la consegna del prestigioso "Premio Vrani".

L'importante riconoscimento, giunto alla sua **XX edizione** e conferito quest'anno alla Fondazione "**Le Costantine**" di Casamassella, viene assegnato a persone o associazioni meritevoli di aver onorato, difeso, valorizzato e divulgato il buon nome del Salento in Italia e all'estero. Il premio è stato consegnato a **Maria Cristina Rizzo**, presidente della Fondazione Le Costantine. Una realtà costituita nel 1982 per volontà della nobildonna Giulia Starace e di sua cugina Lucia De Viti De Marco, nasce senza scopo di lucro, con fine esclusivo di pubblica utilità. Mira a favorire una sana crescita intellettuale e morale della comunità locale e incoraggiare i giovani a operare nel paese natio con dignità e serenità, per questo rispecchia perfettamente lo spirito del Premio Vrani. Una realtà quella di Casamassella in cui si trovano a convivere più anime: la tessitura artigianale "*Giulia e Arakne*", che con la sua produzione di manufatti tessili realizzati con antichi telai a quattro licci, riprende tradizioni e tecniche risalenti a centinaia di anni fa (l'antica tecnica dei "pinti" o la più recente detta "a fiocco"); l'agricoltura biodinamica (pulita ed etica che lavora per la fertilità della terra e la qualità degli alimenti) che dimostra in modo rinnovato e moderno come il lavoro dell'uomo possa essere in piena armonia con le leggi della natura; infine l'ospitalità anche per disabili nella Casa per Ferie denominata *Casa di Ora*, ottenuta dal sapiente restauro di una vecchia masseria in cui tutti possono vivere i propri bisogni alternativi alla quotidianità nella più ampia autonomia possibile.

## Nuovo Ufficio di Zona a Lecce e nuovi incarichi

L'Ufficio di zona della Coldiretti prima ubicato in via Mario Bernardini n. 15 a Lecce, è stato trasferito dal 1 ottobre presso la nuova sede in via Dei Ferrari n. 40, a 50 metri dalla sede provinciale. La responsabilità del nuovo ufficio è stata assunta da Damiano Rollo, già segretario di zona a Campi, che ha assunto altresì l'incarico di nuovo responsabile provinciale della PAC, in sostituzione della sig.ra Maria Teresa Buttazzo, chiamata a svolgere l'incarico di responsabile provinciale del progetto "Campagna Amica". L'incarico di Segretario di zona di Campi è stato affidato al segretario di zona di Leverano Cosimo Greco.

NELLA MENTE DEI CONSUMATORI

# Il vino costoso è più buono?

I sorprendenti risultati di uno studio sul rapporto tra prezzo e qualità

**Pubblichiamo di seguito un'interessante ricerca scientifica pubblicata sulla rivista Le Scienze del luglio scorso. I risultati emersi dall'indagine dimostrano come i viticoltori salentini abbiano imboccato la giusta strada nello scegliere di impegnarsi nella produzione di vini con un giusto rapporto tra qualità e prezzo. Buona lettura.**

Nel 2008 la rivista "Journal of Wine Economics" ha pubblicato uno studio statistico sull'apprezzamento del vino: 506 persone hanno partecipato a 17 sessioni di degustazione con 523 vini diversi per un totale di 6.175 degustazioni organizzate dal critico Robin Goldstein. Il vino è presentato in doppio cieco, ovvero né la persona che serviva né il degustatore conoscevano l'identità del vino, il prezzo o altre caratteristiche oltre al colore.

Ogni partecipante all'avvenimento doveva dare un voto, da uno a quattro, al vino assaggiato. Il prezzo delle bottiglie variava da 1,65 a 150 dollari. I partecipanti erano di età compresa tra 21 e 88 anni e rappresentavano una varietà di classi sociali. Il 12 per cento poteva, in qualche modo, considerarsi più esperto, per esempio, perché aveva seguito un corso di sommelier oppure lavorava nell'industria del vino.

I voti della degustazione sono stati sottoposti all'analisi statistica da ricercatori dell'Università di Stoccolma e dalla Yale University, cercando di mettere in relazione il prezzo della bottiglia con il gradimento ottenuto. I risultati

sono stati sorprendenti. I ricercatori hanno trovato una leggera correlazione negativa tra prezzo e gradimento. In altre parole, all'aumentare del prezzo il vino è leggermente meno apprezzato.

Se tuttavia si tiene solo conto del giudizio degli esperti la correlazione non è più negativa, anche se il piccolo campione statistico non permette di stabilire se la correlazione sia positiva, cioè se ef-

giudizio può essere influenzato? E' quello che ha cercato di stabilire un altro gruppo di ricerca, questa volta californiano. A 20 persone è stato somministrato vino, chiedendo di valutarlo, mentre erano monitorate da una macchina per la risonanza magnetica funzionale. In pratica gli scienziati potevano osservare in tempo reale quali aree del cervello venivano irrorate dal sangue e attiva-

Il risultato è stato che i soggetti dichiaravano di apprezzare di più il vino quando veniva indicato un prezzo alto, anche se il vino era lo stesso. Che il prezzo possa alterare il gradimento di un bene, modificando le aspettative, era già noto. Il fatto interessante di questo studio è che per la prima volta è stata osservata l'attività dei soggetti coinvolti nell'esperimento. Nell'area cerebrale re-



*Il vino venduto a caro prezzo non è sempre considerato quello più pregiato. Una ricerca vi svela il perché*

fettivamente un vino più costoso venga apprezzato di più dagli esperti. Quindi i ricercatori avrebbero scoperto che il giudizio degli esperti è diverso da quello dei non esperti, suggerendo che per i non esperti usare i giudizi degli esperti per acquistare vino può non essere la strategia migliore.

Che succede se gli assaggiatori conoscono il prezzo del vino? Il

te. Ai soggetti è stato fatto credere che avrebbero assaggiato cinque diversi Cabernet Sauvignon. L'unica informazione fornita era il prezzo del vino. In realtà i vini erano solo tre, di cui due somministrati due volte, con prezzi diversi. Un vino venduto a 90 dollari a bottiglia è stato presentato la metà delle volte con il suo vero prezzo, l'altra metà con il prezzo di 10 dollari. Allo stesso modo un vino da 5 dollari è stato anche presentato come se costasse 45 dollari.

sponsabile dell'interpretazione degli stimoli primari del gusto come la dolcezza non si sono registrate attività differenziate: quest'area non è ingannata dal prezzo e il gusto viene percepito nello stesso modo. A un livello cognitivo più elevato, invece, nella corteccia orbito-frontale, dove vengono codificate le esperienze di piacere derivanti dall'odore e dal sapore, a un prezzo più alto corrispondeva una maggiore irrorazione sanguigna e una soddisfazione maggiore.

Pare quindi che l'aumento di piacere derivante dal consumo di prodotti costosi, almeno in campo gastronomico, sia un effetto reale e più complesso di quanto si credesse fino ad oggi. ■

## 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 Dei Ferrari, 40 - Tel./fax 0832.277663

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

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 novembre)

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

## terra salentina..

*Direttore responsabile*

**Saverio Viola**

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

*Direttore editoriale*

**Giorgio Donnini**

*Segreteria di Redazione*

**Fabio Saracino**

*Sede*

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

*Stampa*

Cartografica Rosato - Lecce