



Stabilizzato il costo del lavoro al Sud

Il presidente Sergio Marini: "Dalla Legge di stabilità provvedimenti fondamentali"

“È stato evitato un aumento insostenibile del costo del lavoro che avrebbe messo a rischio 50mila posti di lavoro nelle campagne del Mezzogiorno, delle aree svantaggiate e montane”. È quanto ha affermato il presidente della Coldiretti, **Sergio Marini**, in riferimento all'approvazione definitiva al Senato della legge di stabilità che prevede importanti misure per il settore agricolo come la stabilizzazione delle agevolazioni contributive per le imprese agricole delle aree sottoutilizzate e di montagna e di quelle fiscali per i coltivatori diretti e gli imprenditori agricoli professionali che acquistano terreni (la cosiddetta piccola proprietà contadina) nonché l'abrogazione degli aumenti previsti per l'assicurazione generale obbligatoria per lavoratori dipendenti, autonomi e coltivatori diretti.

“Sono state responsabilmente accolte da parte del Governo e del Parlamento le richieste formulate dalla Coldiretti, con la manifestazione del 23 luglio scorso di diecimila agricoltori a Bari dove - ha concluso Marini - era stato assunto un importante impegno bipartisan da parte della senatrice Colomba Mongiello e del presidente della Commissione Bilancio del Senato e relatore della manovra finanziaria Antonio Azzollini ai quali va, insieme a tutti gli altri parlamentari che si sono impegnati in questa battaglia, il ringraziamento dell'agricoltura italiana”.

Come si ricorderà, a far data dal 1 agosto 2010 per zone agricole montane e per zone agricole svantaggiate sarebbe scattato 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 gior-



Dall'alto in senso orario, due momenti della manifestazione a Bari della Coldiretti, la senatrice Colomba Mongiello e il presidente della Commissione bilancio del Senato, Antonio Azzollini

nate denunciate per gli operai a tempo indeterminato (+ 963.356 giornate). La mancata proroga avrebbe colpito il processo di maggiore trasparenza nei rapporti di lavoro messo in atto dagli imprenditori onesti che sono spesso esposti al fenomeno della concorrenza sleale di soggetti che sfruttano la manodopera illegale e l'occupazione in nero.

Mantenere la stabilità del costo del lavoro rappresenta per Coldi-

retti un elemento necessario per promuovere il buon lavoro e riconoscere un concreto vantaggio competitivo a quelle imprese che hanno reale interesse a permanere nella legalità e nel sistema contrattuale. Peraltro il settore agricolo nazionale già sconta livelli di pressione contributiva ben più alti della media europea e nettamente superiori a quelli vigenti nei paesi primi competitori del settore agricolo (Italia 43% - Gre-

cia 10,00% - Gran Bretagna 12,80% - Spagna 15,50% - Germania 17,70% - Polonia 19,89%).

E per evidenziare gli impegni ottenuti con la grande manifestazione del 23 luglio, si sono riuniti lo scorso 10 dicembre a Bari i quadri dirigenti della Coldiretti Pugliese, alla presenza dello stesso senatore Azzollini, per sottolineare il contributo della Puglia al percorso di coerenza per costruire il futuro della filiera agricola tutta italiana e che ha portato all'atteso risultato di vedere finalmente stabilizzate le agevolazioni contributive per il mezzogiorno e per le aree svantaggiate. ■

Accordo

Nasce la filiera dell'olio d'oliva



■ a pagina 5

A tavola

Tornano di moda i sapori antichi



■ a pagina 3

L'azienda

Vini rossi Igt firmati Venneri



■ a pagina 7

L'INTERVISTA

"Esercenti e agricoltori, intesa possibile"

Il direttore di Confesercenti, Antonio Schipa, pronto a sposare la filosofia del "km 0". "Sì ai prodotti locali nei negozi. Valutiamo iniziative comuni"

Cresce in tutta Italia la voglia di alimenti a "km zero", ossia con una tracciabilità territoriale ed una distanza tra il luogo di acquisto e quello di produzione di massimo 40 chilometri. Abbiamo chiesto ad **Antonio Schipa**, a capo di Confesercenti Lecce, che tipo di rapporto si può instaurare tra mondo del commercio e mondo agricolo per ottimizzare la distribuzione di prodotti locali nel territorio.

Anche il Salento, con il successo del mercato "Campagna Amica" targato Coldiretti dimostra di essere sensibile all'acquisto di prodotti del territorio. Confesercenti potrebbe avere un ruolo chiave nella diffusione di questi prodotti sugli scaffali dei negozi del Salento?

"L'attenzione dei consumatori verso i cosiddetti alimenti a km 0 è enormemente cresciuta negli ultimi anni così come l'interesse a conoscere la tracciabilità di tutti i prodotti, soprattutto di quelli alimentari. I consumatori sono sempre più informati e ciò ha accresciuto la consapevolezza che acquistare prodotti "vicini" fa bene alla salute ma anche all'economia locale. L'iniziativa Campagna Amica risponde a questa nuova



Il direttore di Confesercenti, Antonio Schipa

consapevolezza dell'opinione pubblica, ma bisogna stare attenti a non intaccare quella delicata rete del piccolo commercio che è l'unica a garantire, da sempre, un fecondo rapporto di fiducia con il consumatore sulla qualità dei prodotti. Anche perché la vendita diretta di prodotti a km 0 non potrà mai essere capillare quanto la rete del piccolo commercio che copre ogni città, ogni paese, ogni rione del Salento".

In che modo coltivatori ed

esercenti possono allora interagire virtuosamente?

"Credo fermamente che si possa lavorare in sinergia, conoscendosi meglio, superando diffidenze e contrapposizioni inutili e dannose per tutti, essendo, nello stesso tempo, estremamente chiari sui distinti ruoli: quello dei produttori e quello degli esercenti. La vendita diretta con l'iniziativa Campagna Amica può essere importante per sensibilizzare i consumatori e far conoscere i prodotti locali ma ri-

schia di diventare un'iniziativa estemporanea se poi quegli stessi prodotti non vengono venduti nella rete del piccolo commercio che quotidianamente serve il cittadino".

Coltivatori ed esercenti potrebbero insieme offrire un'alternativa all'omologazione dei prodotti proposti dalla grande distribuzione?

"Certamente. Superando gli steccati a volte strumentalmente frapposti tra chi non ha interesse a questa unità di intenti, si potrebbe lavorare insieme per far conoscere meglio i prodotti del territorio ma soprattutto per farli distinguere da tutti gli altri di dubbia provenienza e, dunque, a rischio per gli stessi consumatori".

Quali iniziative comuni si potrebbero avviare per diffondere sempre più la filosofia del "prodotto a chilometro zero" con vantaggi reciproci per agricoltori e commercianti?

"Iniziative promozionali comuni, nelle piazze ma anche nelle scuole, partecipazioni unitarie a fiere e a manifestazioni specializzate sono i primi progetti che si potrebbero mettere in cantiere insieme con l'obiettivo di rafforzare il rapporto tra il mondo dei produttori agricoli e quello degli esercenti, che è di per sé un fatto estremamente positivo. Questi contatti, con lo scambio di conoscenze sui prodotti, potrebbero costituire la base per intrecciare rapporti commerciali nuovi, una sorta di patto per il Salento fra agricoltori e contadini da una parte e piccoli esercenti dall'altra con l'obiettivo di fornire un paniere di prodotti tipici nel segno della qualità. In questo modo si potrebbe venire incontro sia alle esigenze dei produttori, che non sempre trovano conveniente sottostare alle imposizioni della grande distribuzione né possono affrontare le spese per sostenere la vendita diretta, sia agli esercenti che potrebbero così rafforzare l'offerta di qualità e di genuinità, sfruttando la filiera corta del commercio per garantire prezzi concorrenziali. Le ricadute di un patto come questo sarebbero indubbiamente positive per i produttori, per i commercianti e per l'intera economia salentina. Si può fare. Si deve fare. Basta volerlo veramente. Forse è arrivato il momento di provarci". ■

Si impara a fare il pane nella Masseria Stali di Caprarica



A tavola

“Portiamo il nostro Salento in cucina”

Lo chef Andrea Serravezza invita i colleghi ad una riflessione sulla cattiva abitudine di trascurare gli alimenti del territorio

“**S**alento resto del mondo: 0 a 10. Purtroppo spetta a me, operatore del settore commentare questa spiacevolissima partita dal risultato fin troppo eloquente e anche benevolo, se teniamo presente la moltitudine di prodotti alimentari che ogni momento ci cascano addosso dai mercati di tutto il mondo. Ma davvero sono così bravi i nostri competitor mondiali a invaderci con i loro pseudo prodotti, o siamo noi così poco storicamente e affettivamente legati al nostro corteggiato territorio? Gamberoni argentini, mazzancolle tropicali, vongole indo-pacifiche, entrecote brasiliana, fave secche dell’America latina, scorfani dell’Atlantico, limoni del Cile, arance marocchine, olive nere spagnole, carne irlandese, tonno indiano, ma sono sicuro di dimenticare qualcosa. Ritengo che sarebbe opportuno tutelare il made in Italy a casa propria, oltre che combattere le imitazioni e i doppiopioni fuori dal territorio. Certo signori miei, si tratta proprio di doppiopioni che adesso sono diventati elemento comune in tutti i ristoranti del Salento e non solo. Non mi dite che adesso anche la figura del cuoco deve andare altrove per valorizzare il proprio territorio. Già, immaginate se io andassi fuori dall’Italia o comunque in un’altra zona che non sia il Salento e aprissi una catena di ristoranti dove si trasformano solo prodotti del Salento: credo che la mia azione comincerebbe a cambiare un po’ le cose, certo, perché il piccolo imprenditore pur di fare business comincerebbe a produrre per me. È anche colpa di chi ci rappresenta perché ogni volta che si parla di territorio, si parla di enogastronomia in senso molto vago e ci si sofferma solo su olio e vino come prodotti che ci contraddistinguono, ma non è assolutamente vero. E gli altri prodotti dove sono finiti? Fave, piselli, pomodori, ortaggi secchi, latticini, farine, pesce azzurro, olive cel-line. Qualcuno sostiene che i contadini non ci sono più e che non esiste più il passaggio generazionale delle aziende da padre in figlio. È vero in parte, l’altra parte sta nell’ignoranza mia nel consumare questi prodotti e mi voglio io addossare tutte le colpe, così nessuno si offende. Siamo in un terri-



Lo chef Andrea Serravezza con il menu a km0 realizzato nel museo del gusto Quoquo di San Cesario

torio con una grande vocazione turistica: se a tutti i turisti che vengono a trovarci facessimo degustare le nostre prelibatezze ci faremmo pubblicità gratuita, invece siamo così bravi a servire a tutti gli stessi prodotti, (del resto del mondo) purtroppo, e così facendo abbiamo procurato un appiattimento dei sapori e dei saperi. Immaginate se nessuno di noi consumasse più uno di questi prodotti, o se si attuasse un vero e proprio “embargo” delimitando i confini della

nostra terra, che sia Italia o Salento, immaginate se un giorno si potesse innalzare un secondo muro di Berlino, il muro del Salento, che impedisca l’ingresso di questi fantomatici prodotti di mare e di terra. Quel giorno forse molto lontano dovremmo tutti ritornare alle nostre origini, coltivando ognuno il proprio orto, potendo così dare vita a un gigantesco colosso mondiale per la distribuzione del prodotto tipico salentino. Il resto del mondo sta vincendo le

battaglie, noi un giorno vinceremo la guerra.

Crede proprio che bisogna rimboccare le maniche per cercare di scuotere la mente di chi quando mangia lo fa soltanto per riempirsi lo stomaco, come se facesse il pieno alla sua macchina. Crede sia arrivato il momento di fare il pieno di gusti autentici, sapori inconfondibili, colori inimitabili: tutto questo è la mia terra, è la nostra terra, il Salento”.

Andrea Serravezza

I buoni sapori antichi che sanno di casa

Come imparare a spadellare ed a preparare deliziosi manicaretti mettendo in pratica la filosofia del “menu a chilometro zero” lanciato da Coldiretti? Lo ha spiegato **Andrea Serravezza**, chef del Patria Palace hotel, in una due giorni tra ricettari, pentole e fornelli che si è svolta il 29 e 30 novembre a Martano. Una divertente full immersion nella cucina creativa mediterranea che ha avuto come scopo primario quello di valorizzare i prodotti tipici della terra salentina, “alla quale io sono molto legato. Profumi e sapori che mi sto impegnando a valorizzare sempre più e che propongo con grande soddisfazione ai clienti del ristorante dell’hotel Patria”, ribadisce lo chef, che ha di-

spensato consigli a piene mani a tutti i partecipanti.

Antipasti, primi, secondi e dessert sono stati creati ed impiattati ad arte, utilizzando esclusivamente prodotti di stagione acquistati direttamente dai coltivatori diretti. “Una cucina densa di sapori della terra, che andremo ad arricchire con il buon pesce azzurro del Mediterraneo, creando gustose contaminazioni fra terra, mare, masseria e forno”, insiste Serravezza.

Il corso, oltre ad essere a chilometro zero, è stato anche a costo zero per i partecipanti grazie al contributo della ditta “Nocera Frigor” di Martano, che ha messo anche a disposizione le sale dell’azienda.

L'angolo dell'agronomo

Indimenticabili sapori di una cena a Km 0

Tavole imbandite con i migliori prodotti del Salento, un'atmosfera conviviale e tanta allegria per la prima conferenza da tavola targata Coldiretti nel Museo del gusto



di ANTONIO BRUNO*

Nel museo del gusto "Quoquo" di San Cesario si è tenuta il 29 ottobre "La conferenza da tavola". L'evento è stato realizzato dalla Coldiretti con il contributo della Camera di Commercio, in collaborazione con "La Matrabanca", associazione di chef e maitre e con la rivista "quiSalento". C'erano tutti nella via più vecchia e antica del paese intitolata a Sant'Elia, riuniti in un luogo magico senza tempo che fu delle foglie di tabacco oramai scomparse.

In tanti immersi nell'ampio salone fatto di colonne che sostengono le volte a stella che per secoli hanno fatto da cielo a generazioni di "fimmene ca scianu allu tabaccu". Alle donne era riservato il lavoro "alla fabbreca" (fabbrica) in cui le foglie venivano lavorate da quelle mani sapienti istruite dalle "mèscie" (maestre) che tenevano d'occhio quelle ragazze del sud, che lasciavano intravedere gli occhi sempre vispi sotto quel fazzoletto che proteggeva le loro chiome; donne che popolavano una terra illuminata da un sole cocente che crea il giallo senz'acqua e che, nonostante ciò, continua a pulsare di vita attiva e genuina.

Titti Pece, padrona di casa, ci guida verso quelle preziose pubblicazioni che narrano una storia che è propria delle donne, le stesse che si occupano da sempre dell'alimentazione del Mondo; le donne che hanno creato il Mondo e che continuano a crearlo ogni volta che mettono al mondo un figlio; donna che si prende cura dell'uomo che la protegge e che rappresenta una sicurezza per i suoi figli.

La vita è legata al cibo, alla sapiente ricerca di frutti, di erbe, di semi ma è anche legata alla loro cottu-



ra insieme a quella delle carni; di quegli animali che erano stati catturati dall'uomo che poi, nei millenni, avrebbe imparato a "non ammazzare" per addomesticarli, in modo da farne un aiuto e un alimento.

Titti Pece che mette in scena una narrazione della vita vera, fatta di carne e sangue, di profumi e di odori, una vita a cinque dimensioni nella quale la vista rappresenta la quarta e il gusto la quinta! Capite cos'è accaduto durante quella cena? Suggerimenti senza soluzione di continuità a San Cesario.

Pantaleo Piccinno, presidente della Coldiretti, è molto soddisfatto quando afferma una verità che pochi conoscono: "Gli agricoltori non sono produttori di derrate alimentari. Sono invece produttori di cibo, di benessere, di piacere e di salute". Nella "Conferenza da tavola", dei piatti preziosi e gustosi si è occupato Andrea Serravezza, chef salentino, Bocuse d'Or 2010, che con le sue creazioni ci delizia, ci coccola in un'esplosione di gusto e di bellezza.

Ma ciò che mi ha colpito di più nella conferenza è stata la *lectio magistralis* di **Dario Stefano**, assessore alle Risorse agroalimentari della Regione, con una riflessione sulle opportunità offerte dalla realizzazione di un piano di sviluppo sinergico tra agroalimentare e turismo, tutte e due risorse naturali del nostro territorio. Compito della politica è pianificare e programmare interventi di sviluppo che siano funzionali alle proposte presentate dagli stakeholders. Compito della politica è selezionare quelle proposte che hanno lo sguardo rivolto alla ripresa occupazionale nei

settori agroalimentare e turismo, che rappresentano il volano dello sviluppo dell'economia del Salento e delle Puglie. Già! Chissà perché gli stranieri non conoscono la Puglia ma le Puglie. Avete letto proprio bene gli stranieri sanno perfettamente che non esiste una Puglia sola ma le Puglie.



Titti Pece, ideatrice del museo "Quoquo"

Ma d'altra parte non "Puglie" ma "Puglia" è la voce accolta nell'art. 131 della Costituzione della Repubblica Italiana. Perciò gli stranieri che ancora oggi preferiscono chiamare la nostra regione con il termine "Puglie" devono avere una ragione ben precisa se continuano a farlo, una ragione che è presente nella coscienza degli abitanti di questa penisola.

Pasolini pensava di raccogliere gli appunti di un suo viaggio in un volume "Le Puglie per il viaggiatore incantato", titolo che lo scrittore romano diede al libro di reportage nei

nostri territori. Lo so, voi come me vi starete chiedendo come mai anche lui insiste nel plurale Puglie e non nel singolare Puglia.

Ma anche Ungaretti scrive nei suoi otto racconti del viaggio nelle "Puglie" pubblicati sulla Gazzetta del Popolo dal febbraio al settembre del 1934. Nelle pagine del Nuovo Quotidiano di Puglia del 21 giugno 2010 l'editore **Paolo Pagliaro** scrive: "La "salentinità" è un sentimento, una condizione psicologica, un privilegiato rapporto d'amore. E' salentina la musica, la moda, la località turistica presa d'assalto, l'industria del vino, i tamburelli della Notte della Taranta, sbarcati anche in Cina. E' salentino il barocco, sono salentini i Negramaro, i Sud Sound System, ed Al Bano. Rodolfo Valentino e Tito Schipa hanno realizzato il sogno americano. E ci sono anche gli stilisti, come Calignano e Capasa. Ci sono i jeans della Meltin'pot che vantano migliaia di clienti da un capo all'altro del globo. Ma il Salento è anche narrazione, quella di Winspeare, che predica la necessità di un "collante culturale" per tenere insieme le Puglie. Sì, le Puglie."

Quante suggestioni nella notte di San Cesario. Certo che c'erano proprio tutti e c'erano le sensibilità, le emozioni e il calore di una terra che si è riunita per stabilire relazioni e per narrare la nostra storia che è quella che i nostri padri ci hanno raccontato e che i nostri figli racconteranno ai loro figli. Già! Perché lo sappiamo tutti che è questo l'unico modo che permette di divenire eterni. ■

*Dottore agronomo ed esperto di Storia del territorio

Sinergie virtuose

Nasce la filiera italiana dell'extra vergine

Siglato ufficialmente nei giorni scorsi l'accordo tra Unaprol e Oleificio Mataluni per il marchio Lupi I.O.0% qualità italiana

Data storica il 19 novembre 2010 per la Coldiretti Puglia. Protagonista, infatti, nell'accordo siglato ufficialmente tra Unaprol (consorzio olivicolo italiano) e il gruppo Mataluni Oleifici alla presenza degli esponenti e del vasto pubblico di produttori del settore olivicolo intervenuti alla presentazione di “Il valore dei progetti integrati. La tracciabilità di filiera e l'esperienza di I.O.0% Qualità italiana”

Nell'ambito del progetto Coldiretti “Realizzazione di una filiera agricola tutta italiana”, la delegazione pugliese può, dunque, vantare di aver messo a segno il risultato dell'operazione economica per cui si è lavorato molto. Nasce così in Puglia la prima filiera tutta italiana, in cui il mondo degli agricoltori e dell'industria alimentare si incontrano e praticano un dialogo diretto con la Gdo senza il coinvolgimento di intermediatori o figure terze.

Evidenti i vantaggi per tre categorie che si interfacciano sul mercato: i produttori acquisiscono un maggior vantaggio retributivo; l'industria si dota di un olio di qualità; i consumatori hanno possibilità di indirizzarsi verso un prodotto di qualità al giusto prezzo.

La finalità delle parti in causa, produttori e industriali, non si limita alla semplice vendita del prodotto, ma anche alla tutela e promozione nel mondo del vero olio extra vergine di oliva I.O.0% qualità italiana. Attraverso la creazione del consorzio Evolio, l'industria si impegna ad acquistare dai produttori italiani aderenti a Unaprol olio extra vergine e a pagarlo e commercializzarlo secondo un prezzo congruo sulla base delle caratteristiche di qualità del prodotto.

Massimo Gargano, Presidente di Unaprol: “E' un giorno di festa perché si è concluso un accordo concreto tra gli olivicoltori e gli industriali. Il risultato conseguito acquisisce maggior significato proprio nella settimana in cui la dieta mediterranea è diventata patrimonio dell'umanità”. “Certo - aggiunge Gargano - è un settore in difficoltà. Il prezzo cala e i consumi aumentano. Il problema va individuato in chi mette sugli scaffali



Accordo storico sull'olio extravergine siglato il 19 novembre a Bari

bottiglie a un costo minore di quello di produzione. Dobbiamo difendere la nostra qualità e la buona rappresentanza degli interessi. Dimostriamo che si può competere con la qualità e ciò è possibile farlo con le regole. Il marchio I.O.0% Qualità Italiana lo garantisce”.

Con il nuovo marchio I.O.0% Qualità Italiana, Unaprol realizza un sistema concreto per la tracciabilità della filiera a certificazione e tutela della qualità dell'olio extra vergine di oliva. Diventa possibile, infatti, per mezzo del codice presente sulle etichette di una bottiglia di olio di un'azienda partecipante al programma, conoscere il luogo di origine delle olive, l'azienda agricola produttrice, le varietà di olive, il frantoio di molitura, le caratteristiche organolettiche e sensoriali di quell'olio extravergine e, persino, gli abbinamenti gastronomici consigliati.

In questo senso opera l'accordo siglato a Bari. L'olio venduto con lo storico marchio Lupi, e sotto la scrupolosa attenzione del Gruppo Mataluni, sarà presentato sul mercato con il marchio I.O.0% Qualità Italiana.

“Qualità e trasparenza sono le due parole d'ordine su cui si deve muovere la filiera realizzata per offrire al consumatore la qualità di un prodotto che sappia esprimere il territorio, le differenze varietali e sensoriali”. Queste sono le parole di **Biagio Mataluni**, presidente degli oleifici Mataluni. “Abbiamo scelto il marchio Lupi perché ha un

posizionamento più alto sul mercato e perché i consumatori ne riconoscono il pregio. Così, pur cercando di rimanere nello stesso segmento di mercato, lo abbiamo messo sullo scaffale a 1 euro in più. Ciò ci consentirà di dare il giusto guadagno ai produttori. Dategli tempo, e costruiremo un grande futuro per tutti”, chiosa il presidente Mataluni

Le autorità presenti hanno riconosciuto il valore dell'iniziativa e hanno espresso consenso sulle affermazioni degli attori dell'accordo. **Paolo Russo**, presidente della Commissione agricoltura della Camera, osserva: “E' stata realizzata una filiera etica. Ciò consente un'offerta certa e tutta italiana ai consumatori, una redditività agli agricoltori e, soprattutto permette di competere con la Gdo. E' sulla tracciabilità assoluta del prodotto finale, sull'etichettatura che si gioca la partita per il reddito dell'impresa agricola”.

Dello stesso avviso la senatrice **Colomba Mongiello**, membro della nona Commissione agricoltura del Senato. “La Puglia - dice - è la prima in Italia a produrre olio di oliva con un balzo del 6%. Si produce di più, ma non c'è il giusto prezzo. Il problema è nelle infrastrutture carenti, nella sicurezza e nei controlli. Il mercato è drogato perché il falso made in Italy produce un valore aggiunto che sottrae forza ai nostri prodotti che sono i più controllati al mondo. Dobbiamo rendere più strin-

genti i controlli su quanto importiamo”.

Dario Stefano, assessore all'Agricoltura della Puglia e coordinatore della Commissione politiche agricole nazionale, afferma: “Ben venga questa filiera. Il sistema Italia registra un'insufficiente organizzazione della filiera agricola, gestita spesso da altre filiere. E, sicuramente, dà pregio al nostro olio, che ha un valore per tradizione, storia e turismo. La normativa Eu, purtroppo impone elementi di controllo molto rigidi per le aziende italiane. Ma non consente, poi, di difendersi adeguatamente dai competitori extraeuropei che non hanno gli stessi standard qualitativi”.

La vera novità di questa filiera siglata a Bari, è, però nel patto stretto con i consumatori invitati ad esprimersi. **Rosario Trefiletti**, presidente di Ferderconsumatori, sottolinea: “Ai consumatori batte il cuore se difendiamo chi produce. Bisogna dare una redditività a produttori. Perciò facciamo accordi di filiera che vadano nella direzione di una qualità più alta. Promuoviamo strutture di intermediazioni capaci di esprimere la competitività dei prodotti italiani all'estero”.

Anche il generale dei Nas, **Cosimo Piccinno**, spiegando l'azione di controllo svolta dal suo gruppo, dice: “L'Italia non è il paese dove avvengono più frodi, ma dove ci sono più controlli. I Nas difendono la qualità del prodotto di valore italiano”. Per questo da anni il Nucleo Antisofisticazioni e Sanità dei Carabinieri, affianca la Coldiretti con un protocollo d'intesa, nella battaglia contro quelle truffe nel settore agro alimentare che dequalificano il nostro mercato.

La conclusione della presentazione dello storico accordo tra Unaprol e il gruppo Oleifici Mataluni, è giunta dalle parole del presidente Coldiretti Puglia, **Pietro Salcuni**: “Passiamo tutti gli oleifici a controllo. Noi siamo sicuri di come e di quello che produciamo. Abbiamo detto sì alla sicurezza alimentare. Siamo imprenditori che vogliamo stare nella terra, anche se piccola, ma con la cooperazione diventiamo grandi”.

Jlenia Gigante

L'evento

Il Papa benedice il lavoro nei campi

"Rilancio dell'agricoltura decisivo per la rigenerazione etica"
Così Benedetto XVI elogia nell'Angelus il mondo rurale

Un "rilancio strategico dell'agricoltura" è "decisivo" contro la disoccupazione e contro gli eccessi della "industrializzazione". Sono le parole di Papa Benedetto XVI, pronunciate nel corso dell'Angelus di novembre e riferite al recente G20. Il pontefice ha invitato a "rivalutare l'agricoltura non in senso nostalgico ma come risorsa indispensabile per il futuro".

Dopo aver invitato a una revisione profonda dello sviluppo economico globale, sull'onda della crisi, Benedetto XVI ha ricordato che "in questo quadro, appare decisivo un rilancio strategico dell'agricoltura. Infatti, il processo di industrializzazione talvolta ha messo in ombra il settore agricolo, che, pur traendo a sua volta beneficio dalle conoscenze e dalle tecniche moderne, ha comunque perso di importanza, con notevoli conseguenze anche sul piano culturale. Mi pare il momento per un richiamo a rivalutare l'agricoltura non in senso nostalgico, ma come risorsa indispensabile per il futuro".

Il Papa ha poi evidenziato come "non pochi giovani hanno già scelto questa strada, anche diversi lau-



Papa Benedetto XVI invoca una maggiore attenzione per l'agricoltura

reati tornano a dedicarsi all'impresa agricola, sentendo di rispondere così non solo ad un bisogno personale e familiare, ma anche ad un segno dei tempi, ad una sensibilità concreta per il bene comune".

"L'invito del Santo Padre è un incoraggiamento per i quasi centomila giovani che hanno deciso di costruire il loro futuro di lavoro nelle campagne dove rappresentano la componente più dinamica ed innovativa del settore agricolo, nonostante le difficoltà da affrontare ogni giorno ha sottolineato il delegato nazionale di Coldiretti Giovanni Impresa, Vittorio Sangiorgio - Non pochi giovani hanno già scelto questa strada, anche diversi laureati tornano a dedicarsi all'impresa agricola, sentendo di rispondere

così non solo a un bisogno personale e familiare, ma anche a un segno dei tempi, a una sensibilità concreta per il bene comune".

Secondo una indagine della Coldiretti le aziende agricole dei giovani possiedono, infatti, una superficie superiore di oltre il 54 per cento alla media (9,4 ettari rispetto alla media nazionale di 6,1), un fatturato più elevato del 75 per cento della media (18.720 Euro rispetto alla media nazionale di 10.680) e il 50 per cento di occupati per azienda in più.

"Siamo grati al Santo Padre - commenta il presidente della Coldiretti, Sergio Marini - per l'importante riconoscimento che ci conforta e ci responsabilizza nel nostro impegno per garantire un

futuro all'agricoltura italiana. Le difficoltà delle imprese agricole sono il frutto dello stesso arretramento dell'etica sociale nel mercato i cui 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". "Noi ci impegniamo a rimboccarci le maniche - prosegue - 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". ■



Alcuni momenti della Giornata del ringraziamento a Galatina

Coldiretti celebra la Giornata del ringraziamento

Una giornata per ringraziare il signore per i frutti della terra e per rinsaldare i valori etici e religiosi a cui da sempre si ispira il mondo agricolo. Si è svolta il 14 novembre scorso a Galatina, nella chiesa dedicata ai santi Pietro e Paolo, la Giornata provinciale del Ringraziamento, appuntamento annuale della Coldiretti che sancisce l'avvio del nuovo anno agrario. Oltre al presidente Pantaleo Piccinno ed al direttore Giorgio Donnini erano presenti i dirigenti della federazione provinciale e molti soci. A celebrare la santa messa, l'arcivescovo di Otranto, monsignor Donato Negro. Un bel colpo d'occhio i numerosi trattori che hanno attraversato la piazza e lo sventolio delle bandiere gialle della Coldiretti. Tanti i doni della terra posati sull'altare al momento dell'offerta, a ricordare che il lavoro degli agricoltori è fonte di nutrimento e ricchezza e che, come ha ricordato il papa, l'agricoltura contribuisce a restituire eticità e valore sociale all'economia.

L'IMPRESA SI RACCONTA di Daniela Pastore

Profumo di vendemmia

Dieci ettari di vigneti biologici, tre “rossi” Igt, un vincotto da guinness ed altre prelibatezze: ecco la carta vincente dell'azienda Venneri

La campagna è lavoro, ma anche passione, profumo di infanzia, radici familiari che si avvitano, si annodano e si ritrovano, anno dopo anno, al cospetto dello straordinario spettacolo di un vigneto colmo di grappoli rubicondi, pronti ad essere raccolti da mani esperte. Questo rituale solenne prende forma e colore nelle parole di **Antonio Venneri**, imprenditore che con orgoglio scrive sul biglietto da visita “contadino” e che illustra con soddisfazione l'origine, la storia ed i successi dell'azienda di famiglia, in trincea da tre generazioni in agro di Melissano, da secoli terra che ha distillato tonnellate di vino forte e robusto destinato ai mercati blasonati di Veneto, Toscana e Piemonte.

“Anche noi in passato producevamo uva da taglio – spiega l'imprenditore – ma dal 2006 abbiamo avviato l'avventura della vinificazione in proprio, dedicandoci soprattutto a metodi colturali rispettosi dell'ambiente, che sono poi quelli che io ho appreso da piccolo, quando aiutavo mio padre e mio nonno nei campi”. Una scelta in un certo senso obbligata, dal momento che conferire l'uva alle cantine sociali non ripagava neanche delle giornate di lavoro della raccolta. “Siamo passati dalle 60mila lire al quintale dei tempi d'oro, ai 15 euro al quintale delle ultime stagioni. In questo modo non si poteva certo andare avanti”. Meglio puntare sul valore aggiunto di un vino imbottigliato direttamente in azienda, puntando su procedure rispettose dell'ambiente.

Da oltre un lustro i grappoli di uva biologica che maturano nel caldo torrido dell'estate del Salento nei 10 ettari dell'azienda Venneri, vengono così raccolti a mano nel periodo della vendemmia, in piccole cassette, e vinificati nella cantina a vista, dando vita a tre rossi di gusto e carattere: Negroamaro, Primitivo e Sangiovese. Oltre 40mila eleganti bottiglie dal colore scuro e dalla forma affusolata, con tappi rigorosamente di sughero sardo, raggiungono ogni anno le migliori enoteche d'Italia e d'Europa, dalla Germania al Sud della Francia.



Dall'alto in senso orario, la figlia di Antonio Venneri aiuta durante la vendemmia; uno dei “rossi” di casa; il barman Michele Di Carlo utilizza il vincotto Venneri per il “Puglia colada”; l'interno dell'azienda

“Tutti vini Igt, a cui crediamo più che ai vini doc, dal momento che il numero eccessivo di denominazioni nel Salento rischia di frammentare troppo l'immagine dei vini del territorio”, sostiene Venneri.

Ma il nettare di Bacco non è l'unico gioiello di famiglia. L'azienda Venneri si è specializzata anche nella produzione di un vincotto Primitivo dal gusto straordinario, da utilizzare alla stregua di un buon aceto balsamico, su ricette di carne o di verdure, o addirittura come ingrediente clou di un cocktail originalissimo, il “Puglia Colada”, ideato dal barman Michele Di Carlo. Una ricetta a base di succo di pesca e latte di mandorla che spopola fra i turisti. Ed ancora, dai laboratori della cantina escono profumate e fragranti

marmellate, tra cui la stuzzicante marmellata di cipolle rosse alla grappa 903, ottima con formaggi, sia freschi che stagionati, oltre che con arrosti di carne e bolliti. Ed infine, la patata Sieglinda trasformata con l'esclusiva ricetta al vincotto Primitivo agrodolce in un nuovo “cibo da strada”. Uno snack sano e nutriente, dal sapore avvolgente, da consumare come merenda a scuola o come spuntino spezzafame.

Prodotti che si stanno facendo strada tra i migliori negozi gourmand d'Italia. La forza dell'azienda Venneri è quella di una tradizione di valori sani e legami familiari forti. Anche oggi, i successi vengono dalla collaborazione virtuosa tra Antonio, la moglie Rossella, le due giovanissime figlie ed il fratello Rocco. Una pas-

sione di famiglia che coniuga rispetto per la natura, buone pratiche colturali ma anche voglia di innovare e reinterpretare i prodotti del Salento con creatività.

“La cosa che mi sembra strana è che per coltivare come mi hanno insegnato mio nonno e mio padre adesso devo pagare per la certificazione biologica – sorride Antonio Venneri – in realtà il Salento è sempre stato rispettoso dell'ambiente, forse perché il legame con la terra ci ha dato sostentamento e dunque la preoccupazione dei nostri avi era quella di preservare l'ambiente dalle aggressioni”. Ben venga, poi, se dall'attenzione e dalla cura per l'ambiente scaturiscono straordinari vini, fragranti e gustosissime marmellate e prodotti con cui imbandire indimenticabili tavolate. ■

Storia & tradizione

Figli di un Dioniso minore

Sussumaniello, Ottavianello, Impigno, Bianco d'Alessano: storia e vicissitudini dei vitigni autoctoni del Salento, con le loro uve straordinarie e ingiustamente dimenticati



di GINO L. DIMITRI*

Sussumaniello, Ottavianello, Francavidda, Impigno, Bianco d'Alessano. Eccoli gli un tempo diseredati vitigni autoctoni salentini, fratelli dei baresi e foggiani Pampanuto e Bombino con i quali condividevano un passato da cadetti cui – a parte il misero riconoscimento di un'identità plebea se non addirittura stracciona – null'altro era riconosciuto. Tutti figli di un Dioniso minore sì, ma pur sempre chiamati a formare i gloriosi uvaggi che davano corpo e aromi ai più fortunati principi padani e d'oltralpe. Miseri un tempo lo furono, mentre oggi sembra giunta l'ora del loro riscatto. Dal *Nomas* di Lomazzi & Sarli al *Sumanero* delle Cantine Santa Barbara, solo per fare due dei tanti nuovi prodotti del Salento enoico formati da uve "antiche" e riscoperte dai viticoltori e dai consumatori, oggi è tutto un tornare alle radici, tutto un recuperare preziose cultivar sovente rimaste confinate in microparcelle remote o in orti domestici marginali. Prendiamo il Sussumaniello: secondo i rilievi statistici, nel 1991 questo vitigno da molti ritenuto originario della costa dalmata, era coltivato in non più di una settantina di ettari quattro



quinti dei quali vecchi di oltre 30 anni. Questi dati rivelavano drammaticamente come per questa pianta, che aveva fatto la fortuna dei vermouth piemontesi sotto forma di "filtrato dolce", stava ormai scivolando nel baratro dell'oblio e dell'estinzione. Le cause di questa rarefazione erano essenzialmente riconducibili all'inesorabile contrarsi della domanda, parte degli industriali vinicoli settentrionali dei quali l'area di Guagnano e Salice costituiva un importante giacimento e, sul versante tecnico-agronomico, alla senescenza dei "cipponi" ad alberello con il conseguente calo di remuneratività del prodotto specifico. Ma è stata proprio questa peculiarità di bassa produttività a permettere paradossalmente la sua riscoperta, per merito di coraggiosi investimenti imperniati sulla valorizzazione di questo grappolo negletto. E' invece da Ostuni che proviene un'altra perla a bacca rossa dello scenario ampelografico nostrano: l'Ottavianello, parente stretto del francese Cinsaut e probabilmente introdotto qui da noi dal marchese di Bugnano che

già lo coltivava in Campania nel comune di Ottaviano. L'Ottavianello ha un colore rosso rubino, possiede un incredibile nerbo aromatico che si accresce, come la stessa pigmentazione, con il passare degli anni. In tal senso il vino ricavato in purezza da questo vitigno sembra, almeno sotto questo profilo, surclassare il Negramaro che tende a iscurirsi visivamente e talora anche olfattivamente.

Passando alle uve a bacca bianca, l'Impigno concorre con il Francavidda a formare uvaggi semplici e freschi per vini da pasto estivi. Dall'area originario che ricade nell'Alto Brindisino, si sta diffondendo anche nell'Alto Salento. Il Francavidda, a sua volta, proveniente dalle piane ondulate al confine tra le province di Brindisi e Taranto dove storicamente ha risentito delle gelate, guadagna l'attenzione dei viticoltori leccesi convertiti anch'essi alla riconsiderazione di vitigni locali.

Ma se questo fenomeno sembra talvolta rispondere non tanto a ragionate strategie di mercato quanto a iniziative

estemporanee che risvegliano la curiosità dei cultori del buon bere, lo stesso non può dirsi per un'uva "ammiraglia" della flotta enologica salentina quale l'Aleatico. Avviliti da una produzione sfociante nel mare magnum della distillazione e priva delle tanto agognate aspettative economiche, i produttori locali hanno compreso che era giunto il momento di effettuare un investimento che fosse innanzi tutto "culturale"; e a renderli pronti a questa operazione è stato in effetti l'Aleatico, vino versatile e nobile, vino di nicchia, distillabile sì, ma con l'effetto di una fantasmagoria olfatto-gustativa come ben poche ne annovera il settore nazionale delle acqueviti. In tal modo l'Aleatico, benché vitigno elitario, è riuscito, nell'interazione vinificato/distillato, a recare in sé prima la potenzialità e subito dopo la realtà di un intrinseco valore aggiunto. Ancora più emblematico il caso del Primitivo che, partorito dal ceppo dalmata del Plavac Mali, non solo ha saputo dispiegarsi nelle chicche di Manduria e di Gioia del Colle, ma anche generare un segmento sud-salentino di tutto rispetto.

Diverso infine il caso del Bianco d'Alessano, di cui inutilmente si potrebbe cercare traccia fra le serre e i canali del Capo di Leuca donde è scomparso da chissà quanto tempo. Esso è ormai vitigno emigrato in Valle d'Itria e lì divenuto amatissimo aborigeno dai viticoltori del posto. Anche lui riabilitato figlio di quel Dioniso minore che porta nel mondo i vividi colori e gli inebrianti effluvi della nostra Enotria. ■

* Giornalista, accademico e studioso di storia locale



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

In questo numero rimarchiamo delle importanti novità previste dalla legge 122 dello scorso Luglio che ha introdotto importanti novità sulle decorrenze pensionistiche.

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. Infatti 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.

INNALZAMENTO ETA' PENSIONABILE PUBBLICHE DIPENDENTI

La legge 122 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.

LEGGE 4 NOVEMBRE 2010 N. 183 MAXI SANZIONE LAVORO NERO

Il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali in riferimento al Collegato Lavoro ha fornito i chiarimenti per la maxi sanzione.



Campo di applicazione della “maxisanzione” contro il lavoro sommerso

La maxi sanzione si applica esclusivamente all’impiego di lavoratori subordinati senza preventiva comunicazione di instaurazione del rapporto di lavoro al Centro per l’impiego

Al riguardo, va evidenziato che l’ispettore deve acquisire tutte le fonti di prova inconfutabili per dimostrare la certezza della qualificazione del rapporto di lavoro e la maxisanzione troverà applicazione solo nei casi in cui sarà accertato che il rapporto di lavoro ha le caratteristiche del lavoro subordinato.

La norma prevede, inoltre, la non applicabilità della maxisanzione qualora l’ispettore riscontri l’Impiego di lavoratori subordinati senza preventiva comunicazione obbligatoria, ma rilevi la presenza di adempimenti di natura contributiva (DM10, EMENS, UNIEMENS) precedentemente assolti e, quindi, si evidenzi la volontà di non occultare il rapporto, anche se trattasi di differente qualificazione.

Regime sanzionatorio

La nuova normativa evidenzia due distinte ipotesi sanzionatorie:

- la prima prevede la sanzione amministrativa da euro 1.500 ad euro 12.000 per ciascun lavoratore irregolare, maggiorata di euro 150 per ciascuna giornata di lavoro effettiva, in caso di impiego di lavoratori subordinati per i quali i datori di lavoro privati non abbiano effettuato la preventiva comunicazione obbligatoria;
- la seconda prevede una sanzione più lieve, da euro 1.000 ad euro 8.000 per ciascun lavoratore irregolare, maggiorata di euro 30 per ciascuna giornata di lavoro irregolare, “nel caso in cui il lavoratore risulti regolarmente occupato per un periodo lavorativo successivo”. In sostanza tale sanzione trova applicazione per il periodo di “lavoro nero” precedente alla regolarizzazione.



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Società agricola, ecco tutte le novità

Per favorire l'aggregazione il legislatore ha posto in essere alcune normative applicabili anche e soprattutto nel mondo agricolo, spinto dall'adeguamento alla normativa comunitaria.

Il codice civile, infatti, prevede la forma più appropriata per l'agricoltura con l'art.2251 del codice civile, in cui viene definita la società semplice, perché l'attività agricola è l'unica che non rientra nella categoria delle attività economiche e/o commerciali. Tuttavia i soci che abbiano intenzione di unirsi per il raggiungimento dell'obiettivo comune possono optare anche per altre forme societarie, sia di persone che di capitali.

Ma spieghiamo meglio qual è la differenza tra i due gruppi; a parte la compagine sociale, che nelle società di capitali è rappresentata da quote o azioni e deve essere di una certa entità stabilita nei minimi per legge, la principale distinzione tra società di capitali e di persone è rappresentata dal coinvolgimento o meno dei soci nell'amministrazione e di conseguenza della loro responsabilità nei confronti dei terzi per le obbligazioni assunte dalla società. Infatti, nel caso delle società costituite sotto forma di società semplice, i soci risponderanno in proprio con la quota di partecipazione ed eventualmente con i propri beni nel caso in cui il patrimonio sociale non fosse sufficiente a soddisfare i creditori della società (autonomia patrimoniale imperfetta). Nelle società di capitali i soci rispondono esclusivamente con la quota di conferimento, avendo la società un proprio patrimonio distinto (capitale sociale) con cui soddisfare gli eventuali creditori e rispondere delle obbligazioni verso terzi (autonomia patrimoniale perfetta). In agricoltura, generalmente, la forma più utilizzata di aggregazione è la società semplice, anche perché la gestione amministrativa è meno burocratizzata; infatti, per la sua costituzione non è indispensabile ricorrere al notaio (con un notevole risparmio economico), perché è sufficiente stilare un atto tra le parti da rendere ufficiale attraverso la registrazione presso l'ufficio dell'Agenzia delle Entrate competente per territorio. È anche prevista la possibilità di costituire la società con un piccolo accordo verbale, ma è una forma in disuso e poco conveniente dal punto di vista puramente formale.

Rimanendo nel gruppo delle società di persone, le altre due forme societarie sono la s.n.c. (società in nome collettivo) e la s.a.s. (società in accomandita semplice); per la costituzione è obbligatorio l'atto pubblico (stilato e sottoscritto davanti al notaio), ma differiscono nella gestione amministrativa. Infatti, nelle società in accomandita semplice esistono due tipi di soci: l'accomandatario e l'accomandante; il primo è colui che agisce in prima per-

sona e sul quale cade la responsabilità delle azioni verso i terzi. Il socio accomandante è colui che partecipa agli utili e alle perdite, ma ha un ruolo secondario nella gestione.

Completamente differente la disciplina per le società di capitali (s.r.l., spa, sapa, cooperative e consorzi) per le quali, oltre all'obbligo di costituzione attraverso atto pubblico, è stabilito un limite minimo per il conferimento da parte dei soci che costituisce capitale sociale. Infatti, per le società a responsabilità limitata il capitale iniziale deve essere di almeno di 20.000,00, per le società per azioni il capitale deve essere almeno di 120.000,00. Per le cooperative e i consorzi il capitale è libero, essendo aperto all'ingresso costante dei soci.

Le società agricole

Il legislatore però, nonostante abbia differenziato le varie tipologie sociali, ha introdotto una normativa di fondamentale importanza per chi voglia aggregarsi per il raggiungimento di uno scopo comune in campo agricolo.

Infatti, fino al 2004 non era disciplinata la società agricola, eccezione fatta per l'unica forma possibile che era la società semplice; il decreto legislativo del 29.03.2004 n.99 parla per la prima volta di società agricola, aprendo le porte all'aggregazione in agricoltura, già supportata e citata dal decreto legislativo n.228/2001 (legge di orientamento in agricoltura), che ha ridefinito la figura dell'imprenditore agricolo. Infatti, l'art. 2135 c.c., nella sua formulazione modificata dall'art. 1 del decreto di cui sopra, definisce l'imprenditore agricolo come colui "che esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse". Per la prima volta si parla di allevamento di "animali" e non di bestiame, in quanto si lega l'attività alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase di esso, facendo rientrare particolari attività che prima venivano estraniare dal mondo agricolo, quali l'apicoltura, l'allevamento suino per l'ingrasso, le coltivazioni in serra e la funghicoltura (queste ultime, non avendo una connessione diretta con il fondo, venivano considerate agricole soltanto in via interpretativa).

E per la prima volta viene introdotta una nuova definizione di attività connesse, riferendosi a tutte quelle attività "esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o dall'allevamento di animali, nonché attività diretta alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agri-

cola".

Questa è stata una delle novità principali, in quanto precedentemente la connessione era stata definita solo da pronunce giurisprudenziali e da posizioni ministeriali. Il legislatore ha così regolarizzato le attività connesse legandole a due requisiti, uno soggettivo e uno oggettivo; quello soggettivo prevede che esse debbano essere svolte dall'imprenditore agricolo che esercita una attività agricola tra quelle definite dall'art. 2135 cc. Quello oggettivo richiede l'utilizzo prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda impiegate nell'attività agricola. Si ha, con la nuova definizione, la sostituzione dell'esercizio "normale" in agricoltura con quella di esercizio "prevalente", cioè si parla di attività connesse quando è applicabile il criterio della "prevalenza" dell'attività agricola su quella connessa. (Facendo un esempio, la macellazione è considerata attività connessa se ha per oggetto animali allevati prevalentemente nell'azienda agricola).

Inoltre, l'art. 2135 cc ha introdotto un nuovo comma in cui "si considerano imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano per lo svolgimento delle attività agricole prevalentemente prodotti dei soci, oppure forniscono prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura e allo sviluppo del ciclo biologico.

Nel 2004, appunto, il legislatore ha recepito un nuovo regolamento della Comunità Europea attraverso il decreto legislativo n. 99 del 29 marzo, con cui viene sostituita la figura dell'imprenditore agricolo a titolo principale (IATP) con quella dell'imprenditore agricolo professionale (IAP) e per la prima volta viene definita la società agricola, con l'intento di favorire lo sviluppo societario in agricoltura con positivi riflessi per le aziende sul versante della contribuzione obbligatoria dovuta all'INPS e all'INAIL, oltre ai vantaggi dal punto di vista tributario e amministrativo. L'art. 1 comma 3 del D. Lgs. N. 99/2004 ha previsto che "la società agricola è quella che esercita esclusivamente una delle attività agricole rientranti nell'art. 2135 c.c.". Pertanto, anche le società possono assumere la qualifica di coltivatore diretto o imprenditore agricolo professionale purché ricorrano i seguenti requisiti:

- l'esercizio esclusivo di attività agricole previsto nell'oggetto sociale;
- la ragione o denominazione sociale deve contenere la dicitura di "società agricola";
- per le società di persone almeno un socio deve avere il possesso della qualifica di IAP (riconosciuta dalla regione);
- le società di capitali possono acquisire il requisito solo se l'amministratore unico o uno degli amministratori (se esiste un consiglio di amministrazione) è iscritto come IAP;

- nel caso di società cooperative, infine, il requisito deve essere posseduto da almeno un quinto dei soci.

Per perfezionare la disciplina e semplificare la procedura di riconoscimento della qualifica IAP soprattutto alle società di capitali il legislatore ha emanato un ulteriore decreto nel 2005 (decreto legislativo del 25.05.2005 n. 101), con il quale vengono specificati i requisiti richiesti alle società per poter usufruire dei benefici tributari riconosciuti a coltivatori diretti e imprenditori agricoli individuali ed alle società semplici agricole. Il nuovo provvedimento introduce come novità:

- il requisito tempo - lavoro: se l'amministratore di una società di capitali dedica almeno il 50% del tempo a svolgere un'attività agricola e il proprio reddito è rappresentato per almeno il 50% da entrate legate all'attività agricola può essere considerato imprenditore agricolo professionale, facendo acquisire anche alla società amministrata la qualifica di IAP; negli altri redditi non vengono compresi quelli provenienti da pensione, indennità da cariche pubbliche o da società o associazioni operanti in campo agricolo;

- l'esclusività: ogni amministratore (o socio) può far acquisire la qualifica ad una sola società;

- l'obbligo previdenziale: il socio o amministratore ha l'obbligo di iscriversi alla gestione previdenziale agricola come IAP o CD;

- il riconoscimento di IAP definitivo: la certificazione viene rilasciata dalla regione competente. Tuttavia, è possibile anche un documento provvisorio, da cui risulti che il soggetto ha presentato domanda di riconoscimento e purché entro tre anni provveda ad esibire la documentazione definitiva. L'accertamento può essere anche verificato dall'INPS per quanto concerne le sue competenze, attraverso ispettori che dovranno valutare il possesso dei requisiti dei soci richiedenti il riconoscimento di IAP. Con il certificato l'INPS provvede all'iscrizione nella gestione agricola, che sarà con riserva fino al momento della verifica del possesso dei requisiti.

Quali sono i vantaggi riconosciuti ai coltivatori diretti ed agli imprenditori agricoli professionali, estesi anche alle società agricole?

Innanzitutto, esistono varie agevolazioni tributarie.

Per l'acquisto dei terreni gli IAP, i coltivatori diretti e le società semplici agricole usufruiscono della riduzione sull'imposta di registro, ipotecaria e catastale; infatti, ai soggetti non qualificati vengono applicate, sull'acquisto, le aliquote del 15% come imposta di registro, del "% come imposta ipotecaria e dell'1% come imposta catastale, calcolate sul valore della compravendita.

L'agevolazione consiste nel pagamento in misura fissa delle imposte di registro e ipotecaria e dell'1% per



Adempimenti, norme e incentivi in campo fiscale per il settore



quella catastale. Se l'imprenditore agricolo professionale non è ancora iscritto nella gestione previdenziale, infine, scontrerà la riduzione solo sull'imposta di registro, che anziché del 15% sarà pari all'8%.

Inoltre, agli IAP, ai coltivatori diretti ed alle società agricole vengono riconosciute le agevolazioni in sede di costruzione di fabbricati rurali, da adibire a prima abitazione, per gli oneri di urbanizzazione e condono edilizio.

Ma la novità più importante è quella introdotta dalla legge finanziaria 2007 (legge n. 296/2006); all'art. 1 comma 1093 si cita la possibilità per le società agricole, che possiedono i requisiti richiesti dal d. lgs. N. 99/2004, di essere tassate su base catastale anziché nei metodi ordinari. Ciò vuol dire che le società agricole possono optare per la tassazione sul reddito dominicale e agrario e/o dei fabbricati, in alternativa al regime normale che prevede la determinazione del reddito imponibile su base contabile (redazione del bilancio a costi e ricavi). L'opzione si esprime compilando il quadro VO della dichiarazione IVA relativa all'anno in cui si vuole esercitare tale diritto, anche se l'amministrazione finanziaria può prendere a riferimento il comportamento concludente, cioè l'effettivo regime applicato risultante dalle scritture contabili e dalle dichiarazioni periodiche annuali.

Le società che decidono di passare da un regime semplificato ad uno ordinario devono mantenere il regime scelto per almeno tre anni (limite vincolante). Da tale opzione sono escluse le società semplici, per le quali il regime naturale è quello della tassazione catastale, e le cooperative agricole che svolgono attività di supporto alla raccolta (trasformazione e commercializzazione), in quanto esse, pur essendo riconosciute come agricole perché i prodotti sono conferiti prevalentemente dai soci, non hanno un diritto reale di godimento (possesso o altro) sui terreni, che vengono condotti dai soci stessi, per cui mancherebbe il presupposto su cui calcolare il reddito catastale.

Se le società svolgono attività connesse (fornitura di servizi o di beni o agriturismo), potranno assoggettare il reddito derivante da tali attività al regime forfettario, purchè sia sempre rispettata la prevalenza dell'attività agricola su quella connessa (ricordiamo che la prevalenza viene misurata con riferimento sia la tempo impiegato nell'attività agricola sia al reddito netto e che devono essere in agricoltura almeno nella percentuale del 51%). Nel caso in cui questo non avvenga, la tassabilità del reddito viene effettuata applicando il sistema ordinario di costi e ricavi, così come risulta dalle scritture contabili.

L'agevolazione della determinazione del reddito su base catastale, tut-



tavia, non esonera le società agricole dalla tenuta della contabilità, ordinaria o semplificata che sia. Questo perché deve essere comunque possibile identificare i valori fiscali dell'attivo e del passivo, che dovranno essere indicati in dichiarazione nel caso di revoca dell'opzione. Inoltre, possono manifestarsi delle fattispecie che prevedono l'applicazione della disciplina ordinaria, anche in regime di opzione; infatti, le società che fino al momento dell'opzione hanno determinato il reddito contabilmente ed hanno rilevato delle plusvalenze o delle perdite da rinviare agli esercizi successivi, dovranno indicare tali valori nella determinazione del reddito, a prescindere dal regime utilizzato.

L'agevolazione non esonera, infine, le società agricole dall'applicazione del "test di operatività", cioè il regime attraverso il quale l'Agenzia delle Entrate penalizza le società che, indipendentemente dall'oggetto sociale, sono costituite allo scopo esclusivo, o quasi, di gestire un patrimonio nell'interesse dei soci, escludendo l'esercizio di qualsiasi attività o favorendo una gestione passiva. Il sistema di controllo prevede il raggiungimento di una soglia minima di ricavi, calcolata in base ai beni che costituiscono il patrimonio aziendale ed ai quali vengono applicati dei coefficienti. Nel caso in cui questi requisiti minimi non vengano soddisfatti, le società dovranno dichiarare un reddito non inferiore a quello minimo presunto, sia ai fini IRES sia ai fini IRAP; per quanto riguarda l'IVA non sarà possibile richiedere a rimborso o compensare l'eventuale credito risultante dalla dichiarazione. Viene riconosciuta, però, anche alle società agricole, nonostante non svolgano attività commerciale, la possibilità di chiedere all'Agenzia delle Entrate la disapplicazione delle norme (chiamate antielusive), motivandone le ragioni e indicando le situazioni oggettive che hanno impedito il conseguimento dei ricavi minimi. L'Agenzia delle Entrate potrà accogliere l'i-

stanza totalmente o parzialmente (in tal caso si avrà la disapplicazione ai fini IRES ma non ai fini IVA e IRAP).

Adempimenti amministrativi

Abbiamo già detto che, eccezion fatta per la società semplice, qualunque tipo di società deve essere costituita mediante atto pubblico redatto da un notaio. Dal 1° aprile 2010 vige l'obbligo di richiedere con un unico atto sia l'apertura della partita Iva sia l'iscrizione nel Registro delle Imprese tenuto presso le Camere di Commercio per tutte le ditte, sia individuali che societarie. Per la fase di iscrizione si presenta il modello S1 che sarà sottoscritto dal notaio (per tutte le società) o dai soci (per le società semplici che non si recano dal notaio). La firma dell'atto costitutivo e della documentazione deve essere apposta digitalmente, attraverso smart card o la business key (si tratta di una tessera magnetica nel primo caso e di una chiavetta USB nel secondo). Pertanto, prima della firma degli atti da inviare telematicamente alla CCIAA i soci delle società semplici e gli amministratori delle altre società dovranno munirsi di tale dispositivo, che servirà anche successivamente per l'avvio dell'attività (modello S5). Il rilascio della smart card o della business key è a pagamento, se si tratta di soggetti non iscritti alla CCIAA; in caso contrario, sarà rilasciata gratuitamente presso gli sportelli appositi della Camera di Commercio.

Anche le comunicazioni all'INPS e/o agli altri enti (INAIL, comune, ASL) avvengono telematicamente attraverso lo sportello informatico telematico; la compilazione della modulistica e l'invio della pratica viene effettuato dai professionisti abilitati o dagli altri intermediari (ricordiamo che anche la nostra organizzazione offre tale servizio all'utenza) dietro corresponsione di un corrispettivo, cumulativo anche dei bolli e dei diritti di segreteria. L'iscrizione alla CCIAA determina l'inizio ufficiale dell'attività e pertanto è obbligatoria per poter svolgere l'atti-

ività agricola, nonostante essa non sia di natura commerciale.

Ovviamente, nella fase di presentazione del modello S5 dovranno essere allegati tutti i documenti richiesti per ogni tipologia di attività agricola (autorizzazione sanitaria per la produzione di latte e derivati, iscrizione all'albo regionale per l'attività agrituristica e florovivaistica, comunicazione al comune di pertinenza per la vendita dei prodotti agricoli in forma itinerante o a posteggio fisso su spazi pubblici). A proposito della vendita diretta, occorre sottolineare che, nonostante essa per natura rientra nelle attività di natura commerciale, quando interessa prodotti ottenuti prevalentemente dall'attività agricola è considerata tipica di quest'ultima e pertanto non soggetta alle autorizzazioni amministrative richieste per le attività di natura commerciale (se essa, inoltre, viene effettuata sul posto di produzione non necessita nemmeno della comunicazione comunale). Questa agevolazione (sia amministrativa che fiscale) viene riconosciuta anche alle società agricole che abbiano i requisiti di cui abbiamo detto sopra. Lì dove la vendita interessa prodotti non derivanti dall'attività agricola (perché di origine diversa da quelli coltivati) per la tassazione dei ricavi derivanti da questa si applicano i metodi ordinari; infatti, se la vendita diretta riguarda prodotti derivanti direttamente dal fondo coltivato, anche se vengono acquistati prodotti aggiuntivi della stessa natura da altre ditte agricole comunque i prodotti provenienti da altri fondi non rilevano ai fini fiscali come prodotti commerciali (volendo fare un esempio, se il produttore produce ortaggi e la propria produzione non è sufficiente a soddisfare le richieste di mercato potrà acquistare ortaggi, in misura inferiore alla propria produzione, da altre ditte agricole esistenti sul territorio). Se invece i prodotti acquistati sono di natura diversa (ad esempio, il produttore di ortaggi vende anche frutta fresca non di produzione) per questi ultimi dovrà essere applicato il regime applicato alle attività commerciali.

Conclusioni

Per quanto abbiamo cercato di inquadrare l'intera normativa sulle società agricole, tanto ci sarebbe ancora da dire, soprattutto sugli aspetti fiscali e sui regimi agevolativi applicati ad alcune società quali ad esempio le cooperative, e sul trattamento di alcune imposte. Ci impegneremo ad affrontare nelle prossime edizioni tutte le argomentazioni necessarie per rendere più chiara la disciplina delle società, visto che negli ultimi anni sempre più si è fatto ricorso alle forme di aggregazione nelle sue più svariate tipologie.

I nostri operatori rimangono a disposizione di chiunque voglia approfondire l'argomento. ■

VACANZE NEL VERDE

Ecco gli Oscar degli agriturismo

Bagni nel mosto, scuole per cani e altre idee per il relax in campagna

Se in Valle Antrona nella provincia del Verbano Cusio Ossola in Piemonte si trova l'agriturismo Alpe di Alberobello che ha il merito di aver "inventato" il "sole artificiale" grazie al grande specchio installato sulla montagna che riesce ad illuminare tutto il villaggio alpino, nell'Oltrepò Pavese il Biancospino è una vera Dog Academy adatta a chi vuole approfittare delle ferie per imparare a educare il proprio cane.

Sono queste alcune delle nove realtà, tra le 19.019 aziende agrituristiche censite dall'Istat, che l'associazione agrituristica della Coldiretti Terranostra, in collaborazione con Campagna Amica, ha premiato con l'Oscar dell'agriturismo consegnato ad Agri@tour 2010 dove l'Istat ha scattato la fotografia dell'agriturismo italiano che ha fatto segnare un aumento del 2,9 per cento nel numero di aziende nel 2009.

L'Oscar alla creatività, introdotto per la prima volta nel 2009 è stato consegnato dal presidente dell'associazione nazionale di Terranostra, Tullio Marcelli, e vede protagonisti gli operatori che, con scelte, a volte curiose, a volte sorprendenti, sono riusciti ad emergere in un mercato ricco e sfaccettato dove distinguersi non è facile.

"Dal racconto delle loro storie emerge - spiega il Presidente Tullio Marcelli - l'efficace testimonianza della multifunzionalità di un settore, l'agricoltura, che può offrire una gamma infinita di servizi e di occasioni di reddito per le imprese. Le aziende che abbiamo scelto vogliono essere una prova dell'eccellenza raggiunta in Italia dall'offerta agrituristica, ma



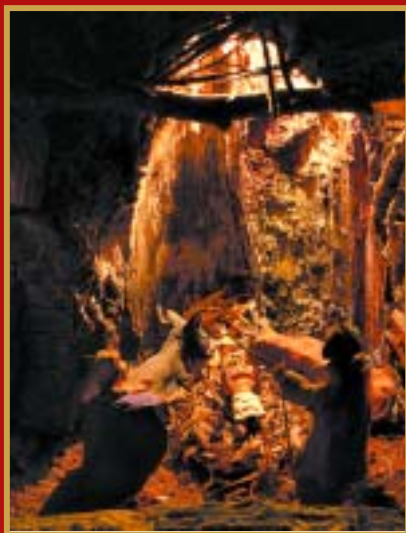
Un bagno rilassante e salutare nel vino, uno dei servizi offerti dagli agriturismo

anche un modello per altri imprenditori che intendono arricchire la loro proposta aziendale".

Nell'elenco dei premiati figura l'Abbazia Sette Frati di Pietra-

fitta (Pg) che, oltre a produrre zafferano, ha scommesso tutto sul binomio Agri-Arte. E' toscana Casa Picchiata che a Pienza (Si) ha creato un centro wellness nel

cuore agricolo della Val d'Orcia. Si trova in provincia di Bolzano l'Agriturismo Mudlerhof dove si organizzano divertenti ed educative giornate sulla neve. Si è specializzato in un altro settore l'agriturismo Al Verneto di Laino Borgo (Cs), punto di riferimento ideale per chi pratica canoa e rafting sul fiume. Ad Angoni (Is) Selvaggi-Staffoli Horses ha dedicato la sua proposta a quanti amano il mondo dei cavalli. E' una meta ambita dagli appassionati della campagna che non riescono a rinunciare alla lettura Il Frantoio che, ad Ostuni (Br), vanta una biblioteca composta da oltre 1.500 volumi antichi e moderni. Infine a Tolentino (Mc) Regnano è il regno degli ecologisti: realizzato nel rispetto della bioedilizia e dell'architettura bioecologica, usa solo energia pulita. ■



*Coldiretti
augura
a tutti i soci*

Buone Feste

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. 0832.277663 - Fax 0832.220998

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 dicembre)

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