



## "Etichetta obbligatoria: ha vinto l'Italia"

**Il presidente Sergio Marini commenta la battaglia di Coldiretti approvata dalla Camera**

**U**na salsiccia lunga oltre 100 metri nella piazza antistante Palazzo Montecitorio è stata preparata, cotta e mangiata. Una performance norcina "Made in Italy" da Guinness per festeggiare, il 18 gennaio, la definitiva approvazione alla Camera della legge sull'etichettatura obbligatoria di tutti i prodotti alimentari. L'iniziativa è degli allevatori di maiali della Coldiretti che dalla provincia di Rieti hanno fatto arrivare la gigantesca macinata di carne di maiale da insaccare in piazza, garantita contro i rischi della diossina dalla Germania. Sono stati necessari - sottolinea la Coldiretti - ben 80 chilogrammi di carne mentre i numerosi giovani della Coldiretti indossavano una maglia gialla con la scritta: "Gli italiani lo fanno meglio!".

Una sorta di "certificazione" fai da te del lavoro italiano su un prodotto rigorosamente italiano. Le salsicce sono state collocate su una megagratte che ha iniziato ben presto a inondare piazza Montecitorio di effluvi invitanti. L'iniziativa è stata anche l'occasione per far conoscere ai cittadini i contenuti della legge sull'etichettatura che colloca l'Italia in una posizione da leader a livello Europeo nella trasparenza dell'informazioni e nella difesa dei consumatori.

"Questa legge è una vittoria dell'Italia intera perché il nostro Paese ha dimostrato di essere leader in Europa in tema di sicurezza alimentare avendo avuto il coraggio di legiferare laddove invece l'Europa, ancora troppo distante dai cittadini, ha trovato sempre il modo di impantanarsi perpetuando di fatto gli interessi delle lobby degli affari", è il commento del presidente della Coldiretti **Sergio Marini**. In piazza Montecitorio, a gustare la salsiccia tricolore, i parlamentari di maggioranza ed opposizione e i rappresentanti delle istituzioni a partire



Da sinistra la salsiccia record di maiale italiano offerta da Coldiretti davanti a Montecitorio; il presidente della commissione Agricoltura della Camera, Paolo Russo, il presidente di Coldiretti, Sergio Marini e il ministro Giancarlo Galan

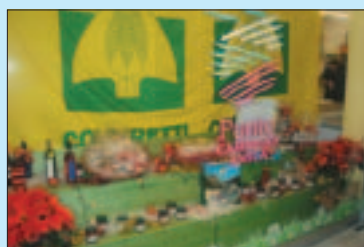
dal ministro del Politiche agricole, **Giancarlo Galan** e dai presidenti della Commissione agricoltura della Camera, **Paolo Russo** e del Senato **Paolo Scarpa Bonazza**. "Per tutti noi - ha sottolineato Marini - si tratta di un passo avanti nella democrazia economica e nei diritti dei consumatori. Sappiamo che un ulteriore impegno servirà a far sì che la legge venga applicata bene e velocemente. Aspro, infatti, potrebbe essere il confronto con una Ue che rema ancora contro. Ma noi - ha continuato Marini - saremo lì a monitorare. È infatti una nostra vittoria che premia la costanza e la deter-

minazione con la quale, in questi anni, abbiamo sostenuto una denuncia forte e una proposta coerente ampiamente condivisa dalla gente. Lo abbiamo fatto presidiando le nostre frontiere e mettendo a nudo le inquietanti anomalie che vi abbiamo riscontrato; lo abbiamo fatto esternando con coraggio la nostra indignazione di fronte al susseguirsi delle troppe emergenze alimentari; lo abbiamo fatto contrastando il finto made in Italy; lo abbiamo fatto resistendo al boicottaggio di chi ha ripetutamente agitato la tagliola della competenza europea per fermare tutto. Questa legge è una

vittoria per i cittadini e per i consumatori che potranno finalmente sapere da dove viene ciò che mangiano e scegliere italiano, perché l'agricoltura italiana e il cibo vero italiano sono i più controllati, i più sicuri e i più apprezzati al mondo. È una vittoria - conclude Marini - per la politica italiana tutta, perché la legge è stata votata all'unanimità da tutti i partiti, e questo fa onore a un Paese che generalmente è diviso su ogni cosa e che ha, invece, ritrovato l'unità proprio su una norma dove è in gioco la corretta informazione ai consumatori e la difesa della trasparenza". ■

### Inaugurazione

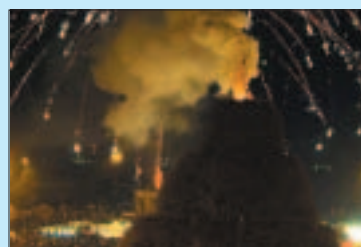
**Ecco il "Punto  
Campagna Amica"**



■ alle pagine 4-5

### L'evento

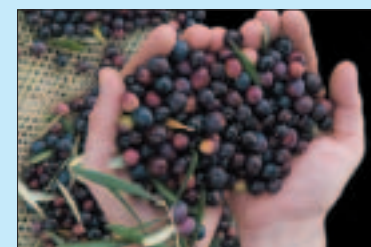
**Va in scena  
la Fòcara**



■ alle pagine 6 e 8

### Ugento

**Tre giornate  
di festa dell'olio**



■ a pagina 8

## IL PROVVEDIMENTO

## Etichettatura, ecco le novità della legge

Sulle confezioni tutte le informazioni sulla tracciabilità sugli ingredienti e sull'eventuale presenza di sostanze Ogm

Con l'approvazione della legge "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari" da parte della Commissione Agricoltura della Camera si conclude un iter che ha visto oltre dieci anni di impegno della Coldiretti assieme alle associazioni dei consumatori per assicurare la trasparenza di quanto si porta in tavola.

Ma cosa prevede la normativa nel dettaglio? L'articolo centrale della legge è il numero 4 sull'etichettatura dei prodotti alimentari. Vi si prevede che al fine di assicurare ai consumatori una completa e corretta informazione sulle caratteristiche dei prodotti alimentari commercializzati, trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, nonché al fine di rafforzare la prevenzione e la repressione delle frodi alimentari, è obbligatorio, nei limiti e secondo le procedure stabilite, riportare nell'etichettatura di tali prodotti, oltre alle indicazioni di cui all'articolo 3 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e successive modificazioni, l'indicazione del luogo di origine o di provenienza e, in conformità alla normativa dell'Unione europea, dell'eventuale utilizzazione di ingredienti in cui vi sia presenza di organismi geneticamente modificati (Ogm) in qualunque fase della catena alimentare, dal luogo di produzione iniziale fino al consumo finale.

Per i prodotti non trasformati il luogo d'origine riguarda il paese di produzione. Per quelli trasformati dovranno essere indicati il luogo dove è avvenuta l'ultima trasformazione sostanziale e il luogo di coltivazione o allevamento della materia prima agricola prevalente utilizzata. Entro sessanta giorni dall'approvazione della legge



dovranno essere emanati decreti interministeriali da parte del Ministero dello Sviluppo economico e di quello delle Politiche Agricole, sentite le organizzazioni maggiormente rappresentative a livello nazionale nei settori della produzione e della trasformazione agroalimentare e acquisiti i pareri delle competenti Commissioni parlamentari, con cui verranno definite le modalità per l'indicazione obbligatoria, nonché le disposizioni relative alla tracciabilità dei prodotti agricoli di origine o di provenienza del territorio nazionale.

Con gli stessi decreti saranno definiti, relativamente a ciascuna filiera, i prodotti alimentari soggetti all'obbligo dell'indicazione nonché il requisito della prevalenza della materia

prima agricola utilizzata nella preparazione o produzione dei prodotti. Chi immette in commercio prodotti privi dell'indicazione d'origine rischia una sanzione fino a 9.500 euro.

La legge sottolinea anche all'articolo 5 che le informazioni relative al luogo di origine o di provenienza delle stesse materie prime sono necessarie al fine di non indurre in errore il consumatore medio e l'omissione delle stesse costituisce pratica commerciale ingannevole. In questo modo si assicura lo stop alle pratiche commerciali sleali nella presentazione degli alimenti per quanto riguarda la reale origine geografica degli ingredienti utilizzati.

Il testo prevede che l'origine degli alimenti dovrà essere prevista obbligatoriamente in eti-



*I turisti stranieri, oltre che i monumenti, dimostrano sempre più di apprezzare il cibo made in Italy ormai diventato patrimonio dell'Unesco*

chetta e non potrà essere omessa anche nella comunicazione commerciale, per non indurre in errore il consumatore. Niente più pubblicità al succo di arancia con le immagini della Sicilia se viene utilizzato quello proveniente dal Brasile, come purtroppo spesso avviene. O ancora, niente pubblicità alla mozzarella con le immagini del Golfo di Napoli se provengono dalla Germania come è successo per quella diventata blu.

All'articolo 2 della stessa legge si introduce anche il divieto di inserire il nome di formaggi Dop nell'etichetta delle miscele di formaggi. Il nome potrà comparire solo tra gli ingredienti e a patto che la presenza di formaggio Dop non sia inferiore al 20 per cento della miscela. La legge contiene anche altri provvedimenti che vanno dalla promozione di contratti di filiera e di distretto a livello nazionale all'istituzione di un Sistema di qualità nazionale di produzione integrata, fino all'introduzione dell'obbligo per gli allevatori di bufala di rilevare il latte prodotto giornalmente per assicurare la piena trasparenza ai consumatori. ■

## IL PROVVEDIMENTO

# L'Italia leader nella battaglia per la qualità

Dopo latte fresco, passata di pomodoro e carne di pollo ora le indicazioni si estendono a tutti i tipi di carne

“**L**atte fresco, passata di pomodoro e carne di pollo sono da tempo etichettati in Italia sulla base di norme nazionali che obbligano ad indicare l'origine con il consenso dell'Unione europea dalla quale arriva l'annuncio che sull'estensione dell'etichettatura a tutti i tipi di carne c'è già l'accordo tra i 27 Paesi”. Lo sottolinea la Coldiretti spiegando che “l'Italia è chiamata a svolgere un ruolo da apripista a livello comunitario per la leadership conquistata nella qualità e sicurezza alimentare delle produzioni. I tre precedenti del latte fresco, passata e pomodoro di norme nazionali, una maggiore sensibilità comunitaria sui temi della sicurezza con il via libera all'etichettatura della carne e soprattutto il rincorrersi di emergenze come l'ultima della diossina nelle uova e nel pollo sono - sostiene la Coldiretti - ragioni valide per non cedere alle pressioni delle lobby interessate e per sostenere e applicare la legge nazionale, che è stata formulata nel pieno rispetto della normativa comunitaria”. “Oggi più che mai - ha affermato il presidente della Coldiretti, Sergio Marini - la nostra legge nazionale rappresenta un punto a favore della civiltà e della democrazia, ma anche un chiaro monito alla Ue: quando forze sociali, consumatori e cittadini fanno squadra è possibile sconfiggere le lobby e far vincere la gente, se è in gioco la salute e la sicurezza di ciò che mangiamo si deve agire subito e non darsi tre anni per pensarci su, come vuole fare l'Europa”. “La nuova emergenza diossina - ha continuato Marini - cozza clamorosamente con la inerzia comunitaria. Ecco perchè dopo aver approvato la nostra legge italiana dobbiamo applicarla subito anche a costo, se necessario, di aprire un contenzioso con l'Ue. Dobbiamo



confirmare ancora una volta che quando si parla di trasparenza, sicurezza e qualità dei cibi italiani ovvero della filiera agricola italiana noi siamo un passo avanti a tutti”, prosegue Marini. “Sono oltre un milione i controlli effettuati in Italia tra verifiche e le ispezioni effettuate sul made in Italy alimentare nel 2010 tra agenzie delle dogane, Nas dei carabinieri,

istituto controllo qualità, capitanerie di porto, corpo forestale e carabinieri delle politiche agricole, Asl, ai quali si è aggiunta l'attività degli organismi privati. Una garanzia che - precisa la Coldiretti - ha consentito di far conquistare nel 2010 il primato nella sanità e nella sicurezza alimentare, con un record del 99% di campioni regolari di frutta,

verdura, vino e olio, con residui chimici al di sotto dei limiti di legge. Nel nostro paese si trova un terzo delle imprese biologiche europee e un quarto della superficie bio dell'unione, superando il milione di ettari. L'agricoltura italiana vanta inoltre la leadership nei prodotti tipici con 214 prodotti a denominazione o indicazione di origine protetta riconosciuti dall'unione europea, senza contare le 4511 specialità tradizionali censite dalle regioni. Ma il made in Italy a tavola è anche - conclude Coldiretti - l'emblema nel mondo della dieta mediterranea che è stata riconosciuta dall'Unesco anche per il modello nutrizionale ormai universalmente riconosciuto fondamentale ai fini del mantenimento di una buona salute e che si fonda su una alimentazione basata su prodotti locali, stagionali, freschi di cui l'Italia è particolarmente ricca”. ■

## Ma c'è già chi rema contro il decreto

**L**a Camera dei deputati ha appena dato il nullaosta ad un provvedimento fondamentale della difesa del made in Italy, però c'è già qualcuno che rema contro, a cominciare dagli imprenditori del Salento.

“Siamo favorevoli ad una corretta informazione nei confronti del consumatore, tuttavia l'approvazione della legge sull'etichettatura obbligatoria d'origine rischia di aggravare fortemente la competitività delle nostre aziende alimentari”, puntualizza Antonio Scarlino, titolare dell'omonimo salumificio e componente della giunta nazionale Federalimentari.

Secondo la prima stima dell'ufficio studi dell'associazione di Confindustria, ribadisce l'imprenditore, si prospetta un aggravio dei costi di prodotto valutabile in funzione dei diversi settori, fino ad un massimo

del 15 per cento.

Scarlino insiste sulla necessità che le famiglie italiane trovino nei supermercati soprattutto prodotti competitivi dal punto di vista del prezzo, per fronteggiare i sempre più magri budget, e punta il dito contro il mondo mediatico che monterebbe ad arte emergenze che poi non sarebbero così gravi nella realtà, dalla mucca pazza alla diossina negli alimenti.

Ma quali sarebbero i costi che farebbero lievitare i prezzi degli alimenti? Secondo Scarlino gli adempimenti per ogni filiera che gli imprenditori dovranno ora rispettare, come l'adeguamento di sistemi informatici per adeguare le norme dell'etichettatura. Certo, viene da chiedersi, se tutti questo serve a garantire prodotti più sani e certi, non ne vale la pena? Per gli imprenditori evidentemente la



L'imprenditore Antonio Scarlino

salvaguardia dei bilanci aziendali ha la priorità rispetto alla salvaguardia della qualità degli alimenti.

## L'evento

# La spesa è ogni giorno a "km 0"

Frutta, verdura, formaggi, carne, salumi, conserve, prodotti da forno  
vini, olio e le altre golosità in vendita nel Punto Campagna Amica

**D**opo il successo dei mercati settimanali di Coldiretti, ha aperto i battenti "Punto Campagna Amica", primo esempio di vendita diretta organizzata nel Salento. In un ampio e confortevole locale di oltre 150 metri quadri, sito in via Foscarini, 16 a Lecce, si possono acquistare tutti i giorni (dal lunedì al sabato dalle 8.30 alle 13.30 e dalle 16.30 alle 19.30) decine di prodotti della terra salentina, tutti rigorosamente a Km 0. Freschezza e genuinità fanno rima con convenienza: i prezzi dei prodotti in vendita sono infatti del 30 per cento inferiori rispetto a quelli previsti dal servizio "Sms consumatori" del ministero delle Politiche agricole.

Tante le bontà che si possono acquistare, dall'ortofrutta ai vini, agli aceti, dall'olio d'oliva biologico o tradizionale ai formaggi, ai latticini. Ed ancora, carni fresche e salumi, conserve vegetali e prodotti trasformati, e poi pasta e prodotti da forno, legumi e derivati, miele e tante altre golosità, tutte made in Salento.

La regia delle vendite è affidata alla cooperativa "Agricola nuova generazione" di Martano, mentre le altre aziende presenti nel punto vendita sono: Gaia srl, Agricola Agostiniello, Azienda agricola La Murgina, Azienda agricola Padulano, Cantina cooperativa Salice Salentino.

"Tutto questo va nella direzione di una filiera tutta agricola e tutta italiana – commenta il presidente di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno** – Con Punto Campagna Amica veniamo incontro alle esigenze dei consumatori che avevano sollecitato caldamente l'apertura giornaliera di un farmers market, aiutiamo le famiglie a fare econo-



*Ecco alcune immagini dell'inaugurazione del Punto Campagna Amica, in via Foscarini a Lecce nei pressi del cinema Santa Lucia. In vendita formaggi, carne, prodotti da forno e tante altre bontà made in Salento*

mia nella spesa familiare ed al contempo garantiamo genuinità e freschezza attraverso prodotti controllati e tracciabili. In questo modo i salentini potranno portare a tavola alimenti sani e gustosi ed al contempo potranno sostenere concretamente l'economia locale".

Soddisfatto anche **Emilio Saracino**, presidente della cooperativa Agricola Nuova Generazione. "Per le aziende del territorio la vendita diretta è una grande opportunità perché significa attivare un mercato locale a cui destinare con certezza la produzione. Al contempo, possiamo valorizzare le nostre tipicità, dai legumi agli oli, dalle conserve alla passata di po-

modoro, facendo riscoprire ai salentini i buoni, sani sapori di una volta".

Al taglio del nastro, lunedì 20 dicembre, erano presenti le istituzioni, tra cui il presidente della Provincia, Antonio Gabelleone, il sindaco di Lecce, Paolo Perrone e poi i rappresentanti della associazioni dei consumatori ed ovviamente tutti i partner che hanno sostenuto il progetto. Una folla di consumatori ha animato l'ampio locale, mentre tutti i produttori hanno offerto una ricca degustazione, assai apprezzata. Ed il consenso da parte dei consumatori non si è fatto attendere nei giorni successivi.

Complici la cordialità e la professionalità degli addetti alla

vendita, molti salentini hanno subito eletto il Punto Campagna Amica come negozio di riferimento per la spesa giornaliera. Una spesa lontana anni luce dall'omologazione dei sapori dei prodotti in vendita nella grande distribuzione. Prendiamo ad esempio la frutta e la verdura: le insalate sono fresche ed hanno un gusto così diverso da quei prodotti già confezionati, tagliati, pronti da mettere in tavola ma dal sapore indefinito e privi di qualsiasi profumo. I finocchi vanno lavati bene perché conservano ancora qualche traccia di terra negli strati interni, però hanno una tenerezza ed un gusto di campagna, di natura, straordinari. Stesso discorso

## L'evento

# Convenienza, gusto, tracciabilità

I prodotti del farmers market si distinguono per freschezza, varietà e per il prezzo scontato del 30% rispetto al servizio Sms consumatori



Alla presentazione, oltre a numerosi cittadini, erano presenti il sindaco di Lecce Paolo Perrone ed il presidente della Provincia Antonio Gabellone che hanno plaudito all'iniziativa di Coldiretti garantendo il loro sostegno

per le arance, freschissime, ottime da mangiare, perfette per le spremute. I funghi cardoncelli, carnosi e profumatissimi, ingrediente perfetto per ogni piatto invernale che si rispetti, ed ancora i peperoni, le zucchine, i pomodori, le cicorie, le verze, le bietole e tante altre specialità di stagione. Nel reparto caseario, l'ottimo Raffaele propone ogni giorno ai clienti caciotte profumatissime, giuncate morbide e saporite, pecorini freschi e stagionati, mozzarelle grondanti di latte, e poi insaccati e altre specialità tutte made in Salento, senza mai stancarsi di spiegare l'origine di ogni singolo prodotto e i segreti della lavorazione. Per non parlare delle

carni dell'azienda Agostiniello di Specchia, una prelibatezza che bisogna assaggiare per comprendere: dagli spiedini di suino foderati di pancetta, alla salsiccia, ai messicani (involtini di carne ripieni leggermente piccanti). La garanzia della freschezza è sotto gli occhi dei clienti: il bancone frigo infatti si riempie sino a tracimare il giorno in cui l'animale è stato macellato. Il consumatore può in tal modo portare in tavola carne dalla tracciabilità assoluta e dalla freschezza ineguagliabile.

Capita così di entrare per fare pochi acquisti ma di uscire dal Punto Campagna Amica con la borsa ricolma di prodotti perché è davvero difficile resistere

alle conserve della Nuova generazione, dai patè di olive alle verdure sottolio, dai legumi alla salsa di pomodoro rosso vermiglio ideale per sughi da grand gourmand, alla pasta, all'olio, al vino. Ed ancora, al banco con i "peccati di gola": calzoncini dolci ripieni di marmellata, dolci fritti tipici della tradizione leccese, biscotti secchi da latte, biscotti alle mandorle, la profumatissima cotognata, i mustaccioli al cioccolato e tante altre specialità per il piacere degli occhi e del palato. Assolutamente da provare, poi, i succhi di frutta del Punto Campagna Amica. In particolare, una specialità da non perdere è il succo di mela, disponibile nella ver-

sione più filtrata ed in quella con la polpa, dal gusto ancora più dolce e naturale. Un sorso tira l'altro, un ottimo rimedio per fare il pieno di vitamine con cui affrontare i rigori dell'inverno.

Insomma, la scelta di prodotti a chilometro zero è davvero straordinaria. I prezzi sono convenienti e la cortesia e la disponibilità degli operatori è ineccepibile. Chi ancora non conosce il negozio può approfittare delle diverse iniziative di promozione, tra cui le degustazioni del venerdì pomeriggio in cui, di volta in volta, è possibile assaggiare le varie specialità in vendita e lasciarsi tentare dal gusto e dalla genuinità della gastronomia leccese. Bontà che restituiscono ai pasti quotidiani quel sapore autentico e quelle caratteristiche di salubrità che solo gli ingredienti scelti con cura ed attenzione possono avere. Il tutto in onore di quel grande patrimonio culturale, da difendere e preservare, che è la Dieta mediterranea. ■



## L'angolo dell'agronomo

# L'antica pira che scalda i cuori

Storia, ricordi e tradizione della fòcara di Novoli, monumento contadino che oggi attira turisti da tutto il mondo. Un "tesoro" tutto da valorizzare



di ANTONIO BRUNO\*

“L’antica fòcara di Sant’Antonio”, che si svolge ogni anno a Novoli del Salento leccese dal 16 al 18 gennaio, registra dalle 80 alle 100mila presenze. In particolare nella tre giorni novolese del 2008 il flusso delle presenze è stato di 80mila, nel 2009 di 100mila e nel 2010 di 95mila. Il dato del 2010 è stato più alto perché la festa si è svolta nel weekend, la stessa cosa quindi prevedibile che accadrà quest’anno. In piazza Tito Schipa, dopo l’accensione della fòcara, il gruppo musicale milanese di “Elio e le Storie Tese”. Il sindaco di Novoli Vetrugno commenta: “Il gran falò che illumina la notte novolese è il segno d’identità di un popolo e di un territorio. Il percorso religioso da cui siamo partiti si è trasformato in un percorso turistico d’eccellenza particolarmente pregiato perché stagionalizzato e legato alla qualità del territorio e dei suoi prodotti. Il pellegrino, devoto al Santo, diventa il turista dell’enogastronomia e della cultura popolare”. Ma è così che stanno davvero le cose?

### Io a Novoli da bambino

Da ragazzo andai a Novoli con mio padre con un treno delle ferrovie Sud-Est che è una specie di metropolitana di superficie che collega quasi tutti i paesi della provincia di Lecce, oltre che quella di Brindisi e Taranto. Mi disse che facevano “lu sanguazzu” (sanguinaccio: che altro non è che un budello di intestino animale pieno di sangue bovino prima riempito di spezie e poi cotto in acqua) inoltre disse che si poteva bere il vino moscato che accompagnava vari arrostiti di carne cotti in fornacette messe vicino alle osterie e alle macellerie locali. Ricordo una grandissima piazza circolare circondata dalle case e al centro una struttura fatta di fascine con un arco al centro sotto il quale passava la processione del Santo. L’accesero e il calore che si sviluppava era infernale. Ci tornammo il giorno dopo e fu bello assistere alla processione delle donne con i bracieri in mano. Le donne di Novoli, vestite di nero, mettevano la brace nei bracieri che poi sarebbero serviti per il riscaldamento delle case. Le donne della provincia di Lecce, quand’ero ragazzo, erano nella quasi totalità vestite di nero poiché ciò rappresentava il lutto che durava svariati anni a seconda del grado di parentela del defunto. Mi viene in mente che prima dell’imbrunire davanti a ogni casa si svolgeva il rito di una piccola focaia (falò) infatti si mettevano

le fascine nel braciere e poi, dopo che iniziavano a bruciare si aggiungeva la carbonella (craunella) che produceva la brace nei bracieri. Tutti poi ci si metteva intorno al fuoco e proprio intorno al braciere io ricordo i racconti dei miei nonni.

### Le origini della fòcara di Novoli

A Novoli nessuno sa quando si sia iniziato a riunirsi intorno al fuoco. In una nota della pro loco di Novoli si legge: “la prima fonte scritta risale al 1893 in quell’anno “La Gazzetta delle Puglie” ricorda che il falò, a causa della pioggia non si accese. Secondo alcune fonti, nel 1905 una nevicata abbondante imbiancò il falò alla vigilia della festa. Lo studioso di tradizioni popolari F. D’Elia, in un saggio del 1912, parla della sua costruzione come “di un rito antichissimo”. Comunque lo stesso D’Elia non scrive quanto sia antico e neppure a quanto tempo indietro c’è necessità di spingersi.

### La fòcara del Sud Est istituita da un veneziano?

Sempre la Pro Loco di Novoli in una nota scrive: “L’origine della fòcara è materia controversa tra gli studiosi. Pare si faccia risalire intorno al secolo XV, quando ci fu una presenza veneziana a Novoli che esercitava il commercio sulla produzione locale di vino, olio e bambagia, e gestiva di un centro di allevamento di cavalli (La Cavalierizza).”

La presenza di commercianti veneziani a Lecce è ancora verificabile poiché costruiscono nel Salento leccese anche i loro palazzi signorili; tra tutti, ricordo Il Sedile realizzato a Lecce in Piazza Sant’Oronzo nel 1592. Di certo sappiamo che dal 1546 il feudo di Novoli conobbe un periodo di splendore sotto la casata dei Mattei, i quali fecero edificare il palazzo baronale e numerose chiese, fra le quali la Chiesa di Sant’Antonio abate.

### La foghera del Nord Est di Fulco Pratesi

Con grande interesse e meraviglia ho poi letto queste parole di Fulco Pratesi che ricordo a me stesso è il giornalista, ambientalista, illustratore e politico italiano, fondatore del Wwf Italia, di cui è ora presidente onorario: “Di certo sappiamo che nel Meridione i falò si incendiano sulle spiagge nella notte che precede il Ferragosto (15 agosto) e sono occasione per danze, cene all’aperto, tuffi collettivi notturni. Nell’Italia del Nord Est, soprattutto nel Veneto e nel Friuli Venezia Giulia, i falò si accendono invece nella notte dell’Epifania, tra il 5 e il 6 gennaio. Si tratta di una tradizione molto antica: prima ancora dei Romani, i popoli pagani festeggiavano in questo modo, dopo il solstizio d’inverno (21 dicembre) quando le giornate riprendono ad allungarsi, per invocare la benevolenza di Belenos (dio celtico del fuoco e del sole) e per allontanare gli influssi malefici. La tradizione di questi grandi falò non fu abolita dal Cristianesimo ed è giunta fino ai giorni nostri...In tutti i casi i falò (in dialetto “foghera”, “pignarùl”, “fugarisse”, “focaraccio”) servono soprattutto per far festa, per cercare di indovinare, dall’andamento del fumo e delle faville, come sarà l’anno da poco iniziato e banchettare con



Un momento della costruzione della fòcara di Novoli

vin brulé (vino caldo aromatizzato con cannella e chiodi di garofano) e la tipica “pinza” (focaccia di farina di granoturco, pinoli, fichi secchi e uvetta).” L’articolo di Fulvio Pratesi avvalorava l’ipotesi che la fòcara di Novoli arrivi da Venezia. Non vi sembra?

### La fòcara che facevo io alle case popolari di San Cesario di Lecce

“Signora nni tai ddo asche pe lla Fòcara?” (traduzione “signora ci regali un po’ di legna per fare un bel falò?”). Ero un ragazzino con i calzoni corti e con i miei compagni di giochi, tutti regolarmente “di strada”, bussavamo alle porte delle case. Altro che “scherzetto o dolcetto” di memoria anglosassone con al loro Halloween, noi lo scherzetto lo facevamo al freddo organizzando la sua fine attraverso una bella Fòcara. Tutti quanti impegnati con le gambe livide di freddo a “carisciare asche” (trasportare la legna) che accumulavamo nel campo non coltivato che era di fronte al rione delle “Case Ina” (oggi la chiamano 167 come fosse una macchina dell’Alfa Romeo). A seconda della generosità delle signore “la fòcara” diveniva più o meno alta. L’opera di noi bambini era allietata da teorie costruttive per rendere più alta e stabile la Pira e dall’ansia per l’attesa dell’accensione. Tutte le persone delle “Case Ina”, che avevano contribuito con la loro legna a quella splendida manifestazione di energia e luce, si avvicinavano al fuoco, si scaldavano e si raccontavano cose che non avevano avuto modo di raccontarsi sino ad allora. Persone che non si frequentavano abitualmente, avevano l’opportunità di parlarsi, di scambiarsi carezze che comunicavano, che provocavano meraviglia e curiosità. Uno scialle sulle spalle delle donne e il braciere in mano, quello di rame dura poco, quello di bronzo dura di più. La paletta e “attento a non scottarti” che la brace brucia, per metterme dentro al braciere e aggiungere in un secondo tempo la “carbonella” ricavata dal guscio delle mandorle, o il carbone fossile.

Tutte le “Case Ina” intorno al fuoco, senza

distinzione di età, sesso, ceti sociale e religione. Tutti sono ammessi vicino al fuoco, tutti sono attratti da quel rimbombante falò che accende l’emozione e scalda i cuori.

### Una fòcara per avvicinarsi a casa

E se oggi fossi da qualche parte del mondo e volessi assaporare un po’ di odore di Salento leccese? Magari in preda alla nostalgia, sarei tentato di convincere gli indigeni a costruire un grande falò, per sentire il calore di casa mia, lontano come sono, da qualche parte del globo. Quel veneziano che commercia i vini di Novoli, io me lo immagino così. Fa buoni affari, acquista il vino del Salento leccese e lo imbarca a Brindisi o a San Cataldo, e lui 500 anni fa è sempre lì, per non perdere gli affari, mentre Venezia e la sua umida laguna sono terribilmente lontane.

Il ricco nord est di 500 anni fa che, per fare affari, staziona nel Salento leccese e i veneziani ci costruiscono i loro “Sedile” e le loro residenze e lo fanno rispettando lo stile che hanno a casa loro, lo stesso identico stile della Repubblica di Venezia!

### Una proposta ai 100 sindaci del Salento

Faccio una proposta in considerazione di quanto ho scritto e per tornare a stare insieme (perché insieme è da tempo che non stiamo più). Un falò in ogni paese, fare della provincia di Lecce la terra dei cento falò, per tornare a condividere e per trovare ancora una volta il modo di ritrovarci tutti intorno al fuoco.

Possiamo organizzare una grande fòcara in ogni Comune del Salento leccese, far passare per le vie del paese una bella macchina con le trombe per gli annunci e da una settimana prima chiedere legna per il fuoco come facevo io da ragazzo passando da porta in porta chiedendo un po’ di legna per il falò.

Facciamo un fuoco, un fuoco per illuminare la curiosità accendere le emozioni e scaldare i cuori. ■

\*Dottore agronomo ed esperto di Storia del territorio

## L'angolo dell'agronomo

# Preparare il cibo è un atto d'amore

Una folla di persone all'inaugurazione del Punto Campagna Amica dove i veri protagonisti sono la freschezza, la qualità e la convenienza

di ANTONIO BRUNO

**È** stato inaugurato il primo farmer's market della provincia di Lecce, in via Foscarini, 16 – angolo via S. Grande (nei pressi del cinema Santa Lucia). E' un luogo in cui potete trovare l'olio d'oliva, gli ortaggi, le verdure e la frutta del Salento. Ci sono prodotti con l'uso di sostanze che non inquinano il nostro ambiente e quindi biologiche, e quelli che impiegano prodotti di sintesi. Sempre in questo luogo potrete trovare i vini e i nostri aceti, i formaggi e i latticini, le carni fresche e i salumi, le conserve vegetali e i prodotti trasformati come pasta, pane e prodotti da forno, fave, piselli, fagioli, ceci, lenticchia, il nostro miele e tutto ciò che il territorio del Salento regala ai suoi possessori cioè i 220mila proprietari del paesaggio rurale. Cosa significa farmer's market? Significa che potete comprare direttamente dal produttore o come si dice oggi “dal produttore al consumatore”. In pratica nei 97 comuni del Salento i 220mila proprietari del Paesaggio agrario raccolgono i frutti della terra e li portano nel Punto Campagna Amica dove tu, consumatore “ipnotizzato” dalla Grande distribuzione, potrai acquistare questi frutti della terra del Salento. E' come se ti vedessi: ti stai grattando la testa perché sei abituato a pensare che c'è un inghippo, un trucco, insomma una fregatura. Per spiegarti cosa troverai allora devo usare un'altra parola inglese, “low cost”: significa “a basso costo”. Insomma in via Foscarini i prezzi dei prodotti sono scontati del 30% rispetto al prezzo indicato dal servizio Sms consumatori 47947, istituito dal ministero delle Politi-



Le telecamere immortalano il giorno dell'inaugurazione del Punto Campagna Amica

che agricole.

Cosa accade oggi con il cibo, con gli alimenti frutto della terra? Vi riporto un dialogo che ho ascoltato in occasione dell'inaugurazione del Punto Campagna Amica. Erano tutti assiepati davanti alla porta, c'era tanta gente e mentre in fondo alla sala il sindaco di Lecce, Paolo Perrone, e il presidente della Provincia, Antonio Gabellone, facevano i discorsi di rito, una signora accanto mi dice: “Bella iniziativa!”, e aggiunge: “Non se ne poteva più di questi prodotti provenienti dalla Cina”. Io le chiedo a cosa si riferisce e lei mi dice: “Sono andata in un ipermercato di Lecce (fa il nome che io invece ometto di scrivere) e ho comprato una confezione di aglio la cui etichetta lasciava intendere che proveniva da un paese del Salento leccese (anche qui la signora ha detto di quale paese si tratta), ma poi giunta a casa ho letto meglio e ho realizzato che quell'aglio era stato confezionato nel paese del Salento leccese ma prodotto in Cina”. La signora poi mi ha chiesto del negozio e quando le ho detto

che in Via Foscarini, oltre che ad avere la certezza che tutti i prodotti sono del Salento c'è anche la convenienza dei prezzi dei prodotti che sono scontati, la signora è andata in visibillio. Non so se il comportamento del distributore della confezione di aglio, descritto dalla signora, possa definirsi “frode”, certo è che le informazioni contenute in etichetta erano sicuramente fuorvianti. Ma perché è importante la certezza che i prodotti siano del Salento leccese? Un proverbio diceva: “Il pane di ieri è buono domani!”, se io faccio il pane oggi lo devo lasciare un giorno e quindi lo mangerò dopodomani, ecco perché il pane di ieri è buono domani. Un punto vendita a Lecce perché è giusto che ciò che è stato cibo di ieri e che è stato guastato da noi deve essere messo a disposizione della generazione di oggi, e di quelle del domani. Ecco perché dobbiamo sapere che i prodotti sono della nostra terra affinché la sapienza e l'esperienza di vita di ognuno di noi sia trasmessa al fine di essere più uomini. Tutto questo non ha nulla a che vedere con

la nostalgia, perché la nostalgia è il dolore impossibile, è il voler tornare indietro, il ricordare qualcosa accaduto ieri per riviverlo, e tutto questo è inutile. Invece in via Foscarini ci sono i valori e la sapienza del passato che abbiamo vissuto e che può essere ritrovata oggi e sempre. Tutto questo è possibile se chi possiede quei pezzetti di paesaggio rurale si prende cura della natura, e in questo c'è sapienza. Guardiamo cosa arriva sulle nostre tavole? Ci chiediamo da dove viene? Ci chiediamo chi ha collaborato affinché ci sia quel frutto, quel prodotto? Lo sappiamo che a volte è il frutto della terra e altre volte è elaborato da una sapienza senza fine di saper preparare il cibo? Se ci mettiamo a guardare le cose che arrivano sulla nostra tavola in questo modo possiamo subito notare il cambiamento del nostro rapporto con quelle cose e possiamo prendere atto che cambia anche il nostro modo di vivere. A tavola è nata la cultura. Ciò è accaduto proprio perché a tavola è possibile la comunicazione ed è possibile l'amicizia. A tavola è nato il linguaggio. La tavola è il luogo primo in cui tutti noi assaporiamo il rapporto con gli altri. Quando una persona vuole rappresentare all'altro il suo amore ecco che gli prepara bene da mangiare. Chi mi prepara bene da mangiare mi dice che vuole che io viva e che io stia bene e sia felice. Anche attraverso il piacere del mangiare, e con esso, si può fare un'opera d'arte, sempre che sia in una storia, sia tutto scritto in una storia, in un amore che guarda all'altro. Nel “Punto Campagna Amica” si fanno le cose con grande attenzione. Attenzione per la terra, il cibo, la natura, la pioggia e gli altri. L'attenzione serve a guardare in profondità le cose. ■

# La festa di "Extravergine@ugento.it"

Dal 25 al 27 marzo, tre giorni di momenti culturali e di confronto, mostre, visite guidate, esposizioni fotografiche, assaggi guidati e degustazioni gratuite

Il 25, 26 e 27 marzo 2011, nel Centro Storico di Ugento, avrà luogo la manifestazione "extravergine@ugento.it". L'evento, organizzato e realizzato dal Centro di Educazione Ambientale "Posidonia" di Ugento, col supporto tecnico di Coldiretti e O.L.E.A., si pone come obiettivo la promozione del territorio attraverso l'olio extravergine d'oliva, uno dei prodotti agricoli più importanti della realtà socio-economica salentina.

Patrocina e collaborano alla manifestazione: Regione Puglia – assessorato all'Agricoltura, Provincia di Lecce – assessorato all'Agricoltura, Comune di Ugento, Camera di Commercio di Lecce, O.L.E.A. di Pesaro, Coldiretti Lecce, Gal Capo di Leuca, Azienda di Promozione Turistica di Lecce.

Le tre giornate si articoleranno in due momenti principali: L'oro d'Italia 2011, Concorso degli Oli extravergini di oliva italiani di eccellenza e la Fiera Expo Oil relativa alla filiera olivicola-olearia; a



*L'olio di oliva salentino pronto a conquistare il mondo*

cui si intervalleranno una serie di attività a carattere culturale e d'intrattenimento.

Il concorso L'oro d'Italia è uno dei più prestigiosi premi a livello nazionale a cui vi partecipano le aziende che producono e imbottigliano l'olio extravergine d'oliva.

Il Panel del concorso è affidato agli assaggiatori esperti O.L.E.A. di Pesaro, i quali provvederanno, attraverso un'analisi sensoriale, a valutare le caratteristiche organolettiche degli oli partecipanti. In occasione della manifestazione infatti, sabato 26 marzo, saranno

presentate le rispettive graduatorie.

Non bisogna dimenticare però che per ottenere un olio extravergine di qualità bisogna saper lavorare l'oliveto e i suoi frutti. Infatti l'obiettivo principale della Fiera Expo Oil è proprio quello di valorizzare la filiera olivicola-olearia e gli oli extravergine d'oliva e di qualità, mettendo in mostra le attrezzature, i macchinari e le tecnologie di ultima generazione. Non saranno però le attrezzature le protagoniste indiscusse della fiera, infatti tra i tre settori, in cui essa è articolata, ovvero Expo in campo ed Expo in frantoio, vi è anche Expo Salute e Benessere dove verranno esposti i prodotti alimentari e della cosmesi a base di olio d'oliva.

Attinenti al tema della manifestazione, nel corso dei tre giorni, saranno previsti spazi culturali e di confronto, mostre, visite guidate, esposizioni fotografiche, assaggi guidati e degustazioni gratuite. ■

## La Fòcara sostiene i prodotti a "Km zero"

Carne arrosto e altre specialità con il marchio "Campagna Amica"

La grande festa della Fòcara di Novoli, in programma dal 16 al 18 gennaio, ha sposato anche quest'anno, e con sempre maggiore entusiasmo, la filosofia degli alimenti a "chilometro zero", sostenuta strenuamente da Coldiretti. Tanti gli stand con le specialità di carne, dalle salsicce, ai capocolli, alla carne di cavallo, ai "turcinieddhi", contraddistinte dal marchio "Campagna Amica", a garanzia della tracciabilità totale delle carni, tutte di allevamenti del Salento. I "giorni del fuoco" sono diventati così anche l'occasione per far conoscere le tante bontà gastronomiche del territorio ai turisti che affolleranno l'evento. In più pizzerie e ristoranti di Novoli hanno proposto ai clienti ottimi menu a chilometro zero, con succulenti piatti a base

di ortaggi, formaggi, conserve, frutta ed altri ghiotti ingredienti.

"Speriamo che Sant'Antonio Abate diventi sempre più il santo protettore delle ricchezze del territorio e della tradizione", commenta il presidente di Coldiretti, **Pantaleo Piccinno**, che ha invitato tutti i salentini a gustare le specialità che offerte attorno alla straordinaria "pira", una delle più grandi d'Europa. "Ringraziamo il sindaco di Novoli, Oscar Marzo Vetrugno, che dimostra grande sensibilità verso la promozione del territorio e verso le istanze dei coltivatori diretti. Un gemellaggio, quello tra Fòcara e Coldiretti, che può radicare ancor più questa straordinaria festa alle radici autentiche del Salento".

Soddisfazione e gratitudine anche dal primo cittadino del centro nord salentino. "Abbiamo

formalizzato e sottoscritto con Coldiretti Lecce e con la Banca di credito cooperativo di Terra d'Otranto un protocollo d'intesa per la promozione dei prodotti a 'chilometro zero' – spiega **Oscar Marzo Vetrugno** - volendo stabilire un legame sempre più stretto tra la Fòcara e il territorio. A tal fine, così come previsto dal protocollo, il marchio 'Fòcara' coniugato al marchio 'campagna amica' di Coldiretti verrà posto a garanzia della qualità dei prodotti 'doc' del Salento". ■







# 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

#### DISOCCUPAZIONE

È partita la campagna di raccolta dati per inoltrare la domanda di disoccupazione agricola e con requisiti ridotti. Quest'anno, sia per i lavoratori agricoli che per quelli che hanno diritto alla disoccupazione con requisiti ridotti, non verranno inviati a casa i modelli pre-stampati: è necessario che gli interessati si rivolgano alle nostre sedi per effettuare l'invio della pratica con modalità telematiche.

Per i lavoratori che dovranno fare anche richiesta di Assegni familiari, dovrà essere indicato l'importo del reddito del nucleo familiare conseguito nell'anno 2009 (eventualmente anche il 2008). Al fine di evitare inutili attese, si invitano tutti gli interessati ad affrettarsi per la compilazione delle istanze portando con sé la documentazione necessaria:

1. dichiarazione dei redditi relativa agli anni 2009 e 2008
2. copia documento di riconoscimento

#### RICOSTITUZIONE DELLA PENSIONE

E' possibile che l'importo della pensione percepita non sia corretto. E' possibile riconteggiare l'importo della pensione e nel caso in cui l'importo percepito sia inferiore a quello spettante, è possibile fare domanda di ricostituzione.

Ci sono due tipi di ricostituzione della pensione: quelle legate alla contribuzione e quelle legate al reddito.

#### RICOSTITUZIONI LEGATE ALLA CONTRIBUZIONE

Nella fase di liquidazione della pensione, si potrebbe verificare il mancato conteggio di parte dell'INPS di parte di contribuzione versata o di contribuzione accreditata figurativamente; come conseguenza di ciò si ha una liquidazione ridotta della pensione.

A questo punto, l'utente può presentare una domanda di *ricostituzione pensione per contributi pregressi* mediante la quale l'Istituto riconteggia l'eventuale contribuzione non percepita fino alla data di decorrenza della pensione stessa provvedendo ad una corretta liquidazione. La necessità di una ricostituzione della pensione potrebbe sorgere per mancato conteggio del Servizio Militare, di periodi di Malattia o Infortunio, di Maternità fuori dal rapporto di lavoro e periodi lavorativi in prossimità della decorrenza della pensione che non sono stati inseriti correttamente nel calcolo.

I periodi di Malattia e Infortunio non vengono normalmente calcolati nella liquidazione della pensione senza che vi sia una specifica richiesta da parte dell'interessato; tale mancato conteggio è dovuto al fatto che i periodi di malattia e infortunio non sempre portano un reale beneficio per l'interessato.

I periodi di Maternità fuori dal rapporto di lavoro si possono conteggiare solo per le pensioni che hanno decorrenza a partire da Maggio 2001 (come previsto dal D.Lgs. 151/2001) ed in presenza di un

periodo di contribuzione derivante da lavoro dipendente di almeno 5 anni.

Infine, relativamente alle pensioni che non sono state liquidate con procedure informatiche (pensioni liquidate negli anni 60-80) per le quali non vi era un aggiornamento in tempo reale della posizione contributiva, è possibile che si sia verificato un errato conteggio dei contributi in prossimità della decorrenza della pensione (con conseguente errata liquidazione della stessa). In tal caso, fare domanda di ricostituzione, potrebbe portare ad una rivisitazione dei conteggi con possibile aumento dell'importo percepito.

La domanda di ricostituzione della pensione può essere presentata in qualsiasi momento e il calcolo della stessa può essere retroattivo fino ad un massimo di dieci anni dalla richiesta.

La domanda di ricostituzione può essere presentata anche per richiedere *il supplemento della pensione*. Tale supplemento può essere richiesto nel caso in cui il pensionato, pur percependo la pensione, continua a svolgere attività lavorative.

Il supplemento può essere richiesto solo passati almeno 5 anni dalla decorrenza della pensione oppure dopo 2 anni dalla decorrenza della pensione e a condizione che l'interessato abbia superato l'età pensionabile prevista per la vecchiaia. Il supplemento, se dovuto, decorre dal mese successivo alla presentazione della richiesta.

#### RICOSTITUZIONI LEGATE AL REDDITO

In merito alle ricostituzioni legate al reddito, ci sono vari tipi di interventi che creano i presupposti per fornire una pensione dignitosa agli utenti. Infatti, nei casi di pensione integrata al trattamento minimo e rispettando determinati limiti di reddito si può ottenere la Maggiorazione Sociale. Questa è una forma di intervento che ha portato, con varie leggi, ad un aumento delle pensioni minime. Nel 1988 si è intervenuto con la prima Maggiorazione Sociale per effetto della Legge 544/88 con la quale si poteva chiedere l'aumento dell'importo percepito sin dal compimento del sessantesimo anno di età. Successivamente, con Finanziaria del 2001, a decorrere dal 1° Gennaio 2002 si è provveduto ad un incremento della Maggiorazione Sociale comunemente definito "*aumento al milione*", che innalzava l'importo della pensione ad un discreto numero di soggetti. Detto incremento spetta ai pensionati ultra settantenni e potrebbe essere anticipato a condizione che siano rispettati alcuni requisiti: si anticipa di un anno per ogni cinque anni di contributi versati, fino ad un anticipo massimo di cinque anni.

### CONVENZIONE

*Il Patronato EPACA-COLDIRETTI ha stipulato una convenzione con la ditta FonUdito che operando in regime di convenzione con l'ASL di Lecce mette a disposizione dei pazienti ipoacustici la propria esperienza fornendo in modo **gratuito** la visita e la consulenza per i problemi di ipoacusia. Dopo detta consulenza verranno attivate tutte le procedure per l'eventuale predisposizione degli apparecchi acustici che si ottengono in modo gratuito dalle sedi ASL.*

*Per fissare gli appuntamenti, rivolgetevi direttamente alle sedi dei nostri Uffici di Zona o all'Ufficio Provinciale.*

# Interessi passivi, al via i contributi regionali

Ecco tutte le norme in favore delle aziende agricole pugliesi che hanno effettuato operazioni di credito a breve termine

di Nicola Murrone

Con la legge di bilancio per l'esercizio finanziario 2010 (l.r. n. 34/2009), la regione Puglia ha introdotto particolari norme in favore delle aziende agricole pugliesi finalizzate alla concessione di aiuti nel rispetto della normativa comunitaria in materia "de minimis" (Reg. Ce 1535/2007) in particolare, è stato istituito il capitolo di spesa denominato "Interventi a favore delle imprese agricole per il credito d'esercizio" con una dotazione finanziaria di € 12.469.861,00;

L'aiuto è destinato alle imprese agricole che hanno effettuato operazioni di credito a breve termine con le banche e l'ammontare del finanziamento concesso è certo e rapportato ai parametri come indicati dal D.M. 15.10.2002.

L'importo massimo concesso ad una medesima impresa non può superare € 7.500,00 nell'arco di tre esercizi fiscali.

L'intervento regionale deve tener conto degli interessi passivi pagati nell'anno 2009 sulle operazioni di credito a breve concesse dalle banche, nonché consolidamento delle passività a breve. Il limite massimo dell'operazione bancaria agevolata è determinato in rapporto alle esigenze economiche delle singole colture secondo i parametri come previsti dal predetto D.M. 15.10.2002 per i prestiti di conduzione in relazione alle esposizioni finanziarie a breve; volendo dare priorità alle operazioni bancarie di minore importo rispetto a quelle di importo più elevato, la graduatoria dei beneficiari dell'aiuto previsto dalla l.r. 31 dicembre 2009 n. 34 art. 8 sarà redatta a partire dall'importo aiuto concesso più basso per finire a quello più alto.



Il contributo da concedere sarà determinato nel seguente modo: interessi pagati fino a € 2.500,00 - contributo concesso pari al 70% di quanto pagato; interessi pagati da 2.501,00 fino a 6.000,00 contributo concesso pari al 40% sulla somma residua pagata rispetto al precedente scaglione; interessi pagati oltre 6.000,00 - contributo concesso pari al 70% sulla somma fino a 2.500,00 ed il 50% sulla somma rimanente.

## REQUISITI PER ACCEDERE AL BENEFICIO

1) essere imprenditore agricolo iscritto alla C.C.I.A.A. nell'elenco speciale degli imprenditori agricoli e titolare di impresa agricola; iscritto all'INPS nella gestione previdenziale ed assistenziale dei "Coltivatori Diretti" e/o degli Imprenditori Agricoli Professionali (I.A.P.);

2) nel caso di società, l'istanza potrà essere presentata qualora almeno un socio risulta iscritto nella gestione assistenziale e previdenziale INPS come "coltivatore diretto" e/o I.A.P.;

3) essere titolare di fascicolo aziendale detenuto da AGEA e per essa dai C.A.A.;

4) aver condotto almeno dal 1 gennaio 2009 e continuare a condurre, a qualsiasi titolo, un'azienda agricola nel territorio della Regione Puglia;

5) essere in regola con le norme in materia di assunzione in campo agricolo ed aver versato e continuare a versare contributi agricoli;

6) non rientrare tra coloro che hanno ricevuto e, successivamente, non rimborsato o depositato in un conto bloccato gli aiuti che sono individuati quali illegali o incompatibili dalla Commissione Europea;

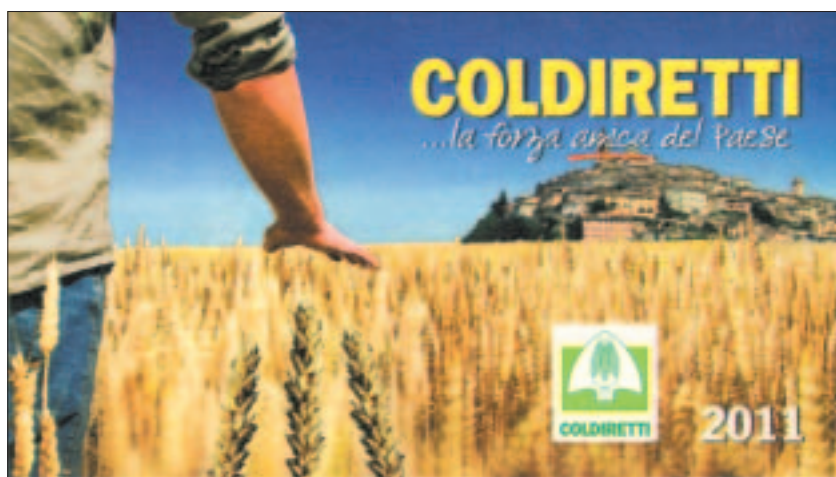
7) non aver beneficiato, a qualsiasi titolo, nel triennio precedente, di aiuti de minimis o, in caso di averne beneficiato, di non aver superato la soglia di 7.500,00 nel biennio precedente. In tal caso bisognerà dichiarare l'ammontare ricevuto e l'entità dell'aiuto da beneficiare con il presente provvedimento non deve, cumulato a quelli precedente-

mente ottenuti, superare la somma totale di 7.500,00 nel triennio;

8) aver pagato ad un Istituto Bancario interessi passivi su esposizioni bancarie a breve nell'anno 2009, nei limiti di quanto stabilito dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 15.10.2002 e comunque per un importo superiore alla soglia minima di € 1.000,00.

## PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La domanda può essere presentata esclusivamente mediante collegamento telematico al portale della Regione Puglia rivolgendosi direttamente ai nostri uffici. La scadenza è fissata al 10 marzo 2011. ■



**Rinnova la tua tessera  
Coldiretti**

## Uova alla diossina, dalla Germania un nuovo scandalo

L'emergenza alimentare che ha coinvolto in nord Europa si è estesa rapidamente anche in Italia

Dopo il latte alla melanina e il maiale alla diossina, un nuovo scandalo alimentare torna a minacciare le tavole degli europei. L'allarme è partito stavolta dalla Germania. Un'azienda "correggeva" i propri mangimi destinati agli allevamenti con residui di olio di biodiesel. A farne le spese sono state soprattutto le uova, nelle quali è stato scoperto un contenuto di diossina di 3-4 volte superiore alla soglia consentita, ma a rischio ci sarebbero anche il latte e la carne di pollo e di maiale.

Lo scandalo ha portato alla chiusura di oltre 4.700 allevamenti tedeschi di polli e maiali, mentre nel resto d'Europa è montata la preoccupazione sui prodotti provenienti dalla Germania. In Italia sono immediatamente scattati i controlli da parte dei Nas disposti dal Ministero della Salute. Secondo elaborazioni Coldiretti su dati Istat, nei primi dieci mesi del

2010 sono state importate dalla Germania 2,7 milioni di chili di uova, in guscio, fresche, conservate o cotte), con un aumento del 12 per cento rispetto allo stesso periodo del 2009. Va però sottolineato che, fortunatamente per i cittadini consumatori, dal primo gennaio del 2004 è in vigore l'obbligo dell'etichettatura d'origine per le uova, che consente di distinguere tra l'altro la provenienza e il metodo di allevamento. In questo modo chi acquista italiano può stare al sicuro.

Un elemento che, unitamente al piano di controlli, ha rassicurato i cittadini, tanto che non si sono registrati cali nel consumo di uova, secondo un primo monitoraggio effettuato nelle strutture commerciali, anche se in molti hanno chiesto garanzie sulla provenienza nazionale con la richiesta di spiegazione del codice in etichetta obbligatorio. ■



### Premio all'innovazione per le imprese rosa

Un premio all'innovazione rivolto alle imprese rosa. È l'iniziativa della Commissione femminile del Copa, secondo quanto annunciato da Coldiretti Donne Impresa. Il riconoscimento punta a conferire maggiore visibilità al ruolo centrale svolto dalle agricoltrici in ambito rurale e di far conoscere meglio i loro numerosi approcci innovativi tanto nell'agricoltura stessa quanto nella diversificazione. Le domande andranno presentate entro il 31 marzo 2011. Per le interessate è possibile scaricare il regolamento dal sito [www.copa-cogeca.eu](http://www.copa-cogeca.eu). Il premio è stato consegnato per la prima volta il 15 ottobre 2009, in occasione della Giornata mondiale della donna rurale e i progetti scelti sono stati pubblicati in una brochure. Il ruolo chiave dell'innovazione per un settore agricolo competitivo e in grado di rispondere alle grandi sfide delle nostre società, quali il cambiamento climatico e la disponibilità di derrate alimentari di grande qualità è evocato nell'Unione dell'innovazione, un'iniziativa faro della strategia Europa 2020.

Un'agricoltura altamente produttiva, capace di garantire un approvvigionamento sicuro e regolare di derrate alimentari, mangimi e biomateriali (prodotti esistenti o di nuova concezione), di preservare l'ambiente, di adattarsi al cambiamento climatico e di attenuarne gli effetti è uno degli obiettivi di tale iniziativa.

Il ruolo delle agricoltrici resta fondamentale per la vita degli ambienti rurali e per le aziende agricole. Secondo le statistiche, le donne rappresentano nell'Unione europea il 43% della manodopera agricola e il 20% di loro svolge la funzione di imprenditrice, senza parlare delle coniugi e della manodopera familiare, il cui lavoro spesso non viene riconosciuto e passa inosservato.

### Boom di vendite nei mercatini

In controtendenza rispetto all'andamento generale aumenta del 41 per cento nel 2010 la spesa nei mercati degli agricoltori che insieme alle vendite dirette aziendali ha realizzato la migliore performance di crescita del commercio con un fatturato che ha abbondantemente superato i 3 miliardi di euro.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti divulgata in occasione dello studio Confcommercio sui consumi, dal quale si evidenziano ottime prospettive di crescita per la vendita diretta anche nel 2011. L'acquisto diretto dal produttore è stato il segmento più dinamico di tutto il 2010 con ottime prospettive anche per il 2011 grazie alla possibilità di fare acquisti di qualità al giusto prezzo. Insieme ai 705 mercati degli agricoltori di Campagna Amica in Italia presenti in tutte le Regioni ci sono a 63.600 frantoi, cantine, malghe e cascine dove è possibile comperare direttamente nelle aziende agricole prodotti alimentari da regalare a se stessi ed agli altri durante le feste (<http://www.campagnamica.it/>).

Le prospettive di crescita per la vendita diretta sono positive per il 2011 grazie al progetto della Coldiretti per una filiera agricola tutta italiana con l'obiettivo di tagliare le intermediazioni e arrivare ad offrire, attraverso la rete di Consorzi Agrari, cooperative, mercati degli agricoltori di campagna amica, agriturismi e imprese agricole, prodotti alimentari al cento per cento italiani firmati dagli agricoltori al giusto prezzo.





## "Campagna" letteraria (incontro con l'autore)

# Il gusto del "pane di ieri"

Pubblichiamo in questo numero un brano tratto da "Il pane di ieri", di Enzo Bianchi (edizioni Einaudi). "Il pane di ieri è buono domani", dice per intero il proverbio. Con la bussola di queste parole Enzo Bianchi, fondatore e priore della Comunità monastica di Bose, racconta storie e rievoca volti della propria esistenza: il Natale, il suono delle campane, la vita contadina. Ecco dunque un delizioso passaggio sulla vendemmia e il vino. Buona lettura.

\*\*\*

In una società in cui "si conosce il prezzo di ogni cosa ed il valore di nessuna", anche una fatica e una gioia antichissima come quella della vendemmia rischia di essere ridotta in cifre: ettolitri di vino prodotto, gradazione media, bilanci e aspettative di mercato, prezzi delle bottiglie d'annata... Poco o nulla sembra ormai trasparire di quell'attività agricola estremamente concreta e altamente simbolica che è la coltivazione della vite e la trasformazione dell'uva in vino. Eppure i progressi tecnologici poco hanno influito sul cuore di un antico lavoro dell'uomo che resta tra i più pregnanti nel suo rapporto tra coltura e cultura, tra coltivazione della terra e sapienza di vita: la natura infatti ha bisogno della cultura per donare frutti preziosi e buoni per gli uomini.

Sarà perché sono nato e cresciuto in un paese del Monferrato, le cui case sulle colline sono tenute insieme dai filari dei vigneti, sarà perché in mezzo a quelle cangianti schiere di viti e di tralci sono passato mille volte a piedi in ogni stagione dell'anno per andare e tornare da scuola; sarà per tutto questo, ma di fatto ogni anno al tornare della stagione della vendemmia mi ritrovo a ripensare non solo alle mie radici, ma al pa-



trimonio di sapienza umana che da sempre trasuda dai filari di uva e che ha addirittura impregnato centinaia di versetti della Bibbia come della poesia universale.

La vendemmia, più ancora che lo spillare del vino nuovo a primavera, è il vero culmine della coltivazione della vite, l'evento che condensa in poche giornate il successo o il fallimento del paziente lavoro di un anno intero. Lì, in quei grappoli dorati di moscato, viola cupo di barbera, rosso intenso di brachetto, è raccolta tutta la vita della vigna e tutta la fiduciosa vita del vignaiolo: la paziente attesa dell'inverno colmata dalle lacrime di sofferenza della potatura, l'umile chinarsi dei tralci per lasciare che il sole baci i grappoli, la muta invocazione a scongiurare la grandine, tempesta di pietre che in un istante può far scorrere sangue nei solchi, il sempre precario equilibrio tra l'acqua che gonfia gli acini e il sole che dà colore, gusto, forza. E non sono solo le attese di un anno a essere raccolte e caricate sui carri per essere spremute: è il frutto di una pazienza ben più antica. La vigna, infatti, a differenza dei cereali e ance di molte piante da frutto, non è una coltivazione immediatamente produttiva: piantare una vigna è come fare un

matrimonio con la terra, è gesto di grande speranza, che non a caso la Bibbia pone come il primo gesto compiuto da Noè dopo il diluvio. Significa stipulare un'alleanza con un pezzo di terra, affermare che lì, in quel posto preciso, si vuole dimorare, che ci si prende il tempo di attendere lì e non altrove i frutti del proprio lavoro: coltura e cultura radicalmente diversa da quella nomadica è quella della vigna, una sorta di patto nunziale tra l'uomo e la natura senza il quale non può nascere la civiltà. Certo, molte cose sono cambiate in questi ultimi decenni: reti e cannoni antigrandine hanno soppiantato l'aspersorio e le giaculatorie del parroco, senza tuttavia incrementare molto l'efficacia; i trattori hanno preso il posto dei buoi davanti alle bigonze, vasche, ingranaggi e condotte d'acciaio hanno rimpiazzato il tino per la pigiatura a piedi nudi; braccianti venuti dall'oriente d'Europa e dal mezzogiorno del mondo si chinano tra i filari, così come altri di loro in città si chinano prendendosi cura dei nostri anziani e dei nostri bambini. Ma tutto questo non ha fatto scomparire l'ansia festosa di chi si affretta a raccogliere, alzando ancora una volta lo sguardo al cielo a scrutare che una pioggia inclemente



L'autore del libro Enzo Bianchi

non annacqui proprio all'ultimo mesi di fatiche; non cancellano il colore e il gusto inebriante della gioia che scorre tra filari e strade nei giorni della vendemmia; ha solo mischiati suoni nuovi ai canti e alle grida che si rincorrono da un pendio all'altro delle colline. Così il brulicante intrecciarsi del lavoro di tutta la famiglia su un pezzo di terra ereditata dai padri si incontra oggi con il sodo impegno di chi lavora pensando a una terra e a una famiglia lontana: ciascuno impegnato a dare ciò che può per ottenere ciò che tutti attendono. E il riposo serale attorno a un pasto frugale e a un bicchiere di vino accomuna nella serena tranquillità di chi assapora il gusto del frutto del proprio lavoro. Sì, il vino: è lui, non l'uva il vero frutto della vigna. E come la vigna è ricco di doni concreti e al contempo denso di rimandi simbolici. Da sempre, dai tempi di Noè, appunto, accanto al pane del bisogno, al pane che sfama, al pane quotidiano necessario per vivere, l'uomo ha avuto il vino della gratuità e della festa: una bevanda non necessaria alla sopravvivenza, ma preziosa per la gioia condivisa, la consolazione, l'amicizia ritrovata. ■

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

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 febbraio)

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