



## "Pronti ad investire sul futuro"

**La ricetta di De Serio: "Priorità a nuove infrastrutture, all'accesso al credito e alla filiera corta"**

di **Benedetto De Serio**

**N**ell'assumere la direzione della Coldiretti di Lecce mi preme svolgere alcune riflessioni in merito agli obiettivi e ai propositi che un dirigente di una Organizzazione importante come Coldiretti deve necessariamente porsi.

In tanti anni di impegno sindacale una cosa ho capito e metabolizzato: si cresce nella rappresentanza se si comprendono rapidamente i bisogni di cambiamento e ci si appropria di quella componente immateriale tanto importante che è la conoscenza per poterla trasferire a chi ti sta vicino.

In ogni momento della nostra vita dobbiamo chiederci e capire dove siamo, in quanto il contesto che ci circonda è sempre in rapido e continuo cambiamento. Personalmente preferisco sentirmi impegnato ed orientato a costruire nuove prospettive, respingendo ogni sorta di declinismo che fa male ai comparti produttivi, e quindi alla agricoltura, più di quanto si possa immaginare. Occorre scegliere sempre, e non soltanto per sentirsi ottimisti, di investire sul futuro anche quando le crisi ricorrenti evidenziano in modo drammatico le inefficienze di un mercatismo spinto agli eccessi anche quando risulta evidente la assenza di regole antispeculative in grado di contrastare fattivamente i continui assalti che il mondo della finanza sferra a danno delle economie e contro i settori più deboli. Sono convinto che oggi più che mai occorra ridare alle cose un nuovo ordine dove verità e concretezza riacquistino il pri-



*Il nuovo direttore della Coldiretti di Lecce, Benedetto De Serio*

mato rispetto alle vecchie logiche che il più delle volte hanno privilegiato modelli economici superati da tempo, che non creano né ricchezza né occupazione stabile. Per queste ragioni occorre continuare a battersi per dare una priorità agli investimenti infrastrutturali e logistici in ambito della politica di coesione unitaria e nella stessa ottica lavorare per promuovere la diffusione di ricerca e innovazione in grado di dimostrare una chiara ricadu-

ta del tessuto socio-economico locale.

Serve inoltre ricercare e garantire certezze per le imprese agricole ed agroalimentari solo attraverso un dialogo intenso e proficuo con il sistema bancario utilizzando quel nuovo importantissimo strumento di intermediazione finanziaria, voluto da Coldiretti, che è Creditagri.

Il nostro sistema negli anni ha promosso e fatto incentivare la multifunzionalità e soprattutto lo

sviluppo dell'autotrasformazione ponendo le basi per iniziare molte e più redditizie formule di filiera corta e di vendita diretta che vanno oggi sempre di più organizzate in una vera e propria rete visibile e riconoscibile in grado di ricomporre intorno all'agricoltura una domanda di consumo consapevole.

Continueremo a svolgere le nostre battaglie di civiltà contro le contraffazioni, contro l'introduzione di organismi geneticamente modificati e contro il depauperamento del patrimonio paesaggistico ambientale e culturale di questa splendida zona della Puglia.

A conclusione di queste mie considerazioni desidero ringraziare i dirigenti della Coldiretti leccese per la cortesia con la quale mi hanno accolto. L'augurio che mi sento di porgere anche a me stesso è quello di poter amare questa Terra che vuole soltanto essere scoperta, apprezzata e difesa.

Al collega Giorgio Donnini l'augurio sincero di poter raccogliere molte soddisfazioni nella sua nuova collocazione e il ringraziamento per ciò che ha fatto in terra salentina. ■

### L'azienda

#### **I premiati vini Gabbione**



■ a pagina 7

### L'evento

#### **Ugento capitale dell'extravergine**



■ a pagina 5

### L'iniziativa

#### **Nascono i prodotti made in Puglia**



■ a pagina 11

## "Vado via portando il Salento nel cuore"

Il direttore Giorgio Donnini: "Ora Coldiretti ha un ruolo di primo piano come forza sociale anche grazie alle sue idee e alla coerenza"

**V**orrei iniziare questo saluto dalle parole con le quali conclusi il mio intervento di insediamento come direttore di questa Federazione il 4 febbraio del 2004.

Quella mattina, venendo a Lecce ricordo che lessi un fondo sul Corriere della Sera del filosofo **Francesco Alberoni**. Quell'articolo parlava dei problemi che dovevano affrontare i manager in un'epoca di profondi cambiamenti determinati in particolare dai fenomeni legati alla globalizzazione.

Quell'articolo si concludeva con questa considerazione: in un periodo di rapidi cambiamenti il lavoro di un manager in una azienda non si misura nel vincere singole battaglie ma nel vincere la guerra.

Io non so in questi sette anni a Lecce quante battaglie ho vinto e quante battaglie ho perso, però sento di essere stato a capo di un piccolo esercito fatto di persone perbene, che hanno creduto e credono in un progetto e che in questo senso, la nostra guerra, tutti insieme, l'abbiamo sicuramente vinta. E la nostra vittoria è stata l'aver dato a questa Federazione dignità e protagonismo sociale.

Oggi, infatti, possiamo dire sicuramente che la Coldiretti ha assunto in questi anni a Lecce un ruolo di protagonista come forza sociale, e questo solo grazie alla forza delle sue idee e della sua coerenza.

Non c'è stato consenso istituzionale o civile infatti in questi ultimi anni dove si sia parlato di agricoltura, cibo, ambiente, energie dove non sia stata richiesta la presenza ed il contributo qualificato di Coldiretti.

E attenzione, questo non ha sicuramente significato avere privilegiato gli interessi generali della società rispetto agli interessi particolari della cate-



*Dopo sette anni alla guida di Coldiretti Lecce il direttore Giorgio Donnini assume la guida della federazione di Foggia*

goria. Tutt'altro. Abbiamo avuto invece l'intelligenza di comprendere che solo attraverso la tutela di interessi generali potevamo tutelare gli interessi delle nostre imprese.

E un grosso contributo alla acquisizione di questo ruolo l'ha avuto una nuova dirigenza che, non senza travagli interni, siamo riusciti a fare emergere e di cui il presidente **Pantaleo Piccinno** rappresenta la migliore espressione.

Una dirigenza che ha fatto della coerenza con il progetto di Coldiretti il suo credo e che ha sempre posto al centro di ogni sua azione l'interesse delle imprese agricole associate.

Un passaggio importante di questo mio saluto vorrei dedicarlo al presidente Piccinno, del quale ho avvertito in questi anni spesso un disagio interiore per non sentirsi, lui quasi tirato

per i capelli in questa avventura, sufficientemente apprezzato per le sue capacità e per l'abnegazione con cui ha interpretato ed interpreta con quotidiana dedizione il suo ruolo.

Invece voglio pubblicamente ringraziarlo per quanto ha fatto per questa Federazione, con la certezza che tanto ancora farà e che sempre più ambiziosi traguardi si schiuderanno al suo orizzonte, convinto come sono che egli rappresenti una grande risorsa per la nostra Organizzazione.

Sicuramente non ho remore a dire che senza di lui, questa Federazione non sarebbe diventata quella che è. Un ringraziamento va a tutti i miei collaboratori con i quali ho condiviso questi anni di lavoro intenso e che mi hanno sempre dimostrato la loro lealtà e la loro abnegazione.

Essi rappresentano un capitale umano importantissimo che costituisce innanzitutto una garanzia per le nostre imprese assistite e poi un sicuro investimento per il futuro di questa Federazione.

Un grazie a tutti coloro con i quali, nelle Istituzioni, nelle Organizzazioni e in qualsiasi altro consesso ho avuto la possibilità di interagire in questi anni e che hanno sicuramente arricchito il mio bagaglio umano e professionale.

Un grazie infine a questo splendido Salento, terra dell'accoglienza, che mi ha accolto in questi anni come solo una madre può fare nei confronti di un proprio figlio. E figlio, anche se adottivo, di questa terra mi sentirò per sempre, portandola e portandovi tutti nel mio cuore!

**Giorgio Donnini**



# “Agricoltori protagonisti del Paese”

L'assemblea nazionale dei presidenti della Coldiretti traccia le linee strategiche e mette in campo nuove idee e progetti per la filiera italiana

“**A**bbiamo il diritto e dovere di contagiare la società sulla nostra idea di futuro e possiamo farlo perché ne abbiamo i mezzi e le capacità”. E' con queste parole che il presidente della Coldiretti **Sergio Marini** ha concluso l'incontro di tre giorni con i presidenti della Coldiretti che si è svolto a Roma dal 14 al 16 febbraio sul progetto della Coldiretti per “Una Filiera Agricola Italiana”. Sono emerse grande condivisione, voglia di fare e l'indicazione delle azioni da intraprendere per velocizzare la realizzazione del progetto, ma anche il convincimento che rimangono tutte le contraddizioni e le debolezze della politica.

L'incontro è iniziato con la presentazione di una indagine elaborata dall'Swg che ha evidenziato le aspettative della società e degli associati nei confronti dell'agricoltura italiana e della Coldiretti. Per il 71 per cento degli italiani il contributo maggiore alla ripresa del Paese viene dall'imprenditoria locale che batte nettamente i grandi gruppi (45 per cento dei consensi).

Tra le diverse attività economiche i settori considerati più importanti in Italia spiccano quelli fortemente radicati sul territorio e che quindi sono a minor rischio di delocalizzazione come il turismo (70 per cento) e l'agricoltura (56 per cento). A seguire l'artigianato (52 per cento), l'industria (il 49 per cento), i servizi (47 per cento), il commercio (46 per cento) e la finanza (31 per cento). Il settore agricolo - continua la Coldiretti - viene percepito importante soprattutto per quanto riguarda la produzione di alimenti che fanno l'immagine dell'Italia all'estero (45 per cento), come garanzia di sicurezza e qualità (40 per cento), salvaguardia tradizioni locali (35 per cento) e difesa del territorio e dell'ambiente (27 per cento). Con il 56 per cento dei consensi i produt-

tori agricoli - continua la Coldiretti - sono considerati garanti della salubrità e della sicurezza dei prodotti alimentari più delle industrie alimentari (11 per cento) e della grande distribuzione (9 per cento).

“Nel territorio ci sono le leve competitive del Paese”, ha affermato il presidente della Coldiretti, **Sergio Marini**, nel sottolineare che il progetto per una “Filiera agricola tutta italiana” valorizza le identità locali per generare sviluppo economico, ma anche qualità della vita dando dignità e titolarità sociale alle imprese agricole.

“Dall'indagine emerge - ha sostenuto Marini - un nuovo protagonismo sociale che la gente riconosce positivamente a Coldiretti, che da oltre dieci anni ha rotto con il collateralismo ed è diventata titolare delle relazioni sociali che erano invece nelle mani della politica. Oggi abbiamo un obiettivo e un traguardo nonostante la crisi e questo ha di fatto marcato una distanza rispetto alla rappresentanza tradizionale perché ci ha fatto aprire all'esterno. Questa strada non è comune alle altre forze di rappresentanza che, di fronte alla crisi, per difendersi, tendono a chiudersi nel corporativismo e nella finta unità”.

“Coldiretti ha creato un progetto - prosegue - ha un obiettivo ma non rifiuta il dialogo e il confronto a prescindere purché questo parta da idee chiare sulla strada che si vuole percorrere restando indisponibili ai compromessi al ribasso e a chi vuole solo far perdere tempo. E bisogna essere coscienti che Coldiretti può fare comunque da sola e avere la forza di dimostrare l'egemonia culturale che abbiamo conquistato in questi anni”.

“Il protagonismo sociale della Coldiretti - ha sostenuto Marini - nasce come esigenza economica attraverso il Progetto di filiera agricola tutta italiana al quale siamo giunti attraverso un percorso



A sinistra, il presidente Sergio Marini. Nella tre giorni di lavori del congresso nazionale si sono registrati 51 interventi da parte dei presidenti regionali e provinciali a riprova di un dialogo fitto e propositivo

coerente, che ci ha portato prima ad impegnarci per la rigenerazione dell'agricoltura verso la qualità e la sostenibilità ambientale e poi nel patto con il consumatore per stabilire una alleanza che non ha eguali in altri contesti: conciliare l'interesse delle nostre imprese con quello dell'intera collettività. Per questo il progetto è un'opportunità per le imprese, per il sistema agricolo, per il Paese dove tocca i bisogni della gente”.

Il progetto ripositiona nella società l'agricoltura, il cui valore non è percepito più solo in termini di Pil, ma anche in termini di qualità della vita, di socialità, come dimostrano le presenze che affollano i nostri mercati degli agricoltori di Campagna Amica. “Il Pro-

getto della filiera agricola tutta italiana, partito come strumento economico, è diventato oggi strumento sociale e ci ha posizionato anche rispetto alla politica con la quale ci relazioniamo proprio per il contributo che offre alla realizzazione del progetto”.

Nel corso della tre giorni di lavori si sono registrati cinquantuno interventi da parte dei presidenti regionali e provinciali. “Marini dimostra ancora una volta di avere uno spessore umano e competenze tecniche e culturali straordinarie - commenta il presidente della federazione leccese, **Pantaleo Piccino** - Con la sua regia, Coldiretti non si limita ad analizzare le strategie dell'agricoltura italiana ma riesce ad indicare la strada pilota per uno sviluppo tout court della nazione, grazie ad una capacità eccezionale di lettura ed interpretazione dello spirito dei tempi ed alla lucidità ed all'efficacia delle soluzioni messe in campo”. ■

# La spesa è più buona dal contadino

Oltre 8 milioni di Italiani nel 2010 hanno fatto acquisti nei farmer market che segnano una crescita del 28%. Grande successo anche nel Salento

In controtendenza rispetto all'andamento generale aumenta la spesa nei mercati degli agricoltori che nel 2010 fanno registrare un vero boom, con una crescita del 28 per cento delle strutture attive, dove durante l'anno hanno fatto acquisti ben 8,3 milioni di italiani.

È quanto emerge dal primo dossier sul fenomeno dei "Farmers Market in Italia" presentato alla prima assemblea nazionale degli Agrimercati di Campagna Amica della Coldiretti, con la partecipazione tra gli altri di Roberto Weber (Presidente Swg), Giuseppe De Rita (Presidente Censis), Rosario Trefiletti (Presidente Federconsumatori), Paolo Massobrio (enogastronomo) Paolo Scarpa Bonazza (Presidente Commissione Agricoltura del Senato) e Sergio Marini (Presidente della Coldiretti).

Nel corso del 2010 - sottolinea la Coldiretti - sono saliti a 705 i mercati degli agricoltori di Campagna Amica aperti, per un totale di 25.115 giornate (+148 per cento), in tutte le regioni. Vi hanno venduto di persona i propri prodotti ben 16mila imprenditori agricoli, realizzando complessivamente un fatturato stimato in 320 milioni di euro. Oltre la metà dei mercati (60 per cento) si trova nel Nord Italia, che precede Sud e Isole (22 per cento) e Centro (18 per cento). La regione con il maggior numero di farmers market attivi promossi dalla Coldiretti è il Piemonte, con 105, seguito da Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Puglia (prima regione del Sud) e Toscana. Va però alla Lombardia il primato della regione col maggior numero di produttori (2.250), davanti ad emiliani e piemontesi.

In Puglia ci sono 153 punti Campagna Amica, di cui 54 nei vari comuni del Salento, e 54 mercati Campagna Amica, di cui 8 nel Salento (a Lecce, Copertino, Leverano, Martano, Nardò e Ruffano).



Due immagini del Punto Campagna Amica, in via Foscarini a Lecce, un riferimento per i consumatori attenti che cercano qualità, convenienza, genuinità e prodotti a chilometro zero

Nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica - precisa la Coldiretti - si trovano prodotti locali del territorio che non devono affrontare lunghi trasporti con mezzi inquinanti, messi in vendita direttamente dall'agricoltore nel rispetto di precise regole comportamentali e di un codice etico ambientale, sotto la verifica di un sistema di controllo di un ente terzo. La mappa regionale dei mercati degli agricoltori è consultabile sul sito [www.campagnamica.it](http://www.campagnamica.it) dove sono indicati gli indirizzi, gli orari di apertura, la gamma di prodotti offerti e il percorso stradale on line più conveniente per raggiungerli.

Nei mercati vengono contenuti gli sprechi di imballaggi con l'offerta, ad esempio, di latte sfuso, sono banditi gli ogm e sono messi a disposizione spesso servizi di vendita a domicilio e offerte speciali per i gruppi di acquisto solidale (Gas) formati da condomini, colleghi, parenti o gruppi di amici che decidono di fare la spesa insieme per ottenere condizioni vantaggiose ma soprattutto per garantirsi la qualità di quanto portano in tavola. Un fenomeno che - continua la Coldiretti - coinvolge anche molti chef che nei loro ristoranti vogliono offrire menu freschi e genuini a chilometri zero.

Il 62 per cento dei visitatori dei mercati degli agricoltori sono donne, il 48 per cento ha una età compresa tra i 35 ed i 54 anni e ben il 68 per cento ha una scolarità medio alta, mentre la scelta è fortemente condizionata dalla ricerca di cibi sani, di informazioni sui prodotti e dal bisogno di essere rassicurati su quello che si mette nel piatto, secondo l'indagine Coldiretti/Swg. La voglia di conoscenza è confermata dal tempo di permanenza che è in media di 32 minuti, molto elevato se si tiene conto dell'ampiezza della struttura. Tra le richieste avanzate dai consumatori che frequentano i mercati ci sono la possibilità di avere una gamma più vasta di prodotti, una maggiore frequenza nelle aperture, l'organizzazione di gruppi di acquisto con i produttori dei mercati e la possibilità di visitare l'azienda o di "adottare" una produzione.

I prodotti più acquistati nei mercati degli agricoltori di Campagna Amica sono nell'ordine - sottolinea la Coldiretti - la verdura, la frutta, i formaggi, i salumi, il vino, il latte, il pane, le conserve di frutta, la frutta secca, i biscotti ed i legumi, con una spesa media di circa 26 euro per visita. Estremamente elevato il grado di soddisfazione che è alto per il 75 per cento degli acquirenti, medio

per il 20 per cento mentre solo per il 2 per cento è basso ed un 3 per cento non risponde. Il giudizio positivo - sostiene la Coldiretti - è confermato dal fatto che ben il 91 per cento dei clienti è propenso a consigliare questa forma di acquisto ad altri, con il passaparola che è stato fino ad ora l'unica forma di "pubblicità" adottata per far conoscere i mercati.

Un riscontro positivo di questo canale commerciale alternativo si ha anche dal lato dei 16mila produttori che hanno partecipato ai mercati nel corso del 2010, innovando notevolmente la propria attività nell'azienda agricola. La metà degli agricoltori che partecipano ai mercati ha una età compresa tra i 25 ed i 44 anni, che è ben al di sotto dell'età media dell'imprenditorialità agricola italiana che si è alzata in modo preoccupante. L'elemento più rilevante dell'esperienza è - conclude la Coldiretti - il contatto diretto con i clienti con l'87 per cento degli imprenditori che è molto soddisfatto anche perché la nuova attività ha un effetto positivo sull'occupazione, con il potenziamento della propria forza lavorativa nel 39 per cento dei casi, e sul fatturato, che in media fa registrare un aumento del 20 per cento particolarmente rilevante in un momento di crisi. ■



## L'evento

# Cellina di Nardò, un **sapore** a tutto tondo

Convegni, degustazioni di prodotti tipici e forum nel Salento  
nella tre giorni di kermesse “Extravergine@Ugento.it”

**A**vreste mai immaginato di assaporare un meraviglioso, fragrante dolce a base di olive? Gelati succulenti, cremose mousse e bavaresi, croccanti cioccolatini realizzati con le Celline di Nardò, cultivar del Salento? L'inedita attitudine pasticceria di queste corpose olive sono state svelate nell'ambito della kermesse salentina dedicata all'olivicoltura dal titolo “[Extravergine@ugento.it](http://Extravergine@ugento.it)”, che si è svolta da venerdì 25 a domenica 27 marzo ad Ugento, in provincia di Lecce.

Ad avviare la manifestazione, il 25 marzo, nel coreografico Museo archeologico, un convegno sulla **Cellina di Nardò e sullo sviluppo del territorio**, a cura di Unaprol, Coldiretti, Coopolio Salento. L'occasione propizia per lanciare un brevetto straordinario che vedrà per la prima volta la “nera naturale” (come viene chiamata la Cellina di Nardò) protagonista assoluta in pasticceria, grazie alla creatività dello chef salentino **Andrea Seravezza** e del maitre **Massimo Gaetani**. Ma anche l'occasione propizia per illustrare il progetto di tracciabilità delle olive da tavola di Unaprol, che consente alla Cellina di Nardò di essere una delle quattro olive da tavola in tutta Italia con tracciabilità di filiera. Tanti i relatori intervenuti, tra cui il presidente della Coldiretti di Puglia, **Pietro Salcuni**, il presidente della Coldiretti di Lecce, **Pantaleo Piccinno**, **Ranieri Filo Della Torre**, direttore Unaprol, **Antonio Torretti**, **Gianluca Nardone**, direttore del Distretto agroalimentare regionale, l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, **Dario Stefano**, **Colomba Mongiello**, della



*Dall'alto, in senso orario, praline con il cuore di oliva, i prodotti “Olivotto” a base di olive celline di Nardò, ottimi per farciture e condimento di dessert, i premiati del concorso “L'oro d'Italia” dedicato ai migliori olii extravergine, gli chef dell'Associazione Pasticceri Salentini. A destra, “mustaccioli” farciti di crema di olive*

Commissione agricoltura del Senato, l'europarlamentare **Raffaele Baldassarre** e **Massimo Gargano**, presidente Unaprol, che hanno analizzato le prospettive del settore olivicolo.

Dulcis in fundo, a concludere il ricco programma della giornata, il Forum sull'utilizzo della Cellina di Nardò in pasticceria, in cui l'Associazione pasticceri salentini di Confartigianato, capitanati da **Luigi Derniolo**, ha presentato oltre 12 prelibatezze dolciarie a base di “Olivotto”, il prodotto di olive fresco di brevetto: praline, cornetti ripieni di crema

dolce d'olive, una colomba pasquale con le olive al posto dei canditi, gelati, mousse, biscotti della salute ed altre ghiotte specialità.

Nella kermesse sono stati anche assegnati i riconoscimenti del concorso nazionale “L'oro d'Italia”, dedicato agli oli extravergine di eccellenza, giunto alla seconda edizione, a cui hanno partecipato oltre 300 aziende da tutta Italia. E Coldiretti è stata ben rappresentata dall'“Olio Natura”, dell'azienda Pantaleo Piccinno, che si è classificato secondo nella categoria “blend fruttato leggero”.

Tanti visitatori anche per la



Fiera Expo Oil, la mostra dedicata alle macchine ed alle strumentazioni più innovative nel campo dell'olivicoltura. Infine, momenti di degustazione e spettacoli che hanno trasformato per tre giorni il borgo salentino nella capitale dell'olio extravergine d'eccellenza. ■



## L'angolo dell'agronomo

# Le variopinte feste del Salento

Dalla "primavera te lu masciu" alle Tavole di San Giuseppe, la stagione del risveglio della Natura diventa l'occasione per rinnovare i riti propiziatori della tradizione agraria



di ANTONIO BRUNO\*

In astronomia, si definiscono equinozi i due istanti nel corso dell'anno in cui il Sole si trova perpendicolare all'equatore e la separazione tra zona illuminata e zona in ombra della Terra passa per i poli. Per il Cristianesimo, la data dell'equinozio di Primavera di 2000 anni fa, corrisponde al giorno e alla festività liturgica del concepimento di Gesù. Sempre per i cristiani, all'equinozio di primavera è legato anche il calcolo per il giorno di Pasqua che cade la prima domenica dopo la prima luna piena, contemporanea o successiva, all'equinozio di marzo. Il 21 marzo c'è l'equinozio di primavera.

### Risveglio

Ogni mio risveglio in questo tempo è fatto di curiosità di vedere oltre la finestra, se c'è stata qualche novità, un fiore, una tenera erba della primavera. Poi il cammino che ogni giorno mi separa dal mio studio, quelle strade costeggiate dai giganti del mediterraneo, quelle panchine che ogni anno si inerbiscono per decorare di fiori e di spighe l'arrivo della primavera.

I fiori, queste bellissime produzioni delle piante, come quelli del genere Acacia. Per capire cos'è il genere Acacia ricordo che ne fa parte la comunissima mimosa, che nel Salento leccese è presentissima in giardini e campagne. La mimosa che accompagna quell'8 marzo in cui celebriamo l'altro genere, quello femminile, quello che ha dato inizio al mondo. Le donne hanno creato il Mondo. I fiori di mimosa sono una gioia per gli occhi perché è una delle primissime piante a fiorire in primavera.



### Una festa sui prati

Il bello della primavera è poter finalmente festeggiare all'aperto, dopo un lungo inverno di ritrovi in casa davanti ai camini accesi. Come non gustare una calda giornata di sole in cui fiori e piante dai mille colori e profumi fanno da sfondo al nostro ritrovato contatto con la realtà che è il paesaggio che ci circonda?

Ma la primavera è fatta di sorprese, di stupore, di meraviglia, come quella di un bell'acquazzone improvviso mentre siamo a spasso nelle campagne che circondano uno dei nostri cento paesi del Salento.

È bello riconquistare il ritmo delle stagioni, i colori e i profumi della terra del Salento dei cento comuni, di questa terra ricoperta dagli ulivi, da una foresta immensa fatta di alberi sotto le cui chiome c'è la terra rossa e quella nera della campagna salentina.

In questo luogo e in questo tempo fiorisce la calendula. I fiori sono di un colore che varia dal giallo all'arancio, raccolti in gruppi di circa 3, 5 centimetri. I prati pieni di calendule ma pieni anche di margherite, che continuano a fiorire imperterrite ogni anno.

### La primavera te lu masciu

A Sannicola si è rispolverata una festa che si teneva in ogni luogo di questa terra immersa nel Mediterraneo. Tutto il Salento in una grande festa di primavera. La festa di primavera è il rito propiziatorio per invocare fertilità e prosperità. A Sannicola ragazze e ragazzi in abiti d'epoca del '600, su carretti trainati da cavalli splendidamente addobbati con fiori e frutta di stagione, si danno appuntamento nella piazza del paese dove si scambiano omaggi floreali, primizie e parole d'amore.

Dopo il rito dello scambio, si forma un corteo che insieme agli sbandieratori, artisti di strada e musicanti vanno alla serra di San Mauro. È un altipiano dove sorge una piccola abbazia basiliana intorno alla quale un tempo, il giorno della festa di San Mauro, i monaci davano vita ad una fiera.

### Le tavole di San Giuseppe

Ogni anno nel Salento si ripete un antichissimo rito in onore di San Giuseppe sia a Giurdignano, che a Minervino di Lecce, come ad Uggiano La Chiesa e la piccola frazione di Casamassella. In questi paesi le porte di



Le Tavole di San Giuseppe imbandite per i poveri con la tradizionale "massa con i ceci", segno della devozione e della solidarietà dei salentini verso le persone meno fortunate

molte case si spalancano per accogliere migliaia di visitatori e fedeli.

I visitatori arrivano per ammirare le tavole di San Giuseppe, veri capolavori di devozione. Un rito in cui s'intrecciano sacro e profano, e che coincide con l'equinozio di primavera e gli antichi riti di purificazione agraria, che chiudevano l'inverno.

La preparazione dei cibi per le tavole di San Giuseppe avviene una settimana prima. Così ad esempio il sabato s'impasta la farina per fare i "vermiceddi" (un tipo di pasta corta), il lunedì si mettono a bagno i lampascioni e lo stoccafisso, il martedì i ceci, il giovedì si puliscono rape, cavoli e cavolfiori, si cucinano i ceci e si passano i fritti nel miele. Il venerdì si cucinano le verdure, lo stoccafisso, la pasta con il miele, il pesce e si friggono le pittole. A primavera tutto si rinnova ed è per questo che le tavole di San Giuseppe fanno rifiorire ogni cosa, come la solidarietà con chi non ha nulla da mangiare e il rinnovare tutti i rapporti con le persone, anche quelli con parenti e vicini con cui nell'autunno ed inverno si erano avuti screzi, in Primavera tutto passa, anche le arrabbiate!

\*Dottore agronomo ed esperto di Storia del territorio



L'IMPRESA SI RACCONTA

# Vini Gabellone, passione da bere

Tredici ettari di negroamaro, primitivo e chardonnay, bottiglie che strappano premi internazionali ed un giovane imprenditore impegnato nella sfida della qualità



Sopra, la cantina, il vino rosso “Lu brigante” e due immagini di Marco Gabellone nel vigneto e con la famiglia



**P**er fare un buono vino ci vogliono una conoscenza approfondita, entusiasmo per la vita rurale e tanta, tanta passione. Ingredienti che di certo non mancano a Marco Gabellone, 32 anni, titolare dell’azienda agricola di famiglia in agro di Nardò, che insieme alla moglie Katia, prezioso braccio destro, è impegnato da anni nella produzione di uno straordinario “nettare di Bacco” che strappa premi e miete consensi. Dai 13 ettari di rigogliosi vigneti si ricavano ogni anno circa 20mila bottiglie di vino che conquistano un numero sempre maggiore di consumatori. I gioielli della cantina, però, sono due: “Lu Brigante”, un primitivo dal colore rubino intenso e dal sapore corposo e deciso, premiato nell’edizione 2010 del Vinitaly, e “Le confidenze”, un passito creato con moscato e chardonnay dal sapore dolce e a tutto tondo, un vero campio-

ne di sapore tanto da meritarsi anche lui un podio, quello del Concorso internazionale dei vini passiti che si tiene ogni anno a Bologna.

“Una bella soddisfazione”, gongola l’imprenditore, “anche perché la nostra storia di imbottigliatori è recente, risale a circa sei anni fa. Per tradizione familiare, quando la gestione era affidata a mio nonno e poi a mio padre, l’azienda conferiva le uve alle cantine sociali, ma ad un certo punto, come è noto, non è stato più redditizio per noi viticoltori salentini, e dunque ci siamo lanciati nella sfida della produzione a 360 gradi”.

Quello della filiera corta è un percorso avvincente e promettente, ma non è semplice, avverte il giovane viticoltore. “Una giornata di 24 ore è troppo corta – sorride – tra il lavoro sui campi, la trasformazione, la commercializzazione c’è

da perdere la testa. Però è l’unica strada per chi vuole ricavare reddito e soddisfazioni da questo settore”. In sei anni la tenuta Gabellone ha fatto passi importanti. “Abbiamo iniziato a vendere il prodotto imbottigliato nel nostro spaccio aziendale, poi, grazie alla partecipazione a diverse fiere di settore, siamo riusciti a far arrivare i nostri vini nelle enoteche del Nord Italia, ci hanno inseriti nei menu dei wine bar, siamo riusciti a conquistare anche clienti in Olanda e in Germania”.

Un grande aiuto viene dalla moglie Katia, a cui è affidato lo spaccio aziendale, mentre Marco si divide tra lavoro nei campi e commercializzazione del prodotto, forte anche del diploma di ragioneria che si è rivelato quanto mai utile per la gestione di bilanci e budget. “Certo il vero problema è la

mancanza di manodopera specializzata – fa spallucce – qui a Nardò, ad esempio, il sapere antico e preziosissimo dei contadini si è spento assieme a loro. Non si trova un giovane neanche a cercarlo col lanternino. Dobbiamo rivolgerci a qualche maestranza “superstite” della vicina Copertino, per il resto il deserto totale”. Un vero paradosso in un periodo di disoccupazione giovanile alle stelle. Ma tant’è. “Eppure questo è un settore che dà tante soddisfazioni”, incalza Gabellone. “Certo, c’è da lavorare tanto, ma alla fine i risultati arrivano”. Un solido aiuto, ammette, viene anche dalla Coldiretti leccese, che garantisce una consulenza puntuale e qualificata, “e che

informandoci di volta in volta sulle iniziative nell’ambito rurale ci permette di essere al passo con i tempi e di ampliare il nostro raggio d’azione”, ammette.

Quanto al sogno nel cassetto, “non vogliamo crescere smisuratamente come azienda – precisa – il massimo a cui ambiamo come mole produttiva è arrivare a 40mila bottiglie. Quello che invece più mi sta a cuore è migliorare sempre più la qualità del prodotto. I nostri vini hanno la potenzialità di conquistare i podi internazionali, come già si vede dalle recenti fiere e competizioni. Questa è una terra che può dire ancora grandi cose dal punto di vista enologico, ed io spero che la mia azienda possa contribuire a tenere sempre alto il nome del vino made in Salento”.

**Daniela Pastore**



# L'agricoltura riparte dalla scuola

La Coldiretti di Lecce dialoga con l'Istituto Agrario di Maglie "Lanoce" sulle prospettive dei giovani nel comparto rurale salentino

**L**a ripresa dell'agricoltura può sicuramente giungere dalla formazione dei giovani tecnici e imprenditori agricoli. Investire sull'educazione e sensibilizzare alle tematiche agrarie significa preparare produttori e consumatori attenti e in grado, i primi di valorizzare le materie prime ed i secondi di apprezzare un'alimentazione sana, genuina ed a chilometro zero.

Questa l'idea alla base della tavola rotonda "Coltiviamo...il tuo futuro", promossa dall'Istituto agrario "E. Lanoce" di Maglie, a cui sono stati invitati i rappresentanti locali del settore, il sindaco di Maglie, Antonio Fitto, e l'assessore all'Agricoltura della Regione, Dario Stefano.

Un'iniziativa accolta a braccia aperte dalla Coldiretti di Lecce che col progetto "Campagna Amica" promuove la genuinità di una sana cultura agroalimentare. Gli stand di Campagna Amica hanno colorato i locali ed il piazzale dell'Istituto raccogliendo l'entusiasmo dei giovani assaggiatori e dei professori con i prodotti del "Punto Campagna Amica" di Lecce. La validità dell'iniziativa didattica ha riscosso suc-



Da sinistra, Fabio Saracino, Teresa Buttazzo, Dario Stefano e Pantaleo Piccinno

cesso soprattutto per la tematica proposta alla tavola rotonda, a cui ha portato il contributo il presidente Pantaleo Piccinno.

L'agricoltura rappresenta la possibilità di sviluppo del territorio. Il desiderio di tornare alle origini e alle tradizioni enogastronomiche secondo la logica di uno sviluppo ecosostenibile va coniugato con l'attività imprenditoriale.

Questo l'impegno dell'Istituto agrario di Maglie alla ricerca di

prospettive concrete per il futuro degli studenti in questo settore. "Vogliamo dimostrare ai nostri giovani che, nonostante la situazione stagnante e critica, l'agricoltura sia lo sviluppo del nostro territorio. Come Istituto tecnico ad indirizzo specifico, possiamo esser il volano per il settore agricolo salentino". Così ha aperto la tavola rotonda la presidente dell'Istituto Agrario, Albarosa Macri.

La percezione che al comparto

agricolo pugliese i giovani guardano con interesse è avvalorata dai risultati: le iscrizioni alla facoltà di agraria, così come agli istituti agrari sono cresciute in modo esponenziale, e ben 2400 giovani hanno presentato progetti innovativi per il settore attraverso il Psr. "Bisogna innestare nuove figure professionali perché la globalizzazione, oltre ai competitors, ha portato una serie di criticità e rischi da gestire. Bisogna immaginare di costruire il rapporto tra scuole e esperienze produttive, dando luogo al confronto diretto degli studenti con le imprese", ha detto l'assessore regionale Dario Stefano.

Il presidente della federazione leccese, Pantaleo Piccinno ha invece sottolineato l'importanza del dialogo con la scuola: "E' necessaria un'innovazione culturale. Nel dopoguerra si era diffusa l'idea di modelli economici diversi dall'agricoltura, percepita negativamente. Al contrario, oggi, gli studenti possono avere nuove opportunità in questo settore e guardare all'impresa agricola come un investimento. L'importante è non dimenticare mai la formazione costante". ■

**Jlenia Maria Gigante**

## Fra i banchi spunta...un orto

Gli studenti di Campi, Copertino e Lecce scoprono la campagna

**C**opertino, Campi Salentina, Lecce: si moltiplicano il numero di iniziative di Coldiretti nelle scuole del Salento. Dall'istituto "Fermi" del capoluogo, guidato dal preside ing. Giuseppe Russo, al quarto circolo di Lecce diretto dal prof. Giuseppe Russo, all'istituto comprensivo Giovanni XXIII di Copertino che ha a capo il prof. Vincenzino Mastrangelo, al polo comprensivo di Campi diretto dalla prof.ssa Anna Maria Monti, le attività della campagna diventano straordinaria materia di studio e di approfondimento per le nuove generazioni, grazie appunto alla sinergia tra mondo della scuola e federazione dei coltivatori. Antonio Bruno, Alessandro Mele, Fabio Saracino alcuni degli esperti, con la regia di Teresa Buttazzo, che hanno illustrato ai ragazzi il "miracolo" della natura portandoli a contatto con il mondo delle masserie, spiegando loro i segreti della coltivazione del-

l'ulivo, della vite, dei cereali, la mungitura e la produzione di formaggi, il miele e i bachi da seta ed altre attività della campagna.

A Campi Salentina, Coldiretti e Comune hanno avviato l'iniziativa "Un orto scolastico": opportunità di apprendere dal vivo come vengono seminati e come crescono i prodotti dell'orto. Quelli più naturali e genuini. Ma soprattutto, per gli alunni, l'opportunità di apprendere quanto impegno e fatica sono necessari per coltivare la terra, attività dimenticata o addirittura mai conosciuta dalle giovani generazioni. In più, bambini e ragazzi imparano quanto siano buoni verdure e piccoli frutti coltivati nel proprio orticello, apprendendo i segreti dell'ecosistema e delle produzioni tipiche del proprio territorio, osservando attentamente il ciclo delle stagioni, pratica fondamentale per ogni contadino che si rispetti. Tutto ciò



I piccoli studenti del IV Circolo assistono alla creazione di un orto

con il prezioso contributo degli studenti dell'Istituto Agrari "Presat - Columella" di Lecce e del loro docente prof. Angelo Martino che affiancano i bambini nella produzione e cura dell'orto.

L'iniziativa, voluta a Campi dall'assessore Angelo Sirsi, fa par-

te del progetto "Educazione alla Campagna Amica" per far conoscere e diffondere i "prodotti a chilometro zero".

Un progetto messo in piedi grazie anche al prezioso contributo del presidente di Coldiretti Lecce, Pantaleo Piccinno. ■





# EPACA Coldiretti

il patronato  
per i servizi alle persone



## NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

### La nostra consulenza

## INDENNITÀ DI MALATTIA

L'indennità di malattia a carico dell'INPS spetta a tutti i lavoratori dipendenti del settore industria, commercio e terziario, agricoltura e iscritti nella gestione subordinata. Spetta inoltre ai lavoratori sospesi per un periodo massimo di 180 giorni se l'evento morboso ha avuto inizio entro due mesi dalla data di sospensione. Non spetta ai lavoratori autonomi e ai collaboratori familiari.

Nel settore industriale e commercio e terziario i giorni indennizzati al verificarsi dell'evento morboso variano a secondo che il dipendente abbia un contratto a tempo indeterminato o a tempo determinato. Infatti per i lavoratori a tempo indeterminato l'indennità di malattia spetta per tutti i giorni coperti da idonea certificazione e per un massimo di 180 giorni nell'anno solare; i dipendenti a tempo determinato l'indennità di malattia spetta, per tutti i giorni coperti da idonea certificazione, per un numero massimo di giorni pari a quelli lavorati nei 12 mesi immediatamente precedenti l'inizio della malattia da un minimo di 30 giorni ad un massimo di 180 giorni nell'anno solare. Il diritto cessa in concomitanza con la cessazione del rapporto di lavoro anche se avvenuta prima dello scadere del contratto. Nel settore agricolo si deve fare anche la differenza tra lavoratore a tempo determinato che a tempo indeterminato.

A tempo indeterminato l'indennità di malattia spetta per tutti i giorni coperti da idonea certificazione e per un massimo di 180 giorni nell'anno solare; a tempo determinato l'indennità di malattia spetta per tutti i giorni coperti da idonea certificazione purché il lavoratore possa far valere almeno 51 giornate di lavoro in agricoltura prestato nell'anno precedente.

In alternativa 51 giornate di lavoro in agricoltura effettuate nell'anno in corso e prima dell'inizio della malattia. Il periodo indennizzabile per malattia è pari al numero di giorni di iscrizione negli elenchi e fino ad un massimo di 180 giorni nell'anno solare.

Per i lavoratori parasubordinati, la malattia si distingue in due modi: indennità per degenza ospedaliera e la classica indennità per malattia. L'indennità per degenza ospedaliera spetta a tutti i lavoratori iscritti alla gestione separata per un massimo di 180 giorni di degenza nell'anno solare a condizione che risultino accreditati nei 12 mesi che precedono la data iniziale del ricovero almeno 3 mesi anche non continuativi della contribuzione dovuta alla gestione separata di cui trattasi.

L'indennità di malattia spetta solo ai lavoratori a progetto e categorie assimilate per un massimo di giorni nell'anno solare pari ad 1/6 della durata complessiva del contratto e a condizione che come

nell'indennità per degenza ospedaliera risultino accreditati nei 12 mesi che precedono la data iniziale del ricovero almeno 3 mesi anche non continuativi della contribuzione dovuta alla gestione separata di cui trattasi.

Per avere diritto all'indennità economica di malattia tutti i lavoratori devono consegnare entro 2 giorni dalla data del rilascio il certificato di diagnosi all'INPS e l'attestato di malattia al datore di lavoro redatti da un medico abilitato (nel caso di degenza ospedaliera i certificati di ricovero e dimissioni possono essere consegnati anche oltre i 2 giorni dalla data del rilascio).

Il diritto all'indennità di malattia parte dal 4° giorno (i primi 3 giorni sono di "carenza" e se previsto dal contratto di lavoro verranno indennizzati a totale carico dell'Azienda) e cessa con la scadenza della prognosi.

L'indennità di malattia viene erogata quando il lavoratore si rende reperibile al proprio domicilio per essere sottoposto, nelle fasce di reperibilità previste dalla legge, ai controlli aventi come scopo quello di verificarne l'effettiva incapacità lavorativa. Le fasce di reperibilità alla visita medica di controllo domiciliare sono, per **tutti i giorni** (anche i festivi) compresi nella certificazione di malattia nelle fasce orarie **dalle ore 10,00 alle ore 12,00 e dalle ore 17,00 alle ore 19,00** L'indennità è pari al 50% della retribuzione media giornaliera dal 4° al 20° giorno e pari al 66,66% dal 21° al 180° giorno.

## PRESTAZIONI ASSISTENZIALI

È stato prorogato al 30 Giugno 2011 il termine ultimo per la presentazione delle dichiarazioni di responsabilità da parte dei titolari di prestazioni assistenziali rispettivamente per l'accertamento del requisito relativo alla condizione di ricovero e mancanza di svolgimento attività lavorativa per i titolari di indennità di accompagnamento, invalidità civile, assegno sociale e indennità di frequenza.

Tale dichiarazione deve essere trasmessa telematicamente tramite i CAF, pena la **sospensione** della prestazione di cui si è titolare.

## 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.



## NOTIZIARIO TECNICO

## Sostegni per le cultivar a rischio di estinzione

Ecco tutte le norme in favore delle aziende agricole pugliesi che vogliono investire nella salvaguardia delle produzioni tradizionali

di Nicola Murrone

L'obiettivo operativo dell'intervento è concedere un sostegno pubblico per la coltivazione di varietà o cultivar vegetali locali a rischio di estinzione, al fine di evitarne la scomparsa che, oltre a comportare conseguenze negative per l'ecosistema regionale, può determinare anche la scomparsa delle pratiche agronomiche e, più in generale, delle tradizioni ad esse legate.

Possono beneficiare degli aiuti gli imprenditori, singoli ed associati, iscritti nel Registro delle Imprese Agricole della CCIAA, che, in base ad un legittimo titolo di possesso, conducono aziende agricole. Sono esclusi gli imprenditori titolari di pensione di vecchiaia e gli imprenditori titolari di pensione di anzianità di età superiore ai 65 anni. I beneficiari devono, altresì, osservare i seguenti adempimenti: coltivare e conservare in azienda una o più delle varietà locali delle quali sono fornite le schede descrittive in allegato al bando; rispettare la superficie minima ammissibile di 5.000 mq; nel caso di utilizzo di materiale di riproduzione e/o propagazione di provenienza extra aziendale, dichiarazione firmata da un tecnico agrario iscritto ad albo o collegio professionale e dal fornitore del suddetto materiale, circa la corrispondenza dell'identità della varietà locale, per la quale è richiesto il premio.

L'azione sarà applicata nella provincia di Lecce per le specifiche varietà locali, di seguito riportate.

**OLIVO:** Butirra di Melpignano; Uggiana; Leucocarpa; Limona; Santa Caterina.

**VITE:** Aleatico; San Nicola.

**FRUTTIFERI:** Arancio Vaniglia.  
**ORTAGGI:** Cavolo broccolo Mugnoli; Batata leccese; Cicoria all'acqua; Melone di Gallipoli; Melone di Morciano di Leuca  
**LEGUMINOSE DA GRANEL-**

**LA:** Cicerchia Bianca della Murgia; Cicerchia Grande di Gravina; Cicerchia Screziata della Murgia; Cicerchia di Uggiano; Fava di Zollino.

Al fine di consentire la più ampia applicazione della misura e contemporaneamente impedire la concentrazione dell'aiuto su un numero di imprese contenuto è posto un limite minimo per azienda corrispondente per tutte le colture a 0,5 ettari.

Il premio annuo per ettaro è pari a € 86,00 per le Colture da granella 86,00; ad € 186,00 per le Orticole; ad € 175,00 per l'Olivio; ad € 397,00 per la Vite; ad € 417,00 per i Fruttiferi.

Le superficie minima può essere raggiunta anche attraverso la presentazione di domanda in forma aggregata. Non sono ammissibili a premio colture o piante che insistono sulla superficie effettiva già determinata per un'altra coltura o pianta.

Relativamente al presente bando si intende quale prima annualità dell'impegno l'anno 2011. Per le colture arboree (vite olivo e fruttiferi) sono ammissibili ad aiuto nuove piante messe a dimora e/o innestate per un massimo del 20% della superficie reale oggetto di domanda. Per tali piante la verifica della corrispondenza varietale dovrà eseguirsi nell'anno successivo all'impianto e/o innesto.

I beneficiari, ai fini dell'accesso agli aiuti previsti dall'azione, devono possedere i seguenti requisiti: a) iscrizione al Registro Imprese della CCIAA, in qualità di Impresa Agricola; b) legittimo possesso dei terreni oggetto di impegno previo inserimento degli stessi nel fascicolo aziendale (sono ammissibili le tipologie di possesso e conduzione riconosciute per la costituzione del fascicolo aziendale);

c) possesso di una superficie minima equivalente per singola coltura secondo quanto indicato al paragrafo precedente, raggiun-

gibile anche in forma aggregata;

La presente azione non è compatibile con le altre azioni previste dalla Misura 214. La disponibilità finanziaria complessiva per il presente bando ammonta a 10 milioni di euro.

Essa è distribuita in base alle macrotipologie di coltura come di seguito specificato. Considerate la differente entità delle tipologie colturali oggetto di intervento, tenuto in conto della esigenza di garantire risorse a tutte le macrotipologie funzionalmente alla loro tutela e al contempo di consentire l'allocazione finanziaria delle risorse in funzione del fabbisogno di sostegno effettivamente espresso, il 50% della dotazione finanziaria disponibile per il presente bando ha allocazione separata per singola tipologia colturale, costituendo di fatto una riserva dedicata per tipologia colturale.

Le domande di aiuto, complete della documentazione prevista, potranno essere presentate presso i nostri Uffici fino alla data del 16 maggio.

### Interessi passivi: i termini e le modalità per l'aiuto "de minimis"

E' stato prorogato al **30 aprile 2011** il termine per la presentazione della domanda per gli aiuti "de minimis" destinati alle imprese agricole pugliesi che hanno pagato interessi passivi nell'anno 2009 a seguito di operazioni di credito effettuate con le banche. Il provvedimento di proroga è conseguente alle modifiche introdotte con la deliberazione della Giunta regionale n. 422 del 10 marzo 2011 con la quale si è provveduto a: ridurre da € 1.000,00 ad € 500,00 l'importo della soglia minima per accedere all'aiuto; inserire tra le tipologie di operazioni ammissibili anche i prestiti triennali e quinquennali rivenienti da calamità naturali e/o da diverse esigenze aziendali ed i

mutui agrari contratti per adeguamenti strutturali e miglioramenti agrari necessari per sostenere la competitività aziendale; elevare del 20% i limiti di finanziabilità stabiliti dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 15.10.2002; eliminare gli scaglioni sui quali applicare le percentuali di aiuto concedibile, ammettendo a contributo l'intera somma riveniente dal calcolo nei limiti massimi di € 7.500,00.

Come già stabilito con la deliberazione della Giunta regionale n. 1507 del 25 giugno scorso, la domanda di aiuto dovrà essere presentata esclusivamente on-line all'indirizzo [www.uma.regione.puglia.it](http://www.uma.regione.puglia.it) e compilata secondo le modalità di cui alla deliberazione di giunta regionale di cui innanzi.

L'aiuto potrà essere concesso nel rispetto della normativa comunitaria in materia "de minimis" dimostrando di essere imprenditori agricoli iscritti alla Camera di Commercio nell'elenco speciale degli imprenditori agricoli e titolari di impresa agricola, di essere iscritti all'INPS nella gestione previdenziale ed assistenziale dei "Coltivatori Diretti" e/o degli Imprenditori Agricoli Professionali (I.A.P.). Nel caso di società, l'istanza potrà essere presentata qualora almeno un socio risulti iscritto nella gestione assistenziale e previdenziale INPS come "coltivatore diretto" e/o I.A.P. Requisito essenziale per accedere all'aiuto è l'aver pagato ad un Istituto Bancario interessi passivi su esposizioni bancarie nell'anno 2009 per un importo superiore alla soglia minima di € 500,00. Per le aziende che hanno già presentato la domanda di aiuto secondo le regole della DGR n. 1507/2010, i nostri uffici provvederanno al ricalcolo del contributo spettante per effetto dei nuovi criteri introdotti con l'ultimo provvedimento della Regione. ■



## Prelibatezze firmate “Prodotti di Puglia”

Al via la campagna di adesione al marchio promosso dalla Regione

**L**a Regione Puglia ha avviato la campagna di adesione al marchio d’area “Prodotti di Puglia”, un marchio collettivo comunitario con indicazione territoriale. Il Regolamento d’uso del marchio è stato approvato con Dgr n. 960 del 09/06/2009.

Il marchio garantisce la provenienza del prodotto dalla Regione Puglia e la garanzia di tale provenienza viene fornita attraverso l’implementazione di un sistema di tracciabilità informatizzato che consente di risalire con certezza dal prodotto al produttore iniziale.

L’obiettivo del marchio è quello di promuovere e sostenere la produzione, la valorizzazione e la diffusione dei prodotti agroalimentari che vengono realizzati in Puglia; la commercializzazione di prodotti a marchio consentirà ai consumatori di riconoscerne in modo immediato l’origine, contribuendo ad incentivare un sistema di promozione territoriale dei prodotti pugliesi.

I soggetti licenziatari del marchio possono essere sia le imprese agricole in forma singola e associata, sia le imprese agroalimentari di trasformazione e le imprese del commercio che sottoscrivono un accordo di filiera con le imprese di produzione e/o trasformazione concessionarie del marchio dei “Prodotti di Puglia”. Le tipologie di prodotti approvate per la concessione d’uso del marchio appartengono alla filiera olearia, ortofrutticola, cerealicola, florovivaistica, lattiero-casearia, ittica ed alle filiere dei prodotti da forno, della pasta e della carne.

La Regione Puglia, per favorirne la diffusione, può concedere il marchio “Prodotti di Puglia” senza alcun onere a carico dei beneficiari; i controlli sul corretto uso del marchio sono demandati ad Organismi di parte terza.



La Coldiretti di Lecce mette a disposizione dei propri associati un servizio di consulenza per accompagnare le imprese

all’ottenimento della concessione d’uso del marchio “Prodotti di Puglia”, attraverso una convenzione con la Società

Edafos con sede in Lizzanello. Per informazioni rivolgersi alla nostra sede provinciale di Lecce. ■

## A lezione di olio extravergine

**H**a riscosso un grosso successo in termini di partecipazione il terzo corso per assaggiatori di oli organizzato da Coopolio Salento, l’Organizzazione dei Produttori olivicoli di Coldiretti e svoltosi a Racale presso la Cooperativa Acli.

Il corso per assaggiatori di olio era rivolto a ristoratori, imprenditori agricoli, addetti al settore o semplici curiosi, ai quali professionisti e capi panel hanno fornito le informazioni e l’addestramento pratico necessari a riconoscere le qualità degli oli d’oliva reperibili sul mercato.

Venerdì 25 febbraio si è tenuta la chiusura del corso nella sede della Coldiretti a Lecce, a cui ha partecipato un ospite d’eccezione, l’australiano Chris Butler, che ha spiegato un’innovativa tecnica di potatura degli ulivi. Un’occasione per scoprire l’utilizzo dell’olio d’oliva e delle olive nel settore dolciario

grazie ad Andrea Serravezza, chef del Patria Palace hotel. Tra i temi trattati, il vocabolario specifico dell’olio vergine d’oliva, la descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario, le caratteristiche sensoriali dell’olio d’oliva, tra pregi e difetti. E’ seguita la prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini a cura di Paolo Saracino, la relazione di Gianni Lezzi. Ed ancora la prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli Dop di Terra d’Otranto a cura di Antonio Rollo, presidente del Consorzio tutela Dop Terra d’Otranto e Gianni Lezzi. La giornata si è conclusa con la consegna degli attestati di partecipazione.







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

### "Pane nostro", profumo di divinità

Pubblichiamo la postfazione a cura di Erri De Luca del libro "Pane nostro" di Predrag Matvejevic (Edizione Garzanti, 231 pgg.). Una storia sull'evoluzione, gli aneddoti e le curiosità di 5 mila anni di nutrimento dei popoli a base di cereali.

\*\*\*

"Il rifornimento della manna è assicurato dalla divinità per tutto il quarantennio di vagabondaggio di Israele nel deserto. E' l'anticamera immensa della libertà, che sempre comporta un azzardo e un cammino. La libertà non è un giardino, ma un paio di sandali che vanno sopra sassi e rovi. La manna provvede alla caloria necessaria, senza interruzioni, anche nel momento di peggiore contrasto della divinità con il popolo che si è fatto vitello da adorare.

"E di pane dei cieli li saziò", scrive il salmo 105, al verso 40. La manna è pane, cibo indispensabile che non si può negoziare, va fornito e basta. E il pane scende dai cieli a sufficienza, ma con regole d'uso. La divinità precisa che serve "leoclà", per il cibo. Non è nota superflua, vuole con questo escludere ogni altro impiego: non se ne può fare commercio. Non si può accaparrare, rivendere a chi non vuole fare la fatica quotidiana di andarlo a raccogliere fuori dall'accampamento. La divinità ne impedisce la scorta con il rimedio del deperimento in giornata. Chi la conserva per il giorno dopo la ritrova marcita.



Quel cibo serve solo al sostentamento, ha il valore dell'uso e niente valore di scambio. La manna non è merce.

Altra regola era la distribuzione in parti uguali. Alla fine del raccolto quotidiano si controllava il prelievo. L'uguaglianza dell'alimento base rinforzava il legame tra i membri della comunità. Infine l'ultima premura: la manna che restava sul terreno era eccedente e sprecata sul terreno. Si sbagliava nel calcolo la divinità? No, impediva invece che il più debole dovesse raccogliere l'ultima porzione, quella scartata dagli altri. Così nessuno doveva affrettarsi, arrivare prima degli altri, litigare per la precedenza. Quella divinità aveva a cuore anche la dignità dei bisognosi.

Il pane è la manna della terra, opera laica a immagine e somiglianza di quella caduta nella quarantena del deserto. Predrag Matvejevic narra il grandioso vagabondaggio del grano, dall'Asia

verso i campi del mondo, la lunga selezione e specializzazione trasmessa dalle generazioni. Osceno è il brevetto odierno sulle sementi del grano, il diritto preteso sull'opera omnia e gigantesca dei contadini dell'umanità. Altro con uguale abuso sigillano l'acqua con marchio di proprietà privata.

Il pane contiene il valore aggiunto di popoli che lo hanno impastato per offrirlo alle divinità, con gesto di restituzione: con lievito o senza, con sale o senza, con il sangue o senza. Il critianesimo nell'eucarestia trasforma il pane in carne, il carboidrato della terra in proteina celeste. Cristo è manna che fa il viaggio opposto. Da qui il profumo sacro che accompagna, almeno accompagnava, il pane sulle mense. Caduto dalla tavola mi hanno insegnato a raccogliarlo e baciare. E se mi mettevo a fare una pallina di mollica, protestavano schietti: col pane si gioca.

Così non è strano per me che



L'autore del libro, Predrag Matvejevic

nell'ebraico antico pane e guerra hanno la stessa radice trilittera: lamed (elle), het (acca aspirata) meme (emme). A negare il pane si procura guerra. Gid'on, Gedone diventa condottiero in Israele quando i popoli vicini vogliono cancellare Israele distruggendo i raccolti. Chi affama costringe alle armi

Aria, acqua, fuoco, terra: gli elementi primari della fabbrica, secondo i greci antichi, concorrono alla formula del pane. La terra accoglie il seme e le radici del grano, l'acqua nutre la pianta in primavera, l'aria calda la matura in spiga e il fuoco nel forno ne trasforma la farina. Il pane, oltre che opera delle maestranze dell'umanità, è impasto di grandiose forze di natura, ognuna catastrofica di suo, per potenza distruttiva. Allora il pane è il loro trattato di pace, la riuscita alleanza tra energie di natura e braccia umane. Il suo profumo di pagnotta calda, pure in mezzo a una guerra, impone una tregua alle armi. ■

### 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 maggio)

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

**Benedetto De Serio**

Segreteria di Redazione

**Fabio Saracino**

Sede

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

Stampa

Cartografica Rosato - Lecce