



"L'agricoltura di qualità volano della ripresa"

De Serio: "Prodotti a km 0 ed economia sostenibile per battere la concorrenza globale"

di **Benedetto De Serio**

Il nuovo scenario socio-economico in profondo cambiamento che coinvolge tutti i settori della società, se riferito alla lettura dei dati del comparto agricolo, mette in evidenza una crescita dei costi, rilevata da Ismea, secondo la quale si registra un incremento medio del 4,9% rispetto allo scorso anno.

In controtendenza rispetto all'andamento generale, torna invece ad aumentare l'occupazione nelle campagne. Secondo l'Istat, infatti, nel 2010 si è verificato un aumento dei lavoratori in agricoltura dell'1,9% a fronte di una generale diminuzione del 0,7%.

Da sempre, come Coldiretti, abbiamo sostenuto che l'agricoltura ha grandi potenzialità per battere la disoccupazione e l'aumento dell'occupazione nel sud del Paese del 2% da un senso vero del merito e della lungimiranza che ha avuto Coldiretti nel sostenere fattivamente la stabilizzazione delle agevolazioni contributive per le aree montane e svantaggiate del Paese.

La storia recente ci ha però insegnato che non sono sufficienti, sebbene importantissime, le battaglie preordinate a ridurre i costi dei fattori della produzione, se non si perseguono, contestualmente, politiche ed iniziative finalizzate alla riconquista di una equa retribuzione del valore aggiunto tra i diversi attori delle filiere, restituendo il maltolto alla componente agricola.

Un altro dato che deve far riflettere è dato dall'aumento dei reati accertati nel corso del 2010 nel settore delle risorse alimentari e ambientali.

L'attività operativa svolta dal Corpo Forestale dello Stato nel 2010 ha messo in evidenza che la contraffazione nell'agroalimentare colpisce soprattutto i prodotti di alta qualità e tra i quali l'olio extravergine di oliva. Di qui bene ha fatto il presidente confederale Sergio Marini a precisare che bisogna diffidare delle offerte esagerate come quelle per l'olio d'oliva che viene



Benedetto De Serio indica la ricetta per consolidare la crescita del comparto rurale

venduto a prezzi stracciati sugli scaffali della grande distribuzione. Così facendo, oltre ad ingannare i consumatori si indeboliscono le imprese agricole prevalentemente pugliesi che non riescono a quel punto a coprire neanche i costi della sola raccolta delle olive.

Non c'è più dubbio che per superare tali ostacoli, occorre una vera e reale opzione imprenditoriale basata sull'affermazione del vero *made in Italy*, riconoscibile e garantito dai nostri agricoltori e condivisa dai consumatori. In questa nuova dimensione accorciare il percorso tra il luogo di produzione ed il luogo di consumo, così che i prodotti non percorrano spostamenti decisamente irrazionali, può contribuire notevolmente alla sal-

vanguardia dell'ambiente e allo sviluppo dell'economia dei territori, occupazione compresa.

Consumando prodotti locali e di stagione una famiglia può far risparmiare fino a 1000 Kg di anidride carbonica (CO₂) l'anno. Ma oltre che un concreto beneficio all'ambiente la campagna a sostegno dei prodotti a Km Zero, voluta dalla Coldiretti di Lecce, si prefigge di creare un circuito virtuoso tra produttori agricoli e consumatori che generando una maggiore consapevolezza in questi ultimi contribuisce a far crescere l'economia del territorio. Il Km Zero rappresenta pertanto un'idea di qualità che si basa sulla forza dei territori, e sotto molteplici profili, rappresenta una leva per uno sviluppo locale e so-

stenibile e soprattutto equo.

Ciascun territorio, insieme ai prodotti che esso propone, deve potersi giocare la carta della distintività. La grande qualificazione della nostra agricoltura è l'unica carta che abbiamo perché non potremo mai contrastare il dumping che regna nel mondo, dove la manodopera costa molto meno, perché i nostri vincoli ambientali sono molto più severi e le questioni sanitarie molto più stringenti. Tutti questi aspetti hanno un costo per l'impresa e per la sua capacità di incidere in termini di competitività, ma creano il grande valore della eticità nella considerazione del lavoro e della salute dei cittadini, troppo esposta, in questi ultimi anni a ricorrenti rischi alimentari.

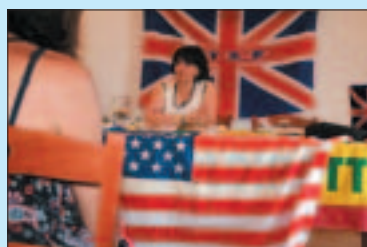
In questa logica grande ruolo e valenza può assumere il settore della ristorazione soprattutto per quella che presta attenzione ad offrire ai propri clienti prodotti di qualità, espressione genuina del territorio.

La Coldiretti di Lecce, nei prossimi giorni, si farà promotrice di un progetto teso a far confluire i migliori ristoratori della provincia nel pregiato circuito nazionale del marchio "Km Zero".

L'adesione all'iniziativa comporta una scelta tra l'interesse dell'impresa e quello della gente. L'interesse della gente ripagherà anche l'interesse dell'impresa. Un po' più in là, ma lo ripagherà. ■

L'azienda

**Shakespeare
va in campagna**



■ a pagina 2

L'evento

**Coldiretti premia
il giornalismo doc**



■ a pagina 4

L'iniziativa

**Gli studenti
coltivano l'orto**



■ a pagina 5

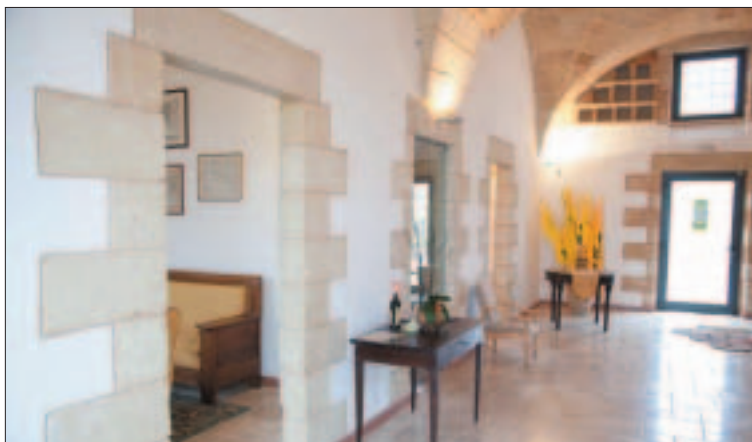
L'IMPRESA SI RACCONTA

Se Shakespeare va in campagna

Lezioni con tutor madrelingua, degustazioni, giochi e divertimento
la Masseria Stali di Caprarica scommette sul binomio Natura-cultura



Dall'alto, in senso orario, due momenti della presentazione del City Camp; l'ingresso della Masseria Stali; la sala ristorante; i prodotti a km 0; particolare di un tavolo decorato con foglie di ulivo



Non solo aria pulita, merende genuine e momenti ludici all'aria aperta. La Coldiretti di Lecce lancia per questa estate un'iniziativa-pilota a livello nazionale, dedicata ai più giovani. Si chiama "L'inglese in masseria" e consiste in una full-immersion nella lingua di Shakespeare, dal 4 al 15 luglio, alla fine della quale si potrà ottenere il prestigioso English certificate (attestato basato su vari livelli didattici e sulle più prestigiose certificazioni internazionali, Trinity, Cambridge).

La vacanza studio "City Camp", sotto l'egida della Coldiretti, è rivolta agli alunni della scuola primaria e secondaria (dalla prima Elementare alla Terza Media): i partecipanti saranno ospitati nella Masseria Stali di Caprarica di Lecce, dal 4 al 15 luglio, tutti i giorni dalle 9 alle 17. Durante il soggiorno, ogni gruppo formato massimo da 10 bambini sarà seguito nelle attività didattiche, ludiche e ricreative da un tutor madre lingua che coniugherà il divertimento ed il relax

esperienze di socializzazione utili per una crescita armoniosa. Alla fine di queste due settimane intense, i ragazzi otterranno l'English Certificate. L'esperienza pilota di Coldiretti è stata presentata ufficialmente dagli organizzatori ai genitori ed a tutte le persone interessate, sabato 28 maggio nella Masseria Stali di Caprarica. Un'occasione per visitare la struttura e partecipare ad una ricca degustazione di prodotti tipici.

L'idea della federazione dei coltivatori, è quella di estendere il progetto "L'inglese in masseria", dopo una fase di rodaggio, a tutti gli agriturismo del Salento. Un'iniziativa ideale per una terra a forte vocazione turistica che offrirebbe così alle famiglie in visita nel Tacco d'Italia di far vivere ai propri figli un'esperienza unica, durante la quale i ragazzi spesso costretti a vivere in ambienti urbani, potranno venire a contatto con le meraviglie della Natura, potranno fare il pieno di aria pulita, di sole e di profumi della terra, e potranno testare con mano la vita e le attività tipiche di una vera masseria agrituristica. Un servizio estremamente utile anche per le tante famiglie salentine impegnate nel mese di luglio in attività lavorative e che magari non sanno a chi affidare i propri figli e sono costretti a lasciarli soli in casa fino all'uscita dalla fabbrica o dall'ufficio. Insomma, una vacanza studio da vivere a pieni polmoni.

Per informazioni: Masseria Stali, via Cisterna Vecchia, cell. 349.7439463 Sito internet: www.masseriastali.it. Camp director: 329.5646889. ■

dei più piccini all'insegnamento linguistico attraverso conversazioni, piccole lezioni di grammatica estemporanee, nozioni lessicali ed altri momenti ideali per l'apprendimento della lingua straniera. Ed inoltre, giochi, teatro, performance, tutto rigorosamente in inglese. In più i ragazzi potranno vivere all'aria aperta, fare merende sane con prodotti a chilometro zero, socializzare e fare

Il turismo trasloca in campagna

Boom di presenze negli agriturismo di Coldiretti. Un settore che movimentata in Puglia un giro d'affari da 15 milioni e registra una costante crescita di consensi

Sono 450mila le presenze annue registrate nelle aziende agrituristiche pugliesi, con un volume d'affari di 15 milioni di euro. Si tratta di cifre considerevoli se si pensa che le strutture attive sono poco meno di 300. Ciò testimonia che il turismo pugliese non è solo mare, piuttosto volano per lo sviluppo di tutto il territorio, elemento di promozione del paesaggio, della cultura e degli stessi prodotti agroalimentari locali.

Secondo i dati Istat riferiti al 2009, i numeri dell'agriturismo in Puglia registrano un segno positivo: risulta cresciuto quello in termini assoluti del numero di aziende, dello 0,8% quelle che si dedicano alla ristorazione, del 21,4% quelle dedite alla degustazione e del 5,6% le imprese con alloggi.

“L'andamento del comparto avrebbe registrato risultati anche più ragguardevoli se gli operatori agricoli avessero già potuto contare sulla nuova Legge regionale dell'Agriturismo, attesa dal 2006. E' ormai improcrastinabile che il quadro normativo sia trasparente ed univoco e approdi a breve in Consiglio regionale. Così non sarà vanificato il lavoro fin qui svolto e verrà riconosciuto il ruolo determinante degli operatori agrituristici nell'attività di promozione e valorizzazione del territorio rurale”. Così il presidente di Terranostra Puglia, **Gianvincenzo De Miccolis Angelini**, in occasione dell'edizione 2011 di Expolevante.

L'offerta di attività ricreative e culturali è aumentata in misura crescente nel corso degli ultimi anni, rispettivamente del 26,5 e del 22,4 per cento. “Il turismo enogastronomico è un settore che in Italia vale 5 miliardi di euro - ha detto **Gianfranco Viesti**, presidente della Fiera del Levante - e che anche in Puglia sta vivendo una fase positiva. Merito dei prodotti tipici, che costituiscono uno dei principali motivi di attrazione della nostra regione per i turisti, in particolare stranieri. È necessario, allora, valorizzare ulteriormente le eccellenze del nostro patrimonio per attrarre nuovi flussi di vi-



In alto, un momento della conferenza di presentazione dei dati sull'agriturismo

sitatori nei territori rurali e dare maggiore impulso all'economia e all'occupazione locale”.

“L'agriturismo si conferma il vero motore della vacanza made in Italy - ha dichiarato il vicepresidente nazionale di Terranostra, **Pietro Tarasi** - unico segmento in costante e continua crescita nel panorama dell'offerta turistica nazionale con il raddoppio dei viaggi. Sono raddoppiati gli italiani che hanno fatto le vacanze in Italia per motivi enogastronomici nel 2010 con circa 2,7 milioni di viaggi svolti pari al 4,2 per cento. L'Italia è l'unico paese al mondo che può contare anche sulla leadership europea nella produzione biologica e nell'offerta di prodotti tipici con ben 221 denominazioni di origine riconosciute a livello comunitario e 4.511 specialità tradizionali censite dalle regioni, mentre sono 504 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geo-

grafica tipica (330 vini Doc, 56 Docg e 118 Igt)”.

Molti di questi prodotti possono essere gustati in uno degli 8.000 agriturismi di Terranostra in Italia, ma anche acquistati nei 705 mercati degli agricoltori di Campagna Amica presenti su tutto il territorio nazionale dove si trovano percorsi enogastronomici, città del gusto, fiere e sagre territoriali che sostengono il settore.

“Anche il turismo ecologico registra un andamento record - ha incalzato il segretario nazionale di Terranostra, **Silvia Bosco** - aumento del fatturato e delle presenze, anche per l'offerta di sistemazioni low cost in agriturismi o campeggi. È significativa, tra gli amanti della vacanza a contatto con la natura, la presenza dei giovani tra i 16 ed i 30 anni che sono ben il 23,2% mentre per quanto riguarda le strutture di ospitalità ad essere privilegiati rispetto alle tradizionali vacanze sono

gli agriturismi, scelti da oltre il 20 per cento dei vacanzieri ecologici. In sintesi è cresciuto di un ragguardevole 27% il dato relativo all'affluenza di turisti stranieri, l'offerta di attività ricreative e culturali è aumentata in misura crescente nel corso degli ultimi anni, rispettivamente del 29 e del 24 per cento”.

Ma la gita in agriturismo è anche l'occasione per far conoscere, soprattutto ai bambini, gli animali di fattoria (galline, mucche, cavalli), assistere alla mungitura, alla posa delle uova od imparare a fare il formaggio o la pasta fatta in casa ed anche per vedere affascinanti strumenti di lavoro ed attrezzature agricole, moderne e del passato, dal vecchio aratro ai potenti trattori.

“Molti agriturismi mettono a disposizione - spiega il direttore della Coldiretti Puglia, **Antonio De Concilio** - anche spazi attrezzati per picnic all'aria aperta che rispettano le esigenze di indipendenza di chi ama prepararsi da mangiare in piena autonomia ricorrendo eventualmente solo all'acquisto dei prodotti aziendali. Grandi opportunità anche dalla vendita diretta: il 40% delle aziende regionali vendono prodotti propri ed il 20% prodotti biologici. Trova conferme l'andamento del turismo morde e fugge: prenotazioni a ridosso delle festività, soggiorni brevi, magari ripetuti nel corso dell'anno e richieste volatili, caratterizzano la domanda degli ospiti italiani e stranieri, sempre più attenti all'ecoturismo”.

L'agriturismo ha aumentato la disponibilità di accoglienza turistica, offrendo una lettura positiva del territorio pugliese e, pertanto, lo sviluppo dell'agriturismo significa maggiore capacità di attrazione da parte della Puglia a beneficio dell'intera economia regionale. L'ospitalità nelle strutture aziendali assume una rilevanza fondamentale per la salvaguardia del patrimonio rurale che, oggi, è il fiore all'occhiello del turismo regionale: senza il presidio del territorio, le tanto apprezzate “masserie” andrebbero inesorabilmente in rovina o, peggio, diventerebbero facile preda di attività illegali. ■

L'evento

Coldiretti premia il giornalismo doc

Il direttore del Fatto Quotidiano Antonio Padellaro riceve a Trepuzzi come Premio "Maurizio Rampino" alla carriera "un metro cubo" di Salento

Il buon cibo come "linguaggio" di un territorio. Un legame sempre più stretto quello tra agricoltura e comunicazione. Ed è per questo che Coldiretti Lecce ha scelto di sostenere uno dei premi giornalisti più rappresentativi che si svolgono in Puglia, il "Premio Giornalistico Maurizio Rampino" organizzato dal Comune di Trepuzzi, in collaborazione con La Gazzetta del Mezzogiorno e l'Associazione "Amici di Maurizio", con il patrocinio di Regione Puglia, Provincia di Lecce, Ordine Nazionale dei Giornalisti e Ordine dei Giornalisti di Puglia. La cerimonia si è svolta venerdì 5 maggio, nella sala municipale del Comune di Trepuzzi. Quest'anno alle due categorie previste (edito e inedito) è stato aggiunto anche un premio alla carriera, in collaborazione con Coldiretti Lecce, assegnato ad **Antonio Padellaro**, direttore de Il Fatto quotidiano, che è stato consegnato dal direttore **Benedetto De Serio** e dal presidente **Pantaleo Piccinno**. La federazione leccese dei coltivatori diretti, ha così scelto di donare al giornalista un "metro cubo" di Salento, ossia una grande quantità di prodotti del territorio, dai formaggi agli oli, dai vini alle conserve, dai sottoli ai prodotti da forno. Una cena ideale a km 0 assegnata ad un operatore dell'informazione di primo piano, con l'auspicio che il mondo della comunicazione sia sempre più attento alle realtà locali e, attraverso i media, svolga un'opera di sensibilizzazione sui consumatori a favore dei prodotti sani, genuini e del territorio. Padellaro ha dimostrato grande interesse ed entusiasmo per l'originale dono. "Un paniere in cui sono custoditi piccoli tesori dell'arte enogastronomia salentina insieme al volto e alla passione di tanti imprenditori agricoli che si battono per non vedere l'agricoltura derubricata a merce - hanno commentato il direttore Benedetto De Serio e il presidente Pantaleo Piccinno - In questo paniere sono racchiuse idealmente le speranze di tanti coltivatori che producono quel cibo che, è bene ricordarlo, è un diritto inalienabile dell'umanità. Rappresentare bene questo diritto e comunicare alla opinione



Dall'alto, in senso orario, il presidente Pantaleo Piccinno ed il direttore Benedetto De Serio offrono ad Antonio Padellaro il cesto della Coldiretti; il tavolo dei relatori del Premio Rampino; la sala gremita del Comune di Trepuzzi

pubblica il valore di tale impegno significa difendere gli interessi della collettività. Rappresentando il cibo contribuiamo a far crescere il nostro territorio in termini di qualità e democrazia".

Dopo i saluti istituzionali la cerimonia è proseguita con la consegna dei premi assegnati dalla giuria tra gli oltre cento partecipanti con articoli o servizi sul tema "Turismo, paesaggio e sviluppo: le politiche virtuose e i cattivi esempi". Nella sezione editi il primo classificato (2000 euro) è stato **Alessio Lasta** autore di un servizio nell'ambito de "L'ultima parola", trasmissione di Rai Due, condotta da Gianluigi Paragone. In un momento in cui la cultura è messa pesantemente in discussione con tagli considerevoli il servizio racconta la storia "tipica-

mente italiana" dei musei di Selinunte, Palermo e Messina attraverso un'inchiesta precisa e documentata, e il racconto delle voci dei protagonisti. Secondo classificato (1500 euro) **Marco Merola** con "Fragili Pontine" articolo pubblicato sull'edizione italiana del National Geographic. Terzi classificati (ex aequo - 500 euro) **Aldo Mea** con "Porto Cesareo dove rinascono le spiagge", articolo apparso sulla neonata rivista Up e **Tiziana Colluto** autrice del servizio di Telerama dal titolo "Santa Cesarea Terme in arrivo la colata". Infine la giuria ha voluto assegnare una menzione speciale (500 euro) per **Marina Greco** con "Passione, fede e amore per la terra" breve reportage apparso su qui Salento che racconta la storia della comune agricola Lunella, tra

Galatone e Seclì, in provincia di Lecce. Nella sezione inediti il primo premio (1000 euro) è stato assegnato ad **Arcangelo Rociola** con il servizio "A Consonno tutto è meraviglioso".

Nel corso della serata sono intervenuti anche Simona Manca (vice presidente della Provincia di Lecce), Paola Laforgia (presidente Ordine dei giornalisti della Puglia), i consiglieri nazionali e regionali dell'Ordine dei Giornalisti, Cosimo Valzano (sindaco di Trepuzzi), Anna Blasi (assessore del Comune di Trepuzzi), Fernando Monte (presidente del consiglio comunale di Trepuzzi), Valeria Solazzo (presidente dell'Associazione Amici di Maurizio).

Da cinque anni, il Premio ricorda la figura del giornalista prematuramente scomparso il 14 Giugno 2006, la sua indipendenza di giudizio, il suo coraggioso saper andare controcorrente e anticipare i tempi, il suo osservare quello che accadeva e saperlo riportare con puntualità e obiettività. ■

L'IMPRESA SI RACCONTA

A scuola crescono le fragole

L'agricoltura si trasforma in agri-cultura ed i piccoli alunni imparano a coltivare un orto grazie ad un progetto di Coldiretti di sensibilizzazione delle nuove generazioni



di Jlenia Maria Gigante

E' tempo di raccolto nei campi e anche nelle scuole. Insalata, piselli, fave, girasoli, fragole: sono alcuni dei prodotti raccolti negli orti delle scuole. Un'esperienza unica quella del progetto "L'orto nelle scuole" che ha coinvolto circa 300 bambini tra i sette e gli otto anni degli istituti primari della provincia. Il progetto, proposto dalla Coldiretti di Lecce nell'ambito delle iniziative di "Educazione alla Campagna Amica" ha trovato l'adesione della Direzione didattica del 4° Circolo di Lecce e del Circolo Didattico Statale di Campi Salentina. Giuseppe Russo, dirigente scolastico della scuola leccese, e la professoressa Anna Maria Monti, dirigente del circolo didattico del comune oronziano, sostenute anche dall'assessore Angelo Sirsi, hanno sottoscritto lo scorso febbraio una convenzione con la federazione locale dei coltivatori diretti per avviare il progetto "Agri-Cultura: Coltiviamo l'orto biologico nelle scuole." In base all'accordo gli istituti scolastici

Dall'alto, alcune immagini dei ragazzi impegnati nel progetto "L'orto nelle scuole" ed un momento della kermesse che si è svolta nel prato di Punta Perotti

hanno individuato un'area del giardino da adibire ad orto "bio" in cui preparare il terreno, scegliere e seminare gli ortaggi; Coldiretti ha messo a disposizione l'apparato logistico con la finalità didattica di valorizzare la genuinità dei prodotti agricoli locali coinvolgendo direttamente gli studenti.

I giovani alunni hanno così iniziato un percorso non solo di carattere teorico e illustrativo, ma anche esperienziale che ha rispettato le fasi cicliche naturali partendo proprio dal periodo della semina della terra, poco prima del risveglio biologico primaverile. Con l'ausilio di un opuscolo predisposto dalla Coldiretti di Lecce, i bambini si sono accostati al mondo degli agricoltori scoprendo come è composto il suolo, di quali elementi ha bisogno per essere fertile, quali animali sono utili e quali nocivi e quanto lavoro c'è dietro ogni

singola pianta coltivata. A instradarli alla scoperta della cultura rurale, oltre ai contributi del corpo docente, l'aiuto tecnico del professor Angelo Martino accompagnato da un nutrito gruppo di studenti dell'Istituto Agrario "G. Presta" di Lecce. Ha preso,

hanno partecipato attivamente ad ogni fase e delle loro famiglie. Sicuramente è un grande successo per la Coldiretti impegnata da tempo nell'educazione alimentare e nella valorizzazione e difesa delle tipicità locali. D'altra parte, il tentativo di avvic-



"EDUCAZIONE ALLA CAMPAGNA AMICA" DIVENTA UNA FESTA



quindi, il via l'avventura per i piccoli contadini che hanno seminato, osservato, curato, innaffiato perfino durante qualche giornata di pioggia. E, infine, hanno raccolto.

Agli appuntamenti delle lezioni negli orti, con cadenza quindicinale e con stivaletti di gomma indosso, nessuno si è rifiutato di dare il suo piccolo contributo alla riuscita dell'orto scolastico. Un esperimento positivo non solo per il rigoglioso raccolto a chiusura d'anno, ma per la evidente soddisfazione delle docenti degli istituti coinvolti, dei piccoli allievi che

nare le nuove generazioni al mondo agricolo attraverso il coinvolgimento attivo sul campo, è un modo per preparare i consumatori del futuro e renderli più lucidi e consapevoli nelle loro scelte alimentari, evitando gli abbagli del marketing e le eventuali frodi.

A conclusione del progetto, un'ultima, eccezionale lezione di agri-cultura si è svolta a Bari. Più di mille bambini delle scuole materne, elementari e medie della Puglia si sono radunati sul prato di Punta Perotti. Ogni scuola ha presentato un'esibizione su quanto appreso nel corso dell'anno in campo agricolo e alimentare. All'evento non hanno mancato a dare la loro adesione attiva i giovani studenti degli istituti leccesi. Contestualmente, di fronte al vasto pubblico di giovanissimi consumatori sono stati assegnati i riconoscimenti alle giovani aziende pugliesi finaliste al concorso nazionale "Oscar Green 2011". Tra le imprese in gara, raccolgono i riconoscimenti due aziende salentine: Aldo Reho vincitore per l'innovativo allevamento di pesce in mare aperto e la Cooperativa Agricola Nuova Generazione per aver chiuso tutte le fasi della filiera produttiva. ■

L'appuntamento

Olivotto, il dolce ammaliatore

Degustazione con la regia dei gourmet nel Punto Campagna Amica di Lecce
E la voglia di prodotti a "chilometro zero" contagia anche i dessert

Una dolcezza che sorprende. Le olive Celline di Nardò hanno conquistato i palati dei salentini e la voglia di dolcezza grazie alla originale preparazione brevettata dai gourmet **Andrea Serravezza** e **Massimo Gaetani**. Venerdì 13 maggio, l'Olivotto è stato presentato nel **Punto Campagna Amica** della cooperativa Nuova Generazione in via Foscarini a Lecce (nei pressi del cinema Santa Lucia). I gourmet Serravezza e Gaetani hanno illustrato ai numerosi clienti del Pun-



Dall'alto in senso orario, Andrea Serravezza spiega le virtù dell'Olivotto; i maitre coinvolti nell'iniziativa; le confezioni del prodotto ed alcuni momenti della degustazione nel Punto Campagna Amica di Lecce

to Campagna Amica le proprietà nutritive e organolettiche della crema dolce d'olive, accompagnando le parole alla dolcezza effettiva, grazie ad una gustosa degustazione dell'Olivotto spalmato su pane casareccio, accompagnato con biscotti ed altre bontà, preparate per l'occasione dal presidente dell'Associazione pasticceri salentini, **Luigi Derniolo**. Apprezzamenti a go go per le crostate farcite con la crema d'olive, per il pasticcotto ripieno di Cellina, per lo yogurt casareccio reso più sapido dall'Olivotto, ed ancora per il gelato gustato con le olive sottospirito. Insomma, un vero tripudio di dolci bontà. E a dare man forte ai due gourmet, i colleghi maitre dell'associazione Matrabanca, che ha tra gli

obiettivi quello di valorizzare gli alimenti a "chilometro zero". Una campagna di sensibilizzazione in cui Coldiretti è da sempre in prima linea e che miete consensi crescenti. Il cibo prodotto utilizzando gli alimenti del territorio ha innumerevoli virtù: è più genuino, è di origine certa, è più fresco, serba intatte le proprietà alimentari ed organolettiche, è più etico e salubre perché non contribuisce alla produzione di gas ad effetto serra generati dalla combustione di anidride carbonica, causata dai lunghi viaggi per trasportare il cibo "esotico". Una serie di buone ragioni che rendono il Punto Campagna Amica e tutti i farmers market di Coldiretti nel Salento un'occasione per portare in tavola la qualità e la saggezza. ■



IL SUMMIT DI ROMA

L'agricoltura ha un volto giovane

Oltre duecentomila ragazzi impegnati nella raccolta estiva, dalla frutta alla vendemmia. Ed un coltivatore su quattro appartiene alla nuova generazione

C'è chi realizza tetti fatti di piante per migliorare l'efficienza energetica delle case, chi ospiterà nel proprio agriturismo anziani che hanno preferito la campagna alle case di riposo, chi fa da “incubatrice” per giovani licenziati che vogliono reinventarsi imprenditori e chi ha rinunciato allo studio di famiglia per salvare una varietà di agnello in estinzione. Sono le storie di successo di alcuni dei giovani imprenditori della Coldiretti, riuniti il 17 maggio a Roma nella prima grande assise degli agricoltori under 30, con duemila ragazzi provenienti da tutte le regioni italiane, a cui ha partecipato anche un folta delegazione di nuove leve della Coldiretti Lecce, guidata da **Nicola Vantaggiato**, per affermare la necessità di puntare sul ricambio generazionale allo scopo di rinnovare e rilanciare il Paese.

Ed i dati presentati sono confortanti. In controtendenza rispetto all'andamento generale, torna infatti ad aumentare l'occupazione nelle campagne, dove è giovane addirittura un lavoratore dipendente su quattro e si registra il più elevato tasso di crescita nel 2011. Per un numero crescente di giovani, il lavoro nei campi è diventato - sottolinea la Coldiretti - una valida alternativa alla disoccupazione sia per chi vuole fare impresa che per chi vuole trovare semplicemente una occupazione per l'estate durante la quale si stima che ci saranno nelle campagne almeno duecentomila giovani impegnati. Dopo anni si registra un ritorno al lavoro nei campi legato soprattutto alle campagne di raccolta di frutta, verdura e la vendemmia che riguarda anche studenti e giovani sotto i 40 anni. Nel 2010 si è verificato un aumento degli occupati in agricoltura dell'1,9 per cento a fronte del calo generale dello 0,7 per cento. Sono 891mila gli occupati agricoli in Italia nel 2010 dei quali 462mila indipendenti (+0,6 per cento) e 429mila dipendenti (+3,3 per cento) che fanno registrare il record della crescita tra tutte le attività produttive, secondo la Coldiretti che associa il maggior numero di imprese che assumono manodopera. Nei campi - precisa la Coldiretti - la crescita dell'occupazione riguarda sia le regioni del nord (+3,1 per cento) che



Dall'alto, la delegazione leccese di Impresa Giovani di Coldiretti ed alcune immagini del convegno di Roma che ha fatto il punto sulla situazione del mondo imprenditoriale giovanile in Italia nel settore rurale

quelle del sud (+2 per cento) mentre in flessione sono quelle del centro (-1,5 per cento). Secondo le analisi di Giovani Impresa Coldiretti, a crescere sarà la domanda di livelli più elevati di professionalità con particolare riguardo a figure specializzate in grado di seguire lo sviluppo di specifiche coltivazioni, la conduzione di macchinari o la gestione di attività che oggi si sono integrate con quella agricola all'interno dell'azienda: dalla vendita diretta dei prodotti tipici alla trasformazione aziendale del latte in formaggio, dell'uva in vino, delle olive in olio ma anche pane, birra, salumi, gelati e addirittura cosmetici. Le difficoltà di reperimento di manodopera - continua la Coldiretti - si registrano infatti per figure professionali tradizionali che vanno dal trattorista al taglialegna fino al potatore, ma anche per quelle innovative all'interno dell'impresa agricola come l'addetto alla vendita diretta di prodotti tipici, alla ma-

cellazione, alla vinificazione o alla produzione di yogurt e formaggi. In agricoltura, “ad offrire maggiori opportunità di lavoro ai giovani sono proprio le imprese condotte da giovani che meglio degli altri riconoscono il valore aggiunto che sanno offrire”, afferma **Vittorio Sangiorgio**, delegato nazionale Giovani Impresa della Coldiretti. “Per un giovane investire oggi in agricoltura è una sfida che richiede un'alta dose di coraggio e passione. Spero e credo però che noi giovani che ci siamo messi in gioco in questo settore - osserva il delegato di Giovani impresa di Coldiretti Lecce, **Nicola Vantaggiato** - se saremo in grado di aprirci alle nuove richieste del mercato e soprattutto di dedicare tanto del nostro impegno non solo alla produzione ma anche alla commercializzazione, credendo e attuando il progetto di coldiretti della filiera agricola tutta italiana, in tempi non troppo lunghi raggiungeremo i risultati sperati”. ■



Rifiuti "tracciati", si parte a settembre

Sistema telematico ancora da rodare ed aziende impreparate nel 90 per cento dei casi: così l'avvio del Sistri slitta di tre mesi

Proroga al 1° settembre per l'avvio del Sistri. In extremis è arrivato lo slittamento del termine per l'entrata in vigore del sistema informatico di tracciabilità dei rifiuti, inizialmente fissato al 1° giugno. La decisione, accolta con favore dalle imprese agricole interessate, è stata presa dopo l'intesa raggiunta con il ministero dell'Ambiente che prevede, tra le altre cose, anche una rimodulazione progressiva dell'avvio del Sistri a seconda delle diverse tipologie d'impresa.

Una scelta opportuna, sottolinea la Coldiretti, dopo i risultati del Sistri day (la prova generale effettuata l'11 maggio) con il 90 per cento delle imprese che aveva avuto problemi di accesso al sistema o non era riuscita, comunque, a portare a termine le operazioni necessarie.

Proprio partendo da questo aspetto e dalle esigenze manifestate dalle aziende si è giunti così a mutare rotta rispetto a una situazione che aveva visto l'onorevole Vito, in sostituzione del ministro Prestigiacomo, confermare il termine del 1° giugno in sede di question time alla Camera dei Deputati.



Prorogato al 1 settembre il sistema di tracciabilità dei rifiuti

Secondo l'intesa raggiunta, il Sistri entrerà in vigore: il 1° settembre 2011 per produttori di rifiuti che abbiano più di 500 dipendenti, per gli impianti di smaltimento, incenerimento, etc. (circa 5.000) e per i trasportatori che sono autorizzati per trasporti annui superiori alle 3.000 tonnellate (circa 10.000); il 1° ottobre 2011 produt-

tori di rifiuti che abbiano da 250 a 500 dipendenti e "Comuni, Enti ed Imprese che gestiscono i rifiuti urbani della Regione Campania". Ed ancora, il 1° novembre 2011 per produttori di rifiuti che abbiano da 50 a 249 dipendenti; il 1° dicembre 2011 per produttori di rifiuti che abbiano da 10 a 49 dipendenti e i trasportatori che sono autorizzati

per trasporti annui fino a 3.000 tonnellate (circa 10.000); il 1° gennaio 2012 per produttori di rifiuti pericolosi che abbiano fino a 10 dipendenti.

Sono, inoltre, previste procedure di salvaguardia in caso di rallentamenti del sistema ed una attenuazione delle sanzioni nella prima fase dell'operatività del sistema. ■

Concorso fotografico dedicato alla campagna

La Fondazione Campagna Amica ha lanciato "Scatta la campagna!", un concorso fotografico che invita i consumatori a raccontare con un'immagine i propri "Produttori del cuore", a ritrarre i volti e i momenti più significativi che si creano ogni giorno nei nostri *Mercati di Campagna Amica*. Partecipare è facile. Basta scattare una foto (anche con il telefonino) e spedirla per posta elettronica o posta ordinaria. La partecipazione è gratuita e ogni concorrente può inviare al massimo 5 immagini per ogni categoria di concorso (10 immagini complessive). Ecco i premi: 1.500 euro in prodotti alimentari per la categoria immagini realizzate con fotocamere professionali o semiprofessionali, ad alta definizione e/o stampate su carta fotografica; 1.000 euro in prodotti alimentari per la categoria immagini realizzate con fotocamere integrate all'interno di cellulari, smart phone o altri apparecchi mobili; 1.000 euro in prodotti alimentari per il Premio Speciale "I volti della campagna". I termini per l'invio delle foto si chiudono il 31 luglio 2011. Le immagini possono essere spedite tramite: e-mail: scattalacampagna@campagnaamica.it; posta ordinaria: Concorso "Scatta la campagna", presso Campagna Amica, Via Nazionale 89/A, 00184 Roma. Collegandosi alla pagina web www.lecce.coldiretti.it nella sezione news ed eventi troverete: il regolamento del concorso Scatta la Campagna, la scheda di partecipazione e la liberatoria per l'uso delle immagini.

Tintarella...secondo natura

In autostrada i primi farmers market. Con originali kit

Per la prima volta nelle aree di servizio delle autostrade aprono i mercati degli agricoltori di Campagna Amica. Un'assoluta novità per conoscere e gustare direttamente dagli agricoltori i prodotti del territorio circostante alla rete autostradale, realizzata dalla collaborazione tra Autostrade per l'Italia e Coldiretti. I prodotti alimentari tipici locali sono proprio il souvenir preferito da sei vacanzieri su dieci (57 per cento) secondo un sondaggio on line condotto dal sito www.coldiretti.it.

L'iniziativa, che ha l'obiettivo di promuovere presso turisti e viaggiatori lungo la rete autostradale i prodotti a km 0, consiste nell'apertura in alcune Aree di Servizio di nuovi "Mercati Campagna Amica", portando così in autostrada l'esperienza di grande successo dei mercati cittadini. I prodotti in vendita nei Mercati Campagna Amica in Area di Servizio sono rappresentati principalmente da frutta, ortaggi e verdura di stagione, ma sarà possibile trovare anche



Albicocche e altra frutta a km 0 per un'abbronzatura invidiabile

altri prodotti tipici. Non mancheranno peraltro offerte e curiosità. Se nel Lazio sarà possibile acquistare un cesto di ciliegie della Sabina a km 0 al prezzo di 3 euro in Emilia Romagna il kit per la tintarella naturale a base di frutta e verdura sarà in vendita a 5 euro, men-

tre in Toscana si potranno anche acquistare piante ornamentali e aromatiche "in autostrada fai bello il tuo giardino". L'iniziativa avrà luogo nei weekend: il sabato dalle 9 alle 14 e la domenica dalle 14 alle 19 a partire dal 28 maggio fino al 26 giugno. ■



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

LAVORI USURANTI

Importante novità prevista dal decreto legislativo n.67 del 21 aprile 2011 entrato in vigore il 26 maggio 2011, dispone per i lavoratori dipendenti impegnati in lavori o attività particolarmente faticose o pesanti (cosiddette "usuranti") il diritto a conseguire il pensionamento anticipato con requisiti inferiori a quelli previsti per la generalità dei lavoratori dipendenti.

I benefici attingono ai casi di accesso alla pensione di anzianità, da parte dei lavoratori dipendenti, attraverso la combinazione di età e anzianità contributiva. La normativa in oggetto fa costante riferimento ai lavoratori dipendenti e, pertanto, i benefici descritti sembrano di fatto applicabili solo con riferimento ai requisiti (età e quote) propri dei trattamenti pensionistici liquidati dal Fondo pensioni lavoratori dipendenti. La platea dei destinatari del beneficio è costituita da:

1. Conducenti di veicoli di capienza non inferiore a 9 posti, adibiti al servizio pubblico di trasporto collettivo.
2. Lavoratori addetti alle lavorazioni definite "particolarmente usuranti" di cui all'art.2 del decreto del Ministro del lavoro 19 maggio 1999, che sono le seguenti:
 - Lavori in galleria, cava o miniera: mansioni svolte in sotterraneo con carattere di prevalenza e continuità;
 - Lavori nelle cave: mansioni svolte dagli addetti alle cave di materiale di pietra e ornamentale;
 - Lavori nelle gallerie: mansioni svolte dagli addetti al fronte di avanzamento con carattere di prevalenza e continuità;
 - Lavori in cassoni ad aria compressa;
 - Lavori svolti da palombari;
 - Lavori ad alte temperature: mansioni che espongono ad alte temperature quali, a titolo esemplificativo, quelle degli addetti alle fonderie di 2° fusione, non comandata a distanza, dei refrattaristi, degli addetti ad operazioni di colata manuale;
 - Lavorazione del vetro cavo: mansioni dei soffiatori nell'industria del vetro cavo eseguito a mano e a soffio;
 - Lavori espletati in spazi ristretti: con carattere di prevalenza e continuità ed in particolare delle attività di costruzione, riparazione e manutenzione navale, le mansioni svolte continuativamente all'interno di spazi ristretti, quali intercapedini, pozzetti, doppi fondi, di bordo o di grandi blocchi strutture;
 - Lavori di asportazione dell'amianto: mansioni svolte con carattere di prevalenza e continuità.
3. Lavoratori dipendenti notturni come di seguito specificato:
 - Lavoratori a turni (il cui orario di lavoro sia cioè inserito nel quadro del lavoro a turni), che prestano la loro attività nel periodo notturno (inteso come periodo di almeno 7 ore consecutive comprendenti l'intervallo tra la mezzanotte e le cinque del mattino), per almeno 6 ore e per un numero minimo di giorni lavorativi notturni all'anno, che devono essere:
 - almeno 78 gg. lavorativi notturni annui, per coloro che hanno ma-

turato i requisiti per l'accesso anticipato al pensionamento nel periodo compreso tra il 1° luglio 2008 e il 30 giugno 2009;

- almeno 64 gg. lavorativi notturni annui, per chi ha maturati i requisiti dal 1° luglio 2009.

• Al di fuori dei casi descritti sub a), lavoratori che prestano la loro attività per almeno 3 ore nell'intervallo tra la mezzanotte e le 5 del mattino, per periodi di lavoro pari all'intero anno lavorativo.

4. Lavoratori alle dipendenze di Imprese di cui all'elenco n. 1 contenuto nell'allegato 1 del presente Decreto. Si tratta di soggetti impegnati all'interno di un processo produttivo in serie, contraddistinto da un ritmo determinato da misurazione di tempi di produzione con mansioni organizzate in sequenze di postazioni.

I lavoratori appartenenti alle categorie di cui ai punti 1.2.3.e 4. devono aver svolto una o più delle attività lavorative indicate per un periodo di tempo pari a:

- Almeno 7 anni, compreso l'anno di maturazione dei requisiti per il pensionamento anticipato, negli ultimi 10 anni di attività lavorativa, per le pensioni aventi decorrenza entro il 31 dicembre 2017;
- Almeno la metà della vita lavorativa complessiva, per le pensioni aventi decorrenza dal 1° gennaio 2018.

BENEFICI PENSIONISTICI

I benefici di cui possono godere i lavoratori dipendenti che sono considerati soggetti ad attività usuranti riguardano esclusivamente il pensionamento di anzianità, secondo le seguenti modalità:

1. A decorrere dal 1° gennaio 2013: età anagrafica ridotta di 3 anni e somma di età anagrafica e quota contributiva ridotta di 3 anni (58 anni di età e quota 94).

2. In via transitoria, i lavoratori soggetti ad attività usuranti di cui sopra, possono accedere al pensionamento per gli anni 2011 e 2012 un'età anagrafica ridotta di tre anni ed una "quota" ridotta di due unità (57 anni di età e quota 94).

PRESENTAZIONE DOMANDA

Per accedere ai benefici previsti per i lavori usuranti, il lavoratore deve presentare la relativa domanda e la necessaria documentazione:

1. entro il 30 settembre 2011, qualora abbia già maturato o maturi i requisiti agevolati entro il 31 dicembre 2011;

2. entro il 1° marzo dell'anno di maturazione dei requisiti agevolati, qualora tali requisiti vengano maturati dal 1° gennaio 2012.

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

Arrivano gli aiuti per le cantine aziendali

Ecco tutte le norme in favore delle realtà vitivinicole che vogliono avviare un punto vendita all'interno dell'impresa

di Nicola Murrone

Le microimprese, le piccole e medie imprese, la cui attività sia:

- la produzione di mosto di uve ottenuto dalla trasformazione di uve fresche da essi stessi ottenute, acquistate o conferite dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;

- la produzione di vino ottenuto dalla trasformazione di uve fresche o da mosto di uve da essi stessi ottenuti, acquistati o conferiti dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;

- l'affinamento e/o il confezionamento del vino conferito dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;

- in via prevalente, l'elaborazione, l'affinamento ed il successivo confezionamento del vino acquistato, ai fini della sua commercializzazione possono accedere al contributo per la misura "Investimenti" per gli interventi sotto riportati.



Le azioni ammissibili sono riportate di seguito:

- 1) Punti vendita extra aziendali:
 - 1.1) Punti vendita e sale per la degustazione extra aziendali sul territorio nazionale e nei paesi Comunitari;
 - 1.2) Show-room extra aziendali sul territorio nazionale e nei paesi Comunitari.
- 2) Attività di e-commerce -

"Cantina virtuale":

Piattaforme web finalizzate al commercio elettronico.

3) Logistica a sostegno della filiera vitivinicola:

- 3.1) realizzazione di network;
- 3.2) realizzazione/adeguamento di piattaforme logistiche (razionalizzare e meglio organizzare la catena trasporto - stoccaggio - distribuzione in modo strategico, garan-

tendo una penetrazione efficace delle merci sui mercati nazionali ed internazionali).

Le spese ammissibili sono le seguenti:

a) costruzione, acquisizione in leasing, o miglioramento di beni immobili; b) l'acquisto o il leasing con patto di acquisto di macchine e attrezzature nuove, compresi i programmi informatici, fino a un massimo del loro valore di mercato; gli altri costi connessi al contratto di leasing (interessi, costi di rifinanziamento degli interessi, spese generali, oneri assicurativi, ecc.) non costituiscono spese ammissibili; c) spese generali;

L'importo minimo della spesa ammissibile a finanziamento non può essere inferiore ad euro 40.000,00, mentre l'importo massimo viene fissato in euro 800.000,00.

Per tutte le azioni l'importo del contributo è pari al 50% della spesa. Il termine ultimo per la presentazione telematica delle domande per la campagna 2010/2011 è fissato al 15 giugno 2011. ■

NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS NEWS

"Batterio killer, lo Stato chieda i danni all'Ue"

L'Italia deve chiedere immediati risarcimenti alle competenti autorità europee per i danni economici subiti ingiustamente dai produttori di frutta e verdura nazionali per il crollo dei consumi provocati dalla diffusione di notizie, poi risultate infondate, sull'epidemia di Escherichia Coli, la cui causa è stata attribuita dalle autorità tedesche all'inquinamento di una partita di cetrioli provenienti dalla Spagna. E' quanto ha affermato Sergio Marini, il presidente della Coldiretti, che ha organizzato iniziative antipanicone con la distribuzione da parte degli agricoltori di cetrioli e altra frutta e verdura Made in Italy a chilometri zero nelle aree di sosta delle autostrade nel Lazio "La macchia Ovest" (zona Frosinone) e in Emilia Romagna la Sillaro Ovest (zona Bologna) A14 direzione

Sud mentre a Treviso presso l'azienda agricola Barzan Luigino è stata preparata insieme alla Regione Veneto una mega insalatona. "Il divieto alle esportazioni in Russia dove l'Italia spedisce ortaggi e legumi freschi per un importo di 4,4 milioni di euro all'anno è solo l'ultimo effetto della approssimazione nella gestione dell'emergenza che - ha sostenuto Marini - ha provocato un crollo nei consumi in tutta Europa e che ha colpito ingiustamente anche le produzioni nazionali di ortofrutta con perdite che hanno raggiunto i 210 milioni di euro. L'Italia - ha continuato Marini - è il principale produttore di frutta e verdura dell'Unione Europea con un valore complessivo delle esportazioni che ha raggiunto nel 2010 l'importo di 4,1 miliardi di euro messi ora a rischio dai ritardi accumulati nell'affrontare



Il batterio killer ha fatto crollare le vendite di frutta e verdura in tutta Europa

l'emergenza. L'incertezza - ha concluso Marini - sta avendo effetti devastanti poiché oltre un cittadino europeo su tre (35 per cento) evita di acquistare per un certo pe-

riodo i prodotti di cui ha sentito parlare nell'ambito di una emergenza relativa alla sicurezza alimentare, secondo l'indagine Eurobarometro". ■



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Affitti, le novità della cedolare secca

Cosa è la cedolare secca

In attuazione della *legge delega sul "Federalismo Fiscale"* è stato definitivamente approvato il decreto legislativo n. 23 del 14 marzo 2011 sulla riforma della fiscalità municipale, che ha puntato soprattutto sulle revisioni immobiliari. Il decreto prevede due principi fondamentali: il passaggio ai comuni della fiscalità derivante dagli immobili e l'introduzione di una tassazione sui redditi immobiliari; per quanto riguarda il primo aspetto saranno di competenza degli enti locali le entrate derivanti dalle imposte dirette ed indirette legate agli immobili (fino ad oggi la competenza era dell'Agenzia delle Entrate), quali l'IRPEF, l'imposta di registro, l'imposta ipotecaria, l'imposta catastale e i tributi speciali. Relativamente al secondo punto, sarà applicata un'imposta definitiva, la cosiddetta "cedolare secca", sui redditi da locazione, che dal 2014 diventerà "imposta comunale" propria e secondaria. La cedolare secca sostituirà l'IRPEF e le relative addizionali regionale e comunale (imposte dirette) e l'imposta di registro e di bollo (imposte indirette), oltre alla rinuncia all'adeguamento del canone all'incremento dei prezzi ISTAT.

Il nuovo regime consiste nell'applicare delle *aliquote fisse sul reddito da locazione complessivo* (senza abbattimento del 15% previsto dalla tassazione ordinaria), che sono pari al 19% per i contratti convenzionali (cioè quelli stipulati ai sensi della legge 431/98) e al 21% per tutti gli altri casi. Può essere applicato solo ai contratti di affitto ad uso abitativo, per l'abitazione e al massimo due pertinenze, in cui il locatore è un soggetto privato; inoltre, è *obbligatorio per quest'ultimo* informare preventivamente il conduttore tramite raccomandata a/r sulla scelta di applicare il regime sostitutivo, questo *a pena di decadenza del beneficio*. Nella comunicazione il locatore dovrà anche sottoscrivere la rinuncia all'adeguamento ISTAT previsto dalla normativa sulle locazioni.

L'imposta sostitutiva dovrà essere versata con le stesse modalità e negli stessi termini delle imposte sul reddito, e cioè a luglio e a novembre. Per il primo anno di imposta che è quello corrente si verseranno gli acconti per l'anno 2011 pari a 85% dell'imposta; se la somma da versare è superiore a euro 257,52 l'acconto sarà diviso il due

rate, la prima pari al 40% da versare a luglio e la seconda del 60% da versare a novembre.

Per l'anno di imposta 2012 l'acconto sarà pari al 95%.

Esercizio dell'opzione

Abbiamo detto che l'opzione per la cedolare riguarda l'anno di imposta 2011, ma cediamo nel dettaglio come il contribuente deve segnalare all'Agenzia delle Entrate l'adesione al regime sostitutivo. Dal momento che il decreto è divenuto definitivamente esecutivo il 7 aprile 2011, esistono tempistiche diverse a secondo del tipo e della durata del contratto.

Se il contratto è nuovo, l'opzione va effettuata in sede di registra-

zione ordinaria entro il 6 giugno 2011;

4) i contratti che sono prorogati, risolti o stipulati dal 9 marzo 2011 l'opzione deve essere effettuata entro il termine del versamento dell'imposta di registro tramite modello 69.

L'imposta sostitutiva verrà applicata per tutta la durata del contratto (se trattasi di nuova stipulazione) o fino alla naturale scadenza (in caso di proroga). È possibile chiedere la revoca dal regime impositivo entro la scadenza dell'annualità; l'opzione, infatti, ha la durata minima di un anno dal momento del suo esercizio e può essere revocata al nuovo rinnovo.

zione ordinaria la vigente disciplina applica una riduzione forfetaria del 15% sui contratti generali e del 30% sui contratti concordati ai sensi della legge n. 431/98, che con la cedolare secca non trova applicazione in quanto l'aliquota fissa viene calcolata sul 100% del canone annuale.

Facendo degli esempi pratici, potremmo ipotizzare dei casi:

1) Canone annuo 20.000,00 euro in assenza di altri redditi; con la tassazione ordinaria l'imposta complessiva, tra reddito, addizionali, imposte di registro, ammonta ad euro 4.145,00. Con la cedolare secca si pagherebbe un'imposta di 4.200,00. In tal caso, sarebbe conveniente andare a tassazione ordinaria.

2) Canone annuo 40.000,00 in assenza di altri redditi e con regime convenzionale. In tal caso, con l'imposta ordinaria si pagherebbe una somma di euro 5.863,00 contro i 7.600 euro di imposta sostitutiva.

Da questi esempi si evince sicuramente che la cedolare secca è proporzionalmente più conveniente con il crescere del reddito, ma in assenza di oneri detraibili o deducibili. Senza ombra di dubbio, per redditi relativamente bassi la tassazione ordinaria è quella che fa maggiormente risparmiare.

Regime sanzionatorio

Possono essere sanzionate le fattispecie di *omessa o tardiva registrazione*, oppure di *registrazione ad un canone inferiore rispetto a quello effettivo*, o infine di *registrazione di un contratto di comodato fittizio*. In tali casi, la registrazione viene considerata d'ufficio della durata di quattro anni; al rinnovo viene applicata la nuova disciplina, con la possibilità di rinnovare a nuove condizioni tramite raccomandata a/r; il canone annuale viene fissato in misura pari a tre volte la rendita catastale. Per l'omessa dichiarazione la sanzione sarà pari al 240% dell'imposta, con un minimo del 120% della stessa. Pertanto, per evitare il regime sanzionatorio occorre regolarizzare tutte le posizioni adempiendo agli obblighi previsti dalla legge. Per le eventuali procedure e per i calcoli di convenienza il lettore potrà rivolgersi ai nostri operatori presenti presso gli uffici di zona indicati in calce alla rivista.



zione, attraverso il modello SIRIA telematico oppure con il modello 69 utilizzato per la registrazione cartacea: se si tratta di contratti rinnovati o prorogati si dovrà utilizzare esclusivamente il modello 69.

Poiché l'anno di imposta è quello al 1 gennaio 2011 e il decreto è entrato in vigore il 7 aprile 2011, si è introdotta una disciplina transitoria che si può riassumere in 4 casi:

- 1) per i contratti che al 7 aprile 2011 risultano già registrati o risolti o rinnovati l'opzione verrà esercitata in sede di dichiarazione dei redditi per l'anno 2011 (Unico/2012 o 730/2012);
- 2) per i contratti stipulati dal 8 marzo 2011 e che devono essere registrati entro il 7 aprile 2011 l'opzione viene esercitata con il modello SIRIA;
- 3) per i contratti che devono essere registrati tra il 7 aprile e il 6 giugno 2011 oppure il cui pagamento dell'imposta di registro scade entro lo stesso termine l'opzione

Casi particolari

Si è detto che la cedolare secca può essere applicata solo su richiesta del locatore; nel caso in cui il contratto abbia più locatori, l'opzione dovrà essere esercitata da ciascun locatore ne abbia interesse e la scelta di un locatore non vincolerà gli altri. Per chi non richiede la cedolare, l'imposta di registro dovrà essere ripartita tenendo conto della parziale riduzione del locatore che ha scelto di optare per il sistema sostitutivo.

Ipotesi di convenienza

Dal momento che la cedolare secca è una tassazione separata ad aliquota fissa, per determinare se è conveniente l'imposizione ordinaria o quella sostitutiva occorre considerare, oltre alla differenza di aliquota, anche la presenza di eventuali oneri deducibili o detrazioni di imposta (carichi familiari, lavoro dipendente, assimilato o autonomo, oneri detraibili) e il mancato abbattimento del 15% o del 30% sui canoni di locazione; infatti, nella tas-



"Campagna" letteraria (incontro con l'autore)

L'Ultima cena, a tavola con i boss

Pasta al burro e idrocarburi, mozzarella sbiancata con la calce, filetto agli anabolizzanti, pesce avariato rinvenuti in acqua di mare, verdura coltivata tra i rifiuti tossici. Al mercato dei boss si trova tutto il necessario per realizzare veri e propri menu-killer: li consumiamo ogni giorno, senza saperlo, a casa, in mensa, al ristorante, al bar. Un giro d'affari "gastronomico" di 70 miliardi di euro all'anno che tiene in pugno i negozianti come le grandi aziende alimentari, oltre la salute di tutti noi.

Riprendere il controllo della propria vita, tuttavia è possibile: **Peppe Ruggiero**, autore del libro di cui pubblichiamo l'introduzione, dal titolo "L'ultima cena" (edizione Ambiente, pagg. 175, 14 euro), nel suo viaggio tra i segreti dell'impero enogastronomico della criminalità organizzata, racconta anche con altro tipo di mercato (sano, garantito, legale). E rivela le ricette a prova di boss.

Ogni mattina in Italia ha luogo un rituale che unisce il paese intero, dal Piemonte alla Sicilia. Mamme, nonni, studenti fuori-sede, single, omosessuali, tutti indistintamente compiono un unico gesto dove non c'è ombra di razzismo. Fare la spesa. Scegliere i prodotti tra i banchi di un supermercato, di un mercato rionale o di una salumeria e poi tornare a casa e preparare il pranzo oppure la cena. E, senza che se ne abbia la consapevolezza, spesso dietro a quel rituale incombe l'ombra della criminalità orga-



nizzata. Anzi, molti più che un'ombra. Dall'antipasto a base di mozzarella di bufala, agli spaghetti alle vongole; e per secondo un'ampia varietà di scelta: spigola all'acqua pazza, filetto di "Sandokan" o bistecca connection. Per chiudere con la frutta al percolato e gli immancabili gelato e caffè. Neanche un rinomato chef potrebbe elaborare un "menu della camorra" così perfetto. E' tutto vero: nessuno li vede, nessuno li ha invitati, ma spesso si cena con i boss. Sono loro a imporre marchi e prodotti, a scegliere il menu. I clan sono in grado di soddisfare anche i palati più esigenti. Forniscono di tutto. Noi paghiamo, loro incassano. Un giro d'affari di circa 70 miliardi di euro l'anno. Di fatto una tassa occulta sui prodotti, una tassa che pesa sulle tasche degli ignari consumatori e che arricchisce i trentuno clan che hanno le mani in

pasta. La faccia concreta di una mafia ingorda e insaziabile che agisce in ogni comparto, dalla coltivazione alla vendita, altera la libera concorrenza, influenza i prezzi di mercato, scarica i costi sul portafoglio dei cittadini e sfrutta il mondo del lavoro. Difficile da sanare, complicato da contrastare. Le attività criminali in questo settore si intrecciano e si confondono con quelle legali attraverso un complesso sistema di relazioni che coinvolge il contesto sociale, la struttura economica e quella istituzionale.

La camorra fa la parte da leone, e a tavola è seduto il gotha: dai Fabbrociano ai Mazzarella, dai Casalesi ai Mallardo, dai Volallaro ai D'Alessandro. Le inchieste della magistratura, le relazioni della Direzione investigativa antimafia hanno rintracciato la mano della camorra su tutto: carni ma-



La copertina del libro di Peppe Ruggiero

cellate, acqua, latte e latticini, frutti di mare, caffè. Prevale chi alla torrefazioni abbina finanziarie per l'avvio dei bar, condizionandoli poi per anni. Ma la camorra controlla perfino il mercato dei mangimi per gli animali.

Il meccanismo lo ha spiegato Franco Roberti, ex della Dda di Napoli, oggi procuratore capo a Salerno, in un'audizione della Commissione parlamentare antimafia: "I commercianti sono costretti a trattare questo o quel prodotto, questo o quel marchio, ma ricevono spesso dei vantaggi. Acquistano a prezzi abbordabili perché la camorra compra in grandi quantità e sottocosto. Ricicla. I commercianti hanno poi il vantaggio dell'esclusività. Si eliminano i concorrenti. Si crea un regime di monopolio". E a pagare sono solo i consumatori: i prezzi, tra pizzo e tangente, continuano a salire senza nessuna garanzia sulla qualità dei prodotti. Non è questione di gusti. E nemmeno di prezzo. E' solo uno sporco affare. L'ennesimo affare di camorra. ■

Uffici di zona di Coldiretti

Gli indirizzi per contattare gli uffici di zona di Coldiretti:

CAMPI: via Madonna della Mercede, 48 - Tel./fax 0832.791512

CASARANO: via Parente, 15 - Tel./fax 0833.502596

GALATINA: via XX Settembre, 59 - Tel./fax 0836.561021

LECCE: via Dei Ferrari, 40 - Tel. 0832.277663 - Fax 0832.220998

LEVERANO: via C. Pavese, 29 - Tel./fax 0832.921084

MAGLIE: via Schilardi, 59 - Tel./fax 0836.484464

NARDO': via Sambiasi, 11 - Tel./fax 0833/567659

SALICE SAL.: Via Puglia, 7 c/o Oleificio Coop. - Tel. 0832.733197

TRICASE: via F.lli Allatini, 12 - Tel./fax 0833.541889

Come contattarci

Per annunci o interventi sul prossimo numero di **Terra Salentina:**

e-mail: dapasto@libero.it,
lecce@coldiretti.it
tel. 0832.228830

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 giugnop)

Visita il nostro sito
www.lecce.coldiretti.it

"terra salentina..

Direttore responsabile

Saverio Viola

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

Direttore editoriale

Benedetto De Serio

Segreteria di Redazione

Fabio Saracino

Sede

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

Stampa

Cartografica Rosato - Lecce