



Un piano di valorizzazione paesistico-ambientale attraverso il recupero dell'economia agricola

Un piano di salvataggio dell'economia agricola e del paesaggio rurale del Salento, entrambi duramente colpiti dall'epidemia di lebbra dell'ulivo.

La proposta, firmata Coldiretti Lecce e condivisa con Coldiretti Puglia, è stata presentata, nell'ambito di un vertice a Bari, all'assessore alle Politiche agricole, Dario Stefano, ed al coordinatore di Area sviluppo della Regione, Pagliardini. Una "terapia d'urto", per scongiurare l'agonia di 152mila ettari superficie olivicola nel Grande Salento (di cui il 95 per cento nella provincia di Lecce), affetti da "antracnosi", ovvero "lebbra dell'olivo", la cui recrudescenza ha avviato un progressivo abbandono della coltura regina della Terra d'Otranto. Un fenomeno che rischia di cambiare i connotati paesistico-ambientali degli interi territori interessati.

Oltre al danno economico per il settore agricolo, l'assenza di un programma di interventi mirati al contenimento della fitopatia e di ripristino degli uliveti colpiti, rischia infatti di avere un impatto ancora maggiore su tutta l'economia salentina, ed in particolare sul settore turistico. A questo si aggiunge il danno ambientale: l'abbandono degli uliveti ha già avviato un fenomeno di desertificazione con un potenziale incremento degli incendi e dei conseguenti fenomeni di dissesto idrogeologico.

Uno scenario apocalittico, alla luce del quale Coldiretti chiede l'adozione urgente di un Programma territoriale tematico (circoscritto alle zone interessate dalla lebbra) in grado di contenere la fitopatia, di garantire il mantenimento e la ricostruzione delle condizioni paesistico ambientale e di ripristinare e riqualificare la coltura dell'olivo.

Consapevole delle difficoltà che la Regione potrebbe incontrare nel reperimento delle risorse Coldiretti propone l'utilizzo di risorse comunitarie da attivare come volano attraverso apposite convenzioni con gli istituti di credito". Non modalità agevolate di accesso al credito, bensì interventi a fondo perduto secondo le modalità previste dalla normativa comunitaria.



In particolare, attraverso le risorse previste dal Piano di sviluppo rurale (Psr), Coldiretti chiede interventi per assicurare l'assistenza tecnica o la consulenza aziendale. Importante sarebbe poi lo studio e la realizzazione di modelli organizzativi-gestionali in grado di valorizzare i sottoprodotti e gli scarti di produzione generati dalle attività di contenimento della lebbra. Uno dei problemi che emerge è infatti la gestione della raccolta e dello smaltimento delle potature, che devono essere distrutte ma, come è noto, non è consentita la bruciatura in campo. Un costo aggiuntivo per le aziende. Stessa problematica anche per l'eccessiva presenza di olio lampante (effetto principale della lebbra che alza l'acidità dell'olio sino a 12, 13 gradi). Coldiretti chiede dunque che olio lampante e potature vengano utilizzate a fini

energetici, anche attraverso la costruzione di piccoli impianti termici per il riscaldamento di locali di interesse pubblico gestiti dai comuni (asili, scuole, centri sociali, case di riposo, palestre, uffici). E soprattutto, chiede un premio annuo non

inferiore a 400 euro per ettaro, come ausilio per le spese di potatura e per le pratiche colturali necessarie per sconfiggere la fitopatia.

"La gravità della situazione - ribadisce Coldiretti - non consente di rinviare le decisioni da assumere. La nostra organizzazione non si è limitata alla segnalazione del problema, ma ha elaborato una proposta operativa. Chiediamo che il programma dettagliato possa essere operativo in tempi rapidissimi. Questo consentirà agli operatori agricoli di avviare la riqualificazione dell'olivicoltura salentina e la salvaguardia del paesaggio rurale. Consentirà altresì di dare una serie di risposte alla gravissima crisi dei frantoi e delle cooperative olearie che corrono il rischio di non poter affrontare l'imminente campagna per scarsità di produzione lavorabile". ■



L'azienda

**Pesce azzurro
"targato" Gallipoli**



■ a pagina 4

Vendemmia

**Il buon vino
dell'annata 2011**



■ a pagina 3

L'iniziativa

**Partono le mense
a "kmzero"**



■ a pagina 6

L'olivicoltura punta all'eccellenza

Svolta storica per l'agricoltura salentina: la raccolta delle olive iniziata con un mese di anticipo rispetta alla tradizione. Al lavoro anche i frantoi

Euna svolta storica quella che il Salento agricolo vive in questi giorni, con decine di produttori olivicoli impegnati nella raccolta delle olive con un mese d'anticipo rispetto al passato. L'inizio della campagna olivicola, che per anni è coincisa con la festività dei morti, ossia a partire dal 2 novembre, quest'anno è invece iniziata nei primi giorni di ottobre. Ed anche i frantoi si sono adeguati: molti hanno già avviato l'attività di molitura, di imbottigliamento e l'offerta di assistenza tecnica.

Tra i primi frantoi del Salento ad adeguarsi a questa nuova tendenza, l'Oleificio sociale Sant'Anna di Vernole, che è già nel pieno dell'attività. "Abbiamo iniziato la molitura dell'olio biologico – spiega il presidente della cooperativa, **Michele Doria** – i produttori di biologico infatti, non potendo usare fitofarmaci, anticipano in questo modo l'attacco della mosca, che distrugge le olive. L'esigenza di anticipare la molitura è anche per le Dop, che hanno bisogno di produrre un extravergine con determinate caratteristiche, e più in generale è già iniziato il conferimento di olive di tutti quei produttori che puntano a produzioni d'eccellenza".



La raccolta di olive nel mese di ottobre indica la volontà dei produttori di puntare ad un extravergine di qualità

Se i frantoi hanno stravolto il calendario anticipando l'apertura di un mese, anche nelle campagne è in atto una rivoluzione imponente: i coltivatori si sono infatti attrezzati con squadre di operai armate di scuotitrici, pettini e quant'altro per raccogliere le olive direttamente dall'albero. "Resta il problema per l'olivicoltura salentina di essere caratterizzata da alberi alti con una chioma imponente, e questo non facilita la raccolta, anche in considerazione del fatto che le cultivar

autoctone, Cellina ed Ogliarola, producono olive molto piccole. Però si può dire che lo sforzo di raccogliere il frutto dall'albero premia perché la qualità dell'olio che si produce in questo modo è davvero eccellente", continua Doria. Uno sforzo che produce sicuramente un innalzamento dei ricavi: la cooperativa paga ai produttori 4.50 euro al litro l'extravergine con 0.5 di acidità e 4 euro al litro l'extravergine con acidità 0.6, 0.7 e 0.8. Si tratta di oli dal sapore delicato e fruttato e dalle pro-

prietà organolettiche davvero straordinarie.

Soddisfatto di questa inversione di tendenza anche il presidente di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno**: "In passato i contadini salentini si tramandavano un detto: *l'ulia quantu chiù pende chiù rende*, ossia quanto più si lasciava l'oliva sull'albero maggiore era la resa di olio e dunque maggiore il reddito. Questa equazione aveva un senso quando le imprese puntavano esclusivamente alla quantità. Adesso invece una parte del settore si sta orientando verso la produzione di qualità, i frantoi si sono adeguati alle necessità degli imprenditori fornendo una gamma di servizi e di assistenza tecnica qualificata e questo in virtù del fatto che il mercato premia sempre più l'olio extravergine di qualità".

"Coldiretti è ben lieta di sostenere gli sforzi e l'impegno di questi imprenditori coraggiosi – aggiunge Piccinno – Probabilmente il percorso è ancora lungo e pieno di ostacoli però sono certo che è la strada giusta da percorrere per ottenere risultati soddisfacenti". ■



FOCUS

Vendemmia, pronti a brindare

Tra cauti ottimismo e qualche incertezza, i produttori salentini fanno un primo bilancio della stagione vitivinicola 2011

L'ora biologica della stagione vitivinicola è suonata: il taglio del nastro simbolico dell'assessore Stefáno nei vigneti leccesi con la raccolta manuale di uve precoci chardonnay, lo scorso 11 agosto ha segnato l'inizio dell'anno enologico. Siamo, ormai, alle fasi finali della raccolta delle uve a bacca nera ma già i mosti sono in fermento nelle cantine. Dovremo attendere il prossimo novembre, quando il novello sarà imbottigliato per avere un primo assaggio del vino targato 2011. Comunque, già si percepisce un clima di cauto ottimismo tra i produttori per i risultati dell'annata in vigna. Se da una parte, la passata stagione primaverile è stata caratterizzata da piogge che hanno favorito un germogliamento uniforme dei tralci con un regolare sviluppo vegetativo, dall'altra le frequenti giornate fredde hanno determinato qualche problema durante la fase di fioritura con una riduzione della quantità di uva per ettaro. Ciò nonostante, la qualità sembra ottima e ci sono buone ragioni per poter produrre vini eccellenti, soprattutto tra i rossi. Lo sostengono molti esperti e produttori, e tra loro **Gianni Cantele**, produttore, enologo e consigliere di Coldiretti Lecce: "Nel complesso è una buona annata. La primavera anomala ha comportato dei ritardi vegetativi, ma l'estate prolungata ha contribuito alla giusta maturazione dei grappoli perché è avvenuta in maniera lenta e costante, soprattutto per le varietà a bacca nera."

Intanto, è possibile fare delle previsioni e dalla Regione arrivano i primi dati a cura dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari. La produzione regionale complessiva per l'anno in corso si attesterà intorno ai 6 milio-



Negroamaro, Primitivo e Malvasia pronti a conquistare i mercati di tutto il mondo

ni di ettolitri con un calo del 10% rispetto all'annata precedente. Il dato è in linea con quello nazionale che, secondo Assoenologi, dovrebbe aggirarsi intorno ai 44milioni di ettolitri segnando il 5% in meno rispetto al 2010, tanto da riportare l'Italia dietro la Francia. Per la Regione Puglia, però, c'è da segnalare un aumento della produzione di vini Doc del 12%, di Igt del 28%. Complessivamente, quindi, la produzione di vini di qualità salirà al 40% incrementando del 6,5% il risultato del precedente anno e, tra tutte le produzioni, quella del rosato è in crescita. In ogni caso la Puglia, insieme al Veneto, all'Emilia Romagna e alla Sicilia, si conferma tra le Regioni capofila nella produzione di vino in Italia. Queste percentuali di segno inferiore, sicuramente noiose alla lettura, sono però indice di un cambiamento che va cercato in alcune variabili. Se a livello nazionale, le stime di Assoenologi, indicano tra le cause del calo di produzione nelle regioni meridionali, oltre alle climatologia, il ricorso

alla vendemmia verde e alle estirpazioni, per il Salento, chiarisce Gianni Cantele: "Ha inciso sicuramente la siccità della stagione estiva e il germogliamento più contenuto abbassando la produttività delle piante. Le estirpazioni delle due annate precedenti non sono state così determinanti perché, a fronte delle estirpazioni dei vecchi impianti a resa ormai bassa, i nuovi vigneti con impianto a spalliera hanno una resa alta".

L'interpretazione del dato, allora, va individuata altrove. "I problemi del settore vitivinicolo derivano da un inadeguato ricambio generazionale tra i produttori e dalla frammentazione delle superfici. I produttori con età media alta hanno maggiore difficoltà a programmare gli investimenti e ad adeguarsi ai cambiamenti climatici con un approccio scientifico", riferisce Gianni Cantele. Anche **Damiano Rollo**, responsabile provinciale del settore vitivinicolo della federazione leccese, conferma: "L'anzianità dei produttori è un fattore determinante e, an-

cora, non sono molti i giovani che intraprendono un percorso in questo settore. Nell'ultimo periodo, comunque, diverse aziende giovani usufruendo dei bandi regionali di primo insediamento hanno realizzato nuovi impianti accorpando le superfici con gli affitti o con gli acquisti".

Un altro problema, non trascurabile, è il peso della burocrazia nella gestione dell'impresa vitivinicola. "L'impianto legislativo attuale in materia di vini a denominazione di origine è eccessivamente oneroso per le imprese" spiega Damiano Rollo e aggiunge: "Coldiretti intende proporre a livello nazionale un sistema alternativo che garantisca la tracciabilità del prodotto ma che eviti inutili duplicazioni da parte dei tanti organismi di controllo".

I dati parlano, comunque, per i vini pugliesi di una qualità crescente e a riguardo Gianni Cantele commenta: "La Puglia rimane una regione dalle potenzialità non del tutto espresse e può crescere molto, soprattutto se proponiamo nel modo migliore i vitigni autoctoni. Il negroamaro si sta ritagliando una sua nicchia nel mercato. Ma anche i vitigni alloctoni, come il syrah, il sauvignon dimostrano la versatilità del territorio. Gli aspetti per essere ottimisti non mancano".

Intanto i prezzi delle uve si muovono leggermente al rialzo con un incremento per il Primitivo e Negroamaro. Ma la sensibilità dei mercati e il particolare momento storico non consentono una lettura certa di questi dati. Bisogna, perciò, attendere il momento della commercializzazione del vino per poter affermare con sicurezza che il 2011 è stata un'ottima annata.

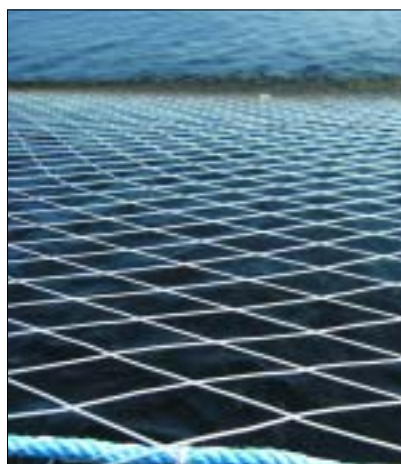
Jlenia Maria Gigante

Tutto il sapore del mare

A Torre Suda un allevamento ittico straordinario gestito da cinque fratelli con il pallino della tracciabilità e della qualità



Dall'alto, in senso orario, l'allevamento ittico, Aldo Reho, il particolare di una gabbia e il collaboratore Safir



Milioni di orate, spigole, ombrine e saraghi che si nutrono ed ingrassano per mesi nelle cristalline acque di Torre Suda per poi partire alla volta delle pescherie, dei ristoranti e dei supermercati di tutta Italia. Una montagna di prodotto ittico tracciato, che arriva sulle tavole con l'etichetta "pesce di Gallipoli", dal sapore straordinario e dalle proprietà organolettiche eccezionali.

E' la formula di un successo imprenditoriale nato dall'intuizione e dalla caparbia dei cinque fratelli Reho: Aldo, 42 anni, commercialista, Giovanni, 48 anni, avvocato, Angelo, 50 anni, commercialista, Giulio, 40 anni, biologo ed Andrea, 48 anni, medico, menti e braccia di una delle realtà economiche più interessanti del Sud Italia. "Accarezzavamo il sogno di allevare pesce nelle acque del mare salentino sin da quando eravamo al liceo", spiega Aldo, amministratore delegato della

Reho srl, un'azienda nata nel 2005 grazie ad un finanziamento ottenuto con la legge 44 (per l'imprenditoria giovanile) ed ora forte di un fatturato di oltre un milione di euro. "Oggi il sogno è diventato una realtà in crescita vertiginosa che dà lavoro a 20 persone", dice soddisfatto il giovane imprenditore.

Il ciclo produttivo della Reho srl inizia ogni anno con l'acquisto del baby pesce (del peso di 2 grammi) nell'avannotteria di Brindisi (una delle 4 aziende in tutto il Paese che si occupano della riproduzione "assistita" delle varie specie). La "nursery" ittica viene così collocata nelle 14 maxi gabbie installate off-shore, a due chilometri dalla costa di Torre Suda: giganteschi "acquari" marini larghi 20 metri l'uno e profondi altrettanto, in cui vari milioni di orate, spigole, ombrine e saraghi pizzuti approfittano dell'ecce-

zionale pasto offerto dal Mediterraneo (plancton, alghe ed altre sostanze organiche che filtrano attraverso le reti delle gabbie) e di un energetico mangime a base di farine di cereali e pesce azzurro, sino ad arrivare al "peso forma" di 300 grammi.

"A questo punto, considerata la capienza delle vasche, ha inizio una vera e propria battuta di pesca, realizzata con l'ausilio di reti e di sommozzatori", spiega l'amministratore delegato. Tornate a riva le barche scaricano immediatamente il prodotto sui camion che sfrecciano alla volta dello stabilimento della Reho srl: un capannone ultra moderno di oltre mille metri quadri situato nella zona industriale di Gallipoli. "Nell'opificio il prodotto viene pesato, diviso in taglie, confezionato e spedito freschissimo ai vari recapiti, soprattutto pescherie e punti vendita della grande distribuzione". Colossi nazionali come Conad, Coop, Esselunga, ma anche realtà più piccole, in cui il pesce di Gallipoli non tarda a trovare acquirenti entusiasti. La Reho srl è stata anche la prima azienda ittica in Italia a portare nelle Botteghe di Campagna amica il proprio prodotto. "Siamo nel punto vendita di Bari. Con Colidiretti il rapporto è saldo ed entusiasmante. Siamo davvero soddisfatti".

Per molte donne divise tra lavoro e vita domestica, il deterrente per l'acquisto del pesce è l'idea di doverlo eviscerare, squamare, pulire dalle spine, operazioni che richiedono tempo e pazienza. "Per questo abbiamo avuto un boom di richieste per il nostro prodotto filettato: togliamo testa, coda, viscere, lisca centrale e spine della pancia, poniamo

la parte edibile del pesce in confezioni sottovuoto o ad atmosfera modificata ed a questo punto basta scartarlo, metterlo in pentola, un po' di olio, di pomodorini e gustarne tutta la freschezza e bontà con zero fatica", gongola Reho.

Le cento tonnellate di prodotto del 2011 sono andate letteralmente a ruba. Nonostante l'incremento della quantità di pesce "seminato" (è il termine tecnico) nelle gabbie rispetto all'anno precedente, già dopo sei mesi non c'era più nulla da vendere. "Ci fa piacere perché significa che stiamo andando nella direzione giusta. Purtroppo non si possono fronteggiare richieste estemporanee non preventivate perché l'allevamento del pesce va programmato in un lasso temporale di diversi mesi, indispensabili per portarlo al giusto peso per la vendita".

Ora un altro sogno nel cassetto si è realizzato: la certificazione biologica. "Visto il mare in cui alleviamo il nostro pesce non è stato difficile: acqua meravigliosa, correnti giuste, gabbie con spazi enormi. A questo punto basta aggiungere mangime realizzato con alimenti biologici ed il gioco è fatto", gongola l'imprenditore. E' una calda giornata d'autunno e dalla riva rocciosa di Torre Suda, sullo Ionio inondato dai raggi del sole, si intravede a pel d'acqua una lunga scia nera. "Sorgevoglio a vista le gabbie. Questo lavoro mi ha preso l'anima. Richiede sacrificio ma è anche ricco di soddisfazioni. Di aziende come la nostra ce ne saranno al massimo 15 in tutta Italia", fa spallucce Reho, "ma non so se le altre hanno un mare bello e limpido come il nostro Ionio". ■

L'EVENTO

Il Mercato di Campagna Amica sbarca nel nord Salento

Il farmers market approda a domeniche alterne nelle piazze di Novoli, Campi e Trepuzzi: prodotti a "km 0" all'insegna della qualità e della convenienza



menica a Campi Salentina. Soddisfatto il primo cittadino di Trepuzzi, **Oronzo Valzano**, che ha voluto visitare gli stand personalmente per dare il ben venuto ai coltivatori diretti e per testare i prodotti locali. "Un'iniziativa

Amica i prodotti sono venduti ad un prezzo scontato del 30 per cento rispetto al prezzo del Servizio sms consumatori del ministero delle Politiche agricole. Ma non è solo lo sconto ad attrarre un numero crescente di acquirenti. Tra i



Dall'alto, in senso orario, il direttore di Coldiretti Lecce con il sindaco di Trepuzzi ed alcune immagini dell'inaugurazione

Una spesa sana, genuina, a km 0. E' stato inaugurato domenica 9 ottobre a Trepuzzi il primo Mercato di Campagna Amica del Nord Salento. Un farmers market itinerante che a domeniche alterne farà tappa nelle piazze centrali di Novoli, Trepuzzi e Campi Salentina. Gli stand dei coltivatori hanno attirato un gran numero di consumatori, allettati dalla possibilità di portare in tavola olio extravergine di frantoio, vino doc, ortaggi di stagione appena raccolti dai campi, frutta, ed ancora prodotti caseari fatti con il latte salentino, prodotti da forno, miele, dolci e tante altre specialità locali.

Il farmers market di Coldiretti ha fatto tappa la terza domenica di ottobre a Novoli e la quarta do-



che siamo lieti di ospitare nel nostro comune – sottolinea – alla quale ci impegniamo a dare tutto il nostro supporto". Entusiasta anche il direttore di Coldiretti, **Benedetto De Serio**, che ha voluto presenziare al taglio del nastro. "La gente dimostra sempre più interesse per i prodotti a chilometro zero – dice – e questo è palesato dal successo che sta accompagnando ogni farmers market attivato in provincia". Sulle bancarelle del Mercato di Campagna

motivi di maggiore appeal dei farmers market vi è infatti senza dubbio la possibilità di portare in tavola prodotti tracciati al cento per cento, coltivati e trasformati nel Salento, con benefici per la salute, per le tasche e per l'ambiente, "sollevato" dall'emissione di gas nocivi necessari per trasportare il cibo da una parte all'altra del globo. Tutte le informazioni sui mercati di "Campagna Amica" si possono trovare sul sito www.campagnaamica.it. ■

L'iniziativa

Mense scolastiche, sapori a km0

Una convenzione tra Coldiretti Lecce e Comuni del Salento apre la strada alla ristorazione destinata agli alunni a base di prodotti dei coltivatori locali

Prodotti a km 0 nelle mense scolastiche. È il risultato di una convenzione tra Coldiretti Lecce ed alcuni comuni del Salento, a partire da Melpignano, il cui obiettivo è quello di garantire ai bambini un'alimentazione sana, equilibrata e a base di prodotti tracciabili al cento per cento. Un'esigenza sempre più sentita da famiglie, nutrizionisti ed educatori, alla luce del fatto che un bambino su quattro - secondo le indagini condotte dall'Istituto superiore della Sanità - non consuma ortofrutta a tavola con il progressivo abbandono della dieta mediterranea, che ben 7 ragazzi su dieci di età compresa tra i 6 e i 13 anni non consumano quotidianamente verdura, ed ancora che la scorretta alimentazione è una delle cause principali della diffusione di casi di obesità e di sovrappeso che interessano in media un terzo dei ragazzi tra i 6 e gli 11 anni.

Alla luce di ciò, i Comuni firmatari della convenzione si impegnano a qualificare le mense scolastiche e le mense collettive, garantendo la presenza di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica nonché prodotti di qualità (dop, Igt, Stg) e prodotti tracciabili.

La Coldiretti si impegna a fornire ai Comuni ogni informazione relativa alla reperibilità delle produzioni biologiche e tracciabili del territorio provinciale e regionale, a informare e organizzare i produttori agricoli, le strutture organizzate della produzione per poter avviare e offrire le proprie produzioni.

È l'iniziativa di Coldiretti Lecce sposa a pieno il progetto nazionale di Coldiretti. Con l'inizio dell'anno scolastico 2011/2012 sono almeno 1,5 milioni i bambini che ogni giorno pranzano in mensa dove per fortuna quest'anno è aumentata l'offerta di pasti con cibi di stagione, locali e a chilometro zero. Una tendenza sollecitata nelle linee guida per la ristorazione scolastica fissate dal Ministero della Salute dove si invita a considerare "la varietà e la stagionalità dei cibi, utilizzando anche proposte di alimenti tipici della regione di residenza, per insegnare ai bam-



bini il mantenimento delle tradizioni. Il risultato è che verranno serviti nelle mense scolastiche un milione di prodotti biologici, ma anche menu tipici e locali". L'Italia è l'unico paese al mondo che - precisa la Coldiretti - può contare sulla leadership europea nella produzione biologica e nell'offerta di prodotti tipici con ben 229 denominazioni di origine riconosciute a livello comunitario e 4.606 specialità tradizionali censite in tutte le regioni. Un paniere di specialità che è oggi - conclude la Coldiretti - più facilmente accessibile grazie alla rete di aziende agricole e di mercati degli agricoltori di Campagna Amica che vendono direttamente il proprio prodotto.

Complessivamente si calcola che durante l'anno scolastico siano oltre 200 milioni i pasti biologici serviti soprattutto in nidi, scuole materne e primarie ma da un sondaggio condotto dal sito www.coldiretti.it emerge che la ristorazione scolastica non soddisfa tre italiani su quattro (77 per cento) perché si ritiene nel 64 per cento dei casi che debba essere migliorata con prodotti locali e biologici, mentre è troppo costosa per l'8 per cento e offre un menu poco variato per il 5 per cento.

La novità assoluta degli appalti verdi, che devono essere recepiti da Comuni, Province e Regioni, è una risposta a questa esigenza con la qualità e la stagionalità dei prodotti offerti che entra final-

mente - sottolinea la Coldiretti - nelle gare d'appalto degli Enti pubblici grazie all'introduzione di "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", previsti nell'ambito del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (cosiddetta Public Procurement) pubblicati sulla Gazzetta ufficiale.

Come per il cibo fornito nelle mense, i criteri ambientali riguardano anche tutti i tipi di appalti relativi alla fornitura di derrate alimentari. Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine, devono provenire per almeno il 40 per cento da produzione biologica e, per almeno il 20 per cento, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti Igp, Dop e Stg.

Il meccanismo - continua Coldiretti - prevede poi una serie di criteri premianti che consentono di assegnare un punteggio a chi si impegna ad utilizzare prodotti alimentari caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra espressi in termini di Co2 equivalenti lungo il ciclo di vita. Niente più dunque ciliegie a Natale per combattere l'emissione di gas ad effetto serra. Il consumo di frutta e verdura fuori stagione proveniente da migliaia di chilo-

metri di distanza - sottolinea la Coldiretti - è infatti del tutto ingiustificata perché si tratta spesso di prodotti poco gustosi, essendo stati raccolti ad un grado di maturazione incompleto per poter resistere a viaggi di migliaia di chilometri percorsi su mezzi inquinanti che liberano nell'aria gas ad effetto serra. È stato calcolato che - precisa la Coldiretti - un chilo di ciliegie dal Cile per giungere sulle tavole italiane deve percorrere quasi 12mila chilometri con un consumo di 6,9 chili di petrolio e l'emissione di 21,6 chili di anidride carbonica, mentre un chilo di mirtilli dall'Argentina deve volare per più di 11mila chilometri con un consumo di 6,4 kg di petrolio, che liberano 20,1 chili di anidride carbonica attraverso il trasporto con mezzi aerei.

La nuova normativa - conclude Coldiretti - riguarda anche il trasporto degli alimenti oggetto del contratto di appalto. Tra i criteri previsti quelli di effettuare attività di deposito e trasporto delle merci mediante soluzioni collettive come il magazzino comune e gli spostamenti a pieno carico degli automezzi, con conseguente riduzione del numero di viaggi, nonché organizzare e attuare sistemi di mobilità sostenibile del personale assegnato alla commessa. Si assegnano, inoltre, punteggi in proporzione alla minore distanza intercorrente tra luogo di cottura e di consumo (espressa in chilometri). ■

Tutti a lezione dalle api

Un'iniziativa didattica organizzata da Coldiretti nel IV Circolo didattico della scuola di via Cantobelli di Lecce. Protagonista: il miele made in Salento

Proseguono le attività didattiche studiate da Coldiretti di Lecce nell'ambito dei progetti di "Educazione alla Campagna Amica" e rivolte agli studenti delle scuole di primo grado. Questa volta i protagonisti chiamati in scena davanti al giovane pubblico sono stati le api e il miele. Così un popoloso esercito di api all'interno di un'arnia, guidato da un'ape regina ha invaso la scuola del IV Circolo Didattico di Via Cantobelli a Lecce. Condottiero di questo valorosa truppa di api operaie, **Michele Lefons**, apicoltore salentino e socio Coldiretti. L'azienda a ciclo chiuso, in quanto tutto il materiale necessario (casse, telai) è prodotto artigianalmente, ha una tradizione familiare lunga settanta anni, nata dalla passione dei nonni per l'allevamento delle api. Oggi, Michele Lefons prosegue questo percorso imprenditoriale prestando, ogni tanto, la sua attività alla didattica come è successo nella scuola di via Cantobelli di fronte ai bambini delle classi III e IV.

Per qualche ora i piccoli studenti hanno così potuto osservare direttamente il lavorio incessante



Dopo la smielatura è il momento di gustare il nettare dolce salentino

delle api all'interno dell'arnia, vedere come si raccoglie il miele, procedere all'operazione di smielatura e, infine, gustare questo eccezionale prodotto. Il tempo della lezione è volato velocemente: hanno appreso come si compone la famiglia delle api "ligustiche" (la specie diffusa nel Salento), quanti tipi di miele esistono, nonché quali sono gli altri prodotti tipici dell'apicoltura, cioè propoli e

pappa reale. Tra api regine, operaie e fuchi, hanno imparato che il lavoro dell'apicoltore dura tutto l'anno anche se si concentra prevalentemente in primavera. Infine, entusiasti, hanno sperimentato l'operazione di smielatura e, dotati di alcuni scolapasta e cucchiari, hanno spremuto il contenuto prelevato dai telai dell'arnia ricavandone il gustoso liquido. Quindi, via alla degustazione.

Hanno così provato la dolcezza del miele ricavato dai fiori di arancio e assaporato il gusto più amarognolo del miele di eucalipto. Sorprendente è stato per i piccoli scoprire non solo quanto il miele sia piacevole al gusto, ma anche quanto sia ricco di elementi preziosi per la crescita e per l'alimentazione. "Ai bambini piace, spesso, sperimentare e provare nuovi gusti. Spero che possano essere dei consumatori più sensibili e che riescano a cogliere il valore della biodiversità perché il miele non è tutto uguale: cambia anno per anno e zona per zona e solo un consumatore attento può dare valore al mercato", ha concluso Michele Lefons.

Jlenia Maria Gigante

Arrivano i finanziamenti per le imprese al femminile

Una nuova opportunità di finanziamento dedicato alle donne che operano nelle aziende agricole anche se non sono titolari. È l'iniziativa di CreditAgri Italia, il confidi della Coldiretti, e di Coldiretti Donne Impresa, con la predisposizione di un plafond dedicato.

I finanziamenti previsti dal progetto, che rientra nell'ambito degli accordi con il Gruppo Banco Popolare, potranno essere rimborsati con rate trimestrali, semestrali o annuali posticipate, con tassi riservati in convenzione. Uniche eccezioni, non potranno essere concessi per l'acquisto di immobili, di beni usati o spese non fatturate. L'importo massimo finanziabile è pari a 30.000 euro (il minimo è di 10.000 euro) e può riguardare anche investimenti per ristrutturazione dei locali, impianti, macchinari ed attrezzature, arredi e mezzi di trasporto, oltre che per sistemi informatici integrati per l'automazione, comunicazione e impianti automatizzati.

La durata dei finanziamenti sarà compresa da un minimo di 36 mesi ad un massimo 60 mesi, oltre al periodo di 6 mesi di preammortamento, durante il quale si restituirà solo la quota di interessi e non la parte di capitale. Per informazioni consultare il sito www.coldiretti.it.

Dolcissimo... Pan olivotto

Un nuovo dessert creato con le olive celline

Bontà straordinarie, dolci prelibatissimi dal sapore a tutto tondo. Sono stati presentati nell'ambito di Agropaciok le due novità dolciarie create dallo chef **Andrea Serravezza** e dal maitre **Massimo Gaetani**: Pan Olivotto e la fragrante Torta Cellina. Due dessert accomunati da un dolce segreto: nel loro cuore si sprigiona tutto il sapore delle olive salentine. Ma che c'azzecca il dolce con le olive? La "compatibilità" la regala una base dolciaria realizzata proprio da Gaetani e Serravezza, ossia l'olivotto: una crema a base di olive celline dal sapore inconfondibile. Fragrante e dal colore dorato, la torta cellina ha la consistenza di una ciambella ed un cuore di crema di olivotto, mentre il Pan Olivotto si candida a spiazzare il nordico panettone per offrire nel periodo di Natale un sapore davvero unico a turisti e residenti. "Siamo convinti che questi dolci potranno conquistare anche i palati più raffinati - commenta Andrea Serravezza - dalle prossime settimane si potranno trova-



Lo chef Serravezza ed il maitre Gaetani con il Pan Olivotto e la torta Cellina

re presso le migliori pasticcerie del Salento e nei punti vendita di Coldiretti. L'oliva ha una grande occasione

di regalare emozioni anche in guisa di dessert. E sono certo che non deluderà". ■

L'angolo dell'agronomo

La fabbrica del vino del Salento

Dalla raccolta dell'uva alla pigiatura, all'imbottigliamento, una serie di tradizioni e riti che raccontano la storia, la cultura e l'economia di Terra d'Otranto



di ANTONIO BRUNO*

A Brindisi durante il periodo delle spedizioni romane e delle Crociate, gli uomini che dovevano partire dal porto alla volta dell'Oriente e dell'Africa erano salutati con pranzi beneaugurati, affinché potessero tornare vittoriosi; da qui la tradizione di fare un brindisi di buon augurio. Nell'antichità, la Puglia era la cantina dell'Impero Romano con la produzione di olio d'oliva e vino, le cui finissime qualità possono ancora oggi essere apprezzate. Scriveva Leonardo Da Vinci: "Credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni".

Le persone che coltivano la vite

Avete mai provato a conoscere le persone che producono l'uva? Se vi capita di passare nei pressi di un vigneto potrete conoscerle, entrare nelle loro case, ascoltare le loro storie. I vigneti ci sono dai tempi dei tempi ed è bello scandire il tempo attraverso i lavori di potatura da gennaio a marzo, quelli della pratica della legatura che si fa a marzo e aprile, e finalmente la vendemmia a settembre con la conseguente svinatura e degustazione

Le putee te miero

Quand'ero ragazzo, ovvero 40 anni fa, il Salento leccese era noto in tutta Italia per la produzione del vino. Ricordate le "putee" con i tavolini che ospitavano interminabili partite a carte, la scopa, la briscola, la stoppa? Quelle serate in quei locali che profumavano del vino che si consumava facilmente prendendolo dalle "ozze", o distribuendolo nelle damigiane o, ancora, venduto a litri nelle bottiglie di vetro che ti portavi da casa. Era un vino robusto che veniva esportato anche nel Nord Italia e in Europa dove riusciva a valorizzare quei vini.

Come ho già più volte scritto i produttori d'uva del salento leccese vantano un territorio con terreni fertili, un territorio circondato dal mare, che è baciato dal sole e accarezzato dal vento tanto da permettere a questa



generazione di proprietari di vigneti una coltivazione più attenta e precisa che fa ottenere una produzione di altissima qualità.

La vendemmia 2011 in Italia e nel Salento

Quest'anno secondo i dati dell'Ismea la produzione italiana di vino è poco al di sopra dei 42 milioni di ettolitri, il 10 per cento in meno rispetto ai 46,7 milioni registrati dall'Istat per il 2010. Nel Salento (province di Lecce, Brindisi e Taranto) si è ottenuta una produzione 2011 inferiore del 20% rispetto all'anno precedente, e una regolare maturazione delle uve.

Ma com'è questo vino del Salento leccese?

Nel nostro territorio la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non supera le 14 tonnellate per la tipologia rosso Primitivo; che diviene di 19 tonnellate per le tipologie derivate da uve a bacca nera; e di 22 tonnellate per quelle derivate da uve a bacca bianca. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non è superiore al 75%, per tutti i tipi di vino. Solo per le tipologie rosato e passito la resa non deve essere superiore al 50%. Quindi da un ettaro di Primitivo si ottengono circa 10.000 litri di vino, e 14.000 litri dalle uve a bacca nera e 16.000 litri di vino bianco.

Il vino di Marco

Voglio raccontarvi ciò che è accaduto al mio amico Marco che vuole fare il vino. Ha 5 ettari di vigneto da cui ricava 70.000 litri di vino. Mi ha detto che vuole produrre e vendere direttamente il vino che fa lui. Mi ha detto che vuole regalare a tutti il gu-

sto di riscoprire i sapori pugliesi del passato poiché si tratta di prodotti che passano direttamente dal produttore, ossia il singolo contadino, al consumatore, una tradizione e un gusto che purtroppo diventano sempre più rari. Si sta organizzando e, nel frattempo, è riuscito a vendere tutta la sua uva ai privati, ha fatto tutto da se utilizzando le opportunità che da la rete per pubblicizzare e vendere l'uva.

Alcuni consigli pratici per eseguire una buona vinificazione

Vi partecipo alcuni consigli pratici messi a punto dal collega Gabriele Nutricato per eseguire una buona vinificazione dell'uva nelle piccole cantine familiari: effettuare una buona pulizia delle vasche e delle attrezzature prima della vendemmia e durante le fasi di vinificazione; raccogliere l'uva in cassette non molto grandi (15-18 kg) per evitare l'ammontamento che è causa della crescita dei lieviti con caratteristiche fermentative scadenti; eliminare grappoli con alterazioni (botrite e marciume acido); raccogliere l'uva nelle ore meno calde della giornata; raccogliere solo l'uva che si è in grado di vinificare nella giornata; vinificate solo la quantità di uva che siete in grado di lavorare, lasciando libero almeno il 20% della capacità dei contenitori presenti in cantina; nella vinificazione in bianco, per migliorare la qualità del vino, il mosto deve fermentare leggermente velato, e a temperature inferiori a 20° C; Ed ancora, nella vinificazione in rosso eseguite almeno 2 volte al giorno la rottura del cappello di bucce e fate in modo che la temperatura di fermentazione non superi mai i 30° C; terminata la fermentazione

alcolica, prima di ogni travaso eseguire sempre una prova all'aria; aggiungete al secondo travaso da 5 a 7 grammi per ettolitro di metabisolfito di potassio.

Un po' di vino del Salento può aiutare a prevenire le patologie cardiovascolari e quelle tumorali

Termino con una notizia sul vino del salento Negroamaro; infatti le uve del nostro vitigno autoctono per eccellenza hanno proprietà benefiche inaspettate. Dalle analisi condotte dal laboratorio chimico-merceologico della Camera di Commercio di Lecce, il Multilab nell'ambito del progetto "Negroamaro & Qualità", condotto sotto il coordinamento scientifico di Michele Maffia, docente di Fisiologia dell'Università del Salento, dopo aver scandagliato i vini di 40 aziende vitivinicole salentine (su 70) produttrici di vini rossi Negroamaro con le analisi si sono ottenute le quantità di resveratrolo presenti nel vino Negroamaro. Si è cercata la presenza di questa biomolecola perché inibisce significativamente i processi di proliferazione e invasione tumorale, in particolare nel caso di carcinoma ovarico e mammario. Dalle analisi effettuate è risultato come nel vino rosso locale siano presenti grosse concentrazioni della sostanza: poche non superano la quantità di 1 microgrammo per millilitro, considerata la soglia minima per considerare il valore soddisfacente. In molti casi ci si spinge addirittura fino a sfiorare i 7 microgrammi per millilitro. Quindi il vino Negroamaro è divenuto un alimento funzionale e questo apre nuove prospettive di mercato per tutti. ■



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

Con il Decreto Legislativo 18 luglio 2011, n. 119 è stata riordinata tutta la normativa inerenti congedi, aspettative e permessi. Evidenziamo alcune innovazioni.

CONGEDO DI MATERNITA'

Nel caso di interruzione spontanea o terapeutica della gravidanza verificatasi dopo il centottantesimo giorno dall'inizio della gestazione, nonché in caso di decesso del bambino alla nascita o durante il congedo di maternità, le lavoratrici hanno facoltà di riprendere in qualunque momento l'attività lavorativa. Tale opzione era stata in passato esclusa in virtù dell'equiparazione di tali eventi al parto e, dunque, anche al conseguente divieto, per il datore di lavoro di adibire le donne al lavoro durante il congedo obbligatorio di maternità. La nuova formulazione della norma, invece, consente ora alla lavoratrice, di poter rientrare al lavoro, alle seguenti condizioni:

- che informi il datore di lavoro della propria volontà di riprendere il lavoro con un preavviso di dieci giorni;
- che il medico specialista del SSN o con esso convenzionato ed il medico competente ai fini della prevenzione e tutela della salute nei luoghi di lavoro attestino che l'opzione non arreca pregiudizio alla salute della lavoratrice.

PROLUNGAMENTO DEL CONGEDO PARENTALE

Nel testo riformulato, tale norma chiarisce ora che, per ogni minore con handicap in situazione di gravità accertata, la lavoratrice madre o, in alternativa, il lavoratore padre, hanno diritto ad usufruire del congedo parentale, per un periodo massimo non superiore a tre anni, alle seguenti condizioni:

- il congedo prolungato può essere fruito oltre che in modo continuativo, anche in modo frazionato, così come già previsto per il congedo parentale ordinario;
- i periodi di prolungamento devono essere goduti esclusivamente entro il compimento dell'ottavo anno di vita del bambino;
- il diritto non spetta quando il bambino sia ricoverato a tempo pieno presso istituti specializzati, salvo che, in questo caso, sia richiesta dai sanitari la presenza del genitore;
- nel periodo massimo di tre anni devono essere computati anche i periodi di congedo parentale ordinario: i tre anni attualmente comprendono i periodi di congedo ordinario e non si aggiungono ad essi.

PERMESSI PER I FIGLI DISABILI GRAVI

La nuova norma, chiarisce definitivamente, che il diritto a fruire dei tre giorni di permesso mensile retribuito di cui al richiamato art. 33, comma 3, della Legge 104/92 spetta ad entrambi i genitori, anche adottivi, del bambino disabile grave che possono fruirne alternativamente. I tre giorni di permesso sono fruibili continuativamente o frazionabili a ore. Inoltre il diritto a fruire dei suddetti permessi è rico-

nosciuto in alternativa e non può essere cumulato nell'arco del mese alle altre misure aventi la stessa finalità di assistenza al figlio disabile grave (prolungamento del periodo di congedo parentale indennizzato e le due ore di riposo giornaliero retribuito riconosciute fino al terzo anno di vita del bambino). Pertanto, nel mese in cui uno o entrambi i genitori, anche alternativamente, abbiano beneficiato di uno o più giorni di permesso ai sensi dell'art. 33, comma 3 della Legge sull'handicap, gli stessi non potranno usufruire per lo stesso figlio delle due ore di riposo giornaliero o del prolungamento del congedo parentale ai sensi del D.Lgs. n.151/2001.

CONGEDO BIENNALE RETRIBUITO

Al fine di assistere familiari affetti da handicap grave, i lavoratori dipendenti hanno il diritto di fruire, in alternativa ai permessi ex art. 33 della Legge 104/1992, di un congedo retribuito, anche frazionabile, della durata massima di due anni nell'arco dell'intera vita lavorativa. Il D.Lgs. n. 119/2011, ha profondamente rivisto la disciplina del congedo straordinario. Per quanto riguarda gli aventi diritto, la norma originariamente riconosceva tale beneficio esclusivamente ai genitori o in caso di loro mancanza, ai fratelli o sorelle, conviventi, di soggetti con handicap in situazione di gravità. L'attuale disciplina pur confermando i potenziali beneficiari previsti dalla normativa e dalla giurisprudenza precedente, prevede condizioni diverse nell'accesso al beneficio. Fermo restando il presupposto essenziale per poter fruire di tale congedo, vale a dire che la persona disabile da assistere sia in possesso del certificato di handicap con connotazione di gravità, l'ordine di priorità attualmente è il seguente: coniuge, genitori, figli, fratelli e sorelle. Solo per i genitori non è richiesto il requisito della convivenza. Il primo beneficiario è, quindi, il coniuge convivente con la persona gravemente disabile. In caso di mancanza, decesso o in presenza di patologie invalidanti del coniuge convivente, ha diritto a fruire del congedo il padre o la madre anche adottivi. In caso di decesso, mancanza o in presenza di patologie invalidanti del padre e della madre, anche adottivi, ha diritto a fruire del congedo uno dei figli conviventi. Se le predette cause di impedimento riguardino questi ultimi, il beneficio passa ad uno dei fratelli o delle sorelle conviventi. In relazione alle modalità di fruizione:

- gli interessati hanno diritto a fruire del congedo entro sessanta giorni dalla richiesta;
- il congedo non può superare la durata complessiva di due anni per ciascun portatore di handicap e nell'arco della vita lavorativa;
- spetta a condizione che la persona da assistere non sia ricoverata a tempo pieno, sempreché ed è questa una novità rispetto al passato, non sia richiesta dai sanitari la presenza dell'avente diritto che presta assistenza.

Inoltre, il dipendente che usufruisce del congedo non può avvalersi nello stesso periodo dei permessi di cui all'art. 33, comma 3, della Legge 104/1992, per l'assistenza alla medesima persona. In caso di assistenza del figlio con handicap in situazione di gravità, invece, i diritti sono riconosciuti ad entrambi i genitori, anche adottivi, che possono fruirne alternativamente, ma negli stessi giorni l'altro genitore non può godere degli altri benefici previsti dalla normativa aventi la stessa finalità (due ore di permesso giornaliero retribuito, tre giorni di permesso mensile retribuito, prolungamento del congedo parentale indennizzato). Quanto al trattamento economico e previdenziale spettante, durante il periodo di congedo il richiedente ha diritto a percepire un'indennità corrispondente all'ultima retribuzione, con riferimento alle voci fisse e continuative, e il periodo medesimo è coperto da contribuzione figurativa.



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Ristrutturazioni edilizie, ecco le novità

La legge n. 457/1998 ha subito varie modifiche nel corso degli anni. L'ultima risale al 12 luglio 2011, con la quale sono stati modificati alcuni adempimenti da parte del contribuente.

Ricordiamo che la legge di cui sopra prevede la possibilità di detrarre, nella percentuale del 36%, la quota delle spese sostenute per **ristrutturazioni, manutenzione ordinaria e risanamento del patrimonio edilizio**, e di fare applicare l'aliquota IVA del 10% anziché quella ordinaria del 20%. Il contribuente che voleva usufruire di tale agevolazione doveva:

- Inviare preventivamente la comunicazione di inizio lavori al Centro Operativo di Pescara;
- Pagare le fatture mediante bonifico bancario o postale;
- Far indicare nelle fatture distintamente il costo della manodopera;
- Conservare la documentazione per 10 anni.

La detrazione per le spese di ristrutturazione spetta sul limite massimo di euro 48.000,00 per ogni unità abitativa; quindi, se l'immobile su cui si effettuano i lavori è in comproprietà, la spesa va ripartita tra tutti gli aventi diritto, a meno che non sia solo uno l'intestatario che ne vuole usufruire. Si tratta di soggetti che possiedono l'immobile a titolo di proprietà o di altro diritto reale di godimento (usufrutto, uso, abitazione o superficie); tra le spese detraibili rientrano tutti i lavori eseguiti per interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su unità abitative o prevalentemente ad uso abitativo.

La legge specifica che è possibile detrarre le spese sostenute per gli interventi effettuati su singole unità abitative o su parti comuni condominiali; la prevalenza di cui sopra si riferisce ai casi in cui nella ristrutturazione rientrano anche locali commerciali e box, facenti parte di un condominio dove vi siano soprattutto appartamenti. Infatti, in tale situazione le spese

di ristrutturazione, sebbene limitate solo ai fabbricati adibiti ad uso abitativo, vengono estese anche a questi immobili di diversa destinazione.

Il Decreto Sviluppo, convertito nella **legge n. 106 del 12 luglio 2011**, ha modificato alcuni degli adempimenti del contribuente.

Infatti, per fruire della detrazione **non è più indispensabile inviare la comunicazione di inizio lavori al Centro Operativo di Pescara né indicare separatamente il costo della manodopera.**

Già a partire dal 13 maggio 2011, per usufruire della detrazione è

tramite bonifico bancario o postale di tutte le spese documentate, con esclusione degli oneri di urbanizzazione, delle ritenute d'acconto su fatture professionali e delle imposte di bollo per le concessioni edilizie.

Al momento del pagamento tramite bonifico, la banca o la posta deve operare una ritenuta d'acconto del 4% dovuta dall'impresa che effettua i lavori (fino al 6 luglio la ritenuta era pari al 10%).

La detrazione viene recuperata dagli uffici finanziari quando:

- Non è stata effettuata la comunicazione preventiva alla ASL,

Se nel corso del periodo di detrazione (10 anni quella ordinaria, 5 e 3 quella ridotta per i contribuenti di 75 e 80 anni) il possesso dell'immobile passa da un soggetto ad un altro, la detrazione si trasferisce al nuovo soggetto per la parte residua. Stessa procedura si applica nel caso di decesso del proprietario o possessore dell'immobile ristrutturato.

La legge n. 106/2011 ha inoltre prorogato il termine per fruire dell'agevolazione; infatti, **potranno essere detratte tutte le spese per interventi eseguiti sugli immobili fino al 31.12.2012.**

RAVVEDIMENTO OPEROSO:

Omessi versamenti e sanzioni "a giorni"

La manovra correttiva ha introdotto il ravvedimento operoso "a giorni" per versamenti di imposta effettuati con lievi ritardi, fino a 15 giorni. Per tutti gli altri casi, rimane in vigore il ravvedimento breve o lungo.

Infatti, per i versamenti effettuati con ritardo non superiore a 15 giorni, la sanzione del 30% è ridotta di un importo pari a 1/15 per ciascun giorno di ritardo.

Facendo un rapido esempio, per versamenti effettuati con un giorno di ritardo, la sanzione applicabile è pari al 2%; per quelli effettuati con due giorni è pari al 4%, e così via.

L'applicazione di tale ravvedimento è operata dall'amministrazione finanziaria là dove il contribuente abbia versato con lieve ritardo l'imposta senza procedere al ravvedimento; l'amministrazione finanziaria, nell'operare il regime sanzionatorio, applicherà le nuove riduzioni anziché applicare la sanzione ordinaria del 30%.

Sicuramente tale riduzione andrà a vantaggio di quei contribuenti che per una pura dimenticanza hanno slittato il pagamento dell'imposta solo di qualche giorno.



sufficiente indicare nella dichiarazione dei redditi i dati catastali identificativi dell'immobile soggetto a ristrutturazione, e, se questo è in possesso di un detentore, gli estremi di registrazione dell'atto che costituisce il titolo di possesso.

Resta l'obbligo per il contribuente, ove la tipologia di intervento lo richieda, di inviare alla ASL di competenza la comunicazione con le informazioni sulle generalità del committente (proprietario o possessore), della ditta esecutrice e della natura dei lavori; inoltre, resta l'obbligo del pagamento

quando prevista;

- Non vengono esibite le fatture di spesa o le ricevute dei bonifici di pagamento, oppure queste sono intestate a persona diversa da quella che richiede la detrazione;
- Il pagamento è stato effettuato con modalità differenti da quelle previste dalla normativa;
- Le opere sono difformi da quelle previste dalle norme urbanistiche;
- Per le spese sostenute fino al 13 maggio 2011, se non è indicata separatamente la spesa per il costo della manodopera.

Il farmers market conquista Paperopoli

Topolino dedica un'intera storia ai mercati dei contadini, raccontati come il luogo in cui trovare cibo genuino e i rapporti umani di un tempo

Conquista anche la copertina di Topolino il mercato degli agricoltori a chilometri zero che nell'ultimo numero affascina clienti comuni perché offre "tutta roba sana, coltivata come si deve" e persino l'attento Paperon De Paperoni "che dopo aver perso un capitale cerco di risparmiare come posso". E' questa una delle curiosità emerse dal Workshop "I consumi alimentari: evoluzione strutturale, nuove tendenze, risposte alla crisi", promosso dalla Coldiretti nell'ambito del Gruppo 2013 coordinato dal Professor Fabrizio De Filippis.

Il calo di vendite dei suoi supermercati - riferisce la Coldiretti - spinge Paperone a fare un giro al mercato degli agricoltori dove fanno la spesa anche i suoi nipoti. "I prodotti sono a km zero coltivati nelle terre intorno a Paperopoli - gli spiegano Qui, Quo e Qua -, così si evitano lunghi viaggi inquinanti per il trasporto e frutta e verdura sono più buone

perché appena colte". Tra i produttori c'è, ovviamente, anche Nonna Papera che, oltre a vendere, dà ai clienti consigli di cucina e di giardinaggio. Paperone e il suo rivale Rockerduck cercano quindi di sfruttare l'idea del farmers' market a livello industriale ma, forzando eccessivamente i ritmi naturali, il risultato sarà un prodotto scadente e i consumatori torneranno ad acquistare al mercato contadino. Dalla storia di copertina dell'ultimo numero dell'edizione italiana del popolare fumetto "Zio Paperone e la campagna in città" viene dunque un importante riconoscimento del grande successo degli acquisti diretti dai produttori agricoli che in tempi di crisi in Italia sono cresciuti del 30 per cento in controtendenza rispetto all'andamento generale che evidenzia un calo in tutte le forme distributive e per tutte le tipologie di prodotto, alimentari e non, secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Istat relativi a luglio 2011. ■



"Crisi, non prestiamoci al gioco di chi l'ha causata"

di Sergio Marini

In queste settimane c'è un bel dibattito nel Paese, tutti ci esercitiamo su quello che sembra essere il tormentone del momento, ovvero dove va l'Italia, come si salverà e, soprattutto, chi la salverà!

Le stesse forze sociali sono chiamate ad un'assunzione di



responsabilità insolita, si interrogano, si incontrano, propongono. Ebbene, potremmo rallegrarci, sembrano infatti emergere una nuova consapevolezza e senso civico che sono merce rara in un Paese come il nostro e di cui sentivamo tutti il bisogno.

Una sola preoccupazione: non è che dietro tanto protagoni-

simo si muovono anche coloro che prima la crisi l'hanno causata, lucrando sopra, e che oggi impartiscono lezioni di risanamento dei conti?

Intendiamoci, la situazione è pesante, eccome se lo è, ma le forze sane del Paese non si prestino al gioco. Il mandante è colpevole quanto l'assassino!

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, 61 - 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 ottobre)

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