



**COLDIRETTI  
LECCE**

# terra salentina

il periodico della filiera agricola tutta italiana



Anno XXXV - Numero 1  
GENNAIO - FEBBRAIO 2012

## Coldiretti dichiara guerra all'agropirateria e alle delocalizzazioni supportate dallo Stato

di **Benedetto De Serio**

**L**a lotta alla contraffazione alimentare è considerata prioritaria dalla maggioranza dei cittadini anche rispetto ad altri settori come il tessile: le frodi a tavola sono le più temute da sei italiani su dieci (indagine SWG). Ai rischi per la salute si sommano i danni di immagine provocati al "Made in Italy" che nell'alimentare è il più copiato a livello internazionale per i grandi risultati raggiunti sul piano della qualità.

Il fatturato del "falso Made in Italy" nel solo agroalimentare ha raggiunto i 60 miliardi di euro che danneggia non soltanto le imprese agricole ed agroalimentari, ma ha pesanti ricadute in termini sociali facendo venir meno circa trecentomila nuovi posti di lavoro.

Il fatto che per effetto della falsificazione vengono sottratti all'agroalimentare nazionale ben 164 miliardi di euro al giorno dimostra che accanto alla lotta all'evasione fiscale, va affiancata una decisa azione di contrasto alla contraffazione e alle piraterie nell'agroalimentare. Se viene data la giusta priorità a questa area di intervento, si potranno recuperare importanti risorse economiche utili al Paese e generare occupazione. Secondo l'analisi Coldiretti Eurispes, per giungere ad un pareggio della bilancia commerciale del settore agroalimentare italiano, ad importazioni invariate, sarebbe sufficiente recuperare quote di mercato estero per un controvalore economico pari al 6,5 per cento dell'attuale volume d'affari del cosiddetto "Italian Sounding". Gli esempi di imitazione non risparmiano alcun prodotto e tra gli altri vengono colpiti inesorabilmente anche vino, olio e pomodoro, prodotti molto presenti nel territorio pugliese. Ma l'aspetto più incomprensibile ed aberrante sta nella incomprensibile situazione, già da diverso tempo denunciata da Coldiretti, sui finanziamenti accordati dalla finanziaria pubblica "Simest" a



iniziative che danneggiano il "Made in Italy". Un evidente caso di "utilizzo improprio di risorse pubbliche" destinate alla produzione e distribuzione di prodotti alimentari realizzati all'estero, presentati come "italiani", ma che nulla hanno a che fare con il tessuto produttivo del Paese. La Coldiretti ha denunciato che l'attività della "Società Italiana per le Imprese all'Estero" Simest S.p.A. società finanziaria controllata dal Ministero per lo Sviluppo Economico, si indirizza verso investimenti in attività di delocalizzazione che sottraggono colpevolmente opportunità di lavoro ed occupazione al sistema Italia.

La Coldiretti di Lecce nei giorni scorsi ha invitato gli enti locali e le autonomie funzionali presenti sul territorio provinciale

a manifestare il proprio dissenso rispetto ad un'azione che non è accettabile, né politicamente né economicamente, né tantomeno moralmente. Non si può accettare che lo Stato finanzi, direttamente o indirettamente, attività di delocalizzazione travestite da internazionalizzazione che contaminano il valore dei territori facendo concorrenza sleale a tutte le produzioni tipiche, vera espressione del "Made in Italy" alimentare.

Ci aspettiamo che gli ordini del giorno che abbiamo proposto ai comuni e alla Provincia di Lecce vengano prontamente votati dai consiglieri, così come hanno già fatto la Camera di Commercio ed una ventina di amministrazioni comunali. La posta in gioco è troppo elevata ed il Paese non può permettersi passi falsi. ■

### L'intervento di Sergio Marini alla "Fòcara"



**D**ifesa del vero made in Italy, capacità di fare sistema, filiera tutta agricola tutta italiana, coraggio nello smascherare frodi. Sono i punti cardine del discorso di Sergio Marini che si è confermato un grande trascinatore nel convegno che il 17 gennaio ha riunito a Novoli, ai piedi della pira ancora fumante, circa 500 tra dirigenti e soci della Coldiretti del Salento. Ecco di seguito alcuni passi salienti del suo discorso.

Continua a pagina 3

#### L'azienda

### Dolci dessert dal cuore d'olio



■ a pagina 6

#### L'evento

### Banchetto a Km0 e una Dea Madre



■ alle pagine 4-5

#### Didattica

### Spunta un orto nell'asilo nido



■ a pagina 7



FOCUS

# Coldiretti "illumina" la Fòcara

Straordinaria partecipazione della federazione leccese al tradizionale evento dell'inverno salentino. Ospite d'eccezione, il presidente nazionale Marini

**I**l presidente della Coldiretti Sergio Marini conquistato dai bagliori straordinari e dai giochi pirotecnici della "Fòcara" di Novoli, la tradizionale "festa del fuoco" in onore del patrono Sant'Antonio Abate. L'evento principale dell'inverno salentino si è colorato quest'anno delle bandiere gialloverdi di Coldiretti Lecce, impegnata in una mobilitazione eccezionale per accogliere il numero uno della confederazione.

Dove c'è Coldiretti non possono mancare i buoni sapori del territorio ed è questo il senso del "Banchetto della Fòcara", un itinerario gastronomico all'insegna dei sapori a "chilometro zero" e della valorizzazione delle eccellenze locali realizzato dalla Coldiretti di Lecce. Una tavola imbandita (maggiori dettagli nelle pagine 4 e 5) che ha dato simbolicamente il via all'alleanza strategica che Coldiretti sta stringendo con i ristoratori più attenti ai discorsi sulla qualità e sulla sostenibilità ambientale, ma soprattutto con coloro che vogliono sempre di più dare un valore di competitività al sistema territoriale locale, facendo emergere i punti di forza dell'economia, dell'ambiente e



Due suggestive immagini della gigantesca pira realizzata anche grazie al contributo di Coldiretti Lecce

della relazionalità.

Evento cruciale, oltre al Banchetto, è stato l'appuntamento del 17 gennaio, nel tendone allestito

in piazza Tito Schipa, che per "I dialoghi della Fòcara" ha ospitato il convegno: "Dalla terra alla Fòcara: la tradizione si rinnova con nuove regole per un'economia vera". Circa 500 persone, tra cui delegazioni di associati da tutto il Tacco d'Italia hanno voluto stringersi attorno al leader **Sergio Marini**, per ascoltare le sue parole e dimostrare la coesione e la forza dell'organizzazione professionale sul territorio leccese. Un incontro nel corso del quale Marini, assieme a **Dario Stefano**, coordinatore nazionale degli Assessori regionali all'Agricoltura, ha affrontato i temi cruciali del mondo rurale, dal progetto di una filiera tutta italiana che vede come protagonisti assoluti gli agricoltori, alla riforma della Politica agricola comunitaria e al suo impatto sul Mezzogiorno.

Un progetto, quello della Coldiretti, che si pone l'obiettivo, attraverso l'adozione di nuove regole, di coniugare l'interesse legittimo di recupero del valore aggiunto degli agricoltori con l'aspettativa inalienabile dei consumatori di cibi salubri e sicuri. Al convegno di Novoli sono intervenuti i professori **Amedeo Maizza**, ordinario di Economia dell'Università del

Salento e **Giancarlo Colelli**, ordinario della facoltà di Agraria dell'Università di Foggia. A moderare l'incontro è stato  **Davide Paolini**, giornalista radiofonico conduttore de "Il Gastronauta", la fortunata trasmissione di Radio 24. Paolini ha avuto modo di fare anche un giro nel Salento nei giorni della sua permanenza, per conoscere più a fondo le realtà eccellenti della produzione agroalimentare del territorio, alle quali poi ha dato rilievo dalla privilegiata ed autorevole testata del Sole 24Ore, il quotidiano economico di Confindustria.

Al convegno novolese hanno partecipato **Oscar Marzo Vetrugno** (sindaco di Novoli), **Francesco Pacella** (assessore provinciale al Turismo e marketing territoriale, agricoltura e risorse del mare), **Pietro Salcuni** (presidente Coldiretti Puglia), accolti dal presidente e dal direttore di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno** e **Benedetto De Serio**.

Grande era l'attesa per il discorso di Sergio Marini, trascinatore carismatico ed attento osservatore della realtà. Ed il presidente nazionale non si è risparmiato, trasmettendo all'assemblea motivazione ed entusiasmo. ■





FOCUS

# “Ripartiamo dall'economia vera”

**Marini: “La finanza è una bolla inconsistente che produce disperazione  
L'agricoltura è un settore solido che potrà uscire dalla crisi rafforzato”**

**E**cco alcuni passaggi salienti del discorso di **Sergio Marini**.

“Si pensa che l'agricoltura sia un settore residuale perché produce il 3 per cento del Pil ed ha pochi occupati. Si concentra così la massima attenzione su banche e finanza che producono il 50 per cento del Pil. Ma è proprio questa analisi dei signori economisti degli ultimi 50 anni che ci ha portato allo sfacelo attuale. Mi chiedo allora: quanto ci metteranno politici ed economisti a capire che l'economia finta non esiste? Quanto ci metteranno a capire che l'economia costruita attorno alla finanza è una bolla inconsistente che non produce occupazione ma soltanto disperazione? Stiamo vivendo un grande paradosso. C'è una crisi mondiale eppure in linea teorica non manca niente. Non mancano i prodotti, anzi abbiamo più prodotti rispetto alla domanda. E' allora che crisi è questa? E' chiaro che se proseguiamo a ragionare con questi schemi l'agricoltura non verrà mai considerata, continuerà a restare al margine, le problematiche del settore agricolo non saranno mai considerate. Ora lancio una provocazione: ci sarebbe da augurarsi, se non fossimo uno di quei soggetti sociali che vuole più bene al Paese e alla sua stabilità, che la crisi andasse sino in fondo. Probabilmente quella del '98 non è riuscita a fare pulizia vera. Se si ripulisse il sistema Italia ed il sistema Europa di quel 50 per cento di economia finta che abbiamo salvato all'epoca e che siamo chiamati a salvare di nuovo, si renderebbero conto magari che l'economia reale è quella che conta. E l'economia reale è quella della gente che si alza la mattina e va a lavorare per produrre qualcosa di cui qualcuno



Il tavolo dei relatori nel convegno organizzato da Coldiretti Lecce nell'ambito della “Fòcara”

ha bisogno e non quella costruita sul debito e sulla speculazione. Ma se andiamo avanti così non ci sono speranze. Per questo, ribadisco: quasi quasi mi auguro che si tocchi il fondo del barile per capire finalmente l'errore. Salti l'euro, salti l'Europa, rimarrà solo quello che è essenziale. E tra le cose essenziali vi garantisco, e nessuno mi smentirà su questo, c'è l'agricoltura, c'è la produzione del cibo, c'è tutta quella gente che è davvero impegnata nell'economia primaria”.

**Gioco al ribasso.** “Ci troviamo ad importare robbaccia da qualsiasi parte del mondo dove per produrla a più bassi costi si opera in condizione di dumping, vale a dire sfruttamento delle persone, di dumping ambientale, vale a dire di uso di prodotti fitosanitari da noi vietati da tantissimi anni, condizioni di danneggiamento ambientale con costi altissimi, ma tutto ciò non in-

teressa a nessuno perché questo, secondo la concezione attuale dell'economia, è Pil. Ossia, se io ho il lavoro vicino a casa non sto producendo Pil, se ce l'ho a 50 chilometri da casa, mi alzo alle 5 per prendere la macchina, spendo per comprare la benzina, consumo l'automobile, in questo caso produco Pil. Se non rivediamo questi paradigmi non si capirà mai il valore dell'agricoltura. Per questo i governi incontrano prima le banche, poi le assicurazioni, tutta economia che produce solo debiti, poi incontrano i grandi gruppi industriali, dei quali ci sono rimasti solo i nomi perché se ne sono andati tutti, e poi giù a scendere. Per ultimi si incontrano gli agricoltori, tanto quelli a prescindere rimarranno, pensano. Ecco, io mi auguro che le cose cambino davvero per far capire cosa è davvero importante e cosa è invenzione”.

**Settore agroalimentare.** “Fino a quando sono le lobby a contare e fino a quando non si manda in galera chi specula sull'olio, non interromperemo mai il circolo vizioso dei prodotti a basso costo e del falso made in Italy. Solo facendo conoscere agli italiani la verità su quello che mangiano e sul valore aggiunto dei nostri prodotti potremo poi pretendere di uscire fuori dai confini nazionali e dire: cari consumatori del mondo, questa è l'Italia vera riconosciuta anche dagli italiani. Su tutto il resto non possiamo garantire nulla. Ma per ottenere questo dobbiamo creare una sinergia tra produzione, vendita e comunicazione, ovvero la filiera agricola italiana. Su questo progetto dobbiamo impegnarci tutti quanti sino in fondo, ed anche se i risultati non saranno immediati stiamo facendo l'unica cosa positiva per dare un futuro alla nostra agricoltura ed anche per dare un futuro al nostro Paese”.

**Vendere il territorio.** “Ci saranno cento cinesi, cento americani a cui piacerà il territorio del Salento? Può bastare perché non è che abbiamo chissà quanta produzione. L'intero agroalimentare made in Italy soddisfa la metà della richiesta nazionale. Produciamo meno olio di quanto consumiamo in Italia, la metà del grano rispetto al fabbisogno. Idem per l'ortofrutta, per il latte e per la carne. Parliamo di una quantità non esorbitante che però piace a tutto il mondo. E allora, possibile che non riusciamo ad attivare dei percorsi di differenziazione vera per cui un target alto di consumatori italiani ed esteri può andare verso il made in Italy? Io credo di sì. E' una strada difficile ma dal punto di vista teorico e pratico è una strada giusta”. ■



## L'assessore Pacella: “Grande festa rurale”

“E' vincente il connubio tra Coldiretti e Fòcara di Novoli. Rappresenta, senza dubbio, un'importante azione di marketing territoriale per esaltare le ricchezze agroalimentari e della tradizione”. L'assessore all'Agricoltura della Provincia di Lecce,

**Francesco Pacella**, è un convinto sostenitore della filosofia degli alimenti a “chilometro zero” associati agli eventi di punta del Salento.

“Ho molto apprezzato - dice Pacella - l'allestimento degli stand con le specialità di carne; dalle salsicce ai capocolli, dalla carne di cavallo ai “turcinieddhi”, tutte specialità contraddistinte dal marchio “Campagna Amica”, che garantisce la tracciabilità delle carni, provenienti da allevamenti del Salento. I “giorni del fuoco” - sottolinea - sono diventati una straordinaria occasione per promuovere le nostre bontà gastronomiche, grazie a piatti a base di ortag-

gi, formaggi, conserve, frutta e verdura presentate nel Banchetto della focara”. Attecchisce il gemellaggio tra l'associazione degli agricoltori e la Fòcara legando questa straordinaria festa alle radici autentiche del Salento.

“Il nostro è un territorio fortemente proteso alla valorizzazione delle sue risorse ambientali, agricole e naturalistiche - prosegue l'assessore - Sostenere e promuovere la produzione dei prodotti agroalimentari tradizionali può rappresentare una grande opportunità per la creazione di nuova imprenditorialità ed occupazione”. In questo contesto, la Fòcara di Novoli, divenuta ormai un punto di riferimento per residenti, turisti e non solo, svolge un importante veicolo di marketing dei prodotti tipici, esaltandone le peculiarità e le caratteristiche organolettiche. “Il prodotto tipico - spiega Pacella - non è solo un prodotto alimentare, è il prodotto di un territorio, delle sue risorse naturali e culturali. E' il frutto dell'elaborazione di generazioni, è qualcosa che ha una storia da raccontare”.



FOCUS

# “Dea madre”, quando l’orto nutre l’arte

## In un ideale viaggio nel tempo, l’apparizione di una “Dea Madre” a cura di Coldiretti, racconta il folclore dell’agricoltura salentina

In un viaggio emotivo tra tradizione e folclore alla ricerca del gusto e dei sapori identificativi del territorio salentino, il filo dell’arte ha tessuto l’allestimento del “Banchetto della Fòcara”: per il progetto presentato dalla Coldiretti di Lecce al Comune di Novoli per il tradizionale festeggiamento in onore di S. Antonio Abate, il presidente Pantaleo Piccinno e il direttore Benedetto De Serio hanno cercato nell’arte la chiave di lettura per valorizzare la cultura della terra. L’occasione è stata utile per rinnovare il dialogo tra la Federazione leccese e il Museo del Gusto di San Cesario di Lecce “Quoquo” (unica realtà museale italiana dedita alla ricerca storiografica dei beni enogastronomici) con l’obiettivo di promuovere attraverso interventi dal valore culturale l’agricoltura di qualità del mondo agricolo salentino alla base della filosofia a Km0 di Coldiretti.

È stato così ideato un percorso del gusto, dei sapori e dei saperi del territorio salentino magistralmente diretto da Titti Pece, storica delle tradizioni e della gastronomia locale e responsabile del museo. A dominare la scena, l’apparizione della “Dea Madre”, una sensazionale installazione artistica realizzata dal talento creativo di Rosamaria Francavilla e Valentina D’Andrea. “Abbiamo voluto realizzare un’installazione che rappresentasse l’idea culturale della Dea Madre, l’archetipo della Terra fertile e ricca di primizie, il cui significato va individuato nelle origini del rituale della Fòcara di culto pagano e oggi legato al culto di S. Antonio Abate. Ripercorrendo il dialogo tra le culture attraverso i tempi, dal culto pagano al rituale cristiano, abbiamo cercato di condensare in un’opera di carattere simbolico il valore dell’agricoltura odierna”, ha spiegato Titti Pece.

Il corpo femminile della “Dea” ha preso forma su un tappeto di terra rossa e addosso le è stato cucito, con precisione sartoriale, un magnifico abito vegetale. Carciofi, friselline, pomodorini, cavoli verza e mazzetti di peperoncini sono stati tessuti uno ad uno con filo dorato sulla struttura per sagomare la gonna; bucce di melanzane hanno ricamato l’elegante corpetto e zucchine



In alto, l'imponente scultura vegetale, in basso un particolare dell'opera e le autrici dell'installazione con il presidente Sergio Marini



essiccate hanno rivestito le ali tese in un simbolico volo verso il fuoco della fòcara. Rosamaria Francavilla e Valentina D’Andrea così hanno raccontato l’opera: “Il richiamo alla terra è sempre evocato nell’installazione. Attraverso una danza delle mani abbiamo ripercorso le attività di lavoro nei campi: abbiamo raccolto, selezionato, lavorato e trasformato i prodotti della terra. Con i vegetali freschi ed essiccati, abbiamo elaborato una trama come sui tessuti, dando rilievo al gioco di chiaroscuri, prestando attenzione alle superfici.” Dai colori più vivi a quelli più sobri, dalle superfici più ruvide a quelle più morbide e tonde dei vegetali utilizzati, tutto ha contribuito a dare forma plastica e dimensione reale alla “Dea”. In un percorso carico di suggestione, ogni elemento ha assunto il suo significato, perciò anche la scelta dei vegetali da utilizzare per l’opera non è stata casuale: “Il carciofo, per esempio, per la sua struttura di fiore composto da una corolla di petali duri simili ad una corazza che proteggono il cuore tenero all’interno ricorda le donne che popolano i nostri campi, dalla tempra forte e dall’animo sensibile”, ha spiegato Rosamaria Francavilla.

Forse qualcuno non sarà stato in grado di cogliere tutti i simboli insiti nella rappresentazione della “Dea Madre”, ma l’impatto emotivo suscitato è stato forte tanto da attirare e incuriosire anche i consumatori più distratti.

**Jlenia Maria Gigante**





FOCUS

# Banchetto della Fòcara, **gusto** a km0

**Andrea Serravezza firma un desco dove i sapori e i profumi si ispirano alle eccellenze agricole in una degustazione rigorosamente made in Salento**

**A**ll'ombra del falò delle fascine di tralci di vite più alto del Mediterraneo, la Fòcara di Novoli, questo anno si è consumato un grande banchetto in onore di S. Antonio, ma anche della terra e dei suoi frutti. Il "Banchetto della Fòcara" nasce da un'idea che la Coldiretti di Lecce ha presentato al Comune di Novoli per inaugurare un nuovo corso della prima festa popolare dell'inverno salentino in cui il territorio e i suoi prodotti sono protagonisti. Da qui nasce la proposta della Federazione leccese di allestire, per l'edizione 2012, un tavolo capace di raccontare il territorio e le sue eccellenze gastronomiche. Altrettanto naturale è stata la scelta di uno chef di grande esperienza (nonostante la sua giovane età) e purosangue salentino: **Andrea Serravezza**.

Tra tradizione e innovazione l'allestimento del convivio, voluto dalla Coldiretti del capoluogo salentino e ideato con la collaborazione di Titti Pece di "Quoquo Museo del Gusto" di San Cesario. Un desco che si è presentato con il sapore dei pranzi delle grandi circostanze, quei pranzi a cui gli abitanti di un intero villaggio prendevano parte per celebrare una ricorrenza speciale. Ospite graditissimo dell'evento novolese il presidente nazionale di Coldiretti, **Sergio Marini**, in qualità di testimonial dei valori di autenticità e genuinità della terra. In un ideale percorso del gusto, la qualità e la bontà dell'agricoltura salentina è stata, perciò, raccontata attraverso tutte le sue eccellenze gastronomiche a km 0. Su due tavoli lunghi ben 12 metri ciascuno, un menu freddo e di facile consumo è stato offerto ai presenti: ceste di pani di grano, pizzi e fo-

carine, piatti ricchi di formaggi locali freschi, semi stagionati e stagionati accompagnati da mostarde hanno fatto capolino tra estetiche composizioni floreali e piatti compositi e articolati.

"Insalatina di carciofi violetti con patate sieglinde e cacio ricotta all'extravergine di cellina", "tartare di angus con mandorle sgusciate e crema di fave secche e gocce di vincotto ai fichi" sono solo alcune delle pietanze portate in tavola e servite come finger food. "La scelta del finger food, come modalità di presentazione nel piatto, è strumentale all'esaltazione del gusto: conservare l'iden-

tà del prodotto, ricercare il suo tradizionale sapore e mantenerlo coniugandolo alla creatività estetica, significa valorizzare al massimo la

"Abbiamo cercato di educare i ristoratori e i consumatori alla spesa. Per realizzare un piatto originale si possono utilizzare anche ingredienti



*Dall'alto, in senso orario, gli chef attorno al banchetto della Fòcara; un piatto a base di angus salentino; la colomba pasquale all'olivotto; un assortimento di formaggi locali*



*Da sinistra, Teresa Buttazzo, Sergio Marini e Andrea Serravezza*

materia prima e presentare una ricetta di successo in grado di emozionare i sensi", spiega lo chef Andrea Serravezza. D'altra parte, mangiare con le mani ha radici ataviche e istintuali. Le attuali tendenze della ristorazione predispongono il consumatore ad un'esperienza sensoriale accattivante e diretta con il cibo che si fa portatore di nuovi significati. E proprio sul messaggio del "Banchetto", organizzato dalla federazione leccese, Andrea Serravezza spiega:

semplici, quelli che si trovano nelle nostre campagne ma, soprattutto, che siano nel segno della stagionalità. Solo così si può far decollare il territorio, valorizzare un suo prodotto e far crescere l'economia locale". Il lavoro sulla cultura del cibo è ancora lungo, ma l'autenticità della filosofia dei prodotti a km 0 è contagiosa, trasversale e di sicuro successo, come hanno dimostrato le tavole svuotate a fine "Banchetto". (j.m.g.)



# Il dessert dal cuore d'olio

Frollini, panettoni, cioccolatini: dalla sinergia tra un pasticciere ed un imprenditore nasce una varietà di dolci al profumo di Cellina



*Dall'alto, in senso orario, Dario e Roberto Donno; una colomba all'olio d'oliva; una pregiata bottiglia di "Talento"; praline e mousse riviste secondo la tradizione salentina*



**F**rollini fragranti dal sapore delicatissimo, cioccolatini dall'aroma unico, panettoni incredibilmente gustosi e soffici. Sapori unici per i quali si è disposti anche a mettersi in fila ad aspettare pazientemente la propria fetta di calorica bontà. Dolci apparentemente uguali a quelli che ammiccano golosi dai banconi delle pasticcerie del Salento, ma che in realtà serbano una peculiarità: sono tutti realizzati con olio d'oliva extravergine monovarietale di Cellina di Nardò. L'ideatore di queste prelibatezze dal cuore d'oro si chiama **Roberto Donno**, 39 anni, titolare di un' apprezzata pasticceria nel centro storico di Cutrofiano. Un gourmand curioso ed intraprendente che da qualche anno ha stretto a doppio laccio la propria creatività con quella di un altro imprenditore capace e lungimirante: **Dario Donno** (suo lontano cugino), proprietario dell'azienda olivicola Donno, sempre in agro di Cutrofiano, e "papà" di un ex-

travergine che si è guadagnato la medaglia d'oro nel 2011 del rinomato concorso organizzato a Parigi dall' Agenzia per la valorizzazione dei prodotti agricoli (Avpa), per la categoria fruttato maturo, sbaragliando la concorrenza di 250 oli provenienti da tutto il mondo, di cui 50 dal Bel Paese. "Era da tempo che lavoravamo in sinergia, sperimentando dolci a base di olio extravergine d'oliva", ammette Roberto. "Sinceramente la medaglia d'oro all'olio di Dario, con la motivazione, messa nero su bianco dai francesi, secondo i quali il suo extravergine Talento è in grado di valorizzare la cucina d'Oltralpe, ci ha regalato un'ulteriore motivazione. Abbiamo pensato: se valorizza la gastronomia francese, perché non dovrebbe valorizzare quella del suo luogo di produzione?".

Ecco dunque l'idea di depositare alla Camera di Commercio il marchio "PanTalento": un disciplinare ed un'etichetta per tutta una serie di dolci a ba-

se di olio extravergine d'oliva italiano. "Ci sono tante preparazioni che vengono esaltate dal monovarietale di Cellina - incalzano i due ideatori del marchio - dalle torte al cioccolato e pere con olio d'oliva ai frollini, ai panettoni, alle creme, alle mousse". Le festività natalizie sono state l'occasione per lanciare il panettone all'olio d'oliva, accompagnato con "Cioccoliamoci", una crema morbida e gustosissima a base di cioccolato ed extravergine da versare abbondantemente sulle fragranti fette lievitate. Una vera delizia per il palato. "Ma poi pensiamo a tutta una serie di dolci che possano utilizzare l'extravergine al posto del burro o di altri grassi vegetali o animali", incalza Roberto.

L'idea portante del marchio per dolci "PanTalento" - a cui si affianca il marchio "extraTalento" con cui etichettare gli extravergine d'oliva e "Talento raro", una linea sempre di olio in eleganti bottiglie di terracotta numerate, di qualità sopraffina, per veri inten-

ditori - è quella di far dialogare sempre più la gastronomia locale con la storia del Salento e la sua vocazione turistica. "Grazie all'aiuto prezioso della Coldiretti di Lecce - dicono i due imprenditori - abbiamo messo a punto un marchio che potrà comunicare il gusto, la dolcezza, la genuinità e l'eccellenza della produzione salentina. Speriamo di poter coinvolgere in questa iniziativa tutte le persone che amano il territorio, non solo pasticceri e produttori di olio, ma tutti coloro che hanno a cuore la tradizione più autentica dei dolci e della gastronomia".

Roberto Donno è impegnato anche nella divulgazione dell'arte pasticceria nelle scuole. "I bambini, con i loro racconti, mi ricordano ancora una volta quanto il dessert, e più in generale la cucina, abbiano una forte connotazione emotiva. Le pittule preparate dalla nonna che "sorriscono" scoppiettando nell'olio extravergine d'oliva, come mi raccontava una bambina, sono la narrazione più autentica della famiglia, delle gioie dell'infanzia, del calore degli affetti che si ravviva attorno al desco. Ecco perché pensiamo che un dolce salentino possa acquistare un valore incredibile se realizzato con l'olio extravergine della cultivar autoctona, anziché con un'anonima margarina del Nord Europa. Far assaggiare ad un turista una torta con il profumo delicatissimo e i sentori del nostro olio di qualità è un modo per raccontargli la nostra tradizione contadina più autentica. E' un modo per farlo innamorare ancor più della Terra dei due mari". Mentre ci parla assaggiamo una pralina all'extravergine "Talento" avvolta in finissimo cioccolato fondente. Si scioglie in bocca lasciando un gusto inebriante. Il gusto vero del Salento. ■



# Metti un orto nel “nido”, ed è festa

**Il progetto di Campagna Amica curato dalla Coldiretti riparte con entusiasmo dalla struttura comunale di Maglie**

Tutti al lavoro con la schiena china sulla terra per preparare il terreno ad accogliere semi e piantine. Il successo di “Coltiviamo l’orto nelle scuole”, il progetto elaborato dalla Coldiretti di Lecce nell’ambito delle attività di “Educazione alla Campagna Amica”, riparte con qualche novità. E sì, perché l’idea di avere un orto che cresce sotto gli occhi seguendo il ciclo naturale piace sempre di più e conquista anche i bambini più piccoli dell’asilo nido comunale di Maglie “Il Cerchio Aperto”.

“L’iniziativa – come spiega Daniela Donadeo, presidente della Cooperativa che gestisce il nido – risponde all’idea di eco-sostenibilità delle scuole dell’infanzia che da tempo vorremmo realizzare. Abbiamo iniziato con la cura dell’alimentazione dei nostri bambini rifornendoci dei prodotti di un’azienda agroalimentare associata alla Coldiretti di Lecce. Realizzare un orto nel giardino a nostra disposizione ci è sembrato il naturale passo successivo e la Federazione leccese si è resa subito disponibile donandoci anche le piantine”. Con la collaborazione degli studenti dell’indirizzo agrario dell’Iiss “E. Lanocè” di Maglie nell’orto hanno così fatto ingresso a bordo di una carriola insalate e finocchi sotto gli occhi curiosi e divertiti dei piccoli

ospiti del nido. “In linea col metodo Montessori, adottato dalla nostra scuola, cerchiamo di far crescere nei bambini l’amore per la terra e mi piacerebbe che altri nidi condividessero questa scelta didattica dando importanza all’educazione ambientale”, commenta Daniela Donadeo.

Intanto nel 4° Circolo didattico di Lecce il progetto, iniziato lo scorso anno, continua: l’esperienza dell’orto si ripete per le classi terze con l’ausilio dei ragazzi dell’Istituto Tecnico Agrario “G. Presta” di Lecce, mentre per i bambini delle quarte, la Coldiretti di Lecce ha previsto un progetto di educazione alimentare con l’obiet-



tivo di consapevolizzare al rapporto tra prodotti agroalimentari sani e salute. Il ciclo si chiude: dai docenti, agli studenti, dagli alunni ai

bambini del nido, tutti si incontrano in un interscambio di esperienze e di emozioni dove la terra è cultura. (j.m.g.)



Due momenti dell’attività didattica dei bambini a cura di Coldiretti

## Caro carburanti effetto valanga sul conto della spesa

In un Paese come l’Italia dove l’88 per cento dei trasporti commerciali avviene per strada il record dei prezzi dei carburanti ha un effetto valanga sulla spesa con un aumento dei costi di trasporto oltre che a quelli di produzione, trasformazione e conservazione. È quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che il nuovo record a 1,8 euro/litro per la benzina contagia la spesa dal campo alla tavola. Benzina, trasporti e logistica che incidono complessivamente per circa un terzo sui costi della frutta e verdura e solo nelle campagne - sottolinea la Coldiretti - il caro gasolio con un aumento del 58 per cento ha provocato un aggravio di costi stimabile in 400 milioni di euro su base annua. A subire gli effetti del record nei prezzi - continua la Coldiretti - è però l’intero sistema agroalimentare dove si stima che un pasto percorra in media quasi 2mila chilometri prima di giungere sulle tavole. Il maggior aggravio - continua la Coldiretti - sono i prodotti importati che devono percorrere lunghe distanze prima di giungere a tavola. A causa di questi rincari il costo familiare per trasporti, combustibili ed energia elettrica ha superato quello per alimenti e bevande con il prezzo di un litro di benzina ha infatti scavalcato - conclude la Coldiretti - anche quello di un chilo di pasta e di un litro di latte fresco, solo per fare altri esempi.

## Gdo, pagamenti a 30 giorni

La Grande distribuzione organizzata dovrà pagare i prodotti agroalimentari acquistati dalle aziende agricole entro 30 giorni. E’ una delle novità contenute nel decreto legge sulle liberalizzazioni varato dal Governo Monti. L’articolo 62 del provvedimento prevede che i contratti di fornitura per i prodotti agroalimentari dovranno essere formulati per iscritto sulla base di condizioni più trasparenti e, soprattutto, che i pagamenti vengano effettuati entro 30 giorni per i prodotti alimentari deperibili e 60 giorni per gli altri definendo anche un preciso regime sanzionatorio.

“Finalmente si è intervenuti per contenere lo strapotere della grande distribuzione nei confronti degli agricoltori - commenta con soddisfazione il presidente della Coldiretti Sergio Marini - che so-

no spesso costretti a subire forti condizionamenti nella fornitura dei prodotti agroalimentari”.

Ma il decreto sulle liberalizzazioni contiene altri provvedimenti di interesse per il settore agricolo, a cominciare dallo stop agli incentivi statali per gli impianti solari fotovoltaici con moduli collocati a terra in aree agricole (articolo 65). La rapida espansione di questi impianti pone, del resto, seri interrogativi di carattere ambientale e paesaggistico oltre che economico e produttivo in un Paese come l’Italia dove negli ultimi 40 anni sono andati persi quasi 5 milioni di ettari di superficie coltivata.

“Il Decreto - sottolinea a tale proposito il presidente della Coldiretti - pone un giusto freno alle speculazioni sui terreni provocata dalla diffusione selvaggia del fotovoltaico che ha fatto impennare

i prezzi della terra su valori insostenibili per gli imprenditori agricoli”.

Da apprezzare è anche la volontà di proseguire con decisione sulla strada della privatizzazione dei terreni agricoli di proprietà dello Stato (articolo 66) con la prelazione a favore dei giovani agricoltori che oltre che a calmierare il mercato potrebbe portare alla nascita di 43mila nuove imprese.

“Questo provvedimento accoglie alcune delle proposte consegnate dalla Coldiretti al presidente del Consiglio Mario Monti e al ministro dello Sviluppo Economico Corrado Passera in occasione del primo incontro tra Governo e parti sociali ma ci aspettiamo - conclude Marini - che ulteriori e necessari interventi possano trovare spazio in sede di conversione del decreto”.



## L'angolo dell'agronomo

# Olio, "Cenerentola" del mercato

*I motivi dei prezzi irrisori dell'extravergine di Terra d'Otranto spiegati in modo originale dalla teoria economica del premio Nobel George Akerlof*



di ANTONIO BRUNO\*



**N**el Salento leccese questo febbraio 2012 vede la solita scena. La raccolta delle olive è finita, alcuni dei 9 milioni di alberi hanno il prodotto caduto e lasciato a terra perché il prezzo di 20 euro per le 100 mila olive di 1 grammo è troppo poco. Già una oliva ogliarola leccese o cellina di Nardò pesa circa un grammo e per ottenere un quintale di olive, se ne devono raccogliere 100 mila. Un quintale di olive 20 euro. Roba da matti! Ma è ancora più folle che una bottiglia di olio extra vergine di oliva venga venduta nella grande distribuzione organizzata a 2,50 euro.

### **Perché le olive e l'olio del Salento leccese valgono così poco?**

Per capirlo ho dovuto avere accesso alle informazioni di **George Akerlof** un premio Nobel dell'Economia del 2001. Chi mi ha messo in contatto con queste informazioni? È stato Lamberto Baccioni, presidente di Agrivision s.r.l. ([www.agrivision.it](http://www.agrivision.it)) che lo scorso 25 gennaio a Valenzano, nell'Istituto agronomico mediterraneo ha tenuto una relazione avente per tema "L'influenza della tecnologia sulla funzionalità sensoriale degli oli d'oliva d'eccellenza".

### **Siamo gli Arabi dell'Europa.**

Pare che gli Arabi abbiano ormai messo in campo un sistema di compravendita blindato al punto che è impossibile dare una fregatura ad un arabo. Si tratta di acquistare e vendere tutto al prezzo minimo, al prezzo più basso possibile. Capite? Tutti gli arabi acquistano e vendono a prezzi bassissimi

prodotti di pessima qualità ma nessuno di loro ha mai il dubbio di aver preso una fregatura. Quale fregatura? Quello di aver pagato un prezzo alto per un prodotto scadente! Volete sapere perché accade questo? L'ha scoperto George Akerlof e ha vinto un premio Nobel per l'Economia. Il motivo delle compravendite di beni scadenti a prezzi bassissimi sta nella "Asimmetria informativa".

### **Che cos'è l'asimmetria informativa?**

George Akerlof ha descritto un rapporto di Asimmetria informativa tra offerta e domanda che io adatterò all'olio d'oliva del Salento leccese. Nel Salento leccese ci sono venditori che offrono olio d'oliva di diversa qualità ovvero da quello scadente all'appena sufficiente oppure all'eccellente. Gli acquirenti di olio d'oliva non hanno informazioni sull'effettiva qualità dell'olio ovvero non sanno qual'è l'olio eccellente o quello sufficiente oppure quello scadente. È la nostra situazione vero? È

quello che accade nel Salento leccese. E sapete bene quello che succede ogni anno: il mercato dell'olio scompare. Quindi nel Salento leccese siccome la qualità dell'olio d'oliva è un dato incerto ecco che non c'è più il mercato, ecco che le olive restano a terra. Tutto chiaro?

### **Hanno paura di prendere la fregatura.**

Insomma siccome il venditore d'olio d'oliva non ha credibilità, che altro non è che la competenza moltiplicata per l'onestà, ecco che l'acquirente per non prendere la fregatura obbliga il venditore a scendere di prezzo. Capite? Non si fidano dei venditori di olio d'oliva! Invece siccome gli acquirenti della Coop sentono la pubblicità "La Coop sei tu!" ecco che si fidano e pagano l'olio d'oliva 3,50 euro e quando lo usano sui cibi si convincono che l'olio d'oliva d'eccellenza è quello che vende la Coop. Quindi tu ed io che sappiamo come riconoscere l'olio d'oliva eccellente siamo consapevoli

che quelli che usano quello che costa euro 3,50 non arriveranno mai ad acquistare l'olio d'oliva d'eccellenza con la conseguenza che per quest'oro del Salento non c'è mercato!

### **Che cosa dobbiamo fare?**

Abbiamo fatto il primo passo rispondendo alla domanda "Perché nel Salento leccese non esiste il mercato per l'olio d'oliva d'eccellenza?". Capite bene che se questo mercato esistesse spingerebbe alla produzione e al reddito gli 85 mila ettari della Foresta del Salento leccese composta da 9 milioni di ulivi. Lo sanno tutti che se l'olio d'oliva si vendesse a un prezzo remunerativo questo immenso patrimonio del nostro territorio si trasformerebbe in ricchezza per tutti e 220 mila i proprietari della foresta degli ulivi del Salento leccese. Ma questa è un'altra storia e ve la racconterò nei miei prossimi scritti. ■

(\* dottore agronomo ed esperto di storia rurale del territorio)





# 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

## RICORSO LEGALE INVALIDITÀ

### ACCERTAMENTO PREVENTIVO

Dal 1° gennaio 2012, chi intende proporre in giudizio domanda per il riconoscimento dei propri diritti nelle controversie in materia di invalidità civile, cecità civile, sordità civile, handicap e disabilità, nonché di pensione di inabilità e di assegno di invalidità, deve presentare, con ricorso al

giudice competente, istanza di accertamento tecnico finalizzato alla verifica preventiva delle condizioni sanitarie. Alle indagini peritali partecipa il medico legale dell'Inps su richiesta del consulente nominato dal giudice. Il giudice, una volta terminate le operazioni peritali, con decreto comunicato alle parti, fissa un termine perentorio non superiore a 30 giorni, entro il quale le stesse devono dichiarare, con atto scritto da depositare in cancelleria, se intendono contestare le conclusioni del CTU. Se nessuna delle parti dichiara di opporsi alle conclusioni del perito, il giudice entro 30 giorni dalla scadenza del termine precedente omologa con decreto l'accertamento del requisito sanitario conformemente a quanto stabilito dal CTU provvedendo sulle spese.

Mediante l'omologazione, le conclusioni del perito diventano inoppugnabili, e vengono notificate all'ente previdenziale competente, che subordinatamente alla verifica di tutti gli ulteriori requisiti previsti dalla normativa vigente, provvede entro 120 giorni al pagamento delle relative prestazioni.

Nei casi di mancato accordo, la parte che abbia dichiarato di contestare le conclusioni del CTU deve depositare, presso il medesimo giudice, entro 30 giorni dalla formulazione della dichiarazione di dissenso, il ricorso introduttivo del giudizio, specificando, a pena di inammissibilità, i motivi della contestazione: la sentenza che andrà a definire tale giudizio sarà inappellabile.

L'espletamento dell'accertamento tecnico preventivo costituisce condizione di procedibilità della domanda giudiziale. Il giudice, ove rilevi che l'accertamento tecnico preventivo non è stato espletato, ovvero, che è iniziato ma non si è concluso, assegna alle parti il termine di 15 giorni per la presentazione della relativa istanza, ovvero, per il completamento dello stesso.

## PENSIONI DI ANZIANITÀ DELLE DONNE

Tra le varie situazioni oggetto di deroga del D.L. n. 201/2011 relativamente alla nuove norme di accesso, a decorrere dal 1° gennaio 2012, per le pensioni di vecchiaia ordinaria ed anticipata e per le quali la legge ha previsto continuino ad applicarsi le previgenti normative sia in termini di requisiti che di "finestre" di accesso, c'è quella relativa alla cosiddetta "opzione donna" che consente l'accesso al pensionamento di anzianità in presenza dei seguenti requisiti:

- *Lavoratrici autonome: 35 anni di contribuzione e 58 anni di età*
- *Lavoratrici dipendenti: 35 anni di contribuzione e 57 anni di età.*

Le donne che scelgono tale forma di pensionamento accettano di optare per un calcolo pensionistico **interamente contributivo**. Tali tipologie pensionistiche continuano a godere della possibilità di integrazione al trattamento minimo (in presenza dei requisiti reddituali previsti) benché il beneficio non sia applicabile alla generalità delle pensioni liquidate con il sistema contributivo ai sensi di quanto disposto dalla Legge n. 335/95. Attualmente, con l'avvento delle norme disposte dal D.L. n. 201/2011 e l'innalzamento dell'età pensionabile di vecchiaia delle donne, l'esercizio dell'opzione al sistema contributivo può diventare effettivamente interessante pur in presenza di diminu-

zione notevole dell'importo pensionistico derivante. In particolare potrebbero essere interessate le donne nate negli anni dal 1952 al 1955.

## RICOSTITUZIONE DELLA PENSIONE

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

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

## RICOSTITUZIONI LEGATE ALLA CONTRIBUZIONE

Nella fase di liquidazione della pensione, si potrebbe verificare il mancato conteggio di parte dell'INPS di parte di contribuzione versata o di contribuzione accreditata figurativamente; come conseguenza di ciò si ha una liquidazione ridotta della pensione. A questo punto, l'utente può presentare una domanda di *ricostituzione pensione per contributi pregressi* mediante la quale l'Istituto riliquida l'eventuale contribuzione non percepita fino alla data di decorrenza della pensione stessa provvedendo ad una corretta liquidazione. La necessità di una ricostituzione della pensione potrebbe sorgere per mancato conteggio del Servizio Militare, di periodi di Malattia o Infortunio, di Maternità fuori dal rapporto di lavoro e periodi lavorativi in prossimità della decorrenza della pensione che non sono stati inseriti correttamente nel calcolo. I periodi di Malattia e Infortunio non vengono normalmente calcolati nella liquidazione della pensione senza che vi sia una specifica richiesta da parte dell'interessato; tale mancato conteggio è dovuto al fatto che i periodi di malattia e infortunio non sempre portano un reale beneficio per l'interessato.

I periodi di Maternità fuori dal rapporto di lavoro si possono conteggiare solo per le pensioni che hanno decorrenza a partire da Maggio 2001 (come previsto dal D.Lgs. 151/2001) ed in presenza di un periodo di contribuzione derivante da lavoro dipendente di almeno 5 anni. Infine, relativamente alle pensioni che non sono state liquidate con procedure informatiche (pensioni liquidate negli anni 60-80) per le quali non vi era un aggiornamento in tempo reale della posizione contributiva, è possibile che si sia verificato un errato conteggio dei contributi in prossimità della decorrenza della pensione (con conseguente errata liquidazione della stessa). In tal caso, fare domanda di ricostituzione, potrebbe portare ad una rivisitazione dei conteggi con possibile aumento dell'importo percepito. La domanda di ricostituzione della pensione può essere presentata in qualsiasi momento e il calcolo della stessa può essere retroattivo fino ad un massimo di dieci anni dalla richiesta. La domanda di ricostituzione può essere presentata anche per richiedere il *supplemento della pensione*. Tale supplemento può essere richiesto nel caso in cui il pensionato, pur percependo la pensione, continua a svolgere attività lavorative. Il supplemento può essere richiesto solo passati almeno 5 anni dalla decorrenza della pensione oppure dopo 2 anni dalla decorrenza della pensione e a condizione che l'interessato abbia superato l'età pensionabile prevista per la vecchiaia. Il supplemento, se dovuto, decorre dal mese successivo alla presentazione della richiesta.

## RICOSTITUZIONI LEGATE AL REDDITO

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



## NOTIZIARIO TECNICO

# Coldiretti contro la stangata dell'Imu

I vertici delle federazioni scrivono ai sindaci dopo il decreto Salva Italia: "Voi che potete tagliare del 50 per cento la tassa sui fabbricati rurali"

**F**ortemente penalizzante per le imprese agricole pugliesi l'Imu sui fabbricati rurali, introdotta dal Decreto 'Salva Italia', per cui Coldiretti Puglia e le federazioni provinciali, a partire dalla federazione di Lecce guidata dal presidente Pantaleo Piccino e dal direttore Benedetto De Serio, hanno scritto una lettera a tutti i sindaci pugliesi per chiedere che taglino la tassa del 50%, visto che è in loro potere farlo.

"L'istituzione dell'imposta municipale, anticipata in via sperimentale per il 2012, colpisce per la prima volta - denuncia il presidente della Coldiretti Puglia, Pietro Salcuni - anche i fabbricati rurali e i fabbricati ad uso strumentale (stalle, magazzini, ricoveri per attrezzi, fienili etc..) che in

precedenza erano esclusi dalla tassazione Ici, sostituita con l'Imu. Di fronte a questo scenario che vede le aziende agricole fortemente colpite da questa nuova imposizione, il ruolo dei Comuni risulta di vitale importanza poiché l'art. 13 del decreto in questione dispone la facoltà degli stessi di procedere ad un abbattimento delle aliquote previste dal decreto".

In particolare è previsto per i fabbricati rurali ad uso strumentale di cui all'art. 9 comma 3 bis del D.L. 557/93, la cui aliquota base è stata fissata allo 0,2 per cento, la possibilità da parte dei Comuni di ridurre l'aliquota fino allo 0,1 per cento, con un abbattimento pari alla metà dell'imposizione inizialmente fissata dal Governo.

"La manovra avrà un impatto pesante - lancia l'allarme il Direttore della Coldiretti Puglia, Antonio De Concilio - su terreni agricoli e fabbricati rurali, dalle stalle ai fienili fino ai capannoni necessari per proteggere trattori e attrezzi, andando a tassare quelli che sono di fatto mezzi di produzione per le imprese agricole. Per senso di responsabilità abbiamo scelto di non manifestare in piazza, ma la manovra riserva una forte iniquità al settore primario che deve essere corretta. La terra coltivata da una impresa agricola, deve avere un trattamento fiscale ben diverso da quello riservato a chi la compra per fini speculativi o hobbistici".

I Comuni possono procedere "alla riduzione dell'aliquota di

base fino allo 0,4% - si legge ancora nella nota della Coldiretti - nel caso di immobili non produttivi di reddito fondiario ai sensi dell'art. 43 del Tuir", ovvero nel caso di immobili posseduti dai soggetti passivi dell'imposta sul reddito delle società, ovvero nel caso di immobili locati. Analoga facoltà viene affidata agli stessi Comuni per la tassazione dei terreni agricoli. Il comma 6 del richiamato art. 13 prevede, infatti, l'applicazione della percentuale dello 0,76 per cento. Quindi, i Comuni 'con deliberazione del consiglio comunale, adottata ai sensi dell'art 52 del D.Lgs n. 446/97 - scrive ancora la Coldiretti - possono modificare, in diminuzione, la suddetta aliquota sino a 0,3 punti percentuali". ■

**coOpolio salento**     
Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia (Reg. CE n. 853/02 - SF Annuale)

## CORSO ASSAGGIATORI DI OLIO

Corso per Assaggiatori di olio rivolto ai ristoratori, imprenditori agricoli, addetti al settore o semplici curiosi

Il corso della durata di 36 ore si terrà dal 27 febbraio al 2 marzo 2012, come da programma dettagliato allegato. Per prenotazioni e informazioni contattare la Segreteria organizzativa al numero 0832 228830 - 0833 501846 o inviare una e-mail all'indirizzo [coop.oliosalento@gmail.com](mailto:coop.oliosalento@gmail.com).  
Il numero massimo dei partecipanti è fissato per 25 allievi, pertanto le iscrizioni si chiuderanno non appena raggiunto tale numero. Alla fine del corso sarà rilasciato un attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva (ai sensi della circolare MPAF n.5 del 18 giugno 1999).

### PROGRAMMA DETTAGLIATO CORSO

<b>LUNEDÌ 27 FEBBRAIO</b> Coop Act Racale via prov.le Racale-Ugento sec. - RACALE (LE) 15.00 - 16.30: Registrazione partecipanti 16.30 - 18.00: Introduzione al Corso Presentazione del corso e degli obiettivi. <b>18.00 - 19.30:</b> Elementi di base: pratica di potatura <b>19.30 - 21.00:</b> Le cultivar di olive con riferimento alla qualità dell'olio d'oliva	15.00 - 17.00: Prova test - Metodo COI Doc. T. 20 Prova pratica di assaggio Valutazione organolettica <b>17.00 - 19.30:</b> Composizione chimica e note sensoriali, rimozioni dei componenti dell'aroma
<b>MARTEDÌ 28 FEBBRAIO</b> Coop Act Racale via prov.le Racale-Ugento sec. - RACALE (LE) 8.30-10.30: Influenza della tecnologia sulle caratteristiche quantitative ed organolettiche dell'olio d'oliva Effetto dei sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione sulle caratteristiche organolettiche degli oli <b>10.30-12.00:</b> La coltivazione dell'oliva e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche Lezione di olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse ed alla loro influenza sul profilo sensoriale degli oli <b>15.00-17.00:</b> Classificazione e nomenclatura dell'olio d'oliva La nomenclatura nazionale e comunitaria sull'olio d'oliva, nomenclatura nazionale e comunitaria la scelta discutibile degli oli - note su una corretta etichettatura <b>17.00-18.00:</b> L'analisi sensoriale e l'assaggio - Psicofisiologia al gusto ed all'olfatto <b>18.00-19.30:</b> La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva Prova selettiva di base Quattro sessioni per attributo - risultato - avviamento	<b>GIOVEDÌ 1 MARZO</b> Coop Act Racale via prov.le Racale-Ugento sec. - RACALE (LE) 09.30 - 11.30: Utizzo storico d'oliva nel settore assaiario <b>11.30-13.00:</b> Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva <b>15.00 - 17.30:</b> Prova di assaggio Quattro sessioni per attributo - risultato <b>18.00 - 19.30:</b> Prova selettiva avanzata Verifica soglie sensoriali
<b>MERCOLEDÌ 29 FEBBRAIO</b> Coop Act Racale via prov.le Racale-Ugento sec. - RACALE (LE) 09.00-13.00: Prova pratica di potatura	<b>VENERDÌ 2 MARZO</b> Coop Act Racale via prov.le Racale-Ugento sec. - RACALE (LE) 15.00 - 16.30: Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi <b>16.30 - 17.30:</b> Vocabolario specifico dell'olio vergine d'oliva Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal regolamento Le caratteristiche sensoriali dell'olio: pregi - difetti Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini <b>17.00 - 18.00:</b> Prova selettiva di base Quattro sessioni per attributo - risultato <b>18.00 - 19.00:</b> Le caratteristiche sensoriali dell'olio vergine d'oliva: le origini Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche organolettiche degli oli DOP/IGP d'oliva <b>19.30:</b> Consiglio attestato di partecipazione Chiusura lavori

**coOpolio salento**     
Campagna finanziata con il contributo della Comunità Europea e dell'Italia (Reg. CE n. 853/02 - SF Annuale)

## CORSO APPLICATO DI POTATURA

### PROGRAMMA

**VENERDÌ 16 MARZO 2012**  
Cantina Coop - UGENTO  
ore 16.00 **Introduzione**  
Prof. Angelo MARTINO Presidente Coopolio Salento  
Ing. Pantaleo PICCINNO Consigliere Unaprot e Coopolio Salento  
**Morfologia, biologia e fisiologia dell'oliva;**  
**Scopi della potatura (Teoria)**  
Dr. Agr. Mario CORTESE

**VENERDÌ 16 MARZO 2012**  
Cantina Coop - UGENTO  
ore 16.00 **Fattori agronomici che influenzano la qualità dell'olio**  
Dr. Agr. Mario CORTESE

**LUNEDÌ 19 MARZO 2012**  
Cantina Coop - UGENTO  
ore 09.00 **Prova pratica in campo: potatura di riforma e potatura di produzione**  
**Test valutativo e consegna attestati di partecipazione**  
Dr. Agr. Mario CORTESE

Contatti: COOPOLIO SALENTO - Viale G. Grassi, 134 - LECCE  
Tel. 0832 228830 - Fax 0832 220729 - [coop.oliosalento@gmail.com](mailto:coop.oliosalento@gmail.com) - [www.coopoliosalento.it](http://www.coopoliosalento.it)  
Referente del Corso: Dr. Agr. NICOLA MURRONE





Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



# Fabbricati rurali, ecco le novità

La normativa relativa ai fabbricati rurali ha subito negli anni diverse evoluzioni.

L'introduzione del Catasto Edilizio Urbano nel 1939 definiva case rurali tutte quelle costituite da uno o due piani e la cui consistenza variava da unità ad unità in funzione degli accessori attigui o meno all'abitazione, quali stalle, forni, cantine, ripostigli. Si trattava per lo più di immobili allo stato rustico, con servizi esterni, e ai quali veniva assegnata per convenienza la categoria A/6. I fabbricati utilizzati per l'attività agricola erano, invece, censiti nel catasto terreni e non soggetti a dichiarazione. Con la modernizzazione e lo sviluppo economico del paese il comparto edilizio ha subito un notevole impulso e i criteri di riferimento sono stati del tutto superati dalle nuove tecniche costruttive e abitative. Pertanto, la direzione Centrale del Catasto nel 1992 con la circolare n. 5 affermò che la categoria A/6 non poteva più essere inquadrata tra le tipologie abitative ordinarie perché al di fuori degli standard minimi indispensabili per l'uso abitativo; gli immobili già censiti dovevano essere classificati come A/4.

Successivamente, il **D.L. n. 557/93** istituì i requisiti per il riconoscimento della ruralità; ai sensi dell'**art. 9**, infatti, veniva considerato rurale l'immobile di proprietà di imprenditori agricoli o coltivatori diretti (requisito soggettivo), sito su un terreno di almeno 10.000 mq, ridotti a 3.000 mq per le coltivazioni in serra, e il cui reddito fosse rappresentato almeno per il 50% da reddito da attività agricola (requisito oggettivo). L'**art. 9**, quindi, allargava anche alle abitazioni con classamento diverso da A/6 il requisito della ruralità. Se il **D.L. n. 557/93** ha risolto il problema delle unità abitative, rimaneva tuttavia sospeso l'inquadramento dei fabbricati strumentali all'attività agricola; questi sono stati regolamentati con il **D.P.R. n. 139/98** in base al quale, per ovviare alla confusione del riconoscimento dei requisiti per le unità abitative e per i beni strumentali, si stabilì che questi ultimi dovevano essere accatastati nella categoria D/1 (opifici), D/8 (edifici per attività commerciali), D/10 (fabbricati adibiti per le attività connesse agricole). Una **circolare dell'Agenzia del Territorio, la n. 96/T del 2008**, per uniformare i fabbricati strumentali, stabiliva che venissero automaticamente modificate, in modo informativo, tutte le unità nel nuovo classamento D/10. L'allineamento della classe catastale fu utile anche ai fini dell'esenzione dall'ICI, istituita nel 1993, in quanto dalla stessa legge è previsto che i fabbricati rurali non sono assoggettati ad imposta. In seguito al contenzioso che si è aperto da parte dei contribuenti, ma soprattutto delle Cooperative, nei confronti dei Comuni, che hanno richiesto il pagamento dell'imposta per tutti i fabbricati iscritti in categorie differenti dalla D/10, la **Corte di Cassazione, Sezioni Unite**, ha introdotto due **sentenze**: la **n. 18565** e la **n. 18570 del 2009**.

In base a tali sentenze, la Corte di Cassazione ha stabilito che:

- I fabbricati rurali strumentali non sono soggetti a ICI anche quando il titolare degli stessi è diverso dal titolare dei terreni agricoli;
- Ai fini dell'accertamento del requisito

rurale è fondamentale l'accatastamento, che deve essere A/6 o D/10;

- In presenza di immobili privi di rendita catastale è il giudice che verifica le condizioni di ruralità.

L'attribuzione di rendita diversa deve essere impugnata specificamente dal contribuente che volesse far valere la non assoggettabilità all'imposta ritenendo che il fabbricato è rurale.

Contro tali sentenze, l'**Agenzia del Territorio** ha chiarito con una **nota del 2010, la n. 10933**, che un immobile strumentale dell'attività agricola può essere classificato anche in una categoria ordinaria (C/2, C/3, C/6 o C/7) o in una categoria speciale (D/1 o D/8), essendo delegati l'Amministrazione finanziaria e i Comuni ad accertare la presenza dei requisiti di ruralità.

Maggiore validità alla pronuncia dell'Agenzia del Territorio è stata data dalla **Sezione Tributaria della Corte di Cassazione**, che con le **sentenze nn. 24299 e 24300** ha stabilito che non è soggetto a ICI il fabbricato che, indipendentemente dalla sua iscrizione nel catasto dei fabbricati, è rurale in quanto utilizzato per la manipolazione, trasformazione, conservazione, valorizzazione o commercializzazione dei prodotti agricoli dei soci. Pertanto, ai fini dell'accertamento della ruralità, la competenza è affidata alle Agenzie del Territorio e delle Entrate, salvo nei casi di accatastamento A/6 e D/10 che sono di diritto riconosciuti come rurali.

Il **Decreto Sviluppo (D.M. del 14.09.2011)** ha dato la possibilità di richiedere il riconoscimento della ruralità da parte di tutti i titolari di immobili accatastati in categorie differenti dalla A/6 o dalla D/10. La richiesta di variazione catastale è fondamentale per l'attribuzione dei benefici fiscali ai fini delle imposte sui redditi, dell'ICI e della futura IMU.

Infatti, **entro e non oltre il 31.03.2012, e senza sanzione aggiuntiva**, chi ne abbia interesse, può presentare una domanda di variazione di classamento per i fabbricati di proprietà, per i quali vuole far riconoscere il requisito della ruralità; i vantaggi fiscali sono:

- Ai fini dell'IRPEF, l'assoggettamento del solo terreno su cui esso insiste;
- Ai fini dell'ICI (fino al 2011), l'esenzione totale dell'imposta;
- Ai fini della successione o donazione l'esenzione delle imposte indirette;
- Ai fini dell'IMU (a partire dal 2012), l'assoggettamento ad aliquota agevolata.

La domanda deve essere presentata mediante il modello contenuto nell'allegato A del **D.M. del 14.09.2011**, accompagnato da un'autocertificazione che attesti la sussistenza dei requisiti ai fini dell'**art. 9 del D.L. n. 557/93** da almeno 5 anni continuativi. **La domanda**, sottoscritta dal proprietario dell'immobile, dovrà essere presentata in duplice copia direttamente all'Ufficio, oppure tramite servizio postale o fax o pec (posta elettronica certificata). La pratica, infine, **potrà essere presentata anche attraverso i nostri uffici di zona COLDIRETTI** o qualsiasi altro intermediario.

L'Agenzia del Territorio, ricevute le varie domande, dovrà validare la richiesta e, previa verifica della sussistenza dei

requisiti, attribuire all'immobile una delle categorie catastali previste (A/6 o D/10), con classe R.

Ove l'agenzia non si dovesse pronunciare in positivo o in negativo entro 60 giorni dalla ricezione della domanda, il contribuente potrà determinare le imposte in modo provvisorio per ulteriori 12 mesi, qualificando il fabbricato come rurale. Se l'agenzia si pronuncia con esito negativo, il contribuente dovrà versare le imposte per il periodo pregresso, aumentate di interessi e sanzioni pari alla misura doppia rispetto a quella ordinaria. Per evitare le sanzioni doppie, sarà sufficiente modificare il classamento con i criteri tradizionali, senza presentare l'istanza apposita all'agenzia. Contro il provvedimento potrà essere proposto ricorso in Commissione Tributaria.

Per quanto riguarda i **fabbricati rurali non ancora accatastati**, quindi senza rendita perché inglobata nel reddito agrario e dominicale, il termine ultimo per la presentazione della domanda di **accatastamento è il 30 novembre 2012**.

È bene sottolineare che l'attribuzione della categoria catastale rurale e quindi il riconoscimento della ruralità dei fabbricati è fondamentale per usufruire dell'aliquota dello 0,2% di IMU a partire dal 2012, con la possibilità di riduzione allo 0,1% a discrezione dei comuni. Inoltre, il coefficiente di rivalutazione per il 2012 sarà di 60 e per il 2013 il 65 per tutti i fabbricati con categoria D/10, anziché di 160 per i fabbricati ordinari. Inoltre, c'è un risvolto fiscale non poco trascurabile; infatti, oltre all'imposta ICI per questi fabbricati non sono dovute neanche le imposte sui redditi. Si tratta di una sorta di condono per i comportamenti irregolari del passato, in quanto la norma richiede che il contribuente, nella autocertificazione da presentare all'Agenzia del Territorio, attesti il possesso dei requisiti per almeno cinque anni consecutivi (come detto sopra). Una volta che la domanda dovesse essere recepita dall'Agenzia del Territorio con conseguente classificazione nelle categorie A/6 o D/10, è evidente che tali immobili vengono riconosciuti rurali; l'accettazione della domanda comporta automaticamente anche l'accettazione dell'esistenza dei requisiti di ruralità nei 5 anni precedenti. Ricordiamo che l'ICI prevede l'esenzione dell'imposta per i fabbricati rurali. Se a oggi sono in essere contenziosi con i comuni per la richiesta dell'imposta sugli immobili ritenuti invece rurali, la nuova procedura rappresenta un punto di forza difficilmente superabile a favore delle tesi del contribuente (anche ove esso sia in forma societaria). Sicuramente il legislatore non ha pensato a tale risvolto, ma altrettanto certo è che questo rappresenta una valida arma per scardinare i non pochi contenziosi riguardanti la materia che molti comuni hanno intrapreso. Per qualsiasi tipo di informazione, i nostri operatori saranno a vostra completa disposizione su tutto il territorio locale, presso gli uffici zona periferici e provinciali.

## A PROPOSITO DI IMU

La nuova imposta, la cui applicazione è stata anticipata al 2012 (precedentemente il suo ingresso era previsto nel 2014), so-

stituirà l'ICI, l'IRPEF e le relative Addizionali applicate ai fabbricati e terreni soggetti all'imposta. Ma vediamo in dettaglio le differenze rispetto alla vecchia imposta. Per quanto riguarda il presupposto soggettivo (chi paga l'imposta) rimane tutto invariato: è soggetto all'imposta il proprietario di fabbricati, terreni e aree fabbricabili o chi ha il possesso degli stessi per via di un diritto reale di godimento (uso, usufrutto, abitazione, enfiteusi e superficie).

La differenza maggiore consiste nella determinazione della base imponibile, il cui calcolo verrà fatto nel seguente modo:

### • FABBRICATI

- Fabbricati con categoria catastale **A, C/2, C/6 e C/7**: rendita catastale, rivalutata del 5% e moltiplicata per **160**;
- Fabbricati con categoria catastale **B, C/3, C/4 e C/5**: rendita catastale, rivalutata del 5% e moltiplicata per **140**;
- Fabbricati con categoria catastale **A/10 e D/5**: rendita catastale, rivalutata del 5% e moltiplicata per **80**;
- Fabbricati con categoria catastale **D** (escluso i D/5): rendita catastale, rivalutata del 5% e moltiplicata per **60** (dal 2013 il moltiplicatore è elevato a **65**);
- Fabbricati con categoria catastale **C/1**: rendita catastale, rivalutata del 5% e moltiplicata per **55**.

### • TERRENI AGRICOLI

- Per i terreni agricoli il valore imponibile si ottiene rivalutando il reddito dominicale del 25% e moltiplicando per **110** se i terreni sono posseduti da CD o IAP iscritti nella gestione previdenziale, e per **130** per gli altri, ivi incluse le aree fabbricabili.

**L'aliquota ordinaria è dello 0,76%**. Sono previste **due aliquote agevolate**: una dello **0,4%** applicata alla **prima abitazione** e una dello **0,2%**, applicata ai **fabbricati rurali della categoria D/10**.

I comuni potranno prevedere aliquote differenti da quelle previste dalla norma, con apposita delibera.

Inoltre, è prevista una **detrazione per prima abitazione pari ad euro 200,00**, che per i soli anni 2012 e 2013 sarà aumentata per tutti coloro che hanno figli conviventi entro i 26 anni, fino ad un massimo di 400,00 euro.

Si può notare come la nuova imposta peserà notevolmente sulle tasche di tutti i proprietari, anche se l'effetto sarà mitigato dal fatto che per i beni di cui si pagherà la nuova imposta non si dovranno pagare le imposte IRPEF e Addizionali, se non per quelli locati, che comunque continueranno ad essere tassati in modo ordinario. **La COLDIRETTI, che già ha ottenuto, con le sue lotte, l'abbassamento del coefficiente per i terreni condotti da 120 a 110, sta portando avanti un programma per ottenere ulteriori agevolazioni per che opera nel mondo agricolo, come CD e IAP iscritti alla gestione previdenziale INPS sezione agricoltura.**

Per essere aggiornati su tutte le novità e per essere supportati nel calcolo della nuova imposta e per ogni altra eventuale consulenza, troverete la disponibilità e la professionalità dei nostri operatori, sia presso gli uffici periferici sia su quelli provinciali.



# Il made in Italy in mani straniere

Ceduti i marchi storici dell'agroalimentare del Bel Paese per un fatturato di oltre cinque miliardi l'anno. Coldiretti: "Un grave danno"

**S**ono passati in mani straniere marchi storici dell'agroalimentare italiano per un fatturato di oltre 5 miliardi di euro nell'ultimo anno, anche per effetto della crisi che ha reso più facili le operazioni di acquisizione nel nostro Paese. E' l'allarme lanciato dal presidente della Coldiretti Sergio Marini in occasione dell'inaugurazione della Fieragricola di Verona, dove al padiglione 3 stand C2 è stato allestito "lo scaffale del Made in Italy che non c'è più". Ad essere presi di mira sono soprattutto i prodotti simbolo dell'Italia e della dieta mediterranea, dall'olio al vino fino alle conserve di pomodoro. "Nello spazio di dodici mesi - sottolinea Marini - sono stati ceduti all'estero tre pezzi importanti del Made in Italy alimentare, che sta diventando un appetibile terra di conquista per gli stranieri con la tutela dei marchi nazionali, diventata una priorità per il Paese, da attuare anche con una apposita task-force. Si è iniziato con l'importare materie prime dall'estero per produrre prodotti tricolori. Poi si è passati ad acquisire direttamente marchi storici e il prossimo passo rischia di essere la chiusura degli stabilimenti italiani per trasferirli all'estero".

"Un processo - continua il presidente di Coldiretti - favorito dalla crisi di fronte al quale occorre accelerare nella costruzione di una filiera agricola tutta italiana che veda direttamente protagonisti gli agricoltori per garantire quel legame con il territorio che ha consentito ai grandi marchi di raggiungere traguardi prestigiosi".

Ed è per questo che all'interno della Fieragricola la Coldiretti ha aperto la Bottega di Campagna Amica che si affianca alla grande distribuzione e ai negozi di prossimità e che va ad integrare la rete già attiva delle oltre cinquemila aziende agricole trasformate in punti vendita e



dei mille mercati degli agricoltori già presenti su tutto il territorio nazionale. Si tratta della prima catena di vendita diretta organizzata degli agricoltori italiani che offre esclusivamente Made in Italy garantito dalla Fondazione Campagna Amica

L'ultimo "pezzo da novanta" del Made in Italy a tavola a passare in mani straniere è stata - ricorda la Coldiretti - la Ar Pelati, acquisita dalla società Princes controllata dalla Giapponese Mitsubishi. Poche settimane prima era toccato alla Gancia, casa storica per la produzione di spumante, essere acquistata dall'oligarca Rustam Tariko, proprietario della banca e della vodka Russki Standard. La francese Lactalis è stata, invece protagonista - sottolinea la Coldiretti - dell'operazione che ha portato la Parmalat fi-

nire sotto controllo transalpino. Ma andando indietro negli anni non mancano altri casi importanti, dalla Bertolli, acquisita nel 2008 dal gruppo spagnolo Sos, alla Galbani, anche questa entrata in orbita Lactalis, nel 2006. Lo stesso anno gli spagnoli hanno messo le mani pure sulla Carapelli, dopo aver incamerato anche la Sasso appena dodici mesi prima. Nel 2005 - continua la Coldiretti - la francese Andros aveva acquisito le Fattorie Scaldasole, che in realtà parlavano straniero già dal 1985, con la vendita alla Heinz. Nel 2003 hanno cambiato bandiera anche la birra Peroni, passata all'azienda sudafricana SABMiller, e Invernizzi, di proprietà da vent'anni della Kraft e ora finita alla Lactalis. Negli anni Novanta erano state Locatelli e San Pellegrino ad entrare

nel gruppo Nestlé, anche se poi la prima era stata "girata" alla solita Lactalis (1998). La stessa Nestlé - conclude la Coldiretti - possedeva già dal 1995 il marchio Antica gelateria del corso e addirittura dal 1988 la Buitoni e la Perugini.

Secondo uno studio Coldiretti-Eurispes, il risultato è stato che oggi circa un terzo (33 per cento) della produzione complessiva dei prodotti agroalimentari venduti in Italia ed esportati deriva da materie prime agricole straniere, trasformate e vendute con il marchio Made in Italy, per un fatturato stimato in 51 miliardi. Da qui la necessità per la Coldiretti di applicare con trasparenza la legge nazionale sull'obbligo di indicare la provenienza in etichetta su tutti gli alimenti approvata dal Parlamento all'unanimità lo scorso anno. ■

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

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 marzo)



In collaborazione con la  
**C.C.I.A.A. di Lecce**

Visita il nostro sito

[www.lecce.coldiretti.it](http://www.lecce.coldiretti.it)

## "terra salentina..

*Direttore responsabile*

**Saverio Viola**

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

*Direttore editoriale*

**Benedetto De Serio**

*Segreteria di Redazione*

**Fabio Saracino**

*Sede*

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce

*Stampa*

Cartografica Rosato - Lecce