



## Stop al falso made in Italy pagato dallo Stato

Da Aosta a Lecce un coro di "no" agli aiuti al pecorino rumeno e ad altri falsi

**S**ono 2215 i comuni che hanno adottato fino ad ora delle delibere per chiedere di sostenere e difendere il marchio Made in Italy e di vietare per legge il finanziamento pubblico di prodotti realizzati all'estero di imitazione, ai quali si aggiungono le delibere adottate da 12 regioni, 26 province, 41 Camere di Commercio e 119 tra Comunità Montane, Consorzi di Tutela e altri enti come Unioncamere. Lo ha reso noto l'alleanza per il Made in Italy promossa dalla Coldiretti, in piazza Montecitorio a Roma, insieme alle associazioni dei consumatori e degli ambientalisti, ai cittadini e ai rappresentanti delle istituzioni a livello nazionale, regionale e locale, a partire dai sindaci con trecento gonfaloni.

Migliaia di manifestanti, cappelli, bandiere e foulard della Coldiretti hanno issato cartelli "Con i soldi dello Stato si licenzia in Italia e si assume in Romania", con "Imu gli italiani finanziano il pecorino rumeno" e "No agli Ogm che uccidono il Made in Italy" per esprimere la contrarietà della piazza alle dichiarazioni del ministro dell'Ambiente Corrado Clini, che sono ritenute in contrasto con l'opinione della maggioranza degli italiani e un danno per l'agroalimentare italiano.

Per l'occasione la caciotta e il pecorino prodotti completamente in Romania da una società partecipata dello Stato italiano sono stati portati per la prima volta dal presidente della Coldiretti, Sergio Marini, in piazza "in bella vista" a disposizione delle autorità e dei cittadini. Un esempio eclatante in cui lo Stato favorisce la delocalizzazione e fa concorrenza agli italiani sfruttando il valore evocativo del marchio Made in Italy che è il principale patrimonio del Paese ma è spesso banalizzato, usurpato, contraffatto e sfruttato. Il pecorino e la caciotta - spiega la Coldiretti - sono alcu-



ni dei prodotti realizzati in Romania da Lactitalia Srl con latte rumeno ma commercializzati con nomi e immagini che evocano e sfruttano l'italianità. Lactitalia è una società partecipata dalla Simest, società per azioni controllata dal ministero dello Sviluppo economico. Le delibere sono state adottate su tutto il territorio. Nel Salento hanno deliberato i Comuni di Acquarica del Capo, Aradeo, Carmiano, Gagliano del Capo, Lequile, Maglie, Melissano, Nardò, Nociglia, Ortelle, Otranto, Salice Salentino, Salve, Squinzano e Vernole oltre alla Provincia di Lecce e alla Camera di Commercio.

Imponente la partecipazione su tutto il territorio, da Pantelleria e Favignana a tutti i Comuni della Valle d'Aosta attraverso il Con-

siglio Permanente degli Enti Locali della Valle d'Aosta (Cpel/Celva). Nelle delibere - sottolinea la Coldiretti - viene sancito l'impegno, "con particolare riferimento all'operato della finanziaria pubblica Simest ad intraprendere iniziative per impedire l'uso improprio di risorse pubbliche per la commercializzazione sui mercati esteri di prodotti di imitazione Italian sounding, a favore, invece, della promozione dell'autentico Made in Italy". Le operazioni di sostegno dell'Italian sounding, da parte della Simest, determinano danni gravi in quanto bloccano ogni potenzialità di crescita delle imprese italiane a causa della "saturazione" del mercato con prodotti che richiamano qualità italiane senza essere di origine nazionale, impedendo



ai consumatori di effettuare una corretta comparazione sulla base della diversa qualità e convenienza con prodotti autentici del Made in Italy". Non può essere taciuto che il sostegno di Simest si indirizza ad investimenti in attività di delocalizzazione che oltre a costituire occasioni di concorrenza sleale ai prodotti italiani sottraggono colpevolmente opportunità di lavoro ed occupazione al sistema Italia. Le regioni che hanno deliberato fino ad ora, oltre alla Puglia sono Lombardia, Val d'Aosta, Liguria, Veneto, Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Calabria, Sicilia e Sardegna mentre le province sono Alessandria, Cuneo, Rovigo, Verona, Trento, La Spezia, Bologna, Modena, Arezzo, Grosseto, Siena, Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Pesaro Urbino, Latina, Chieti, L'Aquila, Pescara, Campobasso, Matera, Catanzaro, Cosenza, Crotone, Enna e Palermo. ☘

### L'azienda

#### Primizie d'uva di Salvatore Rizzo



■ a pagina 3

### L'evento

#### Oli d'eccellenza in vetrina a Ugento



■ a pagina 2

### "Km zero"

#### Le cene gourmand di Campagna Amica



■ a pagina 4

L'EVENTO

# La grande vetrina dell' *Oro d'Italia*

## Successo di pubblico per la kermesse "extravergine@ugento.it" che ha visto sfilare nel Salento gli olii più buoni del Bel Paese

di Pierangelo Tempesta

Grande successo per "extravergine@ugento.it", la kermesse dedicata all'olio d'oliva extravergine che si è tenuta sabato 14 aprile per premiare, con la terza edizione del premio nazionale "L'oro d'Italia 2012", i migliori oli dello Stivale. La manifestazione è stata organizzata e realizzata da Coldiretti Lecce, Centro di educazione ambientale "Posidonia" di Ugento, Olea e Comune di Ugento, con il supporto della Camera di commercio di Lecce, Regione e Provincia ed ha avuto come obiettivo proprio la promozione del territorio attraverso l'olio extravergine d'oliva. La serata ha visto la partecipazione degli assessori regionale e provinciale all'agricoltura Dario Stefano e Francesco Pacella, del sindaco di Ugento Massimo Lecci, del vicepresidente della Camera di Commercio Corrado Brigante, del direttore e del presidente di Coldiretti Benedetto De Serio e Pantaleo Piccinno, del segretario nazionale di Olea Giorgio Sorcinelli.

"È stata una manifestazione importante - ha sottolineato il presidente della Camera di Commercio Alfredo Prete - perché ha premiato un prodotto enogastronomico sul quale noi crediamo molto. Con questo premio i nostri oli vanno a confrontarsi con regioni che in questo momento sono anche più avanti di noi, per cui abbiamo molto da guadagnare".

Per Pantaleo Piccinno e Benedetto De Serio, rispettivamente presidente e direttore di Coldiretti Lecce, "un premio come "L'Oro d'Italia" accende i riflettori su un'agricoltura di qualità che ormai il territorio è pronta ad esprimere". De Serio ha sottolineato l'importanza della battaglia che Coldiretti sta conducendo per lanciare l'olio extravergine italiano nel contesto nazionale, mentre Piccinno ha parlato ai suoi colleghi imprenditori condividendo con loro il momento di sofferenza che le aziende stanno passando a causa della crisi e sottolineando l'importanza di momenti come

quello del premio per la crescita in condivisione. Il direttore di Coldiretti, poi, si è soffermato sulla scelta di Ugento quale sede per il premio: "Ugento rappresenta il massimo per la produzione di olio in Salento. È un laboratorio su cui scommettere per l'olivicoltura di tutto il territorio".

Per la prima volta nel concorso, al quale hanno partecipato oltre 300 aziende, un olio salentino si è aggiudicato il primo posto (ex aequo) nella categoria "fruttato medio - tipologia blend": il "Forestaforte bio", prodotto dall'omonimo frantoio oleario di Giovanni Melcarne di Gagliano del Capo. La stessa azienda ha conquistato il secondo posto nella categoria

zioni sono molto importanti per il rilancio delle aziende".

Momento di grande interesse è stato anche il galà di premiazione delle classi partecipanti al concorso culinario "Olio di gomito", or-

ne" di Ugento le classi II D e III A, per il Primo polo di Racale le classi I C, II A e II B.

Durante la manifestazione, inoltre, il Cea "Posidonia", presieduto da Cosimo Pierri, ha pre-



*Dall'alto, in senso orario, la premiazione dei partecipanti al concorso Olio di gomito ed i vincitori dell'Oro d'Italia e della Puglia ed un momento del convegno nel Museo civico*

"fruttato leggero - tipologia monovarietale", oltre al premio speciale oli biologici. Per la tipologia blend, categoria fruttato leggero, il secondo posto è andato invece a "Melolio - Dop Terra d'Otranto dell'azienda Le Filare di Melorio Margherita di Lecce. Premio speciale Dop/Igp (terzo posto), invece, per "Alea - Dop 2011" di Corricciati Alessandro di Martano (Dop Terra d'Otranto). "Tutto ciò è frutto di un lavoro duro - ha affermato il vincitore Giovanni Melcarne - e serate come questa devono essere punti di partenza e non di arrivo. Queste manifesta-



ganizzato col supporto dell'istituto "Bottazzi" di Casarano e Pro loco Beach (Gemini-Torre San Giovanni). "L'obiettivo - ha spiegato Antonio Cerfeda, del Centro di educazione ambientale "Posidonia" di Ugento - è quello di educare gli studenti delle scuole a riscoprire i prodotti tipici del territorio". Al concorso hanno partecipato per la scuola primaria "Don Lorenzo Milani" di Ugento le classi V A e V B, per la scuola media "Ignazio Silo-

sentato il "Centro servizi avanzati per l'agricoltura", nato con il supporto di Coldiretti Lecce e Comune di Ugento per fornire agli imprenditori agricoli assistenza e consulenza. Tra i servizi offerti ci sono: Patronato, Caf, Caa, Sportello agricolo comunale, Marketing e promozione del territorio, Progettazione e sviluppo, Qualità e sicurezza alimentare, Gestione ambientale delle imprese. ☘

L'IMPRESA SI RACCONTA

di Daniela Pastore

# Grappoli maturi in tempi record

Serre ipertecnologiche e produzioni che anticipano la concorrenza: così l'azienda di Salvatore Rizzo a Copertino punta all'eccellenza



L'Italia detiene il primato assoluto di produzione di uva di qualità utilizzata per il consumo fresco (circa 1.400.000 tonnellate). La Puglia è la maggiore produttrice di uva da tavola con oltre 900mila di tonnellate. I maggiori quantitativi si ottengono nelle province di Taranto, Bari e Foggia. I centri pugliesi più importanti per la produzione e commercializzazione dell'uva da tavola sono localizzati in provincia di Bari (Rutigliano, Noicattaro, Mola, Polignano, Trani, Bisceglie, Molfetta, Casamassima, Turi) e in provincia di Taranto (Grottaglie, Castellaneta Marina e Ginosa). E Lecce? Finora ha fatto la parte della Cenerentola. Ma un ruolo di primo piano se lo sta ritagliando negli ultimi anni l'azienda agricola di Salvatore Rizzo, un piccolo Eden in agro di Copertino.

Serre iper-tecnologiche, in cui l'estate arriva in primavera ed i grappoli di uva maturano in tempo record. “A metà luglio abbiamo già terminato la produzione”, gongola il proprietario, sangue metà barese metà leccese, esperienze cosmopolite, un fiuto per gli affari innato ma anche tanta voglia di sperimentare e di innovare. Le primizie dell'azienda Rizzo sono gettonatissime in Germania. I grappoloni di Black magic e Victoria, dal colore uniforme ed il profumo intenso, vengono raccolti da una ditta di Noicattaro direttamente dalla vite a partire da maggio per essere poi

Dall'alto, in senso orario, l'imprenditore Salvatore Rizzo; un vigneto in serra; gli alberi di albicocco; l'agronomo Salvatore Rolli



impacchettati e spediti Oltralpe. “A loro conviene, nonostante debbano mandare manodopera dal barese e poi prevedere i costi aggiuntivi di spedizione”, fa spallucce Rizzo accarezzando gli acini ancora microscopici della nuova produzione.

Di serre l'imprenditore se ne intende. Un tempo infatti si occupava prevalentemente di floricoltura. Poi le cose per il settore non sono andate bene. L'esperienza della coltivazione in serra però poteva essere utilizzata in altro modo. Ed

allora ecco l'idea dell'uva da tavola prematura. “Riusciamo ad arrivare sul mercato prima di tutti”, gongola Rizzo, “e questo dà alla nostra produzione un grande valore aggiunto. Per ora il prezzo che l'uva dell'azienda riesce a spuntare è di 2 euro al chilo sulla pianta. Ma il sogno nel cassetto è quello, grazie anche all'adesione al progetto di Campagna Amica di Coldiretti, di riuscire a vendere il prodotto direttamente nei punti vendita del Salento o comunque della Puglia. I margini di guadagno per l'agricoltore in quel caso crescerebbero notevolmente, con vantaggi anche per i consumatori che potrebbero gustare un alimento fresco e dalla tracciabilità garantita. A dare una mano all'imprenditore ci pensa l'agronomo Salvatore Rolli, che segue con particolare attenzione tutte le fasi della coltivazione in serra.

E se l'uva da tavola sta dando all'imprenditore notevoli soddisfazioni (ha vinto il prestigioso premio “Bacca d'oro”) il futuro potrebbe avere il profumo di altri

frutti. Quello delle albicocche, ad esempio, portate a maturazione in fase sperimentale in una parte delle serre dell'azienda. Di primizie il Salento potrebbe offrirne in quantità. “Il clima non è malvagio – fa spallucce l'imprenditore – anche se a dire il vero questo inverno, soprattutto il mese di febbraio, è stato particolarmente freddo e buio”. Tant'è. Ma la Terra d'Otranto rimane pur sempre un luogo adatto alla coltivazione di frutta da tavola di qualità, per ora un settore ancora in gran parte inesplorato. Una sfida che stuzzica la curiosità e l'ingegno di Salvatore Rizzo. “Sono certo che la mia uva primizia possa soddisfare il palato dei salentini. Ora l'importante è riuscire ad arrivare nella distribuzione locale in modo capillare”, dice mostrando le sue serre rigogliose in cui settimana dopo settimana matura un prodotto che non ha davvero nulla da invidiare alle produzioni cilene e di altre parti del mondo, un prodotto genuino e rigorosamente “made in Salento”. ☘

FOCUS

# Salento inedito a tavola

Carne piemontese, Angus, pesce e formaggi targati Campagna Amica hanno dato gusto e lustro alle cene de Le Quattro Spezierie

di Nunzio Pacella

**G**li appuntamenti di "Salento Inedito a Tavola" sono stati un successo sia per la qualità delle materie prime fornite dalle aziende salentine, selezionate tra quelle che aderiscono al progetto "Campagna Amica nel Piatto" di Coldiretti Lecce, sia per le proposte culinarie e per l'ottima interpretazione di **Donato Episcopo**, chef di grande prestigio de "Le Quattro Spezierie" di Lecce, che ha saputo coniugare la tradizione culinaria salentina con la modernità richiesta oggi a tavola, senza però alterare i profumi ed i sapori dei prodotti della terra e del mare del Salento.

L'iniziativa ha visto "Le Quattro Spezierie", ristorante gourmet del Risorgimento resort di Lecce del gruppo imprenditoriale leccese Vestas Hotels & Resorts collaborare con "Campagna Amica" di Coldiretti Lecce nella valorizzazione delle eccellenze salentine dalla carne "Piemontese" allevata da Salvatore Agostinello di Specchia (2 marzo) all'Ombrina boccadoro dell'azienda di acquacoltura "Reho Mare Aperto" di Gallipoli (31 marzo e 10 aprile) e dall'ottima carne di Angus Aberdeen dell'allevamento di Tenuta Vantaggiani di Nardò (24 marzo) ai prodotti caseari di Masseria "Cinque Santi" di Vernole (14 aprile).



Lo chef Donato Episcopo ha stupito anche i palati più esigenti con una serie di piatti firmati da Campagna Amica

La prima serata, quella del 2 marzo, "Carne e Carciofo: Matrimonio di Gusto" ha visto la collaborazione di Tenuta Giustini di Pulsano. Le etichette presentate sono state: Illuminato, Vecchio Sogno, Patù, l'Arcano. Il menù è stato un omaggio a carni di ottima qualità e, in particolare, alla "Piemontese", razza bovina allevata a pascolo libero in terra salentina. L'abbinamento predominante è stato con il carciofo locale, ingrediente reinventato ad ogni piatto, per enfatizzare le carni e la loro preparazione.

L'Ombrina boccadoro dell'azienda di acquacoltura "Reho Ma-

re Aperto" di Gallipoli ha sorpreso non pochi buongustai salentini per la bontà delle sue carni. L'Ombrina ha fatto il bis. Gustosissimo il Tortino d'Ombrina con cuore di pomodorini "Piccadilli" e ragù di finocchi e le Tartare sempre d'Ombrina affumicata al legno naturale. Buona l'Ombrina. Da dieci e lode anche lo chef. Le etichette in degustazione: Sud Est Frizzante, Malvasia Bianca, Negramaro e Sole Dolce dei Conti Zecca.

Con l'Angus Aberdeen di Tenuta Vantaggiani, il 24 marzo, si è davvero raggiunto il massimo del piacere a tavola davanti dall'ottimo Muscolo di Angus Beef cotto

lentamente in salsa genovese, schiacciata croccante di fave e verdure selvatiche.

Il ciclo di cene a tema di "Salento Inedito a tavola", il 14 aprile, a "Le Quattro Spezierie" è stato chiuso con il menù "Arte Bianca e Fantasie dello Chef" dove Donato Episcopo, lo chef appunto, ha riletto in chiave gourmet i prodotti caseari di Masseria "Cinque Santi" di Vernole, presentando inattesi abbinamenti e originali ricette come il "Rotolo di salmone marinato agli agrumi con primo sale di pecora, insalatina di stagione e salsa all'arancia" oppure l'agnello "lattante" cotto nel fieno novello, crema di piselli di stagione e spicchi di patate al rosmarino. I piatti sono stati accompagnati dai vini di Azienda Monaci di Copertino. Le etichette proposte sono state: Girofle, Eloquenza, Simpotica, Le Briciole.

L'esperienza di "Salento Inedito a Tavola" è coerente con la *mission* di Vestas Hotels & Resorts, *hotel management company* orientata a creare una rete di relazioni sinergiche con le eccellenze del territorio. ☘



## Falconieri alla guida di Donne-Impresa

L'imprenditoria si colora di rosa. E' sempre più importante l'apporto delle donne all'agricoltura italiana e del Mezzogiorno, in particolare. Per questo Coldiretti punta molto sull'associazione Donne Impresa, un coordinamento di coltivatrici dirette motivate e innovative. Nel Salento è stato rinnovato il coordinamento provinciale. Riconfermata la responsabile Miriam Falconieri. Sue vice, per il periodo 2012-2016, saranno Realina Cucuglia-

to e Antonella Arcudi mentre faranno parte del sodalizio Maria Carmela Donadei, Stella Salvatora Greco, Ivana Lanzieri, Giovanna Maria Rescio, Daniela Anna Specolizzi. Coordinatrice: Maria Teresa Buttazzo. "L'obiettivo per i prossimi quattro anni - commenta Falconieri - sarà quello di aumentare la partecipazione delle donne nel mondo rurale. Il nostro sarà un impegno sempre più determinante. Fare squadra significa poter confrontare esperienze, conoscenze, informazioni. Contiamo di organizzare corsi, seminari, momenti di confronto. Ma è importante, ripeto, che siano le donne a credere nella loro forza. Altrimenti ogni sforzo sarà vano".

L'INIZIATIVA

# Tutti i sapori dell'olio di oliva

**Successo per il corso e le degustazioni organizzati dall'Acli di Racale**

**L**l Corso di Assaggiatori di olio organizzato da Coop-olio Salento, organizzazione facente capo a Coldiretti di Lecce e dalla Cooperativa Acli di Racale, si è concluso con il trionfo dei sapori genuini del Salento con una degustazione dei prodotti salentini a Km0.

I protagonisti sono quelli che stanno decretando il successo di aziende, aderenti a Campagna Amica, che hanno puntato tutto sulla qualità e salubrità dei prodotti: l'olio, prima di tutto, della Cooperativa Acli e dell'Azienda Agricola Dario Donno; patate novelle Siegliende sempre della medesima Cooperativa; pesce da allevamento biologico (Mare Aperto di Reho); carne fresca di Agricola Agostinello di Salvatore Agostinello, Specchia; Miele di Apicoltura Margarito, Racale; vino dell'azienda vitivinicola Torre Ospina, Racale; prodotti dolciari a base di olio extravergine di oliva mono-

varietale della pasticceria “Dolce Arte” di Cutrofiano; ortaggi e verdura spontanea di produttori locali. Tutti prodotti di qualità proposti e preparati in chiave contadina da Class Party Catering e Banqueting, Racale.

La Cooperativa Acli continua a proporsi come centro di riferimento non solo per la produzione, ma anche per la promozione ed educazione del vero Olio Extravergine di Oliva. Il corso ha riscontrato un forte entusiasmo tra i partecipanti, provenienti da esperienze professionali diverse e quindi non solo gli addetti al settore agricolo, ma anche ristoratori e organizzatori di corsi di cucina. Nei progetti futuri ancora corsi di Assaggiatori di Olio, di Potatura dell'olivo, di Marketing e commercializzazione dell'olio extravergine. ☘

*Due momenti della manifestazione conclusiva del corso organizzato dall'Acli di Racale*



*Lo chef Andrea Serravezza*

Chi lo ha detto che l'attributo di eccellenza possa meritarlo solo la cucina altamente sofisticata e dai piatti altisonanti? La gastronomia salentina, di cui finora si era sentito parlare poco nelle rubriche culinarie, conquista il terzo posto nelle selezioni nazionali del “Bocuse D'Or” (concorso gastronomico di rilievo internazio-

nale) ad opera dello chef di Martano, Andrea Serravezza. Un terzo posto raggiunto grazie alla semplicità della tradizione della cucina contadina e alla genuinità dei prodotti a km 0 della terra salentina che Andrea Serravezza, unico pugliese selezionato per il concorso, ha saputo interpretare artisticamente in una portata dai sapori e dai colori convincenti per la giuria pluristellata del Bocuse d'Or.

Il riscatto e l'orgoglio della gastronomia salentina, dagli ingredienti apparentemente poveri e banali, sono stati perciò celebrati in una cena conferenza organizzata nella “Masseria Stali” di Caprarica alla presenza dei giornalisti. Per l'occasione, lo chef salentino ha riproposto il piatto terzo



classificato utilizzando, come per il concorso, i prodotti a km 0 dei produttori di Campagna Amica di Coldiretti. Le fave bianche secche della Grecia Salentina, gli spon-

zali, le patate Siegliende, i pomodorini invernali, le zucchine secche, l'olio extravergine da celline, hanno sfilato in portate accattivanti e dal gusto straordinario che hanno rapito i palati degli operatori della stampa, appassionati gourmet. Il presidente di Coldiretti, Pantaleo Piccino ha commentato con orgoglio: “Con i prodotti del territorio si vince ed Andrea Serravezza ha dimostrato che si possono realizzare grandi piatti con ingredienti della spesa quotidiana, scegliendo però prodotti del territorio”. Intanto, sono in aumento i ristoratori che si riforniscono di prodotti a km 0 con grande apprezzamento da parte dei consumatori.

*Jlenia Maria Gigante*

## Podio a “Km zero”

**Il premio Bocuse d'Or 2012 allo chef Andrea Serravezza per un piatto realizzato con i prodotti di “Campagna Amica”**

# Piccoli caseari e degustatori

*Gli alunni del IV Circolo Didattico a lezione da Campagna Amica*

Una carica di piccoli caseari e degustatori di cioccolato ha operato alacramente nei giorni scorsi nella scuola del IV circolo didattico di Lecce. A rendere protagonisti gli studenti tra gli otto e i dieci anni della scuola di via Cantobelli un progetto (finalizzato alla sana alimentazione) curato dalla Coldiretti di Lecce nell'ambito delle azioni di sensibilizzazione di Educazione alla Campagna Amica e supervisionato della responsabile provinciale, Maria Teresa Buttazzo. L'idea di coinvolgere direttamente i ragazzi nelle fasi di produzione e di assaggio di alcuni prodotti in una serie di incontri di studio operativi con aziende locali del settore alimentare ha trovato il sostegno convinto ed entusiasta del dirigente del IV Circolo, Giuseppe Russo e della docente che ha curato l'aspetto organizzativo per la scuola, Valchiria Marchello. Il progetto si è, quindi, articolato in due giornate destinate all'approfondimento di tre i prodotti della gastronomia salentina: mozzarelle, cioccolato e "Cioccoliamoci".

Una lezione sul cioccolato ha

inaugurato gli incontri con le aziende a scuola conquistando subito l'attenzione visiva e gustativa dei giovani studenti. Dopo la visione di un filmato sulla storia, le proprietà e le caratteristiche del cacao, il pasticciere di Cutrofiano, **Roberto Donno** ha illustrato tutte le fasi della lavorazione del cioccolato sino a temperarlo e, quindi, sotto lo sguardo attento dei bambini ha spiegato la differenza tra cioccolato e surrogato. Quando, infine, ha presentato la merenda, di sua creazione, "Cioccoliamoci"



Dall'alto, Silvano Muci dell'azienda Agristella ed i piccoli che hanno partecipato alla lezione di Campagna Amica



## "Fornelli indecisi" a km zero

Coldiretti premia le pietanze realizzate con ingredienti salentini

Cucina e solidarietà a Km Zero. Coldiretti Lecce ha sostenuto anche la seconda edizione di Fornelli Indecisi, concorso di cucina dozzinale nato da un'idea del giornalista Pierpaolo Lala, che oltre a giocare con la cucina ha aiutato la Caritas diocesana con una raccolta fondi. Dopo un'attenta e difficile valutazione da parte della giuria delle oltre sessanta ricette giunte da tutta Italia, dopo le gustose e "discusse" Primarie del Centrotavola che sul sito ufficiale hanno coinvolto oltre 8mila utenti provenienti da 47 paesi il concorso si è chiuso con un'affollata finale domenica 25 marzo presso la Maseria Ospitale sulla Lecce/Torre Chianca. Nel corso della finale i dodici finalisti hanno preparato le ricette degustate e votate dalla giuria composta da Don Pasta, dalle giornaliste Metella Ronconi, Manila Benedetto e Lucia Amoroso, dalla storica dell'arte e delle cucine Titti Pece, da alcuni vincitori della prima edizione - Pino De Luca, Sara Mas-



saro e Ileana Sciarra. La vittoria è andata a Caterina Massari (con l'antipasto "Cozze ripiene di Catari"), al trio Gaudino/De Fazio/Vallo (con il primo "Troccoli con ntramùgghe di pistacchi al sapore di mare"), a Roberto Fidanza (Baccalà alla Federico II). Grande successo per la famiglia Covolo che con "Summidd e Calzungidd", due dolci

tipici della tradizione terlizze, Terlizzi non solo ha conquistato il primo posto nella categoria dolci ma si è aggiudicata anche il premio speciale della critica assegnato dalla giuria di qualità composta dagli chef Andrea Serravezza e Massimo Vaglio, offerto da Coldiretti e consistente in un cesto di prodotti tipici. [www.fornellindecisi.it](http://www.fornellindecisi.it)

(prodotto spalmabile realizzato con cioccolato e olio d'oliva extravergine di Terra d'Otranto), la giovane platea di assaggiatori con l'acquolina in bocca era già pronta con una fetta di pane ciascuno per la degustazione golosa.

Dal cioccolato i bambini sono passati a conoscere, nell'incontro successivo, la bontà gastronomica della mozzarella grazie all'intervento dell'Azienda "Agristella" di Silvano e Matteo Muci di Nardò. Tutte le fasi dell'iter produttivo sono state spiegate: dall'allevamento dei bovini, alla mungitura, alla lavorazione del latte, i bambini hanno scoperto anche come riconoscere un prodotto di qualità. Quindi, i giovani studenti si sono messi all'opera e, immergendo le manine nelle bacinelle di acqua calda hanno sperimentato la manualità casearia filando la pasta del morbido latticino e realizzando piccole palline, nodini e treccine per dedicarsi poi al gustoso assaggio. I consumatori del futuro sono pronti: da oggi aiuteranno i genitori nella spesa ricercando i prodotti a km 0 gustosi e genuini.

*Jlenia Maria Gigante*

NEWS

# Una legge per difendere l'olio made in Italy

La proposta di Coldiretti, Symbola e Unaprol prevede maxi-etichette e test verità

**S**critte in etichetta più grandi, stop ai marchi ingannevoli e al segreto sui nomi delle aziende che importano olio dall'estero, ma anche test della verità probatorio per la classificazione delle caratteristiche qualitative.

Sono alcune delle novità contenute nella proposta di legge salvolio made in Italy depositata in Commissione Agricoltura del Senato e presentata a Roma nel corso di un'iniziativa promossa da Coldiretti, Fondazione Symbola e Unaprol. Un sistema di norme a tutela dei consumatori e della reale concorrenza tra le imprese, in grado di preservare l'autenticità del prodotto, la veridicità della provenienza territoriale e la trasparenza delle informazioni. Innanzitutto si punta a risolvere il problema della scarsa leggibilità delle etichette, che impedisce ai consumatori di conoscere la reale provenienza di quanto portano in tavola. Le lettere della scritta riportante l'origine dell'olio dovranno avere un'altezza minima ed essere ben visibili rispetto al colore del fondo. Nel caso di miscele di oli di oliva estratti in un altro Stato membro o Paese terzo, la dicitura va preceduta dal termine "miscela", stampato anch'esso in maniera ben evidente rispetto alle altre indicazioni.

Per assicurare le caratteristiche qualitative dell'olio è attribuito valore probatorio al panel test che potrà così smascherare gli oli difettosi in commercio. Non potranno essere registrati come marchi d'impresa i segni idonei a ingannare il pubblico sulla provenienza geogra-

fica delle materie prime degli oli di oliva vergini e allo stesso modo sarà vietato anche omettere indicazioni rilevanti circa la zona di origine degli oli di oliva vergini per far credere che le olive utilizzate siano di provenienza diversa da quella effettiva. Ai fini di favorire la trasparenza verso il consumatore, cade il segreto delle importazioni agroalimentari, con gli uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera che metteranno a disposizione di tutti le informazioni a propria disposizione sull'origine degli oli di oliva vergini e delle olive che entrano in Italia. la proposta di legge prevede, altresì, norme più restrittive in tema di traffico di perfezionamento attivo, e cioè l'importazione e la lavorazione di oli stranieri nel nostro paese che poi vengono riesportati, anche per committenti stabiliti in Paesi non comunitari.

Per evitare il rischio frodi è stato individuato anche un preciso parametro che dovrebbe assicurare la qualità dell'olio etichettato come italiano o comunque con denominazioni che evocano il belpaese. Tali prodotti dovranno presentare "un contenuto in metil esteri degli acidi grassi ed etil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/Kg", accertato sulla base di appositi controlli. La presenza di metil esteri nell'olio di oliva, infatti, è legata all'azione di un enzima nell'ambito del normale processo di lavorazione delle olive e non costituisce un indizio di cattiva qualità dell'olio. Diversamente, la presenza di un valore elevato di etil esteri è indice di fermentazione e di



Un esempio di etichetta di olio di difficile lettura

cattiva conservazione delle olive.

Anche le analisi effettuate saranno pubblicate ed aggiornate mensilmente su un'apposita sezione del portale internet del Ministero delle Politiche agricole. la responsabilità penale di eventuali comportamenti illeciti da parte di soggetti verrà estesa all'ente che rappresentano. Per garantire la qualità dell'olio d'oliva servito sulle tavole dei ristoranti è stato previsto anche un apposito tappo anti-rabbocco, per evitare il rischio che la bottiglia di extravergine possa essere "allungata" o addirittura riempita ex novo con prodotti che non hanno nulla a che vedere con quello originario. Ma la proposta di legge prevede una stretta anche sui test per verificare

le caratteristiche organolettiche degli oli. Oltre all'inserimento in un apposito elenco nazionale, gli assaggiatori dovranno seguire un rigido codice di comportamento, che va dall'astensione dal fumo e dal cibo prima del test fino al divieto di usare profumi e cosmetici il cui odore potrebbe confondere l'analisi del prodotto. Si introduce, infine, una tariffa di incentivazione della produzione di energia elettrica attraverso l'impiego di oli non idonei al consumo umano. La tariffa viene fissata ad un livello tale da garantire il ritorno di investimento per la realizzazione di un impianto, introducendo un prezzo di acquisto dell'olio che sia competitivo rispetto ai valori medi di mercato. ☘

## La burocrazia cancella 200mila bottiglie di vino

A causa della burocrazia scompaiono ogni giorno 200mila bottiglie di vino Doc, con le aziende costrette a rinunciare a produrre vini a denominazione d'origine per l'impossibilità di far fronte ad adempimenti spesso inutili che sottraggono ben 100 giornate di lavoro all'anno al tempo passato in vigna e in cantina. E' la denuncia venuta dalla Coldiretti nel corso dell'incontro promosso al Vinitaly sul tema della semplificazione in vigna, con la prima analisi sul peso insostenibile di pratiche e documenti a cui sono costretti a far fronte i viticoltori italiani e la presentazione del piano "salva Doc". Un peso che ha portato alla riduzione dei terreni destinati a produrre vini a Docg e Doc del 10 per cento nel periodo tra il 2007 e il 2011 durante il quale si è passati da 316mila ettari a 284mila ettari, con una perdita stimata di produzione pari a oltre 100 milioni di litri di vino doc.

Dalla produzione di uva - sottolinea Coldiretti - fino all'imbottigliamento e vendita le imprese devono assolvere a oltre 70 attività burocratiche e relazionarsi con ben 20 diversi soggetti che vanno dal Ministero delle Politiche agricole alle Regioni, dalle Province ai Comuni, fino ad Agea, Organismi pagatori regionali, Agenzia delle Dogane, Asl, Forestale, Ispettorato Centrale qualità e repressione frodi, Nac, Guardia di Finanza, Nas, Camere di Commercio, organismi di controllo, consorzi di tutela, laboratori di analisi. Ma il peso della burocrazia - rileva Coldiretti - è anche nella impressionante quantità di norme di settore. Più di 1.000, contenute in circa 4.000 pagine di direttive, regolamenti, comunicazioni, note e decisioni del Consiglio e della Commissione europea, leggi, decreti, provvedimenti, note, circolari e delibere nazionali e regionali.

## L'aumento dell'Iva costerà un miliardo a tavola

Il previsto aumento dell'Iva costerà agli italiani oltre un miliardo solo per le spese alimentari e non mancherà di avere effetti depressivi sui consumi che già nel 2011 si sono impoverite in quantità con meno carne bovina (-0,1 per cento), carne di maiale e salumi (-0,8 per cento), ortofrutta (-1 per cento) e addirittura latte fresco (-2,2 per cento). E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sugli effetti dell'aumento del 2 per cento delle aliquote Iva del 10 per cento e del 21 per cento, applicate a numerosi prodotti alimentari, previsto dal primo ottobre 2012. L'aumento dell'iva dal 21 al 23 per cento - conclude la Coldiretti - colpirebbe alcuni prodotti di largo consumo come l'acqua minerale, la birra e il vino ma anche specialità come i tartufi mentre a quello dal 10 al 12 per cento sono interessati dalla carne al pesce, dallo yogurt alle uova ma anche il riso, il miele e lo zucchero.



# 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

## RIFORMA DELLE PENSIONI

Con la Legge 214/2011, il Governo Monti ha dettato le nuove norme che regoleranno in futuro tutto il sistema pensionistico. Tra le maggiori novità si deve annoverare la scomparsa della pensione di anzianità che è stata sostituita con la pensione di vecchiaia anticipata.

### PENSIONE DI VECCHIAIA

Si distinguono le pensioni di vecchiaia spettanti a chi è in possesso di anzianità contributiva al 31 dicembre 1995 da chi ha il primo accredito contributivo dal 1° gennaio 1996.

#### Soggetti con anzianità contributiva al 31 dicembre 1995.

I requisiti anagrafici si innalzano progressivamente fino a far raggiungere anche alle donne del settore privato, almeno l'età-base di 66 anni nel 2018, sempre incrementata con i mesi ulteriori, derivanti dal meccanismo di adeguamento all'aspettativa di vita. Si è voluto anticipare per TUTTI al 2021 il raggiungimento del requisito anagrafico minimo di 67 anni per l'accesso alla pensione di vecchiaia.

Nulla è cambiato per i non vedenti e gli invalidi in misura non inferiore all'80%: tali soggetti potranno riscuotere la pensione a 55 anni per le donne e 60 anni per gli uomini.

In riferimento al requisito contributivo la circolare INPS afferma che il diritto alla pensione di vecchiaia si consegue esclusivamente in presenza di un'anzianità contributiva minima di 20 anni, e si considerano venute meno tutte le precedenti disposizioni, derogatorie rispetto al requisito contributivo dei 20 anni per

la pensione di vecchiaia. In particolare, sia i soggetti che avevano 15 anni di contributi al 31.12.1992, sia i lavoratori subordinati che avessero un'anzianità assicurativa di 25 anni e occupati per almeno 10 anni per periodi di durata inferiore a 52 settimane, secondo l'Istituto previdenziale non potrebbero più beneficiare di alcuna eccezione rispetto alla regola generale del requisito contributivo minimo di 20 anni.

Resta fermo, peraltro, che se entro il 31.12.2011 sono stati maturati i requisiti contributivi previgenti – anche 15 anni di contribuzione entro il 31.12.1992 ecc – congiuntamente all'età pensionabile prevista in base alla normativa vigente fino al 31.12.2011.

#### Soggetti con il primo accredito contributivo dal 1° gennaio 1996.

A decorrere dal 1° gennaio 2012 possono accedere alla pensione di vecchiaia secondo due modalità alternative:

1. Stessi requisiti anagrafici e contributivi previsti dai soggetti con anzianità contributiva al 31.12.1995 ma, la pensione da liquidare deve raggiungere un importo minimo pari a, per l'anno 2012, 1,5 volte l'importo dell'assegno sociale.
2. Requisiti anagrafici di 70 anni, incrementati dal 2013 in poi con i mesi dell'aspettativa di vita e il requisito contributivo di 5 anni di contribuzione effettiva.

### PENSIONI ANTICIPATE

#### Soggetti con anzianità contributiva al 31 dicembre 1995.

L'accesso alla pensione anticipata, a decorrere dal 1° gennaio 2012, è consentito in presenza delle seguenti anzianità contributive:

DECORRENZE	UOMINI	DONNE
1.1.2012 – 31.12.2012	42 anni e 1 mese	41 anni e 1 mese
1.1.2013 – 31.12.2013	42 anni e 5 mesi	41 anni e 5 mesi
1.1.2014 – 31.12.2015	42 anni e 6 mesi	41 anni e 6 mesi
Dal 1.1.2016	42 anni e 10 mesi	41 anni e 10 mesi

### Penalizzazione

Per i soggetti che accedono alla pensione anticipata ad un'età inferiore ai 62 anni si applica, sulla quota di trattamento pensionistico relativa alle anzianità contributive maturate al 31 dicembre 2011, una riduzione pari ad un punto percentuale per ogni anno di anticipo nell'accesso al pensionamento rispetto all'età di 62 anni; tale percentuale annua è elevata a 2 punti percentuali per ogni anno ulteriore di anticipo rispetto a due anni.

Pensionando a 61 anni = riduzione dell'1%

Pensionando a 60 anni = riduzione del 2%

Pensionando a 59 anni = riduzione del 4%

Pensionando a 58 anni = riduzione del 6%

Pensionando a 57 anni = riduzione del 8%

Se l'età di accesso al pensionamento non è intera, la riduzione percentuale è proporzionale al numero di mesi. Tale penalizzazione non si applica ai soggetti che maturano il requisito di anzianità contributiva entro il 2017.

#### Soggetti con il primo accredito contributivo dal 1° gennaio 1996.

A decorrere dal 1° gennaio 2012 possono accedere alla pensione anticipata secondo due modalità alternative:

1. L'accesso alla pensione anticipata, a decorrere dal 1° gennaio 2012, è consentito con le stesse modalità dei soggetti che hanno maturato l'anzianità contributiva al 31.12.1995 senza applicare alcuna penalizzazione in quanto quest'ultima viene applicata solo alle pensioni liquidate con il sistema retributivo.
2. Requisito anagrafico di 63 anni che dal 2013 in poi, deve essere incrementato con i mesi dell'aspettativa di vita e requisito contributivo di 20 anni di contribuzione effettiva. La pensione da liquidare deve raggiungere un importo minimo pari, per l'anno 2012, a 2,8 volte l'importo dell'assegno sociale.

### FINESTRE PENSIONISTICHE

Ai soggetti che maturano i requisiti per la pensione di vecchiaia e per la pensione anticipata dal 1.1.2012 non si applicano più le "finestre" e, pertanto, la pensione di vecchiaia decorre dal mese successivo a quello nel quale l'assicurato ha compiuto l'età pensionabile e la pensione anticipata decorre sempre dal 1° giorno del mese successivo a quello nel quale è stata presentata la domanda.

### REQUISITI MATURATI ENTRO IL 31.12.2011

Ai soggetti che hanno maturato i requisiti per la pensione di vecchiaia e per la pensione anticipata entro il 31.12.2011 continua ad applicarsi la normativa previgente, sia ai fini del diritto all'accesso sia ai fini della decorrenza pensionistica. Tuttavia nella circolare INPS viene effettuata una importante precisazione che i soggetti che, pur avendo compiuto i requisiti entro il 2011, maturino nel corso del 2012 i nuovi, più elevati requisiti per il pensionamento di vecchiaia o per il pensionamento anticipato, possono avvalersi, qualora lo ritengano più vantaggioso, del nuovo regime pensionistico che esclude l'applicazione delle "finestre", ed accedere quindi al trattamento pensionistico dal 1° giorno del mese successivo alla maturazione dei requisiti (pensione di vecchiaia) o dalla presentazione della domanda (pensione anticipata). Il vantaggio può derivare dal fatto che, per i lavoratori autonomi, si va a ridurre notevolmente il tempo di "attesa" per l'accesso alla pensione, derivante dall'applicazione delle "finestre mobili".





Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



# Le novità dell'imposta municipale unica

Il decreto legislativo n. 23 del 14 marzo 2011 ha sancito l'avvio del federalismo fiscale municipale, con l'introduzione di alcune novità in materia fiscale:

- 1) Applicazione della cedolare secca sugli affitti (con efficacia immediata);
- 2) Compartecipazione dei comuni sui tributi per i trasferimenti immobiliari e l'imposta di soggiorno (con efficacia immediata);
- 3) Introduzione dell'IMU (prevista a partire dal 2014), che sostituisce l'ICI e l'IRPEF sui redditi fondiari;
- 4) Introduzione dell'imposta municipale secondaria (a partire dal 2014).

Il decreto legge n. 201/2011 (decreto "Salva Italia") ha anticipato di due anni l'entrata in vigore dell'IMU, e quindi a partire dal 2012 l'ICI sarà sostituita dalla nuova imposta, anche se in via sperimentale fino al 2014. Ma vediamo nel dettaglio di cosa si tratta.

**Presupposto dell'imposta.** Come per l'ICI, l'IMU deve essere pagata per fabbricati, terreni agricoli e aree fabbricabili posseduti da proprietari, titolari di diritti reali di godimento (usufrutto, uso, abitazione, enfiteusi, superficie) o locatari di immobili concessi in leasing. Gli immobili devono essere siti nel territorio dello stato e destinati a qualsiasi uso, compresi quelli strumentali all'attività di impresa e, da quest'anno, anche l'abitazione principale e relative pertinenze.

Relativamente all'*abitazione principale*, il decreto stabilisce che quest'ultima è definita come "unica" unità immobiliare nella quale il possessore contemporaneamente *dimora abitualmente e risiede anagraficamente*; pertanto, non si applicano le agevolazioni legate all'abitazione principale se l'immobile è il risultato dell'unione di due unità, a meno che non si dimostri di aver richiesto l'accatastamento unitario.

Per quanto riguarda la *pertinenza*, queste si intendono quelli iscritte in catasto con categoria C/2, C/6 o C/7, in misura di una pertinenza per ogni categoria; quindi, se un contribuente possiede due unità C/6 potrà rientrare come pertinenza solo una di esse. Se, al contrario, dovesse possedere un immobile C/6 e uno C/2 potrà far rientrare tutte e due le unità come pertinenze dell'abitazione principale.

Infine, le unità immobiliari che per l'ICI usufruivano delle agevolazioni, riconosciute all'abitazione principale quando esse erano concesse in uso gratuito a familiari, per l'applicazione dell'IMU saranno considerate come "secondo case" e pertanto pagheranno l'imposta ordinaria.

**Calcolo della base imponibile e aliquote.** La base di calcolo per gli immobili è uguale a quella dell'ICI, solo che si applicheranno moltiplicatori differenti. Pertanto, per tutti i fabbricati si partirà dalla rendita catastale rivalutata del 5%, per i terreni dal reddito dominicale rivalutata del 25% e per le aree fabbricabili dal valore venale di mercato stabilito dalle delibere comunali. A queste basi si applicheranno i seguenti moltiplicatori: Fabbricati categoria A (escluso A/10), C/2, C/6 e C/7 moltiplicatore 160, Fabbricati categoria A/10 e D/5 moltiplicatore 80, Fabbricati categoria B, C/3, C/4 e C/5, C/3, C/4 e C/5, moltiplicatore 140, Fabbricati categoria D (escluso D/5) moltiplicatore 60 (dal 2013

65), Fabbricati categoria C/1, moltiplicatore 55, Terreni agricoli posseduti da persone fisiche non CD o IAP moltiplicatore 135, Terreni agricoli posseduti da persone fisiche CD o IAP presso la gestione previdenziale INPS moltiplicatore 110, Fabbricati demoliti o assoggettati a interventi di recupero (fino all'ultimazione dei lavori) moltiplicatore valore commerciale. Alla base imponibile così ottenuta si applicheranno tre aliquote differenti:

- 0,4% per abitazioni principali e relative pertinenze (aliquota ridotta)
- 0,76% per tutti gli altri immobili (aliquota ordinaria)
- 0,2% per fabbricati rurali strumentali (aliquota agevolata)

**Agevolazioni.** A parte le aliquote ridotte, è prevista:

- La detrazione di euro 200,00 dall'imposta da versare sulla prima abitazione e sulle pertinenze, rapportata la periodo di utilizzo come tale;
- Per gli anni 2012 e 2013, l'ulteriore detrazione, dall'imposta sull'abitazione principale e relative pertinenze, di euro 50,00 per ogni figlio convivente di età inferiore ai 26 anni, indipendentemente dal carico familiare, fino ad un massimo di 8 figli e un importo massimo di 400,00 euro;
- La riduzione del moltiplicatore da 135 a 110 per i terreni agricoli posseduti da coltivatori diretti o imprenditori agricoli professionali, regolarmente iscritti negli elenchi previdenziali INPS gestione agricola;
- L'esenzione dall'imposta per comuni montani o aree svantaggiate, limitatamente ai terreni;
- La franchigia per i terreni agricoli condotti direttamente fino a 6000,00 euro di valore imponibile;
- Il beneficio riconosciuto alla prima abitazione, in caso di coniugi separati, viene riconosciuto solo al coniuge che effettivamente occupa l'abitazione, indipendentemente dal titolo di proprietà. Se i coniugi, infine, non sono separati ma hanno residenza differente nello stesso comune, potrà essere riconosciuto il beneficio soltanto su un'unica abitazione, essendo l'altra considerata seconda casa;
- Esenzione per i fabbricati distrutti o inagibili situati nelle zone colpite dal terremoto del 6 aprile 2009 in Abruzzo.

Inoltre, è prevista la riduzione dell'acconto di giugno per l'imposta dei soli fabbricati rurali. A tal proposito, ricordiamo che i fabbricati rurali che continuano a conservare i requisiti rurali devono essere iscritti in catasto con categoria catastale A/6 classe R (per quelli adibiti ad abitazione del coltivatore diretto e/o imprenditore agricolo professionale e dei loro familiari) o D/10 (per i fabbricati strumentali dell'attività agricola). Per quegli immobili che hanno categoria differente, per usufruire delle agevolazioni previste dalla normativa occorrerà chiederne la **variazione** attraverso la procedura **DocFa entro il 30 giugno 2012**. Per quei fabbricati che risultano rurali ma senza attribuzione di rendita (in quanto il loro reddito viene assorbito dal reddito agrario) occorrerà richiederne l'**iscrizione nel catasto urbano entro il 30 novembre 2012**, sempre attraverso la pro-

cedura DocFa. Per tali immobili, l'IMU sarà calcolata sulla rendita delle unità similari già iscritte in catasto; in sede di saldo, dopo la scadenza del 30 novembre, si calcolerà l'imposta sulla rendita effettivamente attribuita dall'Agenzia del Territorio. Infine, per i fabbricati dichiarati inagibili o inabitabili e di fatto non utilizzati è previsto un abbattimento della base imponibile nella misura del 50%, limitatamente al periodo di inagibilità.

**Casi particolari.** Tra i casi particolari rientrano quelli relativi a immobili posseduti all'estero o immobili posseduti da soggetti non residenti.

Per entrambi i casi, la base imponibile viene calcolata in base alla normativa e assoggettata ad aliquota ordinaria, salvo che i Comuni non dispongano particolari agevolazioni. A differenza di quanto previsto per l'ICI, dove i residenti all'estero potevano usufruire della agevolazione prevista per la prima abitazione, con la nuova imposta non solo cade l'aliquota agevolata, ma anche la relativa detrazione, essendo per legge applicata l'aliquota ordinaria dello 0,76%.

**Modalità di versamento.** L'IMU si versa in due rate di acconto: il 16 giugno e il 16 dicembre. Può anche essere effettuato un unico versamento il 16 giugno; per il primo anno di applicazione si dovrà necessariamente versare la rata in acconto entro il 18 giugno, applicando le aliquote previste dal decreto istitutivo (0,4% per l'abitazione principale e 0,76% per tutti gli altri immobili) alla base imponibile ricavata dalla rivalutazione e dai moltiplicatori. I Comuni, solo per il 2012, avranno tempo per deliberare eventuali variazioni di aliquote fino al 30 settembre 2012; pertanto, si provvederà a ricalcolare l'imposta applicando le eventuali rettifiche in aumento o in diminuzione (si ricorda che i Comuni, in base alle previsioni di bilancio e di gettito, potranno aumentare o diminuire le aliquote fino ad un massimo di 3 punti percentuali per la maggior parte degli immobili, di 2 punti per l'abitazione principale e di 1 punto per i fabbricati rurali strumentali).

Per l'imposta riferita alla sola abitazione principale e relative pertinenze, è prevista la possibilità per il 2012 di effettuare il pagamento in modo rateale, in tre rate, di cui due in acconto rispettivamente il 16 giugno e il 16 settembre pari ad un terzo del valore calcolato sulla base delle aliquote e detrazioni ex lege, ed una a conguaglio il 16 dicembre con l'applicazione delle aliquote stabilite dai regolamenti comunali.

Il versamento dovrà essere effettuato solo ed esclusivamente mediante delega F24, da presentare in banca o presso qualsiasi ufficio postale, utilizzando i seguenti codici tributo:

- 3912 abitazione principale e pertinenze
- 3913 fabbricati rurali strumentali
- 3914 terreni agricoli (destinatario il Comune)
- 3915 terreni agricoli (destinatario lo Stato) nella misura del 50%
- 3916 aree fabbricabili (destinatario il Comune)
- 3917 aree fabbricabili (destinatario lo Stato) nella misura del 50%
- 3918 altri fabbricati (destinatario il Comune)
- 3919 altri fabbricati (destinatario lo Stato)

to) nella misura del 50%

3923 interessi da accertamento (destinatario il Comune)

3924 sanzioni da accertamento (destinatario il Comune)

Dal 2015, quando l'IMU andrà a regime, i Comuni potranno stabilire modalità differenti di riscossione.

**Accertamento, sanzioni, rimborsi.** Anche per l'IMU si applicheranno le stesse norme previste per l'ICI; infatti, per l'omesso versamento o l'omessa dichiarazione (da presentare solo qualora siano subentrate variazioni influenti il calcolo dell'imposta) si applica la sanzione amministrativa dal 100% al 200% dell'imposta dovuta, con un minimo di euro 51,00. Se la dichiarazione è infedele si applica la sanzione del 50% della maggiore imposta dovuta. Se l'omissione non comporta variazione di imposta la sanzione va da un minimo di 51,00 euro ad un massimo di 258,00. Se, infine, si tratta di versamento insufficiente, la sanzione applicabile sarà pari al 20% della maggiore imposta dovuta. Tali sanzioni vengono ridotte ad un terzo se entro il termine per la proposizione del ricorso (60 giorni dalla notifica dell'atto) si interviene con il pagamento del tributo all'adesione.

**Distribuzione delle risorse.** La nuova imposta non sarà destinata interamente ai Comuni; infatti, il Decreto prevede che il 50% del gettito venga riconosciuto allo Stato per tutti gli immobili assoggettati ad aliquota ordinaria (le abitazioni principali e i fabbricati rurali sono a completo assorbimento comunale), anche se il Comune ha previsto aliquote differenti. Il calcolo viene effettuato sulla base imponibile di tali immobili, a cui si applica l'aliquota ordinaria, ed il 50% viene restituito allo Stato; se i Comuni stabiliscono aliquote maggiori o minori, comunque allo Stato sarà riconosciuto il 50% dell'aliquota base prevista dal Decreto.

Le attività di accertamento rimangono di completa competenza locale.

**Cosa sostituisce l'IMU.** Come già accennato, la nuova imposta sostituirà l'ICI e l'IRPEF, con le relative addizionali, sul reddito fondiario degli immobili non locati. Ciò significa che per i fabbricati che risultano locati dovrà essere versata l'IMU e l'IRPEF sarà calcolata sul reddito derivante dalla locazione. Per tutti gli altri, non sarà più necessario indicarli in dichiarazione, a partire per quella presentata per i redditi del 2012 che sarà presentata nel 2013.

**Compensazione dell'imposta.** Dovendo versare l'imposta attraverso il modello F24, è bene far presente che l'IMU è un'imposta compensabile con eventuali altri crediti di natura erariale. La compensazione può essere richiesta in sede di dichiarazione annuale, mediante modello 730 o modello UNICO. Nel primo caso, i crediti risultanti dalla liquidazione potranno essere decurtati dell'importo IMU da versare; nel caso di modello UNICO, ciò verrà effettuato direttamente sul modello F24.

**Conclusioni.** Nonostante ancora le tante incertezze, il calcolo dell'acconto può essere già preparato con l'aiuto e l'assistenza degli operatori di Coldiretti - Impresa Verde, che saranno a vostra disposizione per ogni eventuale chiarimento in materia.

## NOTIZIARIO TECNICO

## Al via i nuovi bandi del Psr della Puglia

Alla fine della programmazione 2007/13 la Regione sta provvedendo alla nuova pubblicazione di alcune misure di interesse agricolo e forestale, alcuni bandi come quelli riservati alle zone Sic e Zps rappresentano delle novità per altri come i premi per l'agricoltura biologica e gli investimenti per il miglioramento delle strutture agricole sono nuove riproposizioni di bandi già pubblicati nel recente passato; di seguito si indicheranno le misure di maggiore interesse.

#### Misura 121 – Ammodernamento delle aziende agricole (in fase di pubblicazione) Campi di applicazione

Le domande di aiuto da presentarsi in adesione al presente bando possono essere proposte nell'ambito dei seguenti campi d'azione: Innovazione tecnologica, in particolare quella relativa all'introduzione degli impianti, macchine, attrezzature e sistemi che migliorano la qualità dei prodotti e riducono i costi di produzione; Riconversione varietale e diversificazione culturale delle produzioni agricole regionali; Riconversione delle imprese ex-tabacchicole attraverso interventi riguardanti la realizzazione di: impianti arborei; strutture destinate alla prima lavorazione e/o trasformazione dei prodotti agricoli; strutture destinate allo svolgimento dell'attività zootecnica; strutture destinate all'attività floricola e/o vivaistica; Realizzazione di interventi mirati alla riconversione varietale, alla ristrutturazione e all'ammmodernamento delle imprese e delle superfici agrumicole; Realizzazione di interventi mirati al risparmio energetico-aventi quale obiettivo prioritario la cogenerazione – e al risparmio idrico e alla riduzione dell'impatto ambientale; Adeguamento strutturale degli allevamenti bovini da latte funzionale all'abbattimento dei costi di produzione, al miglioramento delle produzioni in opportuno collegamento con la fase della trasformazione, utilizzando significativamente alimenti di produzione aziendale.

#### Soggetti beneficiari

I soggetti beneficiari degli aiuti previsti nel presente bando sono gli imprenditori agricoli singoli o associati è prevista una priorità a favore dei soggetti Iap che si identifica con la maggiorazione del 0% del punteggio conseguito in applicazione degli altri criteri selettivi.

Per gli specifici interventi previsti nel processo di riconversione delle imprese ex-tabacchicole i soggetti beneficiari degli aiuti nel presente bando sono imprenditori agricoli singoli o associati – titolari di impresa iscritta nel registro delle imprese agricole della Cciaa, possessori di titoli Pac provenienti dalla coltivazione di tabacco e risultanti da banca dati Agea.

Sono esclusi gli imprenditori titolari di pensione di vecchiaia e, comunque di età superiore a 65 anni, alla data di presentazione della domanda di aiuto. Sono esclusi, tranne che per gli interventi relativi al comparto agrumicolo, tutti i soggetti inseriti negli elenchi allegati ai provvedimenti di concessione dei precedenti seguenti bandi, anche se successivamente rinunciatarli.

#### Risorse finanziarie ed entità dell'aiuto pubblico

Le risorse finanziarie complessive per il presente bando ammontano ad euro 44.994.726,81 ripartite come di seguito indicato: Risorse ordinarie 5.799.399,46; Risorse per la riconversione delle imprese ex-tabacchicole 33.400.000,00; Risorse per il comparto agrumicolo 2.151.000; Risorse Health Check 3.644.327,35; Per tutti gli interventi ammissibili agli aiuti l'intensità del contributo pubblico è differenziato come segue: Domande presentate da giovani con aziende in zone svantaggiate 60%; Domande presentate da giovani con aziende in altre zone 50%; Domande presentate da altri agricoltori con aziende in zone svantaggiate 50%; Domande presentate da altri agricoltori con aziende in altre zone 40%; Per gli in-

terventi relativi all'acquisto di terreni l'intensità del contributo pubblico è differenziato come segue: Aziende in zone svantaggiate 40%; Aziende in altre zone 30%.

L'attribuzione dell'aliquota contributiva prevista per i giovani è determinata dal possesso del requisito di "giovane agricoltore" (età inferiore a 40 anni) che deve essere posseduto alla data di pubblicazione del presente Bando sul Burp.

L'attribuzione dell'aliquota contributiva prevista per le zone svantaggiate è correlata alla prevalenza della superficie aziendale in zona svantaggiata (oltre il 50%) rispetto alla Sat aziendale. Nel caso di investimenti che prevedano la realizzazione di impianti per la produzione di energia da fonti rinnovabili per i quali venga richiesto un aiuto pubblico, in aggiunta ai benefici previsti dal "Conto energia", si rimanda a quanto stabilito dal Decreto del Ministero dello Sviluppo economico del 5 maggio 2011 e dalle vigenti norme nazionali.

In particolare gli aiuti concessi con il presente bando per la realizzazione di impianti fotovoltaici sono cumulabili con gli incentivi previsti dal Conto energia con le modalità di seguito illustrate: per gli impianti che entrano in esercizio entro il 1° gennaio 2013 potrà essere concesso un: contributo in conto capitale fino al 30% del costo dell'investimento per impianti di produzione di energia elettrica con potenza nominale non superiore ai 20 kW installati su edifici; contributo in conto capitale fino al 30% del costo d'investimento per impianti integrati con caratteristiche innovative di produzione di energia elettrica di qualsiasi potenza; contributo in conto capitale fino al 30% del costo d'investimento per impianti a concentrazione di produzione di energia elettrica di qualsiasi potenza.

Per gli impianti che entrano in esercizio dal 1° gennaio 2013 potrà essere concesso un: contributo in conto capitale pari al 40% del costo d'investimento per impianti di potenza elettrica fino a 200 kW; contributo in conto capitale pari al 30% del costo d'investimento per impianti di potenza elettrica fino a 1 MW; contributo in conto capitale pari al 20% del costo d'investimento per impianti di potenza elettrica fino a 10 MW. Relativamente agli incentivi previsti per la produzione di energia elettrica da biomasse gli aiuti previsti dal presente bando sono cumulabili solo nel caso di impianti di potenza elettrica fino a 1 MW e con un contributo in conto capitale pari al 40%.

#### Misura 214 az. 1 Agricoltura Biologica (scade il 15 maggio)

##### SOGGETTI BENEFICIARI

Beneficiari dell'azione sono gli imprenditori agricoli (singoli ed associati) che: sono iscritti nel registro delle Imprese Agricole della CCIAA, entro e non oltre il 15 Maggio 2012; hanno assoggettato l'intera S.A.U. aziendale al sistema di certificazione biologica con notifica presentata all'O.d.c. ed alla Regione Puglia, entro e non oltre il 15 maggio 2012. Tali requisiti devono essere mantenuti per l'intero quinquennio di impegno. Possono partecipare al presente bando i soggetti titolari di pensione di anzianità e/o di vecchiaia.

##### Risorse finanziarie ed entità del contributo pubblico

La disponibilità finanziaria complessiva per il presente bando ammonta a 50.000.000,00 euro.

La Regione Puglia non assume impegni relativamente alla domanda ritenute ammissibili ma non finanziabili per insufficienza di fondi che, pertanto, saranno archiviate. In tal caso il richiedente non avrà nulla a pretendere dall'Amministrazione.

Sono ammesse a premio le seguenti colture con i relativi premi unitari: **Coltura Premio** (euro/ha). Cereali e foraggiere 96; Pomodoro 357; Patata 247; Orticole ed altre erbacee

259; Olivo 335; Vite da tavola 770; Vite da vino 506; Agrumi 812; Ciliegio 456 Altre drupacee 738.

Il quadro di raffronto della Baseline di riferimento in relazione agli impegni previsti dalla presente azione è riportato nell'allegato 6 al PSR, che si considera parte integrante del presente bando. Ai fini dell'erogazione degli aiuti sono in corso di valutazione da parte di Servizi della Commissione le seguenti condizioni di compatibilità: 1. il premio per cereali e foraggiere è compatibile con l'erogazione del premio supplementare per l'avvicendamento ai sensi dell'art.68 Reg. CE n.73/2009; 2. il premio per l'olivo è compatibile con l'erogazione del premio supplementare per il sostegno alla produzione di olio di oliva biologico ai sensi dell'art.68 Reg. CE n.73/2009; L'applicazione della compatibilità dei suddetti punti 1) 2) è vincolata alla conclusione dell'iter di approvazione da parte dei Servizi della Commissione Europea.

#### Misura 213 - Indennità Natura 2000 e Indennità concesse alla Direttiva 2000/60/CE (scade il 15 maggio)

##### SOGGETTI BENEFICIARI

Imprenditori agricoli (singoli e associati) iscritti nel Registro delle Imprese Agricole della Cciaa. Tale requisito deve sussistere alla data del 15 Maggio 2012 e deve essere mantenuto per l'intero periodo di impegno.

##### LOCALIZZAZIONE

La misura si applica, nell'ambito del territorio regionale della Puglia, nelle Zone agricole ricadenti nelle aree della Rete Natura 2000 e che si siano dotate di Piano di Gestione secondo la Direttiva 2000/60/CE alla data del 15 maggio 2012.

#### RISORSE FINANZIARIE ED ENTITÀ DEL CONTRIBUTO PUBBLICO

La disponibilità finanziaria prevista per la misura 213 del presente bando è pari a 6,5 Meuro.

L'entità dell'aiuto concesso è così determinato in funzione della coltura praticata e della Superficie Agricola Utilizzata: Coltura-Premio. Pascoli 24 euro all'ettaro; Agrumi 124 euro all'ettaro; Vite da vino 88 euro l'ettaro; Olivo 86 euro all'ettaro; Vite da tavola 197 euro all'ettaro; Fruttiferi 148 euro all'ettaro; Orticole 75 euro all'ettaro; Cereali foraggiere: 53 euro all'ettaro.

#### Misura 221 - Primo Imboschimento dei Terreni Agricoli

##### Azione 1 - Boschi Permanenti

##### Azione 2 - Fustaie a Ciclo Medio-Lungo

##### Azione 3 - Impianti a Rapido Accrescimento

##### Azione 4 - Fasce Protettive e Corridoi Ecologici

#### TIPOLOGIA E CLASSIFICAZIONE DEGLI INTERVENTI AMMISSIBILI

Le azioni della Misura, ammissibili a aiuto pubblico, sono di seguito elencate:

##### Azione 1 - Boschi Permanenti

Realizzazione e manutenzione quinquennale di boschi naturaliformi realizzati con specie arboree autoctone di latifoglie e con specie arbustive ed arborescenti tipiche della macchia mediterranea.

La fisionomia del bosco che si intende realizzare (1.600 piante ad ettaro e turno illimitato) dovrà avere significato in funzione delle fisionomie di boschi rinvenibili nei territori circostanti e in condizioni analoghe d'esposizione, giacitura e caratteri pedologici, secondo quanto desumibile dalle informazioni fitosociologiche e selvicolturali dell'area d'intervento.

La realizzazione degli imboschimenti con l'adesione alla presente azione comporta il vincolo forestale permanente cioè i terreni imboschiti saranno permanentemente assoggettati alle norme ed ai vincoli forestali con cambio di destinazione d'uso a "bosco".

##### Azione 2 - Fustaie a ciclo medio-lungo

Realizzazione e manutenzione quinquennale di impianti arborei (400 piante ad ettaro e turno minimo di 40-45 anni) con latifoglie

autoctone, anche di pregio (noce da legno, ciliegio da legno, frassino, olmo, tiglio ed altre).

La realizzazione di primi imboschimenti interesserà quei terreni agricoli ad attività intensiva che, per profondità e freschezza, potranno garantire l'affermazione di popolamenti forestali anche con produzioni di legname di pregio. L'imboschimento verrà effettuato con sesti geometrici e densità variabili a seconda della specie utilizzata per l'impianto e le caratteristiche pedoclimatiche della stazione. Si potrà prevedere l'utilizzo di specie secondarie del piano dominato (arbustive o arborescenti), tipiche della vegetazione forestale mediterranea, che faciliteranno l'affermazione del soprassuolo arboreo secondo le buone norme della selvicoltura classica.

#### Azione 3 - Impianti a rapido accrescimento

La creazione di primi imboschimenti da legno a ciclo breve (per un minimo di 1.600 piante ad ettaro e turno minimo di 10-12 anni) riguarderà esclusivamente le superfici agricole intensive. Gli impianti che si andranno a costituire e avranno finalità ambientali ma anche naturalistiche o paesaggistiche. La realizzazione di tali impianti prevederà l'utilizzo di specie a rapido accrescimento compatibili con le condizioni stagionali; nelle aree protette e in quelle comprese nella rete Natura 2000 sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di latifoglie autoctone a rapida crescita (olmo, ontano napoletano, pioppi, querce ed altre).

#### Azione 4 - Fasce protettive e corridoi ecologici

Realizzazione di fasce protettive e/o popolamenti composti da specie autoctone di latifoglie (salici, pioppi, querce ed altre) con funzione di filtro antinquinamento, in prossimità di canali o corsi d'acqua. Tali fasce dovranno avere densità pari a 1.600 piante ad ettaro, larghezza superiore a 20 metri, superficie minima di 0,5 ettaro ed un turno minimo 12-15 anni. In particolare, tale azione riguarderà l'area del fiume Ofanto, in provincia di Bari.

#### Misura 223 - Primo imboschimento di superfici non agricole

##### Azione 1 - Bosco Periurbano

##### Azione 2 - Bosco Extraurbano

La Misura si attiva su tutto il territorio regionale con le seguenti differenziazioni:

**Azione 1:** Nelle aree periurbane, i cui ambiti periurbani si calcolano: su elementi che costituiscono l'interruzione della continuità del territorio rurale come l'incrocio di importanti tagli infrastrutturali; in tutti gli altri casi, tale ambito viene valutato da una fascia territoriale di larghezza di 500 metri calcolati dalla periferia urbana come definita dalla Legge 765/67 e s.m.i.

**Azione 2:** Nelle restanti aree extra-urbane con le precisazioni dettagliate nel seguito. Tra le superfici non agricole ammissibili agli aiuti sono compresi gli incolti, definiti come superfici non soggette a coltivazione e produzione di prodotti agricoli negli ultimi due anni precedenti la presentazione della domanda di aiuto verificate attraverso banche dati Agea. Si ribadisce che in merito all'ammissibilità agli aiuti degli incolti, è in corso di approvazione ufficiale una modifica alla scheda della Misura 223 da parte dei Servizi della Commissione Europea, in seguito a quanto proposto ed approvato in sede di Comitato di Sorveglianza del giugno 2011. Nelle zone Natura 2000 il primo imboschimento di superfici non agricole sarà realizzato se espressamente previsto nei Piani di Gestione di ciascun sito e comunque nel rispetto delle direttive comunitarie denominate "Habitat" ed "Uccelli". Sono espressamente escluse dall'imboschimento le superfici investite a pascoli, a prati, a prati-pascolo e le superfici già destinate a bosco.

## L'angolo dell'agronomo

# A spasso nei boschi di Terra d'Otranto

Alla scoperta della biodiversità: dalla macchia alla gariga, alla pseudosteppa



di ANTONIO BRUNO\*

**G**ia Ippocrate (460 a.C.) nel suo libro "Le arie, le acque e i luoghi" affermava la stretta interazione fra l'uomo e l'ambiente, dove la salute del primo era influenzata da quella del secondo. La nostra vita è distratta da suggestioni di ogni tipo, provenienti dall'affanno delle rivalità, c'è la necessità di affermarsi e, una volta che ciò sia accaduto, dall'urgenza di difendere ciò che tanto faticosamente si è conquistato, salvo poi a rendersi conto che non ne valeva la pena. Tutto questo da fare che abbiamo, dalla mattina alla sera, di ogni santo giorno della settimana, impedisce a tutti noi di conoscere habitat naturalistici di elevato pregio, quali la macchia, la gariga e la pseudosteppa.

Questi habitat sono comuni nel nostro Salento e se cominciamo a osservarli con attenzione, se lo faremo davvero potremo ammirare una grandissima varietà di specie vegetali e animali che vivono e si nutrono in questi ambienti (la macchia, la gariga e la pseudosteppa presentano grandissima biodiversità) soprattutto prendendo atto che anche se tutti noi conosciamo il bosco come ambiente naturale sappiamo anche che nel Salento e nella Puglia è raro che accada quello che accadde a Pollicino, ovvero di perdersi nel bosco, ed è per questo che i bambini del Salento non hanno molliche di pane in tasca, perché? Come perché? Ma se sappiamo tutti che ciò che rimane dei boschi di una volta è stato imprigionato in pochissimi e ristretti territori tanto che, chi va in giro con le molliche in tasca, sono i boschi, per non perdersi nel Salento antropizzato e pieno di fotovoltai-

co e rullanti pale eoliche.

Ecco perché è interessante l'osservazione di questi ambienti che assumono un fascino particolare dal punto di vista paesaggistico. Vi invito a immaginare adesso questo scenario: un'ampia radura poi una macchia sempreverde popolata da arbusti e piante di forma diversa ora addensate ora rade, poi qua e là Querce isolate, insomma uno spicchio di cielo in terra. Ma noi siamo troppo presi dal successo e dalla voglia di prevalere uno sull'altro per avere tempo per questo Paradiso.

**Ma specificamente cos'è la pseudosteppa?**



E' presente in Salento nelle zone pianeggianti, che precedentemente erano state destinate alla coltivazione dei cereali e delle foraggere. Come tutti sappiamo la situazione è tale che, molte di queste terre, non si coltivano più e, senza l'azione dell'uomo e delle sue macchine ancestrali come l'aratro, ecco che la natura torna a farla da padrona con le specie spontanee che, finalmente senza alcun contrasto, possono svilupparsi rigogliosamente. Anche nelle popolazioni vegetali c'è una evoluzione, come nelle popolazioni animali, infatti in questo ambiente, presuntuosamente, noi essere umani ci siamo auto proclamati il punto di maggiore evoluzione, mentre la pseudosteppa rappresenta il punto di inizio e di minore evoluzione delle popolazioni vegetali. Le piante erbacee che vivono in questo ambiente sono basse e riescono a sopravvivere in condizioni di siccità e di assenza di sostanze nutritive

possono essere annuali o perenni e queste ultime possiedono organi di riserva sotterranei, hanno un ciclo biologico breve che si svolge nelle stagioni che nel nostro Salento sono più favorevoli alla vita delle piante ovvero l'autunno, l'inverno e la primavera perché d'estate, con l'assenza delle precipitazioni atmosferiche, è a tutti noto il prevalere incontrastato del secco e del giallo. Ce l'ho negli occhi, che scrutavano il paesaggio dal finestrino, quando da bambino tornando dalla visita ai miei zii a Chiavenna (Provincia di Sondrio sulle Alpi della Lombardia) dove tutto era verde e lussureg-

Per premio, se seguirete i miei consigli e andrete in giro in Salento, potrete incontrare la gariga che si trova nelle zone rocciose, dove quando è secco periodicamente ci sono incendi. La gariga (da 'garrigue', il nome francese della quercia spinosa) rappresenta una forma degradata della macchia ed è caratterizzata da vegetazione bassa e sporadica con larghi tratti di terreno nudo affiorante, composta da piccoli arbusti e suffrutici, spesso di tipo aromatico. La gariga contiene una grande diversità floristica ed è un habitat tipico per numerose specie di orchidee. Ulteriori stadi di degrado della gariga conducono alla steppa, con un soprasuolo erbaceo a prevalenza di graminacee. La gariga è formata da specie arbustive molto basse, quasi tutte sempreverdi, ricche di spine o di oli essenziali aromatici, tanto da renderle poco appetibili e resistenti al morso delle capre e delle pecore. Sono presenti interessanti specie arbustive ed erbacee perenni con proprietà aromatiche ed officinali: dominano i Cisti, il Camedrio, il Timo serpillio, l'Issopo meridionale, la Santoreggia Pugliese.

**Ed ecco la Macchia Mediterranea**

Infine la macchia mediterranea che è a tutti più nota ed è presente in modo diffuso lungo le zone di confine e nelle ampie zone marginali dove si è sviluppata indisturbata. La macchia è una formazione vegetale più evoluta o meglio, meno degradata, rispetto alla gariga ed è caratterizzata da un denso strato ed intricato arbustivo, per lo più sempreverde, in cui si perde l'individualità di ogni singola pianta, che lascia poco spazio persino alle piante erbacee; manca un vero strato arboreo. Anche le specie che normalmente hanno un tale portamento assumono in questo ambiente un aspetto cespuglioso. Sono presenti il Lentisco, Ginestra spinosa, le Filliree, l'Erba corsa, i Cisti, l'Olivastro, il Leccio, il Perastro. (In altre stagioni fioriscono l'Iris, il croco, ecc.) ☼

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

giante, giungevo in Salento con il treno monotonamente carico di emigranti di ritorno dalla Germania che penetrava in un territorio in cui tutto era secco, morto, con i colori giallo e marrone a farla da padroni, in uno sfavillante rigoglio del deserto senza piante. La famiglia di piante più diffusa nella pseudosteppa è quella delle graminacee, molto diffuso è il genere Stipa (da cui deriva il termine steppa). Ci sono le Orchidee spontanee che in primavera ci riservano bellissime fioriture.

**Un viaggio entusiasmante nella Gariga**

Continuo questo viaggio che vuole essere una proposta per esploratori. Continuo a scrivere per voi sognatori delle mille avventure in terre inesplorate affinché al più presto prendiate per mano i vostri figli e vi mettiate in viaggio a 200 metri da casa vostra alla scoperta del tesoro che circonda tutti noi e che io chiamerò Salento inesplorato.

# Sani e belli con la cura della campagna

## Spumante antiage, scrub al latte d'asina, bagni nel fieno ed altre specialità proposte dagli agriestetisti

**D**alla crema anti invecchiamento allo spumante al fango anti cellulite a base di menta, dal balsamo protettivo per le labbra a base di stella alpina allo scrub detergente al latte d'asina, dalla crema defatigante per le gambe al ribes rosso alla biocrema al miele fino al tonico rinfrescante al latte di capra sono solo alcuni dei prodotti cosmetici interamente realizzati dalle aziende agricole della Coldiretti e mostrate al primo salone dell'agriwellness di campagna inaugurato nell'ambito dell'Assemblea degli Agrimercati di Campagna Amica. Si tratta - sottolinea la Coldiretti - di una straordinaria occasione per tutti gli amanti del benessere che ora possono approfittare della fantastica gamma di cosmetici naturali offerti negli 878 agrimercati di Campagna Amica, ma anche in ben 150 agriturismi di Terranostra che dispongono di strutture dedicate alla salute, alla cura del corpo ed al benessere degli ospiti.

In un momento di crisi come quello che stiamo attraversando - sottolinea la Coldiretti - gli agricoltori si rimboccano le maniche e si reinventano il lavoro dando vita ad una nuova professione, quella dell'"agriestetista". Questo nuovo lavoro non solo permette alle aziende di diversificare la propria attività, ma permette al consumatore amante del benessere, ma anche della quiete tipica della campagna, di godere di un beneficio ulteriore: unire al relax della mente anche quello del corpo.

I prodotti di bellezza e benessere messi a disposizione da moltissime aziende agricole sono - continua la Coldiretti - tantissimi e tutti hanno diverse e particolari proprietà benefiche. I cosmetici allo spumante, dalla crema antiage al trattamento per il



corpo - informa la Coldiretti - sono davvero unici perché in loro l'evanescenza e l'effervescenza delle bollicine vengono trasferite sulla pelle ossigenandola a lungo. Questi prodotti sfruttano, infatti, le proprietà di un potente antiossidante contenuto nello spumante che contrasta invecchiamento cutaneo e i processi infiammatori. Si tratta - sottolinea la Coldiretti - di un innovativo connubio tra enologia e cosmesi che unisce le bollicine più amate dagli italiani alla più intraprendente ricerca cosmetica contro l'invecchiamento.

Ma i preziosi alleati della bellezza naturale sono diversi, in particolare tutti i cosmetici a base di menta tra cui il fango anticellulite, il bagno schiuma, lo shampoo e il lucidante per capelli svolgono una particolare azione antisettica ed il loro effetto in cosmesi è dato dal senso di fresco localizzato.

Che dire poi del latte d'asina già conosciuto e utilizzato dall'imperatrice romana Poppea che amava riempire la sua vasca da bagno solo ed esclusivamente di questo prezioso

latte probabilmente perché - sottolinea la Coldiretti - già consapevole delle sue importantissime sostanze antiossidanti contro l'invecchiamento. Oggi con il latte d'asina si riescono a creare davvero moltissimi cosmetici, dalla crema listante allo scrub detergente, dal sapone effervescente per hydro, alla maschera per il viso.

Ancora - continua la Coldiretti - forse non tutti sanno che piccoli frutti come uva spina e ribes rosso ricchissimi di vitamine e antiossidanti sono molto apprezzati in campo cosmetico tanto da ricavarne preziosissime creme, strepitose alleate della bellezza e del benessere come la crema defatigante per le gambe al ribes rosso che protegge e migliora la microcircolazione, ma anche le creme all'uva spina che ha un'azione rimineralizzante e anti rossore.

Il balsamo protettivo labbra, ma anche la crema viso, il latte per il corpo e lo shampoo a base di stella alpina sono poi una vera chicca perché - informa la Coldiretti - fino a poco tempo fa questa meravigliosa pianta,

considerato il fiore alpino per eccellenza era quasi scomparso, oggi invece, grazie anche alla cura degli agricoltori sta tornando a diffondersi sulle nostre montagne. Gli estratti della stella alpina sono utilizzati in cosmesi per le loro proprietà antinfiammatorie, dermoprotettive ed antiossidanti.

Il miele insieme ai suoi tanti derivati è probabilmente il più conosciuto per le sue virtù cosmetiche. Da esso oggi si possono ricavare davvero tantissimi prodotti. Si va dalle saponette con cera e miele a quelle con il propoli, dal bagno doccia allo shampoo alla pappa reale, dalla biocrema ristrutturante alla lozione ritardante.

Il latte di capra - continua la Coldiretti - ha importanti proprietà emollienti ed è quindi particolarmente indicato per le più sensibili ed irritate e viene utilizzato in una vasta gamma di prodotti di bellezza, dai trattamenti per il viso a quelli per tutto il corpo. Dall'amido di riso poi si ottiene una svariata quantità di prodotti tutti molto adatti a lenire e rinfrescare le pelli più delicate. Soprattutto il prodotto in scaglie è indicato per bagni di soggetti con pelli molto delicate.

Tutti questi straordinari prodotti di bellezza e molti altri - informa la Coldiretti - sono facilmente reperibili nei diversi mercati di Campagna sparsi su tutto il territorio nazionale e in molti agriturismi di Terranostra che dedicano parte della loro attività al benessere. L'offerta - conclude la Coldiretti - è davvero ampia. Si va dalla beauty farm ai singoli massaggi per ogni esigenza, ma anche dal bagno nel fieno alla fontana kneipp e ancora dal bagno turco con cromoterapia e aromaterapia, alla sauna finlandese al sale marino, all'aerobica, per finire con il fit-yoga. ☘

### 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 maggio)



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