



## Un ulivo secolare a Michelle Obama

**Pantaleo Piccinno: "Abbiamo acceso i riflettori del mondo sul Salento"**

**V**enerdì 25 maggio alle ore 18.30 presso la Sala Dante dell'Istituto Costa, nell'ambito del Festival della Dieta Med-Italiana, è stato firmato l'Atto di assegnazione onoraria dell'albero d'ulivo monumentale "La Regina", di 1.400 anni, alla First Lady degli Usa Michelle Obama. Il motivo per cui le autorità del territorio salentino hanno deciso di riserVARLE un tale "premo" risiede nel grande impegno con cui Michelle Obama in questi ultimi anni si è prodigata a promuovere in America, soprattutto alle nuove generazioni e alle famiglie, uno stile di vita basato sui dettami della Dieta Mediterranea attraverso il suo movimento "Let's move!". Uno stile di vita che comprende sia una sana e buona alimentazione che una maggiore e più intensa attività fisica.

Il prestigioso riconoscimento è carico di significati, a partire dal simbolo "ulivo" in sé, che rappresenta da sempre un emblema di pace, di fratellanza e di sostenibilità ambientale. Non meno importante poi l'età della pianta, stimata con la prova del carbonio ad essere non inferiore a 1.400 anni, che così rappresenta un grande simbolo di importanza storica e di tradizione italiana. Infine, dato che in autunno tutto l'olio extravergine che sarà prodotto con i frutti de "La Regina" saranno donati agli Obama, la famiglia presidenziale statunitense avrà modo di conoscere, degustare ed apprezzare uno dei migliori oli extravergini al mondo.

Senza poi trascurare il grande effetto mediatico che l'assegnazione italiana ha provocato nel mondo intero. Grazie infatti al lavoro delle agenzie giornalistiche internazionali, questa storia tutta italiana in una sola settimana si stima sia stata letta da oltre 13 milio-



In alto la first lady Michelle Obama; a sinistra l'ulivo secolare "La Regina" in agro di Vernole

ni di persone in ogni continente. Questa gigantesca platea è stata raggiunta grazie soprattutto alla pubblicazione della notizia da parte di grandi colossi dell'informazione, quali MyFox (Usa), Yahoo! (Usa, Canada e Uk), Msn (Usa), Sky News (Australia), L'Express e France24 (Francia). Oltre ai paesi già menzionati, l'articolo è stato pubblicato e diffuso anche in Cina, Filippine, India (in inglese ed in hindi), Belgio, Germania, Austria, Svizzera, Spagna, Libano, Nigeria, Vietnam, Malaysia, Paraguay, Bolivia, Uruguay, Panama, Cile, Venezuela, Argentina, Russia e mondo arabo (in inglese ed in lingua originale). Sulla pagina web

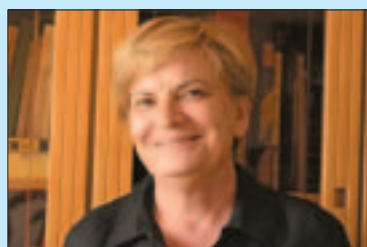
dedicata all'assegnazione ([www.dietameditaliana.it/festival/michelleobama.html](http://www.dietameditaliana.it/festival/michelleobama.html)) sono riportati dei link ad alcuni degli articoli pubblicati.

L'atto di assegnazione è a firma del presidente della Provincia di Lecce, Antonio Gabellone, della proprietaria del terreno che ospita la maestosa pianta, Ines Maria Antonucci, del presidente della Camera di Commercio, Alfredo Prete, del presidente di Coldiretti Lecce, Pantaleo Piccinno, del presidente della Cooperativa Sant'Anna di Vernole, Michele Doria, del dirigente dell'Istituto Costa, Nicola Greco e

del referente del progetto Dieta Med-Italiana, Daniele Manni. "Si è acceso uno straordinario faro sul Salento – commenta il presidente della Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno** – noi contiamo di avere ad ottobre qui in provincia di Lecce Michelle Obama, alla quale consegneremo l'olio novello realizzato con le olive dell'albero che le abbiamo donato. Un'ambasciatrice della dieta mediterranea come la first lady rappresenta un momento importante di promozione del territorio ed il segno che l'olivicoltura di Terra d'Otranto è pronta per le vetrine internazionali". ☘

### L'intervista

**Buttazzo alla guida del Consorzio Agrario**



■ a pagina 4

### L'evento

**Summit dei giovani con Sangiorgio**



■ alle pagine 2-3

### La proposta

**Consorzio di bonifica serve un "restyling"**



■ a pagina 5

L'EVENTO

# L'agricoltura cerca *idee giovani*

*Il delegato nazionale Coldiretti Giovani Impresa, Vittorio Sangiorgio, lancia da Lecce la petizione per ringiovanire la politica e l'economia*

**L'**impresa multifunzionale ha un cuore e una mente giovani e l'agricoltura ha aperto le porte a giovani leve piene di passione e talento. Buone notizie, ribadite nella tavola rotonda "Vince l'Italia del buon senso, giovani idee con cui percorrere le strade dello sviluppo", che si è svolta il 25 maggio nell'istituto "Costa", nell'ambito del Festival della Dieta Med-Italiana.

Un'occasione per fare il punto sul ricambio generazionale del settore rurale, e per lanciare anche da Lecce la petizione nazionale con cui si chiede maggiore spazio per i giovani nell'economia e nelle cabine di regia del potere. Un dibattito di altissimo livello culturale alla presenza del delegato nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, Vittorio Sangiorgio, del segretario nazionale, Carmelo Troccoli, del presidente e del direttore di Coldiretti Lecce, Pantaleo Piccinno e Benedetto De Serio, dell'assessore provinciale Francesco Pacella, del delegato provinciale di Coldiretti Giovani impresa, Nicola Vantaggiato e di Antonella Bisceglia, dirigente servizio Politiche giovanili della Regione.

"Questo Paese ha la classe dirigente più vecchia d'Europa – ha sottolineato Vittorio Sangiorgio – e questo è sicuramente un problema. Per fortuna in agricoltura la musica è diversa, ci sono molti giovani che hanno preso in mano le aziende e che hanno voglia di cambiare questo Paese. Per uscire dalla crisi non abbiamo bisogno di fabbriche ma di una valorizzazione più efficace e convinta del Made in Italy. Perché dobbiamo costruire macchine se nel mondo c'è chi riesce a farlo meglio di noi? Sull'agroalimentare invece non ci batte nessuno. Il potere di attrazione dei nostri prodotti è assoluto. Pensiamo poi al turismo. L'Italia non a caso è chiamata il Bel Paese. Per questo dobbiamo puntare su tre asset: il distretto del benessere, il distretto del cibo e il distretto del paesaggio. Se riuscissimo a mettere tutto questo nel Pil l'Italia crescerebbe più della Cina, invece questo comparto rappresenta appena il 2 per

cento. Ed è da questa lacuna che dobbiamo ripartire. Ai tanti giovani appassionati di questo Paese chiedo solo di avere il coraggio di osare. Sono certo che insieme possiamo cambiare il mondo".

Antonella Bisceglia ha ricordato le politiche giovanili messe in campo dalla Regione: "Da Bolenti spiriti, il cui prossimo bando verrà presentato tra qualche giorno proprio a Lecce, a Principi attivi: tutte iniziative che considerano i giovani come risorse e che danno loro l'opportunità di esprimersi. Le associazioni di categoria sono le benvenute: abbiamo bisogno del loro apporto".

Il delegato provinciale di Coldiretti Giovani Impresa, Nicola Vantaggiato ha elencato le tante

l'agroalimentare di massa. Ma, ripeto, la burocrazia non può lasciarci in sospeso per anni bloccando la nascita di un'impresa, il credito non può continuare a sbatterci la porta in faccia. Noi vo-

dere. Per questo è necessario che ci sia un unico, chiaro referente per questi finanziamenti. L'Italia è un Paese di bamboccioni? Forse questo conviene proprio a quella classe dirigente anziana



*Dall'alto, in senso antiorario, Vittorio Sangiorgio, Benedetto De Serio e gli altri ospiti e relatori del convegno nell'Istituto "Costa" di Lecce*

idee imprenditoriali innovative realizzate nel Salento e in Puglia in campo agricolo: "Dall'Olivotto, una crema dolce a base di olive, all'agriturismo che si promuove su Facebook, all'allevamento ittico in mare. Noi giovani abbiamo il coraggio di osare ma la burocrazia e la politica non ci devono ostacolare. Abbiamo bisogno di norme, perché il valore che vogliamo dare ai nostri prodotti non riguarda solo il gusto o le proprietà organolettiche, ma anche l'eticità del lavoro, il rispetto dell'ambiente. Dunque, ben vengano le regole, siamo i primi a chiederle perché aiutano a distinguere i nostri prodotti dal-

gliamo dare il nostro contributo ma abbiamo bisogno di condizioni favorevoli per poter trasformare la nostra passione in economia e posti di lavoro".

"Se c'è un settore su cui il Paese può crescere – ha ribadito Carmelo Troccoli – è proprio quello legato al turismo, all'agroalimentare, all'ambiente. Il Salento, il Mezzogiorno in questo hanno tanto ancora da dire. Il problema è che i giovani, il cui apporto potrebbe essere fondamentale per innovare l'Italia, vengono parcheggiati a scuola sino a 34 anni mentre la classe dirigente parla di loro senza coinvolgerli. E questo non va bene. La scuola deve essere più vicina al mondo lavorativo, deve aprire le porte alle imprese.

I finanziamenti per le idee innovative ci sono ma giacciono inutilizzati. Sono cifre sostanziose alle quali però è difficile acce-

che non vuole cedere spazi, che non vuole mollare le leve di comando. Ma noi questo non possiamo accettarlo. E combatteremo per cambiare questa realtà".

Pantaleo Piccinno e Benedetto De Serio hanno ribadito infine, l'importanza della valorizzazione dei giovani per promuovere quelle straordinarie infrastrutture materiali e immateriali (ambiente, paesaggio, tradizioni, storia, attrattività del cibo) di cui è ricco il Salento e il Mezzogiorno d'Italia. "Crediamo in un'economia che guarda ai valori etici, che punta al benessere e alla crescita del territorio. Coldiretti sta offrendo una visione ben precisa per il futuro, un progetto chiaro. Coldiretti si pone come una forza propositiva, una delle poche forze propositive del Paese. Vogliamo infondere speranza e per questo l'apporto dei giovani è fondamentale". ❁

L'EVENTO

# “Con il nostro coraggio batteremo la crisi”

La “ricetta” di Nicola Vantaggiato, a capo dei giovani di Coldiretti Lecce per superare a colpi di innovazione la congiuntura economica negativa



di Nicola Vantaggiato

Tutti sanno che una cosa non si può realizzare, finché arriva uno sprovveduto che non lo sa e la realizza” (Einstein). Mi piace associare l’idea di sprovveduto di Einstein a noi giovani, noi giovani imprenditori agricoli, che ogni giorno, nel nostro piccolo, apportiamo delle idee giovani al nostro lavoro provando costantemente a coniugare innovazione e tradizione agricola.

Ma cos’è un’idea giovane? Lunghi dall’essere qualcosa di complicato e irraggiungibile, è quell’idea che apporta un valore aggiunto ad un’attività.

Qui, nella nostra terra, il Salento, nel nostro settore, l’agroalimentare, idea giovane è l’Olivotto, la crema dolce di olive celline di Nardò, il fiordilatte ovicaprino, l’allevamento ittico in mare aperto, tutte idee che hanno creato nuovi prodotti mediante l’utilizzo di materie prime tra le più antiche del nostro territorio.

Un agriturismo che si sponsorizza su Facebook, più di dieci aziende agricole che decidono di consorziarsi facendo confluire le loro produzioni in un punto vendita giungendo direttamente al consumatore finale, centinaia di aziende agricole leccesi che propongono la



vendita diretta a km 0 aderendo al progetto nazionale di Coldiretti, quello di Campagna Amica, della filiera agricola tutta italiana: idee giovani anche queste per approcciarsi in maniera innovativa alla commercializzazione.

Ed ancora la nascita di nuove figure, frutto dell’incontro tra il mondo agricolo ed esperienze professionali e formative apparentemente lontane dal primo. Ed ecco la figura dell’agriestetista, curioso connubio tra il mondo del benessere e quello dell’agricoltura; cosmetici realizzati con l’utilizzo dell’olio di oliva, prodotti da una giovane donna che ha abbandona-

*Nel riquadro in alto, il delegato provinciale di Coldiretti Giovani Impresa, Nicola Vantaggiato che ha sottolineato l’importanza dell’innovazione nel settore rurale e dell’apporto dei giovani per rilanciare l’economia; segue uno scorcio della campagna salentina e un momento dell’intervento dell’assessore provinciale Francesco Pacella*

nato la professione farmaceutica per la conduzione di un’azienda agricola.

Tutte queste sono idee giovani! Progetti che nascono nel bel mezzo di una crisi economica. Perché, sempre come osservava Einstein, i periodi di crisi aguzzano l’ingegno, stimolano la creatività. E da chi se non soprattutto da noi giova-

ni ci si deve aspettare una reazione del genere?

Ma nonostante tutta la nostra voglia di fare, il nostro coraggio, la nostra passione e la pazzia che ci accompagna, spesso troviamo degli ostacoli che solo la nostra tenacia fa sì che non siano insormontabili. Ostacoli nel credito: difficilmente idee innovative realizzate da noi giovani trovano porte aperte presso istituti di credito; cavilli burocratici, norme contrastanti e antiquate, tempi lunghissimi e percorsi macchinosi, questo è ciò a cui la Pubblica Amministrazione ci sottopone. Noi vogliamo le regole! Sono essenziali e vitali per le nostre aziende. Sono ciò che ci distingue, che ci identifica.

Quando asseriamo che i nostri prodotti sono di qualità, non facciamo riferimento solo alla loro bontà da un punto di vista gustativo o alle insite proprietà organolettiche. Non solo! Per noi la qualità è il frutto di un lavoro che parte dal rispetto delle regole, da quelle igienico-sanitarie a quelle relative la sicurezza sui luoghi di lavoro, da quelle fiscali a quelle per la salvaguardia dell’ambiente. Ma il rispetto di queste norme dev’essere il nostro valore aggiunto e non un ostacolo alla nostra attività imprenditoriale.

Credo che la scelta di tanti giovani che fra mille difficoltà oggi decidono di investire in agricoltura si possa rilevare una scelta vincente: i dati divulgati in questi giorni che attestano che l’agroalimentare è l’unico settore in controtendenza, l’unico comparto economico che mette un segno positivo accanto alle sue percentuali di crescita, sono il segnale, o almeno lo spero, che dobbiamo credere in quello che facciamo. Se il nostro approccio a questo mondo sarà giovane, se daremo il giusto peso alla commercializzazione, ritengo che questa scelta ci darà grosse soddisfazioni. ✂

## L'INTERVISTA

## Buttazzo alla guida del Consorzio Agrario

La neoeletta presidente pronta a guidare il rilancio e a implementare i servizi della struttura provinciale

**L'**agricoltura leccese da qualche settimana ha un volto nuovo. Il Consorzio Agrario di Lecce, per la prima volta dalla sua costituzione, ha un presidente donna: **Maria Teresa Buttazzo**.

Dal 1974 in Coldiretti, si è impegnata per la crescita dell'agricoltura locale condividendo lotte, risultati e criticità, come imprenditrice agricola, ma soprattutto come responsabile. Dal 1992 al 2009 è stata responsabile degli aiuti comunitari, quindi responsabile provinciale di "Donna Impresa", recentemente alla guida del progetto di Campagna Amica.

Il sorriso materno e accogliente non nasconde la forza e la determinazione dello sguardo. Non è una donna qualunque Maria Teresa Buttazzo, e ce ne accorgiamo meglio ascoltandola mentre risponde a qualche domanda sul nuovo ruolo.

**L'agricoltura è un sostantivo femminile. Eppure, come capita in molti altri settori dell'economia nazionale, la presenza femminile è rara, se non assente. Come percepisce la sua carica all'interno di un'istituzione di genere maschile: è l'eccezione in un mondo normale o la normalità in un mondo eccezionale?**

"E' vero, il mondo agricolo è declinato al maschile. Le più alte cariche dirigenziali sono ricoperte, per lo più, da uomini. Ma io, come donna, mi sento in piena norma. Da sempre lavoro al fianco degli uomini ricomprendo ruoli di responsabilità. Sono gli altri che vedono in me un'eccezione."

**Sicuramente avere ricoperto con merito i vari incarichi in qualità di responsabile ha portato alla sua candidatura. Si aspettava questo risultato e come lo vive?**

"La proposta della mia candidatura anche se donna, rappresenta l'evoluzione in atto nel settore agricolo. Il Consorzio deve dimostrare di avere la capacità di rinnovarsi, superare il "tabù" di genere può essere inteso anche come sfida a scelte senza pregiudizi. Per quanto riguarda la scelta della mia persona credo che le capacità dimostrate nel corso della mia carriera siano state decisive. Una candidatura inaspettata ma che rientra nei ruoli di responsabilità che ho



La neoeletta presidente del Consorzio Agrario di Lecce, Maria Teresa Buttazzo

svolto nella mia organizzazione Coldiretti. Ora intendo impegnarmi, come sempre ho fatto, per svolgere al meglio il mio incarico."

**Nel 2009, sotto l'egida di Coldiretti, nasce la holding Consorzi agrari di Italia con la finalità di riorganizzare l'attività consortile agraria e costituire il punto di forza della filiera corta. L'attuale governance che presiede, prevede l'adesione a tale rete consortile?**

"Chiudere la lunga fase del concordato preventivo del Consorzio è una delle nostre priorità. Le passività sono state eliminate e il Cap di Lecce si propone di riorganizzare la propria struttura distributiva incoraggiando, in particolare, il sistema delle cooperative, ricreando sul territorio una struttura capillare di servizi alle imprese. Il Consorzio deve saper rispondere alle nuove domande di servizi che le imprese oggi chiedono, creando sinergie con le altre realtà organizzate presenti sul territorio. I risultati di fatturato raggiunti dai consorzi (prevalentemente del Nord Italia) aderenti al sistema *Consorzi Agrari di Italia* parlano chiaro: aggregare risorse tecniche e prodotti agricoli crea economie di scala vantaggiose per i produttori associati; implementare le attività di vendita accorcia la filiera; partecipare a società di scopo per ogni filiera assorbe le criticità presenti nei comparti produttivi."

**Nel passato il Consorzio Agrario di Lecce ha rappresen-**

**tato il punto di riferimento dell'agricoltura provinciale. Poi nel corso del tempo ha perso, in parte, il suo smalto. Quali obiettivi propone il Consiglio direttivo insediatosi per riagganciare il filo di fiducia con gli agricoltori della provincia?**

"Purtroppo il lungo periodo di concordato preventivo ha ridimensionato l'operatività del Consorzio. Prima dello scioglimento della *Federconsorzi* era una realtà fiorente: i soci iscritti erano tanti ed la sua presenza si avvertiva sul territorio grazie alle agenzie. Ho un ricordo vivido di quel periodo, vissuto come socia e come parente di un agente del consorzio. L'obiettivo, oggi, è riorganizzare la struttura e consolidarne la presenza capillare sul territorio provinciale. Prevediamo anche di ripristinare, in rete con le altre strutture associative, la funzione di calmieratore dei prezzi per evitare distorsioni di mercato sui prodotti del territorio."

**Nel meridione di Italia le realtà consortili senza problemi sono poche. Il rinnovato Cap di Lecce come intende promuovere la sua immagine a livello regionale?**

"Il Consorzio deve tornare ad essere un importante punto di riferimento per tutto il territorio Provinciale, un centro avanzato di servizi reali alle produzioni, in grado di fornire innovazione a costi competitivi. Essere un referente per le Reti di Impresa, rappresentare un modello di sviluppo replicabile, capace di rispondere sempre alle

specifiche esigenze dei singoli territori."

**Commercializzazione, consulenza, promozione sono alcune delle tante attività normalmente svolte da un consorzio agrario. Prevedete anche la possibilità che il Cap possa costituirsi come garante dei fidi bancari alle aziende agricole?**

"Questa non è un'attività che può essere svolta oggi dal Consorzio. Però, il Consorzio può rispondere all'attuale crisi del credito, stipulando convenzioni con la rete dei Consorzi Fidi, per offrire prodotti con condizioni finanziarie interessanti e competitive."

**Il ricambio generazionale nelle aziende agricole predisporre, certamente, ad un dialogo differente con gli imprenditori. Quali proposte intendete rivolgere alle giovani imprese?**

"Una rete di servizi avanzati a condizioni competitive in grado di rispondere puntualmente alle imprese più giovani anche utilizzando strumenti di comunicazione come la rete e la disponibilità di servizi tecnici on line. Il Consorzio deve riuscire a rinnovarsi anche con l'adesione di giovani imprenditori. Questa non è un'ulteriore sfida, è un obiettivo."

**Per concludere, consorziarsi conviene: quali vantaggi potranno concretamente avere i consorziati?**

"Innanzitutto stiamo lanciando un'azione promozionale per i nuovi soci proponendo sconti favorevoli per l'acquisto delle merci. Intendiamo implementare l'assistenza tecnica a favore delle aziende agricole che vogliono rinnovare i propri mezzi di produzione, per poter rispondere meglio all'esigenza del contenimento dei costi produttivi e migliorare l'impatto ambientale delle produzioni. Successivamente, implementeremo i servizi alle produzioni in rete con le strutture associative presenti sul territorio per offrire una capillare e puntuale risposta alle esigenze delle imprese."

La conversazione si chiude con il sorriso rassicurante della neoeletta presidente e ce ne andiamo convinti che le sfide lanciate dal rinnovato Consorzio saranno sicuramente vinte.

Jlenia Maria Gigante

FOCUS

# “Il Consorzio di bonifica va riorganizzato”

Ecco le proposte presentate da Coldiretti all'ente consortile Ugento-Li Foggi

**C**onsorzi di Bonifica: è giusto apportare tutte le necessarie modifiche ai piani di classifica, in modo tale da renderli conformi all'oggettiva realtà territoriale dei diversi comuni. È altresì sacrosanto rispondere al principio stabilito con i pronunciamenti della Corte di Cassazione a sezioni riunite in base al quale ci deve essere una correlazione diretta tra il contributo di bonifica e i benefici che l'opera di bonifica apporta all'immobile assoggettato a contributo. Ma è altrettanto necessario non far passare il luogo comune che i Consorzi di Bonifica siano degli inutili carrozzoni da cancellare.

Viceversa, sarebbe necessario, ed ormai improcrastinabile, riaffermare la strategicità di questi enti per il migliore utilizzo dell'acqua e della salvaguardia dei territori in modo più razionale e sostenibile, allo scopo di consentire una interazione fra rispetto dei requisiti della condizionalità da parte delle imprese ed azioni a valenza ambientale volte a favorire la diffusione di sistemi irrigui e di regimentazione delle acque coerenti con il bilancio idrico di bacino e lo stato vegetativo delle colture.

Non possiamo in alcun modo permetterci di ignorare il ruolo che avranno i Consorzi di Bonifica per garantire alle imprese agricole di ricevere pagamenti diretti per il “greening” e sfruttare le risorse per gli investimenti nei futuri piani di sviluppo rurale. In una recente proposta presentata dalla Commissione Europea per lo sviluppo rurale, attraverso gli investimenti in infrastrutture irrigue, è richiesta la dimostrazione che da essi derivi un risparmio di almeno il 25% della risorsa idrica; senza il concorso di sistemi collettivi di irrigazione questa dimostrazione non può praticamente essere data. Inoltre, la partecipazione ad enti di irriga-



zione collettiva e l'efficienza di tali enti sono condizioni essenziali per consentire alle imprese di dimostrare di aver assolto agli obblighi di condizionalità.

Ed è proprio sul recupero di efficienza del sistema consortile che la Coldiretti di Lecce ritiene di doversi concentrare di più. Concordiamo sul principio che i piani di classifica sono fatti per programmare il futuro e non per sanare il passato, e che in nessun caso è pensabile che i produttori agricoli possano farsi carico, in un momento come questo, di scelte improvvise che hanno contraddistinto la storia dell'ultimo decennio. Ma è anche necessario impegnarsi ad individuare e pianificare la migliore ristrutturazione organizzativa dei consorzi, ridisegnati nei nuovi comprensori di bonifica, valorizzando ogni possibile elemento di razionalità inteso a rendere proporzionale il costo per gli utenti ai benefici ricevuti.

Se è vero che gli incriminati piani di classifica, così come sono stati proposti, già riducono del 50% la superficie perimetrata, non vi è alcun dubbio che la macchina organizzativa vada rimodulata in ragione del principio che non è pensabile scaricare sull'utenza costi impropri, riconducibili ad inefficienze di sistema. È, infine, indispensabile che gli agricoltori non rinuncino mai alla necessità di una gestione unitaria del territorio. La stessa cosa è richiesta ai Comuni, diversamente un frazionamento spinto delle competenze produrrebbe solo guasti insanabili al territorio, sia in termini di dotazioni infrastrutturali sia in termini di disattivazione dei principali presidi di salvaguardia ambientale.

Ed ecco le osservazioni presentate da Coldiretti Lecce al Consorzio Ugento-Li Foggi, frutto della sintesi di una serie di incontri tenuti sul tema.

## Criteri adottati

Il piano stabilisce che i benefici da considerare corrisponde da un lato alla diversa misura del danno che viene evitato con l'attività di bonifica, o meglio del diverso rischio idraulico cui sono soggetti gli immobili, e dall'altro dai valori fondiari o redditi che vengono preservati. Nel caso di aree poste in prossimità di elementi di captazione e di convogliamento delle acque meteoriche è difficile pensare di assoggettare a contribuzione gli immobili che consentono di salvaguardare il valore fondiario e il reddito di altri, ma non il proprio, sottoposto ad un rischio idraulico e a danni ricorrenti che non fanno emergere alcun beneficio.

Sarebbe necessario, al riguardo, stabilire un “buffer” di esenzione indicando la distanza dell'immobile dall'opera di captazione o di naturale compluvio e dispersione idrica (canali, vore ecc.);

## 1. Beneficio per lo scarico nei canali consortili di acque reflue, di processo industriale e meteoriche

Premesso che l'individuazione del beneficio relativo agli scarichi deve essere considerato un elemento di difesa idraulica del comprensorio, si propone di individuare un coefficiente amplificativo nei casi in cui le portate immesse nella rete dei canali consortili siano effettuate con costanza da parte di enti e privati. Gli importi addebitati devono altresì tener conto della quantità dei reflui immessi nel-

la rete così come avviene nella gestione dei reflui urbani.

## 2. Dal piano di classifica al piano di riparto

Lo scopo del piano di classifica è proprio quello di ripartire, fra i proprietari degli immobili che traggono beneficio dalle attività consortili, le spese che il consorzio sostiene.

Riteniamo a questo riguardo indispensabile individuare modelli oggettivi che quantifichino un corretto dimensionamento ed una equa attribuzione delle spese di funzionamento del consorzio per il raggiungimento di tutti i suoi fini istituzionali e delle spese annualmente sostenute per l'esercizio della manutenzione delle opere pubbliche di bonifica. Il dato non deve risultare la conseguenza di una mera ripartizione di un “qualsiasi costo”, bensì deve diventare la risultanza di una gestione efficiente basata sulla elaborazione di centri di costo comparabili con le gestioni più efficienti riscontrabili a livello nazionale.

## 3. Infrastrutture non utilizzabili

La quantificazione del beneficio non può prescindere dalla reale disponibilità di infrastrutture efficienti e funzionanti. Sono state segnalate dai soci situazioni di difficile, se non impossibile, utilizzazione dei servizi pur in presenza di investimenti infrastrutturali realizzati, ma non completati, ed in alcuni casi posizionati male rispetto ad una possibile fruizione aziendale.

In conclusione, questa Federazione auspica che prima che i Piani di Classifica si traducano in Piani di Riparto, che la Regione provveda ad approvare una legge di definizione di una ristrutturazione vera dei consorzi che non vada a gravare con costi impropri sull'utenza, e che ponga le basi per un serio rilancio dell'attività di bonifica. ❁

**Benedetto De Serio**  
Direttore Coldiretti Lecce

# La vacanza in campagna prende il volo

Dall'assemblea di Terranostra, svoltasi nella Masseria Stali di Caprarica un "verdetto" positivo sull'ospitalità negli agriturismo del Salento

**S**ono 450.000 le presenze annue registrate nelle aziende agrituristiche pugliesi, con un volume d'affari di 15 milioni di euro. Si tratta di cifre considerevoli se si pensa che le strutture attive sono poco meno di 300. Ciò testimonia che il turismo pugliese non è solo mare, piuttosto volano per lo sviluppo di tutto il territorio, elemento di promozione del paesaggio, della cultura e degli stessi prodotti agroalimentari locali.

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

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

"L'agriturismo si conferma il vero motore della vacanza Made in Italy - ha dichiarato il presidente Nazionale di Terranostra, **Tullio Marcelli** - unico segmento in costante e continua crescita nel panorama dell'offerta turistica nazionale con il raddoppio dei viaggi. Sono raddoppiati gli italiani che hanno fatto le vacanze in Italia per motivi enogastronomici nel 2011 con circa 2,7 milioni di



*Cresce in modo esponenziale il numero di persone che scelgono la vacanza in campagna per usufruire della quiete e del cibo a "km0"*

viaggi svolti pari al 4,2 per cento. L'Italia è l'unico Paese al mondo che può contare anche sulla leadership europea nella produzione biologica e nell'offerta di prodotti tipici con ben 221 denominazioni di origine riconosciute a livello comunitario e 4.511 specialità tradizionali censite dalle regioni, mentre sono 504 vini a denominazione di origine controllata (Doc), controllata e garantita (Docg) e a indicazione geografica tipica (330 vini Doc, 56 Docg e 118 Igt)".

Molti di questi prodotti possono essere gustati in uno degli

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

L'offerta di attività ricreative e culturali è aumentata in misura crescente nel corso degli ultimi anni, rispettivamente del 26,5 e del 22,4 per cento. "Il turismo enogastronomico è un settore che in Italia vale 5 miliardi di eu-

8.000 agriturismi di Campagna Amica in Italia, ma anche acquistati nei 705 Mercati degli agricoltori di Campagna Amica e nelle Botteghe presenti su tutto il territorio nazionale dove si trovano percorsi enogastronomici, città del gusto, fiere e sagre territoriali che sostengono il settore.

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

ro - ha detto **Pietro Salcuni**, presidente della Coldiretti Puglia - e che anche in Puglia sta vivendo una fase positiva. Merito dei prodotti tipici, che costituiscono uno dei principali motivi di attrazione della nostra regione per i turisti, in particolare stranieri. È necessario, allora, valorizzare ulteriormente le eccellenze del nostro patrimonio per attrarre nuovi flussi di visitatori nei territori rurali e dare maggiore impulso all'economia e all'occupazione locale". Ed anche il Salento ha enormi potenzialità enormi. Ne è convinto il presidente di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccino**: «Abbiamo un territorio splendido - osserva - e dobbiamo riuscire a comunicarlo entrando direttamente in contatto con il cliente».

## L'iniziativa

# Un metro cubo di Salento a Luca Telese

## I prodotti di Coldiretti al vincitore del “Premio Rampino alla carriera”

Un “metro cubo” di Salento, un omaggio, saporito e simbolico, graditissimo a Luca Telese. È stato il giornalista de La7, volto e penna nota del giornalismo italiano a ricevere, il 22 giugno a Trepuzzi, il premio “Maurizio Rampino alla carriera” e il particolare dono pensato da Coldiretti, partner dell’iniziativa organizzata e promossa dal Comune di Trepuzzi e dall’associazione “Amici di Maurizio”, in collaborazione con La Gazzetta del Mezzogiorno, con il patrocinio e sostegno di Provincia di Lecce, Regione Puglia, Ordine Nazionale dei Giornalisti, Ordine dei Giornalisti di Puglia.

Un simbolico “metro cubo” e un sostanzioso paniere, con una considerevole quantità di prodotti del Salento, dall’olio al vino, dai formaggi ai prodotti da forno e un premio che, quest’anno, assume ancor più significato visto il tema del concorso giornalistico: “Il futuro a tavola: enogastronomia del Bel Paese tra eventi, itinerari del gusto, produzioni d’eccellenza e frodi”. Un concorso nazionale che, è da dire, va ritagliandosi uno spazio sempre più considerevole, confermato quest’anno dalla partecipazione di giornalisti di tutta Italia e delle più prestigiose testate ed emittenti televisive.

“Questo a riprova dell’interesse che l’argomento ha suscitato tra i giornalisti - commentano il direttore e il presidente di Coldiretti Lecce, **Benedetto De Serio** e **Pantaleo Piccinno**, soddisfatti per la riuscita dell’evento, che sottolineano come in questo periodo di crisi “l’identificazione del cibo con il territorio di provenienza è un valore aggiunto che i consumatori hanno dimostrato di apprezzare. E questo spiega il successo e la moltiplicazione dei Punti Campagna amica in tutto il Paese, dove si vendono i prodotti a chilometro zero, ma anche delle Botteghe di campagna amica, do-



*In alto Luca Telese, giornalista televisivo e della carta stampata, vincitore del “Premio Rampino alla carriera” 2012 che verrà assegnato venerdì 22 giugno a Trepuzzi; a destra un’immagine della scorsa edizione con Antonio Padellaro che riceve i prodotti offerti da Coldiretti*



ve si vendono prodotti dalla tracciabilità completa, tutti realizzati dai coltivatori diretti. Il cibo diventa sempre più ambasciatore della terra da cui proviene e gli agricoltori sono pronti a coltivare un rapporto sempre più stretto

con i consumatori, aprendo loro gli spacci aziendali, portando frutta, verdura, latticini ed altri prodotti freschissimi sulle bancarelle dei farmers market”.

Un tema, quello delle risorse agroalimentari, che va di pari pas-

so con lo sviluppo sostenibile del territorio, con la sua valorizzazione e la sua promozione, anche turistica. E anche in questo l’azione di Coldiretti sta assumendo, ogni anno di più, un ruolo più decisivo grazie ad una presenza capillare, e ad una costante attenzione a quello che accade, in molti settori. Nasce così il partenariato con il Premio giornalistico pensato per ricordare il giornalista della Gazzetta del Mezzogiorno scomparso prematuramente nel giugno del 2006. Iniziativa che lega, ed è questo il punto di forza del Premio, il ricordo del giornalista, del collega, dell’amico, Maurizio Rampino, a quelle che erano le caratteristiche della sua attività: l’indipendenza di giudizio, il coraggioso saper andare controcorrente e anticipare i tempi, il suo osservare quello che accadeva e saperlo riportare con puntualità e obiettività e, infine, l’impegno nella formazione degli aspiranti giornalisti. Consuetudine emozione quindi nella sala consiliare del Comune di Trepuzzi, dove il 22 giugno si è svolta la cerimonia di premiazione. E come è stato lo scorso anno per Antonio Padellaro, fondatore e direttore de Il Fatto Quoti-

diano, così per Luca Telese, sorpreso dal lato emozionale che contraddistingue la manifestazione, condita dagli immancabili ricordi di quel “magnifico generoso”, giornalista e amico, che era Maurizio Rampino. ☘



# 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

#### MALATTIA PROFESSIONALE

Si definiscono professionali quelle malattie contratte nell'esercizio di una attività e causate dal lavoro. Si differenziano dagli infortuni in quanto sono caratterizzate da una causa lenta, diluita nel tempo; questo fattore, rende difficilmente valutabile il momento di insorgenza della malattia, che si intende manifestata nel primo giorno di completa astensione dal lavoro a causa di essa. Qualora la malattia si manifesti dopo l'abbandono del lavoro, per data di manifestazione si assume la data di presentazione all'INAIL della denuncia di malattia professionale. Ai fini della tutela da parte dell'INAIL, è necessario dimostrare che l'attività professionale è stata la causa dell'insorgenza della malattia.

#### ONERE DELLA PROVA

In considerazione anche delle difficoltà di individuare una definizione valida di malattia professionale, era stato previsto il sistema della **lista chiusa**: la tutela assicurativa era cioè limitata alle malattie elencate in due apposite tabelle, una per l'industria, l'altra per l'agricoltura che indicavano quali malattie erano riconoscibili come professionali, le lavorazioni che potevano esserne stata la causa ed il periodo massimo di indennizzabilità dalla cessazione del lavoro.

Dal 1988 è stato introdotto il **sistema misto**: da tale data viene considerata malattia professionale qualsiasi malattia di cui sia provata la causa di lavoro. Pertanto, accanto alle malattie di cui alle vecchie tabelle - per le quali continua a vigere la presunzione d'origine - sono divenute indennizzabili tutte le malattie causate dal lavoro, per le quali se non comprese in tabella, **l'onere di provare l'origine lavorativa grava sul lavoratore**. Nel caso delle malattie non tabellate, dunque, il problema principale è quello di dimostrare l'avvenuta esposizione al rischio, con riferimento alle mansioni svolte, alle condizioni di lavoro, alla durata e all'intensità dell'esposizione. Lo sviluppo delle tecnologie e degli strumenti lavorativi che comportano anche una modificazione dei fattori di rischio, impongono un costante adeguamento delle tabelle delle malattie professionali. Le tabelle oggi in vigore sono state introdotte con il D.P.R. n. 336/94 ed hanno visto l'inserimento di nuove lavorazioni, l'ampliamento di altre già precedentemente previste, la scomposizione di alcune attività e l'eliminazione di altre che le moderne tecnologie hanno fatto scomparire. Con queste nuove tabelle il legislatore ha cercato anche di ridurre le fonti di contenzioso, correggendo alcune incertezze interpretative che erano presenti nella precedente formulazione e puntualizzando le previsioni delle precedenti tabelle, anche alla luce delle moderne tecniche di laboratorio, che permettono indagini più precise ed accurate. In particolare, si è cercato di ridurre al minimo i dubbi diagnostici, prevedendo specifiche situazioni cliniche, strumentali e di rischio lavorativo per tutte quelle patologie per le quali si poneva il problema di ponderare la consistenza concausale del fattore lavorativo. Riportiamo, di seguito, alcuni brevi cenni sulle malattie professionali maggiormente diffuse:

#### SORDITA' DA RUMORI

Malattia molto diffusa a causa dell'elevata rumorosità della maggior parte degli ambienti lavorativi dovuta alla meccanizzazione delle attività. Consiste in una riduzione della capacità uditiva tale da compromettere la percezione della voce di conversazione ed è provocata da una esposizione prolungata a rumori di intensità elevata. Il danno è irreversibile e si aggrava progressivamente se viene mantenuta l'esposizione alla sorgente rumorosa. Il limite temporale di indennizzabilità è di 4 anni dopo la cessazione dell'esposizione alle lavorazioni rumorose. Sono tabellate, attività quali le lavorazioni eseguite nel

settore metalmeccanico, nelle fonderie, nei lavori di carpenteria in ferro, falegnameria e lavorazione del marmo. Per il settore agricolo assume rilevanza per i trattoristi e tutti gli addetti a mezzi meccanici.

#### ERNIE E PROTUSIONI DISCALI DELLA COLONNA LOMBO SACRALE

La fonte di rischio di tale malattia potrebbe essere la conduzione abituale di trattori agricoli, la movimentazione manuale di carichi svolte in modo non occasionale e in assenza di ausili efficaci e posture incongrue.

#### PATOLOGIE DELLE SPALLE

La fonte di rischio di tali patologie potrebbe provenire da attività ripetitive e continuative con impegno funzionale delle braccia sopra il livello delle spalle come le potature, le legature, la raccolta in vigneti e oliveti.

#### SINDROME DEL TUNNEL CARPALE

La sindrome del tunnel carpale è la patologia del sistema nervoso più frequente ed è dovuta alla compressione del nervo mediano al polso nel suo passaggio attraverso il tunnel carpale. È stato dimostrato l'associazione di tale patologia con i lavori ripetitivi sia in presenza che in assenza di applicazione di forza elevata (mungitura, potatura, ecc.) prolungati e/o ripetitivi movimenti di flessione-estensione del polso, provocando un aumento della pressione all'interno del tunnel carpale. Nelle fasi iniziali della patologia, si manifesta con formicolii, sensazioni di intorpidimento o gonfiore alla mano prevalenti alle prime tre dita della mano e in parte al quarto dito, soprattutto al mattino e durante la notte e successivamente compare dolore irradiato anche all'avambraccio.

I lavoratori maggiormente a rischio sono gli agricoltori, allevatori, addetti ai settori manifatturiero, elettronico, tessile, calzaturiero, addetti al confezionamento pacchi, ecc.

#### PATOLOGIE DEL GINOCCHIO

Le borsiti per chi svolge o ha svolto lavorazioni con appoggio prolungato del ginocchio e le meniscopatie degenerative o tendinopatie del quadricipite in presenza di movimenti ripetuti del ginocchio o mantenimento di posture incongrue sono state inserite tra le malattie professionali tabellate: sono patologie frequenti fra coloro che svolgono la semina o raccolta di frutti od ortaggi da terra, viticoltori ed in genere coloro che sono costretti all'utilizzo prolungato della gamba come punto di appoggio per far leva su attrezzi dal lavoro.

#### EPICONDILITE

Collegabile a lunghi periodi di attività lavorativa che comporti abitualmente una forte stretta della mano associata a movimenti di pronazione o flessione-estensione dell'avambraccio.

#### TENDINITI DELLA SPALLA, DEL GOMITO, DEL POLSO E DELLA MANO

Sono malattie tabellate se coloro che ne risultano affetti svolgono lavorazioni, in modo non occasionale, che comportano movimenti ripetuti, posture incongrue ed impegno di forza: sono patologie frequenti fra coloro che svolgono la raccolta di frutti pendenti, la cernita di frutta e verdura, ecc. per beneficiare della presunzione legale d'origine, il riconoscimento deve essere richiesto entro 1 anno dall'abbandono della lavorazione che ha dato origine alla malattia.

#### ARTROSI VERTEBRALI, DISCOARTROSI, ARTROSI ARTICOLARI

Sono collegabili a lunghi periodi di attività come trattorista, gruista, addetto a macchine movimento terra.

*Il nostro Patronato mette a disposizione degli assistiti i medici e i legali per analizzare con ocularità tutte le situazioni che possono portare all'insorgenza di una malattia professionale, in modo che possa essere indennizzata correttamente dalla sede INAIL: pertanto chi avesse bisogno di una consulenza per quanto esposto, può rivolgersi all'Ufficio Provinciale o alle sedi zonali.*





Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



## Ultimatum per l'accatastamento dei fabbricati

Si è già parlato abbondantemente della disciplina dei fabbricati rurali, ma in questa sede vogliamo ricordare le **prossime scadenze per la loro regolarizzazione**.

Il **decreto sviluppo del 14 settembre 2011**, pubblicato nella *G.U. n. 220 del 21 settembre 2011*, ha stabilito i criteri per l'attribuzione del classamento agli immobili per i quali sussistono i requisiti di ruralità. Il decreto stabilisce:

**art.1** - Sono attribuite le *categorie A/6 e D/10*, rispettivamente alle unità immobiliari ad uso abitativo e a quelle strumentali all'attività agricola, per le quali sussistono i requisiti di ruralità ai sensi dell'art. 9 del D.L. n.557/93, secondo il quale viene 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).

Viene istituita la *classe "R"*, senza determinazione della *rendita catastale*, per le unità immobiliari ad uso abitativo, censite nella categoria A/6, e utilizzate come abitazione principale del coltivatore diretto o imprenditore agricolo professionale, o da loro familiari.

La rendita catastale per le unità immobiliari strumentali all'attività agricola, censite nella categoria D/10, è determinata per stima diretta.

**Art. 2** - Per i fabbricati già censiti nel catasto edilizio urbano, la domanda di variazione della categoria catastale per l'attribuzione della categoria A/6 e D/10 e l'autocertificazione devono essere redatte in conformità ai modelli A, B e C allegati al decreto e di cui un fac simile è riportato alla fine di questo articolo. La documentazione deve es-

sere presentata agli uffici territoriali dell'Agenzia del Territorio in via informatica o in forma cartacea, direttamente agli sportelli o tramite raccomandata con ricevuta di ritorno.

La domanda di variazione è presentata ai fini dell'attribuzione della categoria A/6 classe "R" anche per le unità immobiliari urbane ad uso abitativo già censite e classificate con categoria A/6.

Oltre alla domanda, deve essere allegata 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 e l'autocertificazione**, sottoscritte dal proprietario dell'immobile o da chi ne possiede un diritto reale di godi-



mento (ricordiamo che i diritti reali sono l'usufrutto, l'uso, l'enfiteusi e al superficie), **dovranno essere presentate in duplice copia**, non solo **per i fabbricati già censiti**, ma anche **per quelli di nuova costruzione o per quelli che hanno perso i requisiti della ruralità**.

**Art. 4** - L'ufficio provinciale territorialmente competente verifica la sussistenza dei requisiti di ruralità, finalizzata alla convalida della autocertificazioni, nonché al riconoscimento dell'attribuzio-

ne della categoria catastale A/6, classe R, o D/10.

Al fine di agevolare le attività di verifica, le Agenzie del Territorio rendono disponibili ai comuni, sul portale per i comuni gestito dalle stesse agenzie, le domande di variazione presentate.

**Il termine previsto per la consegna delle domande di variazione è fissato al 30 giugno 2012.**

L'attribuzione delle categorie catastali rurali sono di sicuro vantaggio ai fini del pagamento dell'imposta municipale unica (IMU) in vigore da quest'anno; infatti, per i fabbricati iscritti nella categoria A/6, classe "R", e per i fabbricati iscritti nella categoria D/10 si scontano aliquote

**rie catastali rurali. Molte volte non esiste una convenienza economica nel richiedere i requisiti rurali, in quanto le rendite dei fabbricati rurali strumentali sono molto elevate e si rischierebbe di pagare un'imposta di gran lunga superiore a quella che si pagherebbe con le vecchie rendite.**

**I nostri uffici Coldiretti hanno il personale interno che potrà fornire a tutti la consulenza professionale e potrà seguirvi sin dalle fasi istruttoria delle domande.**

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**.

Ricordiamo, inoltre, che esiste un risvolto fiscale non poco trascurabile; infatti, poiché i requisiti sono riconosciuti per i cinque anni precedenti alla presentazione della domanda, oltre all'imposta ICI per questi fabbricati (in quanto esenti per legge) 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.

I modelli delle domande di variazione sono disponibili presso la Coldiretti Lecce. ☘

## NOTIZIARIO TECNICO

# Dalla ricerca nasce la mozzarella ovi-caprina

Lo scorso ottobre 2010, cinque imprese agricole e zootecniche pugliesi (De Iacovo Raffaele e Dell'Orco Leonardo di Laterza (Ta), "Le Sarei" di Andrea Alessandro Camassa di Melendugno e le aziende agricole Pulimeno Carlo e Pulimeno Salvatore di Corigliano d'Otranto, nella nostra provincia di Lecce) condotte da giovani imprenditori, scelte e coordinate dalla Coldiretti Puglia e dal Comitato Reg. di Giovani Impresa Coldiretti Puglia, nell'ambito dell'attività di supporto all'innovazione in agricoltura fortemente voluta dall'Organizzazione a livello nazionale e territoriale, in collaborazione con la sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari e del Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale ed Ambientale, dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro, hanno avviato un progetto per la messa a punto di Schemi Tecnologici per la Produzione di Mozzarella di Latte ovi-caprino (S.Te.P.Mo.L.).

Le attività di ricerca e sperimentazione, finanziate dal Ministero delle Attività Agricole e Forestali (Mipaaf), sulla base della procedura concorsuale, D.M. 5 agosto 2009, contribuiranno a valorizzare la tradizionale offerta lattiero-casearia pugliese e a salvaguardare un patrimonio di biodiversità, caratterizzato dall'allevamento ovi-caprino, la cui pratica è in fase di progressivo abbandono, soprattutto nelle aree di localizzazione delle aziende (Alta Murgia e Salento).

A livello aziendale, il beneficio atteso consisterà nella possibilità di trattenere una parte del valore aggiunto, che attualmente matura a valle della filiera, realizzando un prodotto ad alta resa (fino al 25%) e a rapido ciclo economico, minimizzando il rischio tecnologico ("realizzo" immediato, senza rischi connessi alla stagionatura). Inoltre si potrà rispondere alla sempre crescente preferenza dei consumatori verso il prodotto fresco, considerato di più elevata qualità nutrizionale

(minore apporto calorico), organolettica (sapori più delicati, percezione di freschezza) e di servizio (prodotti easy-to-use e versatili).



La partnership pubblico-privata curerà la sperimentazione sull'intera filiera produttiva: a) studio delle relazioni tra gestione degli allevamenti e qualità del latte, analizzando le caratteristiche della materia prima dal punto di vista microbiologico, chimico-fisico e biochimico; b) valutazione delle tecniche di caseificazione tradizionali adottate presenti nelle aziende per valorizzarle, innovandole e mettendole in sicurezza; c) realizzazione di prove di micro-caseificazione in laboratorio per definire gli schemi tecnologici per produrre mozzarella ovi-caprina, da trasferire successivamente su scala aziendale; d) produzione in azienda del prodotto e sua caratterizzazione mediante analisi di laboratorio, ivi compresa la valutazione della shelf-life; e) studio del confezionamento di prodotto in liquidi di governo innovativi, in grado di preservarne il più a lungo possibile le caratteristiche sensoriali nel rispetto della sicurezza igienico-sanitaria.

Le strategie tecnologiche previste presentano interessanti spunti di innovatività ed utilità per l'intero settore produttivo ovi-caprino pugliese.

Ad oggi, infatti, la produzione regionale di formaggi di capra e di pecora risulta caratterizzata esclusivamente da formaggi a pasta dura o semi-dura, a ciclo di

stagionatura medio-lungo o ad "asciugatura forzata", come il "Canestrato Pugliese" Dop ed il Cacioricotta. La gamma del fresco è invece quasi assente, e si compone della giuncata (detta talvolta "primo sale") e, in alcuni rari casi, della scamorza, prodotti per i quali vanno ancora ricercate soluzioni adeguate per migliorarne la qualità e la sicurezza.

Potenzialmente la tipologia delle paste filate offre migliori garanzie igieniche rispetto ai normali formaggi freschi, per la presenza di un processo termico (la "filatura") che esercita un'azione parzialmente risanante. Tuttavia la particolare composizione del latte dei "ruminanti minori" determina alcune difficoltà nella lavorazione, in quanto i coaguli acidificanti che si ottengono hanno proprietà reologiche diverse da quelle dei corrispondenti coaguli vaccini. In particolare, hanno una diversa attitudine alla filatura e presentano una tendenza all'"indurimento" in fase di raffreddamento.

La consolidata esperienza maturata dal gruppo di ricerca sarà funzionale alla soluzione di tali problematiche.

Ad oggi, il gruppo di ricerca sta concludendo lo studio della materia prima e le prove di micro-caseificazione in laboratorio sul latte invernale, da replicare poi sul latte primaverile al fine di analizzarne la variabilità igienico-compositiva, per mettere a punto i protocolli tecnologici più adatti da trasferire su scala aziendale.

Entro il mese di febbraio 2012 saranno effettuate le prime valutazioni sensoriali attraverso panel test specializzato ed entro la prossima primavera saranno organizzati incontri ristretti tra operatori per condividere le tecnologie messe a punto.

La sinergia pubblico-privata, abilmente supportata da Coldiretti Puglia in fase di presentazione del progetto, si avvarrà inoltre del sostegno del Distretto Tecnologico Agroalimentare della regione Puglia, D.A. Re. Scrl, che fornirà soluzioni adeguate per promuovere modalità e tecniche per la futura commercializzazione del prodotto.

Proprio sul fronte commerciale, il prodotto sarà inserito nella rete di vendita diretta di *Campagna Amica*, iniziativa della Coldiretti nata dalla esigenza di far incontrare i produttori ed i consumatori nei Mercati e nelle Botteghe senza alcuna intermediazione, dove forte è la comunicazione circa qualità e territorialità dei prodotti della filiera agricola tutta italiana.

Il D.A. Re. Scrl si occuperà, inoltre, della diffusione del Know-how prodotto nel corso del progetto, al fine di favorire il trasferimento tecnologico verso altre aziende del comparto e creare una rete di scambio di informazioni che rafforzi la collaborazione Università - imprese. Nel complesso, queste opportunità potranno incrementare l'interesse verso forme di produzione consorziate e "motivare" ulteriormente gli allevatori ad attingere a nuove prospettive e nuove idee per proseguire sulla strada del miglioramento aziendale. ☘

## L'angolo dell'agronomo

# Produttori d'olio, senza terre di proprietà

Una proposta per i giovani che si vogliono cimentare nella creazione dell'extravergine



di ANTONIO BRUNO\*



La paralisi strutturale del settore olivicolo vede già in alcuni imprenditori agricoli, pionieri del Salento leccese, un rinnovamento consapevole. I nuovi olivicoltori salentini sanno che oggi è fondamentale coniugare tradizione ed innovazione in un “modello produttivo del Salento” che non può prescindere dai valori della qualità, tipicità, legame con il territorio e la sua cultura.

C'è la possibilità che alcuni giovani si possano affiancare a questi pionieri? Quali azioni devono essere intraprese da questi giovani per orientare il sistema olivicolo verso produzioni competitive e di qualità, e per sostenere e dare soluzioni di ottimizzazione tecnica e tecnologica a quelle coltivazioni che rivestono tuttora un importante ruolo paesaggistico, elemento questo che deve continuare ad essere parte caratterizzante del “modello di sviluppo sostenibile del Salento leccese”? Ciò che mi porta a suggerire ai giovani di intraprendere in olivicoltura sono due fatti: uno è la consapevolezza che i pregi alimentari e salutistici dell'olio di oliva sono sempre meglio conosciuti e più largamente apprezzati, l'altro fatto è che la coltivazione dell'olivo va estendendosi nel mondo. Possiamo dedurre che i consumi complessivi aumenteranno e che su un mercato globale, maggiormente consapevole ed esigente, la competizione sarà più agguerrita.

L'Enogatronomo Luigi Veronelli nel 2001 scriveva: “Ciascuno avverte. È in corso un epocale mutamento sociale. Coinvolge appieno l'agricoltura. Il divenire, per molti aspetti rivoluzionario, del comparto olio d'oliva è già iniziato. È sostenuto dalle persone che hanno lavorato e lavorano per la qualità e l'onestà. Con i vecchi criteri si potrebbe fare al massimo un olio onesto. Con le tecniche mirate alla qualità e non come succe-

deva antan (d'un tempo n.d.r) alla quantità, sarà invece possibile fare oli d'eccellenza”.

Enrico è andato a Perugia e s'è preso la Laurea in Agraria. È uno dei tanti giovani che hanno fatto la valigia dopo il diploma e si sono abituati a una città diversa da Lecce. Mi ha detto che è stato davvero bello stare in Umbria. Ma poi prima della Laurea Magistrale, che vuole fare a Bologna, eccolo che s'avventura nell'estate del Salento leccese per capire cosa possano divenire le conoscenze, le ricerche e le professionalità acquisite a Perugia in questa penisola salentina.

“Ma di cosa posso occuparmi nel Salento?” Me lo chiede con quegli occhi di chi ha passato le sonni “Notti prima degli esami” sui libri per imparare ciò che dai nostri avi ai giorni nostri è stata l'agricoltura. Gli racconto che è vero quello che gli hanno detto, infatti l'olivo vegetava spontaneo circa 6.000 anni fa, nella regione compresa tra i rilievi a sud del Caucaso e ad ovest dell'altopiano iraniano, e che è altrettanto vero che a coltivarlo ci pensarono popoli semitico-camiti. Enrico mi fa subito presente che l'Olea europaea sativa dall'Oriente raggiunse quello che Fernand Braudel chiamò, non a caso, il “mare degli oliveti”, ovvero il nostro Mediterraneo, giungendo prima in Grecia, quindi sulle coste africane e, infine, nella penisola iberica e italiana. “Si fa presto a leggere la storia dell'olivo”, mi dice con quel suo fare di giovane fuori dagli schemi, “...ma io non possiedo nemmeno un metro quadrato di terra e soprattutto non ho a disposizione un albero di olivo...”

Già Enrico è convinto, come la maggior parte dei suoi coetanei, che per produrre olive che possono essere trasformate in olio, sia essenziale possedere un oliveto. Invece no. Non c'è nessuna necessità di avere la pro-

prietà di un oliveto per produrre olio. Lo guardo negli occhi che si sono persi in questa affermazione e gli dico che il verde del nostro bel Salento leccese è quello degli oliveti, quelli che circondano i 100 Comuni e che danno i frutti da cui si ricava il nostro pregiato olio d'oliva. L'extra vergine d'oliva di qualità non lo trovi sui banconi della grande distribuzione organizzata e soprattutto non lo trovi a al prezzo di 3 euro.

Si tratta di produrre olio d'oliva d'eccellenza da vendere a 10 Euro al litro! Enrico mi chiede come possa farlo senza un metro quadrato di terra e io gli sciorino questi dati che puoi leggere anche tu e che spero ti facciano prendere in considerazione l'idea di divenire “Produttore d'olio d'oliva d'eccellenza”. Per prendere in affitto un ettaro di oliveto a Lecce (località Frigole) ti servono 200 euro l'anno. Avrai 200 alberi di olivo. Ogni albero ti darà almeno 60 chili di olive. Gli alberi di leccino e di cellina ti vedranno protagonista della raccolta a partire dal primo ottobre e avrai una resa del 9-12%. L'ogliarola leccese la raccoglierai invece a fine ottobre e avrai una resa dal 14 al 18%.

Enrico mi ha chiesto se deve fare tutto da solo. Io gli ho risposto che è meglio organizzarsi partendo da 4 persone che riescono a raccogliere utilizzando gli agevolatori con le reti 8 quintali di olive in sei ore. Poi noleggi un frantoio mobile che ti lavora quegli 8 quintali di olive impiegandoci 8 ore e con una spesa di 180 euro. Oppure ci si può rivolgere al frantoio più vicino che garantisca il tempismo necessario per la molitura ed i costi si abbassano a 8-10 Euro al quintale di olive.

Ma c'è da tenere presente che l'oliveto va coltivato. Ci vogliono 5 interventi con il Rame (gemma ferma gennaio; ripresa vegetativa marzo; prefioritura aprile - maggio; al-

legazione giugno e ingrossamento frutto luglio - agosto) quantità 2 chili e mezzo 27 euro per intervento. Quindi per i 5 interventi ci vorranno 135 euro. 5 interventi Idroflore (titolo 35 - 5 - 8) ci vogliono 5 euro ad intervento. Quindi in totale 25 euro. Sempre nello stesso intervento si utilizzerà Sinergon 2000 amminoacidi (azoto organico) 2 chili per ettaro 12 euro al chilo. Che per 5 interventi fanno 150 euro. Antiparassitario per le due generazioni di tignola (antofaga e carpofaga) Pirinex ME 2 litri ad ettaro (fioritura allegazione e ingrossamento frutto) ogni intervento 2 litri al litro 13 euro. Che per 3 interventi fanno 78 euro. Poi si dovranno acquistare 4 Agevolatori che a 1000 euro l'uno fanno 4000 euro e una Trattatrice che costa 15mila euro con pompa irroratrice inclusa.

Quanto abbiamo speso in un anno? Ecco il calcolo in euro: Affitto oliveto 200, Trattamenti Rame 135, Idroflore 25, Sinergon 2000 150, Pirinex ME 78, Frantoio mobile 1980. Totale 2568. C'è da rilevare che per il primo anno c'è da fare un investimento di 19mila euro per l'acquisto della trattatrice, degli agevolatori e dell'irroratrice. Ma questo capitale rimarrà a disposizione per almeno 5 anni. Se prevediamo una resa media del 15% e una vendita di questo olio d'oliva d'eccellenza a 10 euro al litro avremmo dai 200 olivi 1.800 litri di olio d'oliva d'eccellenza che venduto a 10 euro al litro darebbe 18mila euro.

Enrico mi guarda incredulo. Poi mi dice “si può davvero vivere affittando oliveti se poi riesci a vendere l'olio d'oliva d'eccellenza”. Io non gli rispondo, aspetto che a dirmi come stiano effettivamente le cose sia lui dopo che l'avrà fatto. ☘

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

# L' "Agricoltura" seduce i più piccoli

## Un plotone di giovanissimi ha seguito la lezione di fine anno del progetto "Masserie didattiche" nel Parco Perotti a Bari

Chi, nei sogni di bambino, non ha desiderato fare una lezione in campo aperto giocando con i fili di erba e scoprendo le bontà della natura? Il sogno si è realizzato per i giovani studenti della scuola paritaria Montessori "Nicoletta Lefons" di Lecce che, lo scorso 31 maggio, hanno partecipato alla lezione conclusiva di "Agricoltura" in seno al progetto "Masserie Didattiche di Puglia" promossa nell'ambito delle iniziative della Fondazione Campagna Amica di Coldiretti.

Il gruppo di giovanissimi consumatori leccesi (dai sei ai nove anni) si è mischiato nella folla dei mille studenti delle scuole materne ed elementari, provenienti da tutta la Puglia, che ha colorato il prato del Parco Perotti a Bari trasformato per l'occasione in una "masseria di eccezione". Sul grande palco allestito gli studenti si sono esibiti in recite, canti e balli ispirati ai temi di Campagna Amica, presentando il lavoro svolto da ogni classe nel corso dell'anno scolastico sugli argomenti appresi durante le degustazioni guidate presso le masserie agrituristiche: tecniche di coltivazione, preparazione dei prodotti agricoli, la loro bontà e salubrità alimentare. Nei nove laboratori allestiti per la lezione sul campo i bambini hanno potuto realizzare



ancora meglio il percorso che compie un alimento dal campo alla tavola: dalle api al miele, dal latte alle mozzarelle, dal grano al pane, dagli agrumi alle maschere di bellezza, dall'olio extravergine di oliva alle creme e ai saponi, dalla frutta e dagli ortaggi alle marmellate e ai sottoli, oltre alla tosatura in diretta e all'educazione agli odori delle erbe aromatiche. Non è mancato, poi, il momento di degustazione delle prelibatezze di Puglia: per pranzo le aziende agrituristiche di Terranostra Puglia, associazione agrituristica della Coldiretti, hanno offerto i piatti tradizionali della cucina pugliese.

In questo modo è stato possi-

bile valorizzare la funzione educativa delle imprese agricole ed agrituristiche che si aggiunge alla tradizionale funzione produttiva di beni, alla funzione protettiva dell'ambiente rurale e alla funzione turistico-ricreativa, volta alla fruizione del paesaggio naturale. L'obiettivo del progetto "Masserie Didattiche" ideato dalla Coldiretti, infatti, intende costruire l'identità del futuro consumatore valorizzando il territorio rurale e consolidando il legame con le radici territoriali. "L'educazione alimentare è determinante - ha commentato il Presidente della Coldiretti Puglia, Pietro Salcuni - soprattutto per le giovani genera-

zioni può aiutare i giovani consumatori a tutelarsi da frodi e sofisticazioni che purtroppo colpiscono il settore agroalimentare pugliese, tanto ricco di eccellenze e tanto soggetto ad attacchi degli 'agropirati'. In questo ambito si inserisce pienamente l'educazione alimentare e con essa i prodotti regionali tipici e di qualità, l'agricoltura biologica ed ecocompatibile, il recupero delle migliori tradizioni eno-gastronomiche, le vie dell'olio, del vino e del ciliegio, tutte situazioni strategiche che si fondano sul rapporto diretto tra impresa agricola e cittadino-consumatore che la Coldiretti è da tempo impegnata a promuovere e sviluppare con il Progetto "Educazione alla Campagna Amica".

Questo anno la Coldiretti si è prefissa un'ulteriore obiettivo: con l'iniziativa ha potuto raccogliere fondi da devolvere alle scuole delle aree rurali terremotate dell'Emilia, ricevendo l'approvazione del Presidente del Consiglio regionale, Onofrio Introna, dell'Assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, Dario Stefano, dell'Assessore allo Sport, Elio Sannicandro e dell'Assessore alle Attività Produttive, Francesco Albore, partecipi dell'evento.

*Jlenia Maria Gigante*

### 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 luglio)



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