



## Una legge contro gli oli contraffatti

**Pantaleo Piccinno: "Un passo in avanti per difendere l'extravergine di qualità"**

“**L'** esigenza di non mortificare le legittime aspettative di reddito e di dignità degli olivicoltori salentini e italiani attraverso una norma che fosse in grado di ostacolare le attività fraudolente e le pratiche commerciali scorrette nell'ambito della filiera degli oli extravergini di oliva, trova un primo importantissimo riscontro nell'approvazione dei provvedimenti contenuti nel Decreto di Sviluppo al Senato.” Il presidente della Coldiretti di Lecce, **Pantaleo Piccinno**, così commenta l'esaltante risultato ottenuto a seguito della battaglia di Coldiretti, ad ogni livello, in stretta e leale collaborazione bipartisan con un manipolo lungimirante di parlamentari tra i quali prima firmataria la senatrice pugliese **Colomba Mongiello** ed il presidente della Commissione Agricoltura del Senato, **Paolo Scarpa Bonazza Buora**.

L'approvazione della norma giunge in un momento assolutamente drammatico per le produzioni olivicole di qualità realizzate nella nostra regione, proprio in condivisione della mancanza di trasparenza che, oltre a non consentire una leale concorrenza fra le imprese, penalizza il consumatore finale in ordine alla autenticità del prodotto ed alla leggibilità delle informazioni contenute in etichetta. Sulle bottiglie vendute nella distribuzione è quasi impossibile leggere le scritte che indicano la provenienza degli oli e spesso l'extravergine ottenuto da olive straniere è venduto con marchi italiani che ripor-

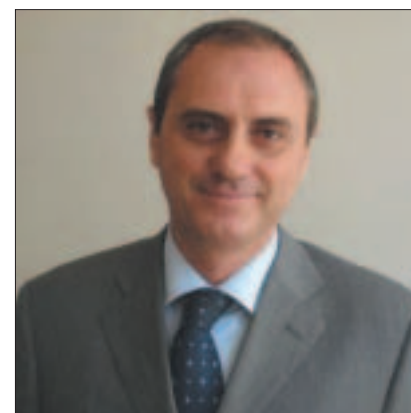


tano immagini che richiamano ingannevolmente una italianità del prodotto che non c'è.

“Ma l'aspetto più importante – rileva **Benedetto De Serio**, direttore di Coldiretti Lecce – sta nell'aver introdotto all'articolo 43 comma 1 bis, una norma che stabilisce che per essere italiani gli oli extravergini devono possedere un contenuto di metil esteri e alchil esteri degli acidi grassi minore o uguale a 30 mg/kg. Il limite attuale – sottolinea De Serio – di 75 mg/kg, ha consentito la circola-

zione di oli provenienti dalla lavorazione di olive di bassa qualità e spesso andate a male; ma soprattutto ha reso impossibile attribuire a oli non di origine italiana di spacciarsi come tali.” Il risultato, secondo Coldiretti Lecce, è che nell'ultimo decennio sono aumentate le importazioni complessive di oli d'oliva che hanno drammaticamente impoverito gli olivicoltori pugliesi che producono qualità.

In conclusione, secondo il presidente della Coldiretti di Lecce, Pantaleo Piccinno, con



In alto, il presidente di Coldiretti Lecce, Pantaleo Piccinno, impegnato in prima linea nella difesa della qualità del "made in Salento"

l'approvazione di questa norma, equa e innovativa, si offre distintività vera all'olio extravergine di qualità del Salento; si aprono nuove prospettive al suo olio vergine di qualità superiore che potrà finalmente competere ad armi pari con il falso extravergine di bassa qualità di cui sono pieni gli scaffali della Grande Distribuzione; viene concretamente dato riscontro e valore al contributo all'iniziativa sindacale che Coldiretti Lecce ha saputo offrire a difesa del territorio.

### Bilancio

**I primi dati della campagna olivicola**



■ a pagina 2

### Tavola rotonda

**Burocrazia più snella per il settore vitivinicolo**



■ a pagina 4

### Riconoscimento

**I vini del Salento nell'olimpico italiano**



■ a pagina 5



## IL BILANCIO

# Extravergine, partenza col botto

*I primi dati della campagna olivicola 2012 non deludono le aspettative ed il Salento si candida a diventare laboratorio nazionale del settore*

Un quadro del panorama olivicolo pugliese tutt'altro che scoraggiante quello dipinto dall'Osservatorio Economico di Unaprol. La superficie investita ad olivo, secondo gli ultimi dati Istat (2010) è di 374.450 ettari, pari al 32% del totale investito in Italia. Circa l'11% di tale superficie è coltivata con metodi di produzione biologica, rappresentando circa il 25% a livello nazionale). Il numero di aziende olivicole è pari a circa 267 mila unità, il 22% del totale delle aziende olivicole in Italia ed il 30% delle aziende presenti nel mezzogiorno.

Rispetto alla dimensione regionale, la superficie investita è così ripartita: Bari 26%, Lecce 24%, Brindisi 17%, Foggia 14%, Taranto 10% e Barletta - Andria - Trani 8%.

Sono presenti in Regione cinque Dop, rispettivamente nelle province di Brindisi (Collina di Brindisi), Foggia (Dauno), Bari (Terra di Bari), Lecce, Taranto e Brindisi (Terre d'Otranto), Taranto (Terre Tarantine). L'olivicoltura pugliese è caratterizzata da una vasta gamma di varietà, si arriva a contarne circa 53. Sul territorio regionale sono presenti le varietà con maggiore consistenza in termini di superficie occupata. La principale è la "Coratina" che occupa una superficie di circa 90.000 ettari (pari all'8% del totale nazionale), seguono in ordine di importanza l'"Ogliarola Salentina", la "Cellina di Nardò" e l'"Ogliarola Barese".

Una realtà molto interessante, in considerazione dei positivi orientamenti mostrati dalla domanda in questi ultimi anni, è quella delle olive da mensa. In questo comparto, la Puglia riveste un ruolo importante, dal momento che copre mediamente circa il 20% della produzione nazionale.

Le zone maggiormente vocate alla produzione di olive da mensa sono quelle delle province di Bari e Foggia. Nella provincia di Foggia è dominante la varietà "Bella di Cerignola" caratterizzata dalla Denominazione di origine protetta e diffusa in maniera particolare nel comprensorio del Comune di Cerignola, mentre nel Barese è diffusa la cv "Sant'Agostino" in particolare nei Comuni a nord della provincia. Da non trascurare altre varietà che seppure a duplice attitudine presentano una potenzialità alta da mensa interessante, anche in termini di qualità, come ad esempio la "Peranzana" e la "Cellina di Nardò" e altre cultivar locali.

In generale, i quantitativi medi di produzione annua nella Regione sono così distinti: oli extravergine (40-45%), Oli vergini (30-35%) Oli lampanti (tra il 25% e il 30%). Nella campagna 2008/2009 in Puglia risultavano attivi circa 1000 frantoi.

In Puglia, l'industria della trasformazione ha indubbiamente avuto un miglioramento generale in termini di ammodernamento e razionalizzazione degli impianti di trasformazione, ma

subisce ancora alcuni ritardi e criticità legate alla frammentazione che la caratterizza e alla debolezza organizzativa e di coordinamento.

## Azioni di miglioramento della filiera

Punti di forza: presenza d'ampie aree vocate alla produzione d'oli di qualità; elevate possibilità di differenziazione dell'offerta, grazie alla pre-



*L'olivicoltura del Salento ha le carte in regola per diventare il punto di riferimento nazionale sia per la quantità che per la qualità della produzione*

senza di diverse olivicolture; notevole valore storico, sociale e paesaggistico della coltura che può dare un forte contributo allo sviluppo del turismo rurale; disponibilità d'innovazioni di prodotto e di processo; ampio bacino d'approvvigionamento; qualità professionali ed elevata capacità produttiva nella fase di trasformazione.

Punti di debolezza: ridotta dimensione delle aziende; oliveti obsoleti e scarse possibilità d'irrigazione; variabilità della produzione, specie nel bacino centro-meridionale della regione; limitato ruolo delle cooperative e dei consorzi nella commercializzazione; dipendenza delle aziende dai sussidi e dagli aiuti comunitari (non autonomia).

Opportunità e azioni da conseguire: le opportunità di espansione che la filiera olivicola-olearia pugliese è in grado di esprimere sono supportate, nel particolare, dalla presenza di aree vocate alla produzione di alta qualità, la possibilità di differenziare l'offerta grazie alla presenza di un rilevante numero di varietà autoctone, oltre alla presenza di più Dop all'interno di un'areale relativamente delimitato. Questi punti di forza sono ulteriormente rafforzati dall'esperienza acquisita nella formulazione di "blend" che meglio rispondono alle esigenze del consumatore moderno, oltre alle tec-

nologie innovative che sono sempre più utilizzate.

In sintesi, le azioni di miglioramento della filiera olivicola come programmate a vari livelli delle politiche regionali sono così riassumibili: miglioramento della qualità della materia prima, attraverso la razionalizzazione della difesa e della coltivazione dell'olivo e creazione di reti di monitoraggio e di assistenza tecnica; Sviluppo del-

si è verificato un aumento dei prezzi all'ingrosso, sia con riferimento agli extra, ai vergini ed ai lampanti. Per queste ragioni si prevede che, per questa campagna, ci sia un orientamento diverso da parte delle imprese scongiurando fenomeni di abbandono degli oliveti, provocato dalla scarsa remunerazione del prodotto. Sul fronte dei prezzi c'è da registrare un nuovo virtuosismo da parte del sistema delle imprese salentine soprattutto quelle che hanno capacità di affrontare i mercati.

L'olio novello di qualità ed origine certa, appena prodotto, viene scambiato nel canale della filiera corta e della vendita diretta con prezzi non inferiori ai 5 litro. La domanda in aumento di questo prodotto di qualità, sta alimentando nel Salento il fenomeno del turismo dell'olio in zone particolarmente vocate. Tale fenomeno sta determinando una nuova stagionalizzazione del turismo, con la crescita di quello eno-oleo-gastronomico, con riflessi positivi per l'intero tessuto economico provinciale. I prezzi del prodotto sfuso della filiera corta si discostano sensibilmente dal sistema di rilevazione delle Borse Merci che si riferisce a produzioni di massa indistinte e non tracciate.

La domanda di alta qualità ha spinto anche nel Salento molte imprese e frantoi ad anticipare l'avvio delle operazioni di raccolta e molitura. Quest'anno ha battuto ogni record il frantoio Forestaforte di Gagliano del Capo, estremo lembo meridionale del Tacco d'Italia, che ha avviato l'attività il 29 settembre scorso. La qualità dell'olio extra vergine di oliva salentino vince la crisi. C'è, infatti, un clima di attesa positivo tra il sistema delle imprese che producono alta qualità tracciata dal sistema Unaprol.

"Il Salento può candidarsi a pieno titolo a diventare il laboratorio dell'olivicoltura nazionale per oggettive potenzialità dell'infrastruttura olivicola in termini di quantità, qualità e varietà", osserva il presidente di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno**. "Il Salento - ha poi aggiunto - ha la capacità di creare relazioni tra produzioni, territori diversi e turismo dell'olio orientato verso la distintività dei territori". Dalla valorizzazione degli oliveti monumentali, alla esaltazione della tipicità della Dop; dalla razionalizzazione e modernizzazione dei sistemi di conduzione dei nuovi impianti di oliveto e di strutture di trasformazione; alla capacità di innovazione attraverso la ricerca; ai nuovi mercati per le olive da tavola, all'utilizzo di olive e olio in pasticceria con prodotti come Olivotto, Cioccolio, Pantalento. Da tutto questo - conclude Piccinno - dipenderà il successo del nuovo progetto di sviluppo del Salento che trova nella qualità del territorio e nei soggetti che vi operano il punto di equilibrio più alto".

l'assistenza alle imprese e miglioramento delle conoscenze dei produttori e dei trasformatori;

Miglioramento delle condizioni di raccolta, di magazzinaggio e trasformazione delle olive, nonché della conservazione degli oli prodotti;

Valorizzazione degli oli pugliesi anche attraverso la valutazione organolettica; Realizzazione di programmi di ricerca sul miglioramento qualitativo della produzione di olio di oliva vergine; Valorizzazione dei residui della lavorazione delle olive.

## Campagna olearia 2012-2013

Si preannuncia un'annata di carica per l'olivicoltura del Salento. Lo scorso anno a causa dell'alternanza produttiva e di una persistente siccità i quantitativi sono stati inferiori alle aspettative. L'incremento produttivo che si prevede per questa campagna, appena iniziata, dà segnali incoraggianti nonostante l'andamento climatico abbia giocato sfavorevolmente sul piano delle alte temperature che però hanno scongiurato attacchi di parassiti.

La zona è caratterizzata da alberi secolari che hanno superato al meglio il clima siccitoso. E' questo va considerato un vantaggio competitivo rispetto ad altri tipi di olivicolture. Analizzando le fasi fenologiche: buona la fioritura; le precipitazioni sono state di buon livello; anche l'allegagione è stata ottima, mentre la fruttificazione ha risentito delle scarse di precipitazioni. Per le produzioni certificate si prevede un incremento dei volumi di olio biologico. Segnali positivi provengono dal fronte delle quotazioni, in quanto



GLI EVENTI

# Ottobre al profumo d'olio

*Dalla raccolta dedicata a Michelle Obama a “BenvenOlio”, Coldiretti Lecce inaugura le iniziative dedicate all'oro giallo*

Un mese dedicato all'oro giallo del Salento ed immortalato dalle telecamere del “Gambero rosso” che riserva plausi ed immagini alla filiera olivicola. Grande ribalta per l'olio extravergine d'oliva che quest'anno si appresta a scrivere una straordinaria stagione al-



*L'iniziativa clou del mese, il 27 ottobre, nell'oliveto di Ines Maria Antonucci è la raccolta e la molitura delle olive della “Regina”, l'albero dedicato alla first lady americana Michelle Obama*



l'insegna della qualità, come dimostra l'apertura anticipata dei frantoi di Terra d'Otranto. A tagliare per primo il traguardo, il frantoio di **Giovanni Melcarne**, a Gagliano del Capo, che con il suo olio “Forestaforte” ha sbancato i concorsi nazionali, oltre ad aver conquistato gli scaffali dei prestigiosi magazzini “Harrods” di Londra.

Al via anche “BenvenOlio”, un contenitore di eventi e attività organizzati da Coldiretti Lecce e Repubblica Salentina per celebrare e dare il benvenuto all'olio nuovo 2012. Per tutto il mese di ottobre e novembre sono previste iniziative, degustazioni, visite guidate, raccolta delle olive e

masserie didattiche presso i migliori frantoi del territorio, con l'obiettivo di accendere i riflettori sull'olivicoltura salentina.

Nell'ambito del “Niurumarù” festival, il 20 e 21 ottobre, nel centro storico di Lecce, ha acceso i riflettori sugli extravergine novelli 2012 con “Le strade dell'olio”.

L'evento clou è stato però il 27 ottobre quando, in occasione del “Michelle Obama Med-Italian Diet Day”, sono state raccolte le olive dall'albero “La Regina” (assegnato in primavera alla First Lady Usa) ed è stato prodotto e imbottigliato l'olio extravergine destinato alla Casa Bianca. L'evento ha avuto luogo nelle campagne di Vernole e presso la Cooperativa Sant'Anna con la parte-

cipazione, oltre a Coldiretti Lecce, della Provincia, della Camera di Commercio, della Cooperativa Sant'Anna, della proprietaria Ines Maria Antonucci, dell'Istituto Galilei Costa, dei Comuni di Lecce e Vernole e del consorzio olivicolo Unaprol che ha certificato la tracciabilità dell'olio con il marchio IOO, Alta qualità italiana.

Sempre nel mese di ottobre è stato infine avviato il progetto di ricerca sulla caratterizzazione degli oli “Dop Terra d'Otranto”, in collaborazione con Università del Salento, Cnr, Azienda Speciale Multilab sotto la regia di Coldiretti Lecce, che ha interesserà tutte le aziende olivicole del Salento che si sono avviate sui percorsi di qualità. Sono previste una serie di

attività in campo: prelievi fogliari per la caratterizzazione del Dna delle piante, censimento degli ulivi, micro-moliture per la verifica della maturazione delle olive, analisi chimico-fisiche-organolettiche degli oli prodotti nei frantoi. Tutto questo servirà a costituire la prima banca dati dell'olivicoltura leccese. Ed anche prestigiose riviste nazionali, come il “Gambero Rosso”, hanno dedicato spazi ed elogi all'olio del Salento, applaudito per la qualità e la secolarità delle piante.

“Marchi prestigiosi del nostro Paese lasciano il dubbio se continueranno a restare nel nostro Paese - osserva il direttore di Coldiretti Lecce, **Benedetto De Serio** - l'olivicoltura per secoli emblema della storia imprenditoriale continua invece a riflettere sulle proprie prospettive, sforzandosi di trovare un esito favorevole ai sacrifici di intere generazioni che da millenni investono in questo settore”.

“Mentre Marchionne sembra intravedere un futuro esterofilo per la Fiat, gli ulivi restano ben piantati sul suolo italico, e con loro gli agricoltori - gli fa eco il presidente di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno** - Nonostante i magri aiuti statali, il comparto rurale si conferma la forza che si sta impegnando più di tutte a traghettare il Paese fuori dal guado, l'unico settore ad aver indicato un modello di sviluppo concreto e sostenibile e tutto italiano. Ed in questo sforzo è coinvolto a pieno il Salento dell'extravergine di qualità”.

“I risultati delle prime analisi sulla campagna olivicola 2012 non deludono le aspettative”. Il chimico **Fernando De Giorgio** non nasconde l'ottimismo per quella che si preannuncia un'ottima annata per l'oro giallo Made in Salento. “La percentuale di alchil esteri è molto bassa e questo indica che la filiera sta lavorando bene. Non ci resta che incrociare le dita”. ☘



L'INIZIATIVA

# Un brindisi al "Niurumaru festival"

Percorsi animati da cantine e oleifici, degustazioni, installazioni ed una tavola rotonda sulla semplificazione del settore vitivinicolo

**S**uccesso di pubblico per la due giorni del "Niurumaru Festival" che il 20 e 21 ottobre ha animato il centro storico del capoluogo leccese. L'evento, voluto da Regione Puglia, Coldiretti Lecce, Camera di Commercio e Comune di Lecce e affidato come organizzazione generale a "Media e Comunicazione" e "White", ha coinvolto 40 cantine vitivinicole, 15 aziende olearie ed innumerevoli varietà gastronomiche locali e pugliesi, ed ha acceso i riflettori sul "nettare di Bacco", con chef, esperti e coltivatori diretti che hanno ravvivato alcuni dei luoghi più caratteristici del centro storico leccese: da piazza Sant'Oronzo a via Templari, da Piazzetta Castromediano a Piazzetta Santa Chiara a via Umberto I.

In particolare, le cantine delle Terre del Negroamaro Salice Salentino Doc, Matino Doc, Alezio Doc, Galatina Doc, Copertino Doc, Squinzano Doc, Nardò Doc e Leverano Doc, hanno messo in vetrina i loro calici e le bottiglie più blasonate su piccole botti sormontate da tavoli che ricordavano le luminarie delle feste patronali. E poi postazioni musicali e installazioni video. Nelle corti dei palazzi gentilizi, il Teatro del gusto, con gli chef che hanno interpretato la cucina del territorio offrendo una lettura originale dei prodotti di Terra d'Otranto. Per l'occasione sono state allestite aree per le degustazioni: le Strade del Gusto, le Strade del dolce, le Strade dell'olio. Il Niurumaru festival si pone anche come un momento di confronto con altre regioni e nella prima edizione ha scelto di promuovere il Molise, con canti, balli in costumi tradizionali e prodotti tipici del territorio che hanno incuriosito e coinvolto gli spettatori leccesi. Successo anche per l'iniziativa "Sostieni un olivo secolare del Salento". Sabato 20 ottobre, alle 10, sono state raccolte le olive dell'albero "Ambra", nella Masseria Alti Pareti, adotta-



*Dall'alto in senso orario, le botti del "Niurumaru festival", il tavolo del convegno di Coldiretti Lecce ed un calice di vino con i sapori autunnali*

to simbolicamente dal prefetto Giuliana Perrotta, olive portate poi nel frantoio Cazzetta per la molitura.

Momento di riflessione e raccordo sul comparto vitivinicolo è stata invece, nell'Open space "Lecce Giovani" di Piazza Sant'Oronzo, la tavola rotonda promossa da Coldiretti sul tema "La semplificazione nel settore vitivinicolo fa crescere i vini del Salento". Dopo i saluti del presidente della Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno**, e l'introduzione del direttore di Coldiretti Lecce, **Benedetto De Serio**, sono intervenuti **Domenico Bosco**, responsabile nazionale ufficio vitivinicolo Coldiretti, **Giovanni Cante-**

Puglia, **Dario Stefano**. Al vaglio dei relatori, i costi della burocrazia, sempre più gravosi per le imprese, da cui la richiesta alle istituzioni di alleggerire la macchina burocratica per far decollare il Made in Italy vitivinicolo. In particolare i relatori si sono trovati concordi sulla necessità di ridurre e semplificare controlli e passaggi burocratici per poter ottenere le denominazioni. Molto spesso infatti l'imprenditore è costretto a rapportarsi con una serie molteplicità di interlocutori istituzionali e ad ottemperare ad adempimenti e controlli talvolta ripetitivi se non addirittura contraddittori. Per questo, la richiesta unanime è di alleggerire il peso burocratico, senza che ciò comporti la perdita di quella rigorosità necessaria per garantire produzioni di qualità e di totale salubrità.

"La Puglia e il Salento -osserva il direttore di Coldiretti Lecce, **Benedetto De Serio** - devono puntare su propri punti di forza, che sono di natura materiale e immateriale, e devono dare valore



le, componente del comitato vitivinicolo regionale della Puglia, **Francesco Giovinnazzi**, responsabile della sede di Lecce dell'Istituto controllo qualità, **Gabriele Papa Pagliardini**, direttore Area politiche per lo sviluppo rurale della Regione Puglia. le conclusioni sono affidate all'assessore dell'Agricoltura della Regione

alla sussidiarietà come principio e strumento cardine per gestire la semplificazione burocratica. Il Salento, in particolare, con il suo patrimonio storico ed artistico, con il suo paesaggio e la sua biodiversità, rappresenta la cornice ideale dentro la quale l'agroalimentare di qualità deve svilupparsi e progredire".

FOCUS

# Sorsi di bontà

La autorevole Guida dei Vini d'Italia edita dal Gambero Rosso assegna i Tre Bicchieri, suo massimo riconoscimento, a cinque etichette di negroamaro del Salento



## UN BRINDISI ALL'ECCELLENZA

In un ottobre caldo che inizia a tingere di autunno le foglie nei vigneti, si accendono i riflettori per il Salento enologico leccese: il Gambero Rosso, gotha editoriale dell'universo enogastronomico italiano, sulla sua ultra ventennale Guida dei Vini di Italia, stilata per regioni, premia con i *Tre Bicchieri* ben cinque etichette salentine tutte declinate a negroamaro. Un successo territoriale meritato che si inserisce in un quadro regionale positivo. La Puglia del vino cresce e conquista posizioni di rilievo nell'empireo del panorama vitivinicolo italiano sia per la qualità dei vitigni che per la quantità della produzione. Suddivisa per macroaree, il Tacco di Italia non è più una regione vinicola indistinta e dalla produzione massificata: da Castel del Monte a Gioia del Colle, passando per Manduria e attraversando il Salento racconta di territori naturalmente vocati e singolarmente

identificati, per lo più, da un vitigno autoctono. La conferma giunge dall'aumento della selezione di vini riconosciuti dalla Guida rispetto alle due precedenti edizioni: dai 10 si passa ai 14 e nella cerchia dei migliori, il Salento si impone conquistando l'ambito titolo per cinque vini di cui tre espressione della *Doc Salice Salentino* e due appartenenti alla classificazione *IGT Salento: Salice Salentino Riserva 2009 - Cantele, Salice Salentino Rosso Riserva 2009 - Leone De Castris, Salice Salentino Casili Riserva 2009 - Tenute Mater Domini, Nero 2009 - Conti Zecca e 75 Vendemmie 2011 - Palamà*.

Questo è il risultato dell'impegno costante di viticoltori attenti, ma è anche la storia di una tradizione vinicola dalle antiche origini contadine e, soprattutto, di un vitigno che, a tal punto radicato, si coniuga col territorio di cui esprime la versione più autentica. Viti-

gno a bacca scura, ricco di resveratrolo (potente antiossidante) con un passato dalla dignità offesa e impolverata dalla qualifica di *vino da taglio* ha riconquistato terreno e valore per versatilità, potenza, longevità, il negroamaro regala vini che

ricordano la solarità, il colore caldo della terra avvezza a resistere al caldo e alla siccità, i profumi intensi della campagna mediterranea. E nella versione *riserva* della *Doc Salice Salentino* si descrive al meglio tanto da conquistare i Tre Bicchieri del Gambero Rosso. Sveliamo allora, i tre i Salice Salentino Rosso Riserva insigniti del prestigioso riconoscimento, conosciamo tre aziende diverse, scopriamo tre interpretazioni differenti del negroamaro nella DOC.

“Vino dal miglior rapporto qualità/prezzo”, si legge dalle wine news del sito del Gambero Rosso, il *Salice Salentino Riserva 2009* di Cantele è un vino sincero, immediato, di un'eleganza raffinata rappresentativo di chi lo produce. “Per noi il negroamaro deve essere coerente con il territorio. Lavoriamo per ottenere un vino elegante che possa esprimere sensazioni gusto – olfattive dalla netta caratterizzazione territoriale e che sia in grado di vincere la sfida con il tempo.” – racconta Gianni Cantele, wine-maker concreto e appassionato rappresentante insieme a Paolo, Umberto e Luisa, della terza generazione dell'azienda fondata negli anni 50 dai nonni arrivati nel Salento dal Nord-Est di Italia. Il gusto della tradizione si respira nel *Salice Salentino Rosso Riserva 2009* di Leone De Castris che interpreta la classicità della DOC ad un costo accessibile al pubblico. “L'impulso alla creazione di una DOC Salice Salentino nasce da qui, da un vino ideato nel 1954 da mio nonno Piero e mio padre Salvatore, chiamato

appunto “Salice” per identificare la zona di produzione. In ricordo di quella data dal 2004 in etichetta abbiamo aggiunto “50° vendemmia” Poi nel 1976 è nata la DOC” - ricorda Piernicola Leone De Castris, prosecutore della viticoltura dell'antica casa vinicola fondata nel lontano 1665.

Creatura di un progetto giovane come l'azienda che lo produce (nata nel 2003 da un'idea imprenditoriale di Pierandrea Semeraro), il *Salice Salentino Casili Riserva* di Tenute Mater Domini interpreta con moderna eleganza l'assemblaggio previsto dal disciplinare della DOC (negroamaro 95%, 5% di malvasia nera di Lecce) per offrire un mix di sensazioni fruttate e floreali ben armonizzate con il legno.

Svincolati dal disciplinare della DOC, ma non per questo sganciati dal territorio, i due vini IGT Salento premiati dal Gambero Rosso regalano un'interpretazione libera al negroamaro.

Premiato per il decimo anno consecutivo il *Nero* dei Conti Zecca, per l'edizione 2013, riceve anche la Stella del Gambero Rosso. Un blend di negroamaro (70%) e cabernet sauvignon (30%) il *Nero* è un felice connubio tra tradizione e innovazione, tra autoctono e internazionale: “Ci piaceva l'idea di sperimentare come il negroamaro che esalta le caratteristiche del territorio si abbinasse con un vitigno internazionale, il cabernet sauvignon, piantato nel Salento. È nata una creatura perfetta” - dice orgogliosamente soddisfatto il Conte Alcibiade Zecca alla guida, insieme ai fratelli Francesco, Luciano e Mario, della storica azienda vinicola.

Carattere celebrativo per il *75 Vendemmie 2011* di Palamà il cui nome è legato al 75° anno di vendemmia svolta dall'azienda, è un negroamaro in purezza i cui grappoli sono accuratamente selezionati dagli impianti ad alberello: “È un vino che esprime giovinezza ed è legato al territorio, come tutti i nostri prodotti” - lo definisce Nini Palamà che ha raccolto dal padre Arcangelo la passione per le vigne e la vinificazione.

Cura del vigneto e vinificazione innovativa, queste le chiavi del successo di un Salento vitivinicolo orientato alla autenticità e alla valorizzazione delle sue varietà autoctone.

Jlenia Maria Gigante



# Volti nuovi per l'agricoltura

**Mentre la crisi globale ha fatto strage di posti di lavoro in tutta Italia il settore rurale si prepara a chiudere il 2012 con un saldo positivo**

**L**a crisi ha provocato in Italia una strage in un solo anno di ben 26mila imprese condotte da giovani under 35 anni in tutti i settori produttivi. E' quanto è emerso dall'analisi illustrata dai giovani della Coldiretti al Festival Nazionale di Campagna Amica, nell'ambito del premio Oscar Green. Sono quasi 697mila le imprese under 35 che hanno resistito alle difficoltà economiche, la maggioranza delle quali opera nel commercio e nei servizi di alloggio e ristorazione (251mila), nel manifatturiero e nelle costruzioni (182mila) e nell'agricoltura (62mila), secondo le elaborazioni Coldiretti su dati Unioncamere relativi al primo gennaio 2012.

L'agricoltura si colloca dunque sul podio delle attività di impresa preferite dai giovani e mostra un segnale incoraggiante di inversione di tendenza con un aumento del 4,3 nel numero di imprese individuali nel secondo trimestre del 2012. Una ripresa che non si era mai verificata prima e che conferma le caratteristiche anticicliche di un settore che è tornato ad attrarre i giovani. Dall'indagine Coldiretti/Swg svolta su giovani agricoltori con meno di 30 anni di età emerge che il 36,5 per cento ha una scolarità alta (specializzato, laureato, laureando), il 56 per cento media (scuole superiori) e il 6,5 per cento bassa (scuole medie). Un'inversione di tendenza che si riscontra anche a livello scolastico con gli Istituti Agrari che hanno aumentato dell'11 per cento il proprio peso percentuale sul totale di iscritti, mentre sono scesi quelli dei Licei, secondo i dati 2012 del Miur.

"In un momento in cui il mercato del lavoro è in crisi ed è venuta meno la stessa idea che l'industria possa dare a tutti un posto, con le situazioni drammatiche cui stiamo assistendo in queste settimane - sottolinea il delegato nazionale di Coldiretti Giovani Impresa, **Vittorio Sangiorgio** - l'agricoltura moderna e multifunzionale consente oggi ai giovani di avviare un'attività imprenditoriale nella quale esprimere le proprie idee e il proprio vissuto di esperienza e cultura".

"L'inversione di tendenza è la



Da sin. il delegato provinciale di Coldiretti Giovani Impresa, Nicola Vantaggiato ed il delegato nazionale, Vittorio Sangiorgio

dimostrazione che il settore agricolo si è rigenerato con una classe di giovani di imprenditori che non si è arrovata, come spesso accade nei momenti difficili, nella difesa dell'esistente, ma si è impegnata con successo nel capire e soddisfare i nuovi bisogni dei consumatori - afferma il presidente della Coldiretti **Sergio Marini** - Sono queste le realtà che aumentano le chance dell'Italia per uscire presto dalla crisi e ci inducono a guardare con più ottimismo al futuro".

"Chi fa l'agricoltore oggi lo fa sempre più per scelta e sempre meno per destino o costrizione - sottolinea il delegato provinciale di Coldiretti Giovani Impresa, **Nicola**

**Vantaggiato** - c'è dunque nei giovani la consapevolezza, la voglia di innovare il settore, apportando in esso anche esperienze esterne al mondo agricolo, anche da altri settori. Una contaminazione che non fa altro che arricchire e rigenerare tradizioni e consuetudini culturali ed imprenditoriali. Credo che l'agricoltura può e debba essere uno dei settori trainanti del nostro Paese, perché abbiamo prodotti d'eccellenza e possiamo fare di meglio. Per ciò che riguarda il Salento, il Piano di sviluppo rurale della Puglia ha dato un nuovo incentivo al mondo agricolo, con molti giovani che si sono avvicinati con idee nuove pur provenendo da famiglie

che facevano tutt'altro. I giovani hanno il dovere di staccarsi dal background culturale familiare. Noi dobbiamo avere il coraggio di rischiare, di provare, di avventurarsi in un mondo che è aperto a qualsiasi tipo di novità. L'obiettivo di Coldiretti Giovani Impresa - ribadisce Vantaggiato - è quello di offrire corsi professionalizzanti di alta qualità, di offrire consulenza e servizi per supportare i neo imprenditori nelle idee più intraprendenti. Ed in questa scia si inserisce il concorso Oscar Green, istituito da Coldiretti Giovani Impresa che premia proprio la capacità di portare innovazione e freschezza nel mondo rurale".



## SUCCESSO PER "CAMPAGNA AMICA IN RIVA AL MARE"

Boom di presenze per i farmers market estivi. Coldiretti Lecce, in collaborazione con l'assessorato all'Agricoltura del Comune di Ugento, il Centro Servizi Avanzati per l'Agricoltura di Ugento, il Cea Posidonia di Ugento e il Gal Santa Maria di Leuca, ha organizzato una serata conclusiva dei mercatini che si sono svolti durante l'estate nelle località di villeggiatura di Terra d'Otranto dal titolo "Campagna Amica in riva al mare", domenica 9 settembre, sul lungomare di Torre San Giovanni, Ugento.

Un'occasione importante che ha permesso ai dirigenti Coldiretti e gli imprenditori di fare il punto sulla stagione appena conclusa che ha visto un ottimo successo di pubblico per i mercati di Campagna Amica nelle marine e nell'entroterra. Da Torre San Giovanni a Lido Marini, da Torre Mozza a Torre Suda, da Melendugno a Lecce, al Capo di Leuca, gli stand gialli di Coldiretti hanno offerto a residenti e turisti una straordinaria gamma di prodotti del territorio, appena raccolti dai campi e di assoluta convenienza. "Da un primo bilancio della stagione appena conclusa si può trarre una conclusione: il turismo tiene dove c'è il Salento vero", commentano il direttore di Coldiretti Lecce, **Benedetto De Serio** ed il presidente **Pantaleo Piccinno**. Mentre, infatti, alcuni segmenti della ricettività hanno registrato un sensibile calo dovuto alla crisi, bed & breakfast ed agriturismo hanno avuto un boom di presenze.

## L'iniziativa

# Un Salento inedito a tavola

Ripartono le cene a km0 firmate da Coldiretti e dallo chef Episcopo



La ristorazione di qualità sceglie i prodotti a chilometro zero, l'accoglienza sposa la genuinità. Il 19 ottobre, Le Quattro Spezierie, ristorante del Risorgimento Resort di Lecce, ha inaugurato la seconda stagione di “Salento Inedito a Tavola”, ciclo di cene organizzato in collaborazione con Campagna Amica-Coldiretti Lecce. Una partnership che vede i prodotti locali esaltati dalla cucina gourmet dello chef Donato Episcopo. Le materie prime, selezionate per i menu “a tema”, sono di aziende salentine che condividono il manifesto di Campagna Amica per una filiera agricola tutta italiana. Ogni serata vede il coinvolgimento di una cantina pugliese d'eccellenza, che presenta quattro etichette in abbinamento ai piatti proposti. Si tratta di un'iniziativa che, nella sua semplicità, sottolinea l'impegno di Coldiretti e della company alberghiera Vestas Hotels & Resorts di portare avanti un dialogo costante e proficuo con il territorio, per valorizzarne le sue migliori espressioni.

“Abbiamo voluto rinnovare l'invito non solo agli ospiti dell'albergo, ma anche alla città, ad entrare al Risorgimento Resort per viverne gli ambienti e le atmosfere – spiega Andrea Montinari, Presidente di Vestas Hotels & Resorts – L'hotel è infatti un simbolo di Lecce, parte integrante della storia della città: ci entu-

siasma l'idea che venga percepito come un salotto aperto, un luogo conviviale, di incontri e di scambio. In quest'ottica, si inseriscono le collaborazioni con Coldiretti Lecce e con prestigiose realtà dell'enologia pugliese, che ci permettono di rendere la cucina de Le Quattro Spezierie ancor più accessibile, grazie ad un prezzo davvero contenuto.”

Entusiasta anche Pantaleo Piccinno, presidente di Coldiretti Lecce. “Con ‘Salento inedito a tavola’ l'eccellenza della ristorazione sposa l'eccellenza del lavoro agricolo della nostra terra - commenta - Un matrimonio fortunato tra l'abilità ai fornelli di un cuoco talentuoso come Donato Episcopo e la passione dei coltivatori diretti che aderiscono a Campagna Amica, protagonisti del menu grazie ad una dispensa straordinaria di prodotti tracciati e di primissima qualità, dall'olio extravergine d'oliva, al pesce dei due mari, dall'Angus salentino agli ortaggi appena raccolti, al pane, agli agrumi. L'auspicio di Coldiretti è che questo evento, che mixa sapientemente arte degli chef, professionalità nell'accoglienza e prodotti genuini della terra, non rimanga isolato ma funga da apripista ad una programmazione organica di iniziative frutto della collaborazione tra la ristorazione d'eccellenza, che aderisce a ‘Campagna amica nel piatto’, e l'agricoltura di qualità”



A sinistra lo chef Donato Episcopo e l'imprenditore Aldo Reho, in alto tre piatti a base di pesce del Salento proposti nella prima cena della rassegna “Salento inedito a tavola” nel ristorante “Le Quattro Spezierie” dell'hotel Risorgimento di Lecce

Ricco e variegato il calendario. Il 19 ottobre: “Un prezioso filo d'olio con pesce del Mar Ionio”. L'olio extravergine d'oliva, uno dei simboli del Salento, è l'ingrediente segreto, che esalta l'armonia di ogni piatto di questo delicato menu, dedicato al Mar Ionio. Wine Partner: Cantele. Il 26 ottobre: “Arance, Clementine & Co. con Aberdeen Angus”. Reinterpretati con estro e ricercatezza dallo chef, gli agrumi enfatizzano l'eccellente qualità dell'Aberdeen Angus, razza bovina di origine scozzese, ma oggi allevata con successo anche nel Salento. Wine Partner: Agricole Vallone. Il 9 novembre: “Rosso, che passione! con Piemontese”. Il vino entra in cucina, per lasciare che il suo carattere imprima ad ogni piatto una precisa personalità, in un gioco di abbinamenti con la pregiata carne di Piemon-

tese, razza bovina cresciuta a pascolo libero in terra salentina. Wine partner: Cantine Menhir. Il 16 novembre: “Orto d'autunno con Chianina”. La serata è un omaggio agli ortaggi autunnali – come rape, cavoli e cavolfiori – che diventano ideale accompagnamento della gustosa Chianina, allevata nel Salento. Wine partner: Tormaresca. Il 30 novembre: “Tutte le forme del pane con olio extravergine d'oliva e pesce del Mar Ionio”. Il menu propone una rivisitazione gourmet del pane, presentato in accordo creativo con il delicato sapore dei prodotti ittici locali, per un menu dove ricerca e semplicità trovano un perfetto compromesso. Wine partner: Apollonio. Il 7 Dicembre: “Sotto il segno dell'Angus con Aberdeen Angus”. Una degustazione per scoprire che l'Aberdeen Angus può non essere solo una semplice bistecca, ma una prelibata materia prima per ricette sorprendenti, capaci di valorizzare le carni tenere e saporite di una razza bovina antichissima. Wine partner: Taurino. Una stagione, dunque, all'insegna del gusto e delle prelibatezze del territorio. ☘





# EPACA Coldiretti

il patronato  
per i servizi alle persone



## NOTIZIARIO EPACA

A cura di PAOLO VANTAGGIATO

e-mail: epaca.le@coldiretti.it

### La nostra consulenza

In questo numero si chiarirà la definizione e la normativa inerente l'invalidità civile, trattando nel dettaglio le modalità di richiesta delle varie prestazioni assistenziali ed elencando la casistica per i diversi tipi di invalidità.

#### L'invalidità civile

La legge definisce invalidi civili i cittadini affetti da minorazioni congenite o acquisite che hanno subito una riduzione della capacità lavorativa non inferiore ad un terzo o, se minori di 18 anni, che abbiano difficoltà persistenti a svolgere i compiti e le funzioni proprie della loro età.

La persona con disabilità, che intende usufruire dei benefici previsti, deve presentare domanda per via telematica presso l'INPS competente per territorio, per sottoporsi a una visita medico-legale, che ne attesti l'invalidità civile. Alla domanda deve essere allegato il certificato medico che attesta le patologie di cui la persona soffre. Tale certificato medico, inviato preventivamente per via telematica dal medico di base, dovrà essere inviato direttamente o tramite l'assistenza di un patronato direttamente alla sede INPS. La Commissione Asl effettua gli accertamenti sanitari ed esprime il proprio giudizio medico-legale. Stabilisce poi la percentuale di invalidità, sulla base di apposite tabelle che raccolgono le patologie più diffuse e la riporta su un verbale.

Una copia del verbale di visita, completo della documentazione medica, viene poi trasmessa alla Commissione di verifica dell'INPS, che si pronuncia entro 60 giorni, confermando o respingendo il precedente giudizio. Qualora la Commissione medica di verifica non condivide il giudizio medicolegale espresso dalla Commissione medica Asl, può sottoporre la persona con disabilità la visita diretta o può invitare la stessa Asl ad effettuare accertamenti specialistici. Una volta terminata la procedura di accertamento sanitario, la persona con disabilità riceve direttamente al proprio domicilio una lettera raccomandata con avviso di ricevimento, contenente un originale del verbale di visita. I benefici che si possono ottenere dipendono dalla percentuale di invalidità indicata sul verbale:

- 33,33% è la soglia minima di invalidità e dà diritto ad ottenere gratuitamente protesi e ausili ortopedici;
- dal 46% in poi si ha diritto all'iscrizione nelle liste speciali dei Centri per l'impiego per l'assunzione agevolata al lavoro.

Per avere diritto alle prestazioni economiche, la legge prevede che la percentuale di invalidità sia più alta:

- con almeno il 74% è riconosciuta la qualifica di invalido parziale e si ha diritto al pagamento di un assegno mensile (in presenza di determinati requisiti di reddito);
- col 100% è riconosciuta la qualifica di invalido totale e si ha diritto al pagamento della pensione di inabilità. Inoltre, se la persona non è autosufficiente o non riesce a spostarsi autonomamente (deambulabilità), ha diritto all'indennità di accompagnamento.

Per le persone con disabilità disoccupate, l'iscrizione alle liste speciali presso i Centri per l'impiego è non solo un diritto, in quanto consente di godere di una priorità per le assunzioni in ambito pubblico e privato, ma è anche un requisito indispensabile per accedere ad alcuni benefici economici.

#### Indennità di frequenza scolastica

È una prestazione a sostegno dell'inserimento scolastico e sociale, prevista per i ragazzi con disabilità fino al compimento del 18° anno di età. L'indennità di frequenza decorre dal mese successivo a quello della presentazione della domanda alla Asl e comunque non prima dell'inizio dei corsi riabilitativi della scuola o dell'asilo nido.

Per ottenere l'indennità di frequenza scolastica è necessario avere i seguenti requisiti:

- il riconoscimento della condizione di "minore con difficoltà persistenti a svolgere le funzioni proprie dell'età" o "minore con perdita uditiva supe-

riore a 60 decibel nell'orecchio migliore";

- la cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i minori cittadini dell'Unione Europea i cui familiari risiedono in Italia e hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati dell'Unione.

Possono ottenere l'indennità anche i minori cittadini extracomunitari iscritti nella Carta di soggiorno di uno dei genitori;

- la frequenza di un centro di riabilitazione, di centri di formazione professionale, di centri occupazionali o di scuole di ogni grado e ordine o di asili nido;
- un reddito annuo personale inferiore a un determinato limite.

Per ottenere l'indennità di frequenza il legale rappresentante del minore con disabilità (genitore, tutore, curatore) deve presentare, alla commissione medica della Asl, una domanda in carta semplice, allegando la seguente documentazione:

- certificato medico che attesti le difficoltà del minore a svolgere le funzioni proprie della sua età, con la diagnosi della patologia;
- certificato di frequenza scolastica rilasciato all'inizio dell'anno scolastico o autocertificazione del genitore.

#### Pensione di inabilità

Ne hanno diritto gli invalidi totali che, a causa delle loro condizioni di salute, non possono svolgere alcuna attività lavorativa e non hanno mezzi sufficienti al proprio sostentamento.

Per ottenere la pensione d'inabilità è necessario avere i seguenti requisiti:

- il riconoscimento di un'invalidità pari al 100%;
- un'età compresa fra i 18 e i 65 anni;
- la cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i cittadini dell'Unione Europea e loro familiari (coniuge e figli a carico), residenti in Italia, che hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati membri dell'Unione. Possono fruire della prestazione anche i cittadini extracomunitari titolari di carta di soggiorno;
- un reddito annuo personale non superiore a un determinato limite riportato nell'allegato alla guida. Per la determinazione del reddito si deve considerare esclusivamente l'imponibile Irpef.

#### Assegno mensile di assistenza

Spetta agli invalidi parziali iscritti alle liste di collocamento, ma ancora disoccupati e in stato di bisogno economico.

Per ottenere l'assegno mensile di assistenza sono necessari i seguenti requisiti:

- il riconoscimento di un'invalidità superiore al 74%;
- un'età compresa fra i 18 e i 65 anni;
- la cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i cittadini dell'Unione Europea e i loro familiari (coniuge e figli a carico) residenti in Italia, che hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati dell'Unione. Possono fruire della prestazione anche i cittadini extracomunitari titolari di carta di soggiorno;
- un reddito annuo personale non superiore a un determinato limite riportato nell'allegato alla guida;
- l'iscrizione ai Centri per l'impiego. L'assegno viene sospeso nel caso in cui la persona disabile rifiuti di accedere ad un posto di lavoro adatto alle sue condizioni fisiche.

#### Indennità di accompagnamento

L'indennità di accompagnamento è stata istituita a favore delle persone completamente inabili, che non possono svolgere gli atti quotidiani della vita senza un aiuto costante. L'indennità non è incompatibile con lo svolgimento di una attività lavorativa dipendente o autonoma, qualora la persona abbia una residua capacità di lavoro. Il riconoscimento di questa prestazione è indipendente dall'età e dal reddito.

Per ottenere l'indennità di accompagnamento è necessario avere i seguenti requisiti:

- il riconoscimento di un'invalidità totale (non essere in grado di deambulare o di svolgere autonomamente gli atti quotidiani della vita tipici dell'età).
- la cittadinanza italiana e la residenza in Italia. Ne hanno diritto anche i cittadini dell'Unione Europea e loro familiari (coniuge e figli a carico), residenti in Italia, che hanno svolto un lavoro dipendente o autonomo in uno degli stati dell'Unione. Possono fruire della prestazione anche i cittadini extracomunitari titolari di carta di soggiorno, nonché i minori iscritti nella loro carta di soggiorno.





Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



## Liberalizzazioni, ecco cosa cambia nel commercio agricolo

L'art. 62 del DL n. 1/2012 (Decreto Liberalizzazioni) ha introdotto dei particolari obblighi in relazione alla cessione dei prodotti agricoli e agroalimentari, interessando un'ampia fascia di contribuenti in quanto applicato a tutto il settore della filiera agroalimentare.

Il decreto prevede l'obbligo da parte di tutti i soggetti che commercializzano prodotti agricoli e agroalimentari, e che effettuano attività di somministrazione (compreso l'asporto), di sottoscrivere un contratto di cessione di tali prodotti indicandone anche la tipologia di pagamento, escludendo solo la vendita nei confronti dei consumatori finali.

La normativa fa riferimento generico a qualsiasi fornitura di prodotti agricoli o alimentari, indipendentemente dalla loro eventuale lavorazione (quindi tanto prodotti diretti quanto prodotti trasformati), che abbiano origine animale o vegetale. E, pertanto, si può trattare di prodotti trasformati, parzialmente trasformati o non trasformati, destinati all'uso alimentare, comprese le bevande.

Ma vediamo in particolare di cosa si tratta.

Dal 24 ottobre 2012 è previsto l'obbligo della forma scritta di un contratto di fornitura. Per forma scritta si intende o un contratto vero e proprio, oppure una comunicazione in cui sia indicata la dicitura "Assolve gli obblighi di cui all'art. 62, comma 1, del decreto legge 24 gennaio 2012 n. 1, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 marzo 2012, n. 27"

La comunicazione potrà essere riportata o sui documenti di trasporto o consegna oppure direttamente sulla fattura di vendita. La consegna può avvenire anche in più quote nello stesso mese, e la fattura potrà essere emessa solo successivamente all'ultima consegna del mese stesso. Relativamente agli elementi essenziali da indicare, la normativa fa riferimento a:

- Durata del contratto;
- Quantità della merce venduta;
- Caratteristiche del prodotto;
- Prezzo pattuito;
- Modalità di consegna;
- Modalità di pagamento.

Nel caso sia stipulato un contratto vero e proprio, questo vincolerà le parti per tutta la durata dello stesso e non sarà soggetto a registrazione presso l'Agenzia delle Entrate in quanto ha per oggetto cessioni soggette ad IVA.

Il pagamento del corrispettivo deve essere effettuato entro:

- 30 giorni se si tratta di merci deteriorabili (prodotti agricoli, ittici e alimentari confezionati che riportano una data di scadenza o un termine minimo di conservazione non superiore a sessanta

giorni; oppure stessi prodotti sfusi, come erbe aromatiche, anche se posti in involucri protettivi, non sottoposti a trattamenti atti a prolungare al di là di sessanta giorni; prodotti a base di carne che abbiano determinate caratteristiche fisico-chimiche; tutti i tipi di latte);

- 60 giorni per tutte le altre merci.

Per determinare la scadenza, il tempo decorre dall'ultimo giorno del mese di ricevimento della fattura (dove vi sia incertezza su tale data, si considera valida quella della consegna dei prodotti). Se entro la scadenza il pagamento non è avvenuto, purchè il creditore (il venditore) abbia rispettato gli obblighi contrattuali, saranno dovuti gli interessi moratori calcolati al tasso legale oppure al tasso concordato tra imprese.

L'art. 62 al comma 2 cita il divieto per le condotte sleali. Infatti, sono vietate:

- L'imposizione diretta e indiretta di condizioni di acquisto, vendita o altre condizioni contrattuali gravose o extracontrattuali retroattive;
- L'applicazione di condizioni diverse per prestazioni equivalenti;
- La realizzazione di prestazioni indebite unilaterali non giustificate;
- L'adozione di ogni ulteriore condotta commerciale sleale che risulti tale anche tenendo conto del complesso delle relazioni commerciali che caratterizzano le condizioni di approvigionamento.

Le condotte sleali hanno lo scopo di evitare qualsiasi comportamento del contraente che, abusando della propria forza commerciale, imponga condizioni contrattuali gravose.

Le violazioni delle disposizioni di legge saranno sanzionate in misura diversa, a seconda della violazione compiuta.

Per la mancata indicazione dei dati obbligatori nei contratti o nelle comunicazioni

sanzione minima euro 516,00  
sanzione massima euro 20.000

Per il mancato rispetto dei divieti e svolgimento di attività sleali

sanzione minima euro 516,00  
sanzione massima euro 3.000,00

Per il mancato rispetto dei termini di pagamento da parte del debitore

sanzione minima euro 500,00  
sanzione massima euro 500.000,00

L'entità della sanzione viene determinata in ragione del fatturato dell'azienda, della ricorrenza e della misura dei ritardi.

Per tutti i contratti che sono stati stipulati prima del 24 ottobre, e che quindi sono ancora in corso all'entrata in vigore della legge, il legislatore ha previsto la possibilità di adeguare

gli stessi entro il 31 dicembre 2012, relativamente e limitatamente ai requisiti essenziali. Per quanto riguarda i termini di pagamento, gli interessi moratori e le attività commerciali sleali l'adeguamento sarà automatico a partire dal 24 ottobre 2012, data di entrata in vigore della legge.

**VIA LIBERA ALLA SRL SEMPLIFICATA e ALLA SRL A CAPITALE RIDOTTO**

La S.r.l. semplificata (SRLS) è stata introdotta con il decreto liberalizzazioni ma è divenuta effettiva dal 29.08.2012 con la pubblicazione nella G.U. del modello standard dell'atto costitutivo.

La srl semplificata può essere costituita tra giovani al di sotto dei 35 anni, quella a capitale ridotto (SRLCR) può avere anche soci con età superiore ai 35 anni, ma ha l'agevolazione del limite ridotto del capitale sociale che può andare da un minimo di 1 euro ad un massimo di 9.999,99 euro (deve cioè essere inferiore ai 10.000 euro). Nel momento in cui il capitale dovesse superare la soglia di cui sopra, la società dovrà necessariamente trasformarsi in srl ordinaria.

La SRLS, così come la SRLCR, può essere costituita con contratto unilaterale da una o più persone fisiche che abbiano i requisiti dell'età dei soci (per le seconde il limite dell'età può essere superato).

L'atto costitutivo, redatto per atto pubblico, è conforme al modello standard delle SRL ordinarie ma il capitale deve essere versato per intero e costituito solo in denaro. L'amministrazione della società deve essere esclusivamente affidata ai soci e si può avere tanto la figura dell'Amministratore Unico tanto l'organo collegiale del Consiglio di Amministrazione.

L'agevolazione principale, però, è quella dell'esenzione dalle imposte di bollo e diritti di segreteria, oltre che degli oneri notarili, che devono essere limitati esclusivamente alle spese vive. Pertanto, le uniche spese che la SRLS dovrà sostenere sono l'imposta fissa di registro di euro 168,00 e il diritto annuale della CCIAA di euro 200,00, con un risparmio che in media va da un minimo di 100,00 euro ad un massimo di 700,00 euro.

La durata della società è legata al raggiungimento dell'età di uno o più soci, anche se si attende un chiarimento ufficiale su quello che può essere il futuro di tali società dopo tale evento. Infatti, esistono delle fasce di pensiero che sostengono la trasformazione automatica della società in srl ordinaria; altre, invece, che ritengono che la società continui ad operare senza l'obbligo di trasformazione.

Nelle SRLS non possono essere eser-

cite alcune opzioni previste invece dalla disciplina delle srl ordinarie; tra queste la facoltà di attribuire ai soci particolari diritti, pattuire clausole inerenti il trasferimento delle quote di partecipazione al capitale, convenire cause di recesso ulteriori rispetto a quelle previste dalla legge o cause di esclusione dalla società, prevedere un termine di approvazione del bilancio maggiore di quello stabilito per legge o quorum differenti rispetto a quelli previsti dalla disciplina.

A differenza della SRLS, nella SRLCR sono previsti gli oneri notarili e le imposte di bollo e di registro, oltre il diritto annuale della CCIAA; inoltre, l'amministrazione può essere affidata anche a non soci. Le SRLCR si piazzano in un via di mezzo tra quelle ordinarie e quelle semplificate, usufruendo delle agevolazioni solo limitatamente al capitale minimo per legge.

Questo tipo di società è stato introdotto dal legislatore per offrire un rilancio dell'economia ed incoraggiare giovani e neoimprenditori a lanciarsi nel mondo del lavoro.

I nuovi tipi di società dovranno essere iscritte nel Registro delle Imprese della CCIAA di competenza, per avere efficacia, e la loro pubblicità (con l'indicazione della denominazione, dell'ammontare del capitale sociale, della sede della società e dell'Ufficio Registro Imprese presso cui la società è iscritta) deve risultare negli atti e nella corrispondenza della società e nello spazio elettronico destinato alla comunicazione collegato con la rete telematica ad accesso pubblico.

Il modello standard delle srl semplificate, oltre ai dati obbligatori relativi all'oggetto sociale, alla denominazione e all'identità dei soci, prevede anche il divieto di trasferire le quote di partecipazione a soggetti con età superiore ai 35 anni, rendendo nullo l'eventuale atto.

**Per ogni eventuale chiarimento o ulteriore informazione, invitiamo tutti i lettori che ne sono interessati a rivolgersi presso gli uffici Coldiretti - ImpresaVerde della sede provinciale e degli uffici di zona, dove ci sarà il personale a vostra disposizione.**

**Ricordiamo, infine, che il 16 dicembre scadrà la rata di saldo dell'IMU 2012. In questi giorni i vari Comuni della Provincia stanno provvedendo a deliberare sulle aliquote da applicare per l'anno in corso; per evitare affollamenti nei giorni prossimi alla scadenza, invitiamo chi non lo abbia già fatto a rivolgersi ai nostri uffici entro la metà del mese di novembre per poter effettuare il conguaglio dell'imposta da versare per il 2012.**

## NOTIZIARIO TECNICO

# Grano da seme, le opportunità del Consorzio

**I**l Consorzio agrario provinciale di Lecce, in ottemperanza alle norme statutarie ed in collaborazione con le associazioni di categoria, nell'imminenza della nuova campagna delle semine, acquisisce le adesioni dei soci e degli agricoltori che intendono effettuare seminativi nelle proprie aziende, al programma "Semina sicura 2012". L'adesione al programma prevede l'acquisizione del grano da seme, necessario per la propria azienda, per quanto previsto dal regolamento, art. 68, e dei prodotti tecnici per la conduzione che verranno regolarizzati al conferimento del prodotto nei centri di raccolta.

Con l'intento di stimolare il mercato del grano ed ottenere un equo prezzo del prodotto, strozza-

to spesso dalla speculazione commerciale, si invitano gli agricoltori ad aderire al programma certi di poter ottenere, come sempre, un risultato economico finale soddisfacente. A conferimento avvenuto, per il grano classificato sano, leale e mercantile, verrà corrisposto, entro trenta giorni dalla data del conferimento, un anticipo pari all'70 % del prezzo di mercato, rilevato per la provincia di Lecce, nel mese di competenza, ed il saldo alla fine delle operazioni di ammasso e vendita, e comunque entro il 31/12/2013.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti, sono a disposizione i funzionari del Consorzio Agrario di Lecce, ai seguenti numeri telefonici: 0832-241461 (perito agrario Perrone Vincenzo),



0832.241462 (perito agrario Morrelli Adolfo), 0832-241465 (ingegnere Perlangeli Cosimo).

## Le norme sull'utilizzo delle acque di vegetazione e delle sanse

In merito alla circolare esplicativa della legge 11/11/1996 N. 574 del D.M. 6-7-05 del Reg. Regionale n° 27 del 2007 Si precisa che: l'art 1 della Legge 574 "Utilizzazione agronomica delle acque di vegetazione e delle sanse umide": 1. Le acque di vegetazione residue dalla lavorazione meccanica delle olive che non hanno subito alcun trattamento né ricevuto alcun additivo ad eccezione delle acque per la diluizione delle paste ovvero per la lavatura degli impianti possono essere oggetto di utilizzazione agronomica attraverso lo spandimento controllato su terreni adibiti ad usi agricoli. L'art. 2. del DM 6/7/05: Definizioni. 1.

Ferme restando le definizioni di cui all'art. 2 del decreto legislativo n. 152 del 1999 e all'art. 1 della legge n. 574 del 1996, ai fini del presente decreto si intende per: a) lavorazione meccanica delle olive: le operazioni effettuate durante il procedimento di estrazione dell'olio a partire dal lavaggio delle olive;

l'Art. 2 del Reg. Regionale n° 27 del 2007. Definizioni. 1. Ai fini del presente Regolamento si intende per: "acque di vegetazione": acque residue dalla lavorazione meccanica

delle olive che non hanno subito alcun trattamento né ricevuto alcun additivo ad eccezione delle acque per la diluizione delle paste ovvero per la lavatura degli impianti; f) "lavorazione meccanica delle olive": le operazioni effettuate durante il procedimento di estrazione dell'olio a partire dal lavaggio delle olive. In ossequio alla normativa sopra riportata si precisa che l'acqua di lavaggio delle olive deve essere considerata a tutti gli effetti alla stessa stregua delle acque di processo quindi smaltita mediante utilizzo agronomico nel rispetto dei limiti e delle prescrizioni imposte dalla normativa vigente.



### FRUMENTO DURO

Con modifiche al decreto ministeriale 29 luglio 2009, concernente disposizioni per l'attuazione dell'art. 68 del regolamento (CE) n. 73/2009 del Consiglio del 19 gennaio 2009, si introduce l'obbligo, ai fini della richiesta dell'aiuto art. 68 per l'avvicendamento biennale delle colture, di utilizzare per la coltivazione del frumento duro seme certificato (non sono previsti elenchi varietali). Il quantitativo minimo è di 180 Kg di seme per ettaro. Sono escluse da tale obbligo le aziende in conduzione biologica.

### Nuova sede Ufficio Zona di Maglie

Si avvisano tutti gli associati che già dalla metà di settembre l'Ufficio di Zona Coldiretti di Maglie è operativo presso **via Caduti Magliesi, 8 (angolo via Piave)**. Resta invariato il numero di telefono e di fax: 0836.484464.



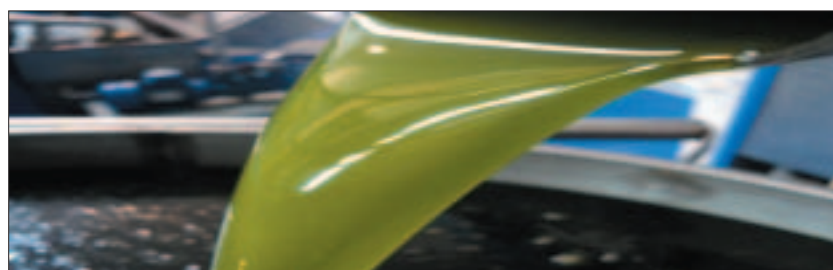
## L'angolo dell'agronomo

# Benvenuto AUTUNNO salentino

La raccolta delle olive dà l'avvio ad una stagione rurale piena di fascino e sorprese



di ANTONIO BRUNO\*



Il primo ottobre ai miei tempi era il primo giorno di scuola. Era così in tutta Italia e alle elementari, le maestre ed i maestri, ci raccontavano l'autunno della vendemmia, delle semine del grano e dell'olio d'oliva. Si respirava quest'aria anche a casa con la frutta di stagione sulla mensa che sottolineava l'inizio dell'impegno di un nuovo anno. Io ce l'ho negli occhi la tranquillità dell'autunno sempre uguale, la bellezza dei colori caldi della campagna, il marrone della terra arata. E il caposaldo dell'autunno della nostra terra è il mese d'ottobre che incombe con le sue prime acque, anche se quest'anno solo il 9 ottobre ha regalato i primi spruzzi.

L'autunno che si spande anche a Lecce Città porta d'Europa. Basta andare in Piazza Sant'Oronzo per ammirare il Melograno Oronzo caro a Giovanna Falco, che ne fotografa la vegetazione da mesi, e che ostenta le prospere melagrane. Basta fermarsi a guardare le tante bancarelle lungo le strade per poter portare a casa succosi grappoli d'uva o fecondi agrumi.

Ma l'ottobre del Salento è arricchito da frutta che non vediamo da tempo, che si nasconde nelle campagne, come le propiziatricie mele cotogne e le gustose bacche e more che rimangono sugli alberi ed arbusti anche se, a dire la verità, alcune delle mele cotogne vengono trasformate nella gustosa marmellata nota come cotognata leccese.

Qual è la frutta nascosta? Ricordate i corbezzoli? Sono in pochi i salentini che quest'anno hanno assaggiato la bacca globosa del diametro di uno, due centimetri, rosso scuro, con superficie ricoperta di granulazioni e con polpa carnosa piena di molti semi. Non se ne vedono nei mercati e nemmeno sulle bancarelle lungo le strade eppure hanno caratterizzato per tanto tempo la vita del Salento. L'autunno delle verdure del Salento. Nei campi le piante di cavolfiore, alcune saranno pronte per essere raccolte a novembre, altre a gennaio. Ma se si porta lo sguardo oltre, ecco che si possono scorgere le

ultime zucche e si vedono anche bietole, cicoria, cipolle, coste, erbe, funghi, indivie, lattughe, porri, rape, ravanelli, rucola, sedano e spinaci.

Nel nostro territorio c'è stata sempre la terra con i suoi odori, colori e sapori che abbiamo osservato nei viaggi e negli spostamenti. C'è sempre stata la terra, questa madre che è dispensatrice ma, allo stesso tempo, pretende rispetto. Dobbiamo capire che per noi la terra è un valore e che dobbiamo fare un patto, stringere un legame tra noi e la terra per ottenerne vita e nutrimento. L'autunno della vendemmia è un'occasione da non perdere. Ci sono tante iniziative nel Salento per vivere l'esperienza della raccolta delle uve, respirare il profumo del mosto, partecipare in prima persona, al fianco dei contadini, alla vendemmia. Finalmente è possibile, per chi lo desidera, fare bellissime passeggiate nei vigneti del Salento. Insomma è possibile accorrere al grido "Tutti a vendemmiare!" perché finalmente nel Salento l'uva chiama a raccolta.

Il Salento dei Fichi d'India e delle piante di agrumi che colorano le campagne e rendono unico il nostro Paesaggio. Il Salento dei pasticciotti (pasta frolla farcita di crema pasticcera e cotta in forno), delle torte e delle marmellate fatte in casa, delle frise (rondelle preparate col grano duro ma anche orzo, cotte al forno, tagliate a metà in senso orizzontale e fatto biscottare nuovamente in forno) al pomodoro e capperi da gustare con l'extravergine Salento DOP, della nostra terra tanto generosa in fatto di oro verde. Il Salento dei rustici, gelati, pizze e panini farciti, dove è facile fare incetta di squisitezze tutte fatte con prodotti genuini e con la sapienza che è nelle mani fatate della massaia. Quante volte il nostro sguardo si è perso tra le "foreste" di ulivi? Già, i nostri ulivi! Alcuni addirittura millenari, sparsi

per tutto il territorio. La nostra regione da sola produce il quaranta per cento dell'olio italiano e sappiamo che la maggior parte proviene dal Salento.

I buongustai avvertono: andate nel Salento, allertate i sensi, le due cultivar tradizionali salentine sono la "Cellina di Nardò" e l'"Ogliarola Salentina". Promettono veri e propri viaggi nell'Impero del gusto. Abbiamo detto del vino, ma questo è anche il tempo della raccolta delle olive. Il Salento è in fermento in questi giorni per la preparazione della raccolta, per il trasporto delle olive nei frantoi e la molitura che fa sgorgare miracolosamente l'oro verde. Eppure nessuno ne sa nulla. Tutto accade come se ci si dovesse nascondere, nessuno grida "Tutti a raccogliere le olive!" come nel caso del vino.

Ultimamente, in verità, qualcosa sta cambiando. Un esempio è la Masseria Stali di Rita e Leo Piccino, che il 7 ottobre ha fatto omaggio all'olio extra vergine d'oliva, uno dei prodotti più importanti della cultura del Salento, nonché prodotto di punta della azienda del Presidente della Coldiretti Lecce. Presso il frantoio della Masseria Stali a Caprarica è stato possibile assistere all'intero ciclo di produzione e gustare piatti legati alla tradizione, a base di legumi e ortaggi, comunque reinterpretati dagli chef dell'agriturismo. Protagonista è stato il novello appena franto, che si poteva gustare insieme al pane appena sfornato dal forno a legna. E' stato un momento di convivialità in compagnia dei clienti, venuti numerosi da tutta la regione per assaporare un menu di prodotti a chilometro zero con l'olio novello "exmeraldo", annaffiati da un delizioso bicchiere di vino. Un esempio da seguire perché è questo il modo più semplice e immediato per promuovere un prodotto di qualità.

Certo è faticoso e impegnativo

ma l'impegno è ripagato dalla considerazione delle persone che attraverso l'incontro conviviale entrano in contatto con i sapori buoni e genuini che li inebriano al punto che non se ne possono più privare. Benvenuto Olio novello è insomma l'occasione per incontrare chi apprezza i nostri prodotti, quelli che abbiamo ottenuto con tanta fatica. Un incontro che per il produttore è fonte di preziose informazioni perché attraverso i consigli e i suggerimenti di chi apprezza il nostro olio riusciamo a produrre un olio sempre più gradito a chi ce lo acquista. L'olio perfetto non esiste: questo diceva sempre Marco Mugelli, considerato guru dell'olio extra vergine di oliva a livello mondiale, scomparso nel 2011. Le nostre varietà, la Cellina di Nardò, l'Ogliarola leccese ma anche il leccino, hanno tutte caratteristiche specifiche, ognuna di loro ha i suoi tempi di maturazione che, proprio perché sono diversi, hanno particolari esigenze di lavorazione. La grande sfida per i produttori, ma anche dei dottori agronomi che li assistono, è trovare la ricetta ottimale di ogni cultivar per cercare di ottenere da ognuna di esse il miglior olio possibile.

E una volta ottenuto? Cosa propongo per promuovere l'olio extra vergine d'oliva del Salento? Propongo un autunno in cui ci sia la possibilità per tutti di avventurarsi alla scoperta della bellezza e della biodiversità, per imparare a riconoscere la vegetazione spontanea negli oliveti del Parco Salento condotti tutti con metodi biologici, a censire i patriarchi verdi, a svolgere le operazioni di raccolta e potatura degli alberi in condizioni di sicurezza, a degustare l'olio novello delle piante della varietà Cellina e Ogliarola. Non è un bel vivere? ☘

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

# Creatività agricola da "Oscar"

Un premio alla "Tenuta Specolizzi" di Salve per la sua country Spa realizzata all'insegna dei prodotti e del benessere naturali

Dalle stelle che gli ospiti possono godere attraverso preziosi telescopi posizionati in punti strategici dell'agriturismo alla country spa con l'esclusiva piscina scavata nella roccia, dal doposcuola contadino alle mele dimenticate, ma anche dall'agriturismo bioecologico alla cena con sorpresa dove tutti diventano attori, dall'ippodromo dei cavalli salvati, all'azienda biologica di ispirazione sudamericana.

Sono queste le aziende agrituristiche innovative che sfidano la crisi con successo tanto da ricevere un premio importante, quello assegnato dal presidente di Terranostra **Tulio Marcelli** nell'ambito del seminario "Percorsi e modelli di successo nell'agriturismo italiano: l'eccellenza del settore attraverso la storia degli imprenditori", organizzato da Terranostra Agriturismi di Campagna Amica della Coldiretti ad Arezzo alla quale ha partecipato anche la neo eletta, Miss Italia, Giusy Buscemi, in occasione di Agri@tour mentre una menzione speciale è stata assegnata all'agriturismo Santomanno di Acquasparta (Tr) come primo agriturismo accreditato a Campagna Amica.

Essere idealista a volte paga con un bel premio, assegnato all'azienda Valle Reale che riesce a mettere insieme prodotti tipici locali ed esplorazione del cosmo. **Cristina Scappaticci**, infatti è un'impresaria sognatrice che grazie alla sua passione per le stelle riesce ad offrire a tutti gli ospiti del suo agriturismo uno scenario unico, quello del cosmo. In collaborazione con l'osservatorio astronomico di Campo Catino, infatti, Cristina riesce a mettere insieme prodotti tipici locali ed esplorazione del cielo. E così tutti i suoi commensali comodamente seduti alle loro tavole tra uno sguardo Saturno, distante 1 miliardo e mezzo di chilometri dalla terra e un altro al buon cibo trascorrono momenti indimenticabili.

Dalla piscina scavata nella roccia al percorso kneipp, dalla doccia emo-



Miss Italia, Giusy Buscemi con Toni De Amicis, Silvia Bosco e Tulio Marcelli

zionale al mental training fino ai tanti massaggi realizzati con la linea cosmetica aziendale a base di olio extravergine di oliva e mandorle sono invece le chicche della esclusiva Spa di campagna realizzata dalla Tenuta Specolizzi in Salento. Un ambiente incontaminato tra ettari coltivati ad oliveto dove gli ospiti dell'agriturismo dopo una giornata al mare, possono vivere magici momenti di relax e ritrovare il benessere psico-fisico.

L'azienda Quercia della Memoria invece è stata premiata come il primo vero agriturismo bioecologico marchigiano che rappresenta un modello di multifunzionalità dell'impresa agricola orientata alla sostenibilità ambientale. E' infatti un'azienda biologica nata per promuovere un ambizioso progetto di sviluppo locale orientato alla sostenibilità ambientale nel territorio del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

Una cena con sorpresa, accompa-

gnata da uno spettacolo in cui ogni invitato si sente coinvolto lasciando le spoglie del normale spettatore è invece la specialità che ha fatto vincere il premio a Casa Mattei. In questo particolare agriturismo si formano squadre composte da colleghi, parenti, amici, antagoniste tra loro e pronte a gareggiare per contendendosi il titolo di Sherlock Holmes. Il gruppo di attori inscena un delitto, in questo caso ambientato nel Medioevo, poi durante la cena gli stessi passano tra i tavoli pronti a rispondere alle domande le cui risposte condurranno alla scoperta dell'assassino.

Ma di grande impatto creativo è anche l'azienda agrituristiche del Nonno Cecco che non è un semplice agriturismo, infatti accanto alle attività tradizionali offre a tutti i ragazzi in età scolare il doposcuola di campagna con servizio di ripetizioni private insieme a servizi ricreativi e ludico educativi. Insomma l'azienda non produ-

ce semplicemente ma crea con amore e trasforma il frutto della terra secondo gli insegnamenti dei vecchi, grazie all'ausilio di tecniche e attrezzature innovative ma è felice anche di far conoscere a tutti coloro che lo vorranno aspetti e saperi che nella vita moderna non trovano più posto.

Dalla Ciucarina alla Vinaccia, dall'Imperatore al Carpandù sono solo alcune delle 49 varietà di mele antiche del Monferrato che l'azienda agrituristiche la Pomera mette a disposizione di moltissime famiglie che hanno letteralmente adottato il frutteto ed ogni anno raccolgono direttamente dall'albero la loro produzione. Le mele sono il simbolo dell'agriturismo e sono dappertutto, danno persino il nome alle varie camere degli ospiti, e anche le attività didattiche e ludiche fatte con i bambini hanno come tema di base il frutto di Adamo ed Eva.

Dopo tanti anni trascorsi in Sud America la famiglia Radin rientra in Italia e avvia un bellissimo azienda agricola biologica la Pachamama che in lingua Aymara significa madre terra, che alla base della sua mission ha il pieno rispetto del suolo attraverso concimazioni naturali proprio perché la terra è l'elemento centrale della cosmologia Andina da ringraziarsi ed omaggiare attraverso doni e preghiere. Ma l'Azienda che è ubicata a Marsan di Marostica, in una splendida area a ridosso delle colline di San Benedetto, alle pendici delle prealpi venete, è anche una fattoria sociale che offre servizi sociali rivolti alle persone in situazione di svantaggio attraverso attività ludiche e terapeutiche. La passione e l'amore per i cavalli che si trasforma in lavoro. Presso la scuderia del Circolo Ippico la Rocchetta i cavalli sono tutti soggetti usciti dalla porta di servizio di qualche ippodromo e invece di prendere la strada del macello sono arrivati a questo speciale centro ippico di Moglia. Il titolare Agnesio, insieme alla moglie Margherita ogni volta che decide di "educare" un cavallo riparte da zero.

## 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 Caduti Magliesi, 8 - 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 novembre)



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