

**COLDIRETTI  
LECCE**

# terra salentina

il periodico della filiera agricola tutta italiana



Anno XXXVI - Numero 1  
FEBBRAIO - MARZO 2013

## Una nuova centralità per l'impresa agricola

**Pantaleo Piccinno: "Un periodo di cambiamenti ma anche di grandi opportunità"**

di **Pantaleo Piccinno\***

**S**e uno storico dovesse analizzare questo primo scorcio del terzo millennio non potrebbe fare a meno di riconoscere nel "cambiamento" l'elemento che emerge in maniera più evidente; ad una lettura più attenta non si potrebbe fare a meno di scorgere nella velocità del cambiamento stesso la novità più prepotente.

È una stagione di grandi cambiamenti che investe tutti e tutto.

Non è ancora cessato il rispettoso stranimento nell'apprendere la decisione di Papa Benedetto XVI di lasciare il soglio pontificio, non è ancora sopita la gioia nel constatare come il Conclave abbia scelto con rapidità e con spirito illuminato il suo successore, che emerge lo stupore che Jorge Mario Bergoglio sia, dopo ben 800 anni, il primo Papa a prendere il nome del Patrono d'Italia, quel Santo, di immensa grandezza spirituale e di strabiliante carisma che il tempo non consuma, che rappresenta anche per i laici l'esemplificazione della capacità della Chiesa di portare avanti gli insegnamenti di Gesù.

E che dire di un sistema politico costituito dai partiti tradizionali che esce sonoramente bocciato da una competizione elettorale che ha sancito che oltre la metà degli elettori (tra chi non ha votato e chi ha votato i movimenti) non si sente rappresentato dagli attuali partiti.

Insieme ai partiti sono entrati in difficoltà anche i cosiddetti corpi intermedi come le rappresentanze sindacali e il mondo dell'associazionismo; in una contingenza di difficoltà economica divengono infatti marginali ed inadeguate le espressioni di interessi particolari e lobbistici, ormai non più sostenibili sia politicamente che economicamente; ed in questa incapacità di dare risposte concrete alle legittime ma particolari aspettative, tutte le forme di rappresentanza organizzata vengono percepite come soggetti di intermediazione passiva.

Chi non adempie a questa necessità di cambiamento è destinato ad essere cancellato e scomparire; il cambiamento diviene così una pratica ordinaria e quasi quotidiana.

Con fierezza di senso di appartenenza posso affermare che Coldiretti ha anticipato i tempi ed assimilato questa necessità facendola divenire strategia sindacale. E lo ha fatto da oltre un decennio con un lucido disegno



che parte dalla "Legge di Orientamento" e passa per il "Patto con il consumatore" e per "Campagna Amica" ed attraversa i momenti economici del Progetto quali gli "Agrimerca-to" i "Punti Vendita Campagna Amica" ed in fine le "Botteghe" e la nascita "FAI - Filiera Agricola Italiana".

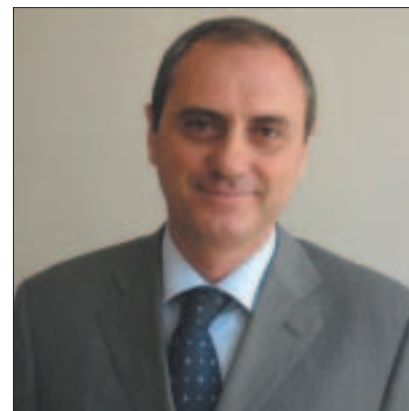
È chiaro come ogni avanzamento di questo progetto possa generare tensioni con le altre rappresentanze. Il consolidato primato tra le organizzazioni agricole, l'acquisizione della leadership sui Consorzi Agrari, lo scontro con le Centrali Cooperative, non sono momenti di declinazione di una mera volontà egemonica ma rappresentano doverosi momenti di passaggio di acquisizione operativa di strumenti necessari a dare attuazione ad un progetto che ha come tema unico quello di dare una nuova centralità all'impresa agricola.

E oggi parte la nuova sfida: la creazione di UE.COOP la nuova Centrale Cooperativa; non la 6° centrale cooperativa presente in Italia, bensì quella capace di esprimere al meglio i nobili valori della coopera-

zione che sono quelli di dare competitività su base mutualistica alla propria base sociale e non quelli di dover garantire sopravvivenza alle strutture intermedie.

Ed altre sfide partiranno perché Coldiretti andrà a rappresentare il piccolo commercio, l'artigianato tipico, il sociale, gli ambientalisti, i consumatori e tutti quelli che credono nei valori delle comunità e dei territori come gli unici capaci di dare prospettive di benessere e di dignità sociale ed economica alle presenti e future generazioni.

In questa fase di grandi cambiamenti mi accingo a percorrere il secondo mandato come Presidente della Federazione di Lecce. Lo farò entusiasta del lavoro già svolto ma ben consapevole di quello da svolgere. Lo farò con la stessa ferrea determinazione e quotidiano impegno che ha contraddistinto il mandato precedente. Lo farò con la consapevolezza di essere passato nel breve tempo di cinque anni dalla condizione di essere il più giovane al divenire il più anziano dei presidenti delle Federazioni provinciali pugliesi.



In alto, il presidente di Coldiretti Lecce, Pantaleo Piccinno, riconfermato alla guida di Coldiretti Lecce

Alla mia Giunta, al mio Consiglio ed alla mia Assemblea porgo un grande "buon lavoro" impegnandomi con tutti a garantire la massima condivisione e la ricerca di una operatività collettiva che è quella che può dare i migliori risultati.

Al Direttore Benedetto De Serio consegno la bacchetta, da tenere salda in mano, per far sì che la nostra dirigenza divenga una affiatata orchestra capace di esaltare le virtù degli assoli e nello stesso tempo di esprimere le melodie più armoniche.

Ed infine un augurio di buon lavoro al Presidente della Federazione Regionale Gianni Cantele, esemplificazione massima dei processi di necessaria evoluzione della Dirigenza Coldiretti, che con un pizzico di orgoglio vogliamo ritenere figlio dell'indiscutibile fermento che la Coldiretti Lecce ha avuto negli ultimi anni, al quale assicureremo, nel rispetto dei ruoli, apporto di idee e soprattutto lealtà.

\* Presidente Coldiretti Lecce

### Elezione

**Cantele alla guida di Coldiretti Puglia**



■ a pagina 2

### La battaglia

**Il no di Coldiretti alla Regionale 8**



■ a pagina 5

### L'evento

**L'Oro d'Italia conquista il Salento**



■ alle pagine 3-4

# “L'agricoltura sarà il faro della Puglia”

*Gianni Cantele: “Emozione per la mia elezione alla guida di Coldiretti ma anche senso di responsabilità. È tempo di lavorare tutti insieme”*

di Gianni Cantele\*

**S**ono passati poco più di due mesi da quando ho avuto l'onore di essere eletto Presidente della Federazione regionale della Coldiretti. Credo che ricorderò per sempre la mattina del 15 gennaio 2013, certamente per la grande emozione, ma anche per le tante attestazioni di stima che mi sono giunte da tutto il mondo Coldiretti e non solo, ma in particolare dai colleghi della Federazione Provinciale di Lecce, la mia Federazione. Primo fra tutti il Presidente, l'amico Leo Piccinno che qualche anno fa, grazie al suo contagioso entusiasmo, mi convinse che era giusto dare il mio contributo fattivo, volendomi al suo fianco nel Consiglio Provinciale.

Oggi sono orgoglioso di rappresentare per la prima volta la provincia di Lecce al vertice regionale della nostra associazione.

Inutile negare che sento forte la responsabilità di un ruolo così importante in una regione a prevalente vocazione agricola come la Puglia, dalle grandi potenzialità, ma che ha bisogno di risposte urgenti per la soluzione di problematiche vecchie e nuove in ognuna delle filiere produttive.

Sono consapevole di aver ricevuto un "testimone" rilevante per il gran lavoro svolto dal Presidente uscente Pietro Salcuni, che ringrazio per la cordialità che mi ha sempre riservato. Il mio impegno sarà massimo, al pari di quanto faccio giornalmente per portare avanti al meglio delle mie possibilità il mestiere di viticoltore.

In queste prime settimane di lavoro, supportato dalla insostituibile presenza del direttore Regionale Antonio De Concilio, ho avuto modo di incontrare Presidenti, Direttori, Consiglieri e Soci delle Federazioni provinciali, ottenendo da ognuno spunti molto interessanti che mi saranno utili per la programmazione del lavoro dei prossimi mesi. Da questi scambi di idee si percepisce la consapevolezza generale che il nostro Paese sta attraversando un periodo estremamente delicato. I problemi per la nostra regione sono tanti, alcuni particolarmente gravi come lo stallo perdurante della situazione prezzi del latte, altri che interessano trasversalmente tutti i comparti, come la difficoltà di accesso al credito. Per fortuna, l'ottimismo che sempre caratterizza il pensiero dell'imprenditore agricolo consente di individuare an-



che punti di forza. In particolare, nei timidi ma significativi trend positivi di crescita del settore agricolo rispetto a qualsiasi altro settore economico regionale, nelle statistiche relative all'occupazione agricola in aumento e nella presenza vivace e innovativa di giovani imprenditori e imprenditrici, che trovano in Coldiretti Giovani Impresa lo spazio per crescere e proporre modalità nuove di fare impresa. Soprattutto da questi ultimi, ma non solo, è stata segnalata la necessità di lavorare sul miglioramento della comunicazione all'interno dell'organizzazione di Coldiretti. Sono convinto che la puntuale circolazione delle notizie nell'ambito dell'organizzazione e quindi degli associati sia di basilare importanza per il lavoro di tutti noi. Coldiretti Puglia sta da qualche mese lavorando su di un progetto che mira a integrare la comunicazione istituzionale nazionale e regionale con quella proveniente dalle singole federazioni. In questo percorso di ottimizzazione avranno un ruolo importante anche le nuove forme di comunicazione sociale, ormai utilizzate da una larga parte degli imprenditori.

Un altro punto trattato con ricorrenza è quello della necessità della semplificazione burocratica, per la quale non nascondo una mia personale attenzione. Le nostre giornate lavorative, che restano purtroppo al massimo di sole 24 ore, sono troppo frequentemente appesantite da oneri burocratici che portano via tempo alle attività primarie, che sono poi quelle che ci consentono di sopravvivere. Fare sindacato significa anche dare peso a queste esigenze e proporre alla politica modelli organizzativi più snelli, dove la ridondanza amministrativa non sia una regola. Il settore da cui provengo, il vitivinicolo, può essere preso come perfetto esempio di sistema che ha raggiunto un livello di controllo molto efficace, grazie all'implementazione dei piani

*In alto il nuovo presidente di Coldiretti Puglia, il viticoltore salentino Gianni Cantele, subentrato a Pietro Salcuni*

di controllo suggeriti dalla UE per IGP e DOP, ma che potrebbe essere reso più efficiente e meno pesante per la gestione delle aziende, senza che questo significhi una diminuzione della sicurezza per il consumatore.

In questo pur breve arco di tempo, complice la campagna elettorale da poco conclusa, ho avuto occasione di incontrare esponenti dei principali partiti politici. Da parte di tutte le forze ho avuto modo di riscontrare il grande credito di cui gode Coldiretti e da tutti abbiamo incassato l'impegno ad occuparsi con attenzione delle problematiche dell'agricoltura pugliese. Di certo Coldiretti Puglia, come sempre è successo, monitorerà puntualmente l'attività politica regionale, proponendosi sempre come interlocutore sindacale credibile, propositivo e, quando necessario, inflessibile difensore dei diritti e delle istanze delle imprese agricole.

I rapporti con la politica regionale pugliese negli ultimi anni, in particolare attraverso l'Assessorato alle Risorse Agroalimentari presieduto dal neo senatore Dario Stefano, hanno conosciuto una stagione di intensa e fattiva collaborazione che ha portato a importanti risultati. Sono certo che il nuovo corso dovuto al rimpasto di governo regionale, verrà impostato nel segno di una continuità che dovrà avere nel nuovo PSR 2014-2020 il primo fondamentale e strategico obiettivo.

La cronaca delle ultime settimane è stata pesantemente caratterizzata dalle notizie sui numerosi ritrovamenti di prodotti alimentari freschi o surgelati contenenti carne equina non dichiarata in etichettatura e di proba-

bile provenienza illecita, attraverso la macellazione di cavalli da corsa avvenuta in Paesi, anche all'interno della UE, dove lo standard dei controlli è ancora ben lontano rispetto a quelli messi in atto in Italia.

E' sorprendente che tali irregolarità siano state riscontrate anche in prodotti a marchio di primarie multinazionali dell'alimentazione, mettendo in risalto come la globalizzazione dei costumi, anche alimentari, e l'esasperata corsa all'abbattimento dei prezzi, e quindi dei costi di produzione, possa indurre ad allontanarsi dalla via dell'etica e della sicurezza alimentare.

Considerando che il primo risultato di scandali come questo è la perdita di fiducia da parte del consumatore nei confronti dell'intero sistema agroalimentare, è importante rimarcare che la vera filiera agricola pugliese garantisce qualità e salubrità, grazie alla professionalità della stragrande maggioranza di aziende che operano in conformità delle leggi e grazie al sistema dei controlli espletati dagli organismi preposti.

In questo contesto di incertezza si inserisce in modo illuminante Campagna Amica, il Progetto più importante e strategico di Coldiretti. Gestire con cura e rispetto delle regole la progettualità dei Mercati, dei Punti vendita aziendali e delle Botteghe, con la consapevolezza che questo richiede anche pazienza e dedizione, potrà portare a risultati economici e di immagine dal valore immenso.

Negli ultimi anni, la Puglia ha dimostrato di avere un fortissimo appeal nel mercato turistico, che è auspicabile possa diventare uno dei settori economici trainanti della nostra regione con evidenti sinergie con agricoltura e agriturismo. Perché questo percorso virtuoso possa avere l'evoluzione che la regione merita, ci vuole il massimo impegno da parte di tutti noi.

Solo se saremo in grado di diventare attori protagonisti del mantenimento dell'integrità del territorio, attraverso una agricoltura sempre più rispettosa e poco impattante per l'ambiente, e primi convinti ambasciatori delle peculiarità dei prodotti della nostra terra, allora potremo dire di essere sulla giusta strada per fare della Puglia una regione moderna, produttiva, attraente. E fieramente agricola, con buona pace di chi vede il rischio di una Italia "agreste e bucolica".

\* Presidente di Coldiretti Puglia

L'EVENTO

# Il Salento profuma d'olio

*La kermesse Extravergine@Lecce2013.it ha visto sfidarsi a Lecce ben 326 aziende da tutta Italia, di cui 120 pugliesi e 80 salentine*

L'Italia dell'olio si è data appuntamento a Extravergine@Lecce2013.it, una straordinaria vetrina dedicata alle eccellenze olivicole italiane. L'evento, tenutosi dall'8 al 10 febbraio 2013, ha trasformato Lecce nel palcoscenico ideale su cui rappresentare il mondo dell'olivicoltura nazionale. Nella splendida cornice di Torre del Parco, tre giornate intense caratterizzate da momenti culturali, educativi e di intrattenimento in cui gli operatori del settore hanno potuto confrontarsi sui temi più caldi attinenti alla filiera dell'olio.

Le novità e le opportunità offerte dal nuovo Pif, dalla Pac e dai bandi regionali sono state illustrate alle aziende e discusse da esperti relatori provenienti da tutta Italia. Non solo approfondimento teorico destinato ai soli portatori di interesse del settore, però. Diversi i momenti previsti per creare un filo diretto con i consumatori finali: un laboratorio culinario real time condotto da due nomi eccellenti della gastronomia salentina, **Andrea Serravezza** e **Antonio Campeggio**, per illustrare la versatilità dell'olio extravergine di oliva in cucina; e poi le degustazioni degli oli guidate dagli esperti dell'Olea. Protagonista dell'evento e momento culmine per un confronto concreto è stato, però, il Concorso "L'oro di Italia", prestigioso premio nazionale dedicato agli oli extravergine di oliva prodotti in Italia da olive italiane. Artefici di questa articolata rassegna olivicola, **Mino Pierri**, presidente del Cea Posidonia di Ugento e **Antonio Cerfeda**, delegato Olea che, in collaborazione con l'assessorato alle risorse agroalimentari della Regione Puglia e a Coldiretti di Lecce, hanno reso Extravergine@Lecce2013.it un evento di straordinario successo radicando nel Salento, per il quarto anno consecutivo, il concorso a testimonianza della crescita del nostro territorio nel panorama olivicolo italiano.

Il concorso, destinato agli oli biologici e non, Dop/Igp nelle tipologie blend o monovarietali, diviso in categorie in funzione del fruttato (leggero, medio, intenso) e articolato in sezioni (L'Oro di Puglia e L'Oro del Salento) ha trovato un favorevole riscontro: ben 326 le aziende partecipanti provenienti da tutta Italia, di cui 120 pugliesi e 80 salentine.

Un numero crescente di iscritti di anno in anno che indica la professionalità e l'impegno degli organizzatori con l'obiettivo di valorizzare e promuovere presso i consumatori le tante produzioni di extra vergine di oliva di qualità in un mercato, ancora spesso, segnato da torpidità.

Le dinamiche di questo settore che vede la Puglia e, in particolare, il Salento vivere un momento favorevole, sono state, poi, affrontate in un convegno dal tema "Ricerca globale, identità locale", organizzato con la collaborazione di Unaprol, moderato da **Michele Bungaro**. Un dialogo



*Dall'alto in senso orario, il tavolo dei relatori; Mino Pierri e Antonio Cerfeda; gli oli in gara; Michele Bungaro (da sinistra), Dario Stefano e Benedetto De Serio*

che ha visto la partecipazione di interlocutori esperti e che ha tracciato il percorso attuale del comparto olivicolo italiano e locale. Due i principali spunti di riflessione per la crescita e la valorizzazione del settore: ricerca e identità territoriale. Ad aprire il dibattito l'assessore della Provincia di Lecce, **Francesco Pacella**: "Misurarsi e competere è utile per la crescita delle aziende. Per questo è importante il concorso "L'oro di Italia". È fondamentale, però, per far progredire il territorio, puntare sulla difesa del made in Italy, sui principi di sostenibilità e tracciabilità dei prodotti e, soprattutto, fare sistema tra aziende, amministrazioni e associazioni di categoria". Difendere il sistema olivicolo di qualità con strumenti legislativi efficaci, senza dubbio, conta; ma per implementarlo bisogna concentrarsi sulla ricerca come spiega il presidente di Coldiretti Puglia, **Gianni Cantele**: "La strada della qualità che le aziende olivicole pugliesi e salentine hanno intrapreso è il gradino di partenza. Esiste, tuttavia, la necessità concreta per le aziende di partecipare a progetti di ricerca che conducano a dei risultati che i produttori singolarmente non potrebbero raggiungere".

Preziosi, in tal senso sono stati i contributi tecnici sulle nuove frontiere della ricerca per migliorare la qua-



## *Gli oli "campioni" del Bel Paese*

lità degli oli extravergine del professor **Maurizio Servili** dell'Università di Perugia e di **Gianluca Nardone**, presidente di D.A.R.E Puglia. La voglia, infatti, di impegnarsi in produzioni di qualità c'è, lo testimonia il numero di iscritti al concorso. È evidente, soprattutto, la voglia del Salento di decollare in questo settore, come ricorda il presidente della federazione leccese, **Pantaleo Piccinno**: "È un Salento olivicolo in movimento, che partecipa con convinzione al concorso "L'Oro di Italia" con un gran numero di oli. Questo traguardo va letto oltre il dato numerico. Abbiamo voglia di dare risposte sociali ed economiche attraverso l'olivicultura al nostro territorio. L'obiettivo principale è dare dignità a questo prodotto e dimostrarlo ai mercati internazionali".

E, in effetti, i dati in aumento della domanda di olio novello di qualità nel Salento confermano la voglia dei pro-

duttori di fondare la qualità del prodotto sull'identificazione territoriale. D'altra parte le possibilità per produrre qualità in Puglia e nel Salento ci sono tutte: una superficie olivicola pari al 32% di quella olivicola italiana, un grande patrimonio di alberi secolari e ben 53 cultivar diverse che permettono di ottenere oli irripetibili per gusto, sapore e colore. Una produzione, quella pugliese, che finalmente dalla quantità ha fatto il salto verso la qualità come ricorda a conclusione dei lavori l'assessore regionale **Dario Stefano**: "Vogliamo continuare a sostenere il percorso di riqualificazione della filiera produttiva che si è trasformata da fornitore di semilavorato a produttore di qualità. La filiera ha fatto degli sforzi incredibili perché l'olio potesse essere uno degli elementi della nostra offerta alimentare e di attrattiva del nostro territorio". ❁

*Jlenia Maria Gigante*

L'EVENTO

# L'oro giallo nel piatto

*Le virtù dell'olio in cucina decantate dallo chef Andrea Serravezza, dal maestro pasticcere Antonio Campeggio e dal nutrizionista Ciro Vestita*

Un'esperienza sensoriale unica quella di "Oro nel piatto", il laboratorio culinario che ha animato dal vivo la rassegna Extravergine@Lecce2013.it. La stuzzicante novità introdotta questo anno come ulteriore momento di approfondimento all'interno della kermesse olivicola celebra l'eccellenza di un tipico ingrediente salentino: l'olio extravergine di oliva, appunto, l'oro nei piatti del Salento. Di fronte a un pubblico eterogeneo, sono stati accesi, quindi, i riflettori su questo straordinario alimento e sulle sue incredibili peculiarità. Non solo tecnici, olivicoltori e assaggiatori professionisti in sala ma anche appassionati di cucina, semplici curiosi e tanti bambini intervenuti per conoscere le virtù dell'extravergine di cui il Salento vanta una ricca produzione. Un'azione di sensibilizzazione forte e vincente, questa del laboratorio real time, coordinata dalla Coldiretti di Lecce con l'obiettivo di promuovere e avvicinare i consumatori verso la scelta di oli di oliva di qualità evidenziandone tutti i vantaggi.

Prezioso, in tal senso, è stato il contributo scientifico del professore nutrizionista **Ciro Vestita**, ospite d'eccezione dell'evento, che ha aperto lo show cooking: "L'olio è un farmaco vegetale, andrebbe venduto in farmacia tanto è prezioso. L'olio di oliva combatte la stipsi, le malattie del fegato, abbassa la colesterolemia, è un antiossidante e la sua ricchezza in polifenoli ha poteri antitumorali. Studi scientifici concordati hanno dimostrato nel tempo i vantaggi del suo uso sugli alimenti. Quindi, un consiglio semplice: condite con olio di oliva extra vergine. È importante, soprattutto, educare i bambini al suo consumo; è scientificamente provato che l'utilizzo di altri oli o di margarine vegetali idrogenate alzino i livelli di colesterolo anche in soggetti giovani aumentando il tasso di obesità. L'olivo da sempre ha accompagnato la storia dell'uomo: pensate, il decotto delle foglie di ulivo veniva usato per abbassare la febbre e la pressione arteriosa. Anche i noccioli hanno un loro utilizzo. Oggi, per esempio, vengono usati per realizzare dei cuscini utili all'artrosi cervicale". Un vero e proprio elisir di benessere, dunque, l'olio extravergine di oliva con l'ulteriore pregio di essere anche semplicemente gustoso. A darne prova il piacevole spazio culinario "L'Oro nel piatto" condotto dall'abile esperienza di due rinomati nomi della gastronomia salentina: lo chef **Andrea Serravezza** e il maestro pasticcere **Antonio Campeggio**, incalzati dalle domande dei giornalisti **Michele Bungaro** (conduttore dell'intera kermesse), di **Pierpaolo Lala** e **Chiara Micocci**. In abbinamen-



*Nella foto in alto lo chef Andrea Serravezza e il maestro pasticcere Antonio Campeggio; a sinistra il nutrizionista Ciro Vestita; in basso i "macaron" all'olio extra vergine di oliva*



to a un paniere selezionato di prodotti a km 0 di Campagna Amica, l'olio di oliva extravergine è stato il protagonista delle ricette tipiche della tradizione salentina e della cucina internazionale presentate nel corso del laboratorio. L'olio extravergine ha dimostrato la sua notevole versatilità non solo condendo, ma arricchendo e, nei dolci, sostituendo i tradizionali ingredienti di tipo grasso (burro, strutto). Una sorpre-

sa, senza dubbio, intrigante quest'ultima che ha colpito l'attenzione del pubblico. "Agli ingredienti tradizionali usati in pasticceria, farina, uova, zucchero, si può tranquillamente affiancare un tipo di grasso vegetale come l'olio extravergine di oliva, che ben si adatta alle preparazioni, per rivisitare in senso salustico ricette tradizionali", ha spiegato Antonio Campeggio. "Pensate ai dolci tipici di casa nostra, come i

pasticciotti realizzati con olio extravergine di cultivar Cellina di Nardò al posto del tradizionale strutto. Non ne viene diminuita la qualità, ma otteniamo un apprezzato prodotto leggero e digeribile. Lo stesso discorso vale per i dolci internazionali, come i muffins: sono molto leggeri e morbidi senza alcuna percezione nel retrogusto", ha aggiunto il maestro pasticcere. In effetti, i dolci offerti in degustazione (pasticciotti, bignè, macarons, muffins dall'esclusivo impasto con olio di oliva extravergine da Cellina di Nardò) hanno conquistato il gusto del pubblico presente. L'olio extravergine da Cellina di Nardò che da ogliarola, ha esercitato la sua elegante seduzione sui palati dei consumatori presenti anche per i sapori del salato. Con un trionfo di colori e di profumi, l'ingresso in sala di fave e cicorie accompagnate da pomodorini invernali e crostini di pane di grano fritti, ricotta fresca e primo sale arricchiti da un filo di olio crudo, bruschetta con zucchine secche e mentuccia spruzzata con olio monovarietale da cellina, è stato davvero ben accolto. Una rivisitazione in chiave contemporanea dei piatti tradizionali della cucina salentina che ha per filo conduttore il territorio, come ha raccontato lo chef **Andrea Serravezza**: "Per questa occasione che vede protagonista l'olio di oliva extra vergine quale ingrediente di eccellenza, abbiamo pensato di preparare dei piatti che abbiano delle ricadute sul territorio in cui tradizione e innovazione si abbinano. Creare, con ingredienti di provenienza territoriale apparentemente poveri, dei piatti straordinari capaci di emozionare il cliente è l'obiettivo dello chef. E sicuramente, utilizzare un ottimo olio extra vergine monocultivar, con una

sua specifica identità, è essenziale per dare maggiore espressione al gusto territoriale."

Gusto, salute e territorio: queste le chiavi del successo di "Oro nel piatto", un omaggio culturale e gastronomico all'olio extra vergine di oliva di qualità, alfiere della dieta mediterranea, ingrediente di eccellenza del Salento.

*Jlenia Maria Gigante*

# Regionale 8: la strada della discordia

*De Serio: “Avevamo chiesto una prova di coraggio, ma la politica tace”*

di **Benedetto De Serio\***

Per accompagnare la crescita abbiamo ribadito più volte che occorre “buona politica” e ciò significa, in primo luogo, il ritorno a funzioni di mediazione intelligente fra interessi distinti e contrastanti al fine di perseguire un più ampio interesse di carattere generale, ciò che si definisce “bene comune”.

Le carenze progettuali della strada regionale n. 8 Lecce - Melendugno confermano la fondatezza delle preoccupazioni di quanti sempre più spesso si ritrovano a registrare e subire la sconsiderata aggressione del territorio locale con tutte le sue componenti vitali e caratterizzanti. Alle preoccupazioni si aggiunge lo sconforto nel rilevare che i lavori inizino mediante sbancamento di aree ad altissima valenza paesaggistica senza le prescritte autorizzazioni. L'intollerabilità non riguarda le carenze in se, ma il fatto che progetti tanto impattanti risultino redatti ed approvati “alla cieca” rispetto ai valori produttivi ed ambientali dei territori interessati.

I punti di forza in cui il nostro territorio deve puntare sono di natura materiale ed immateriale. Patrimonio storico ed artistico, paesaggio e biodiversità, originalità e creatività, ma anche operatori turistici e imprese agricole ed agroalimentari solidi e con prospettiva economica.

Come può un progetto “vecchio” di 30 anni combinarsi con una realtà moderna che si basa su presupposti totalmente diversi da una logica, allora dominante, fondata sullo spreco di suolo agricolo e delle risorse naturali?

La realtà del territorio su cui si vuole realizzare la Strada Regionale n. 8 Lecce -



*In alto il direttore di Coldiretti Lecce, Benedetto De Serio; a destra uno scordio della Lecce-Melendugno; in basso gli uliveti destinati a soccombere per lasciare spazio all'infrastruttura*



Melendugno mette in mostra il risultato di una forte capacità di relazione e di fare comunità, di innovare mantenendo in vita saperi antichi; risorse che appartengono al Dna più rappresentativo del Paese che garantiscono quel valore aggiunto inimitabile e non delocalizzabile su cui le imprese agricole ricadenti in quell'area hanno fondato il loro successo e le loro legittime ambizioni.

Questa agricoltura fatta di imprese familiari, capace di generare nuova occupazione, riassume in se elementi di competitività, distintività, innovazione ed eccellenza perché ha saputo innovarsi ancorandosi al paradigma antico e non derogabile che ha con-

sentito all'impresa agricola multifunzionale di saldarsi al capitale territoriale inglobandone il valore aggiunto.

Le aziende che verrebbero ferite a morte da quel tipo discriminante di progettualità, che non tiene conto dell'estrema attualità delle azioni organiche di difesa del suolo agricolo e dell'impresa agricola, meritano la massima attenzione e considerazione da parte del decisore politico - istituzionale.

Soprattutto, le Istituzioni devono tenere in debito conto - in una parte d'Italia in cui i fenomeni di delocalizzazione, deindustrializzazione e perdita di posti di lavoro stanno fortemente segnando la nostra epoca - del valore ag-

giunto ad ettaro e della conseguente occupazione che tali imprese producono unitamente ad un cibo made in Italy di assoluta qualità e con elevato livello di sicurezza e di controllo degli alimenti.

Una strada così concepita confligge con i nuovi modelli produttivi che Coldiretti difende, in quanto non mette in relazione la finitezza delle risorse disponibili, il costo ambientale che essa comporta e i costi sociali altrettanto pesanti che ne derivano. I risultati finora raggiunti, viceversa, sono replicabili e durevoli e non vanno colpevolmente annullati.

Alla politica fortemente deficitaria abbiamo chiesto un'operazione coraggiosa di verità, giustizia e legalità, aspetti la cui declinazione, relativamente alla Strada Regionale n. 8, si è fatta veramente opaca. Ci dispiace dirlo, ma i rappresentanti politico - istituzionali non hanno saputo uscire dalla logica schiacciante del “presente” e non sono riusciti a configurare quella posizione in chiave futura di cui il Salento ha tanto bisogno, distinguendosi per un'inaccettabile assenza di lungimiranza.

\* Direttore di Coldiretti Lecce

# L'agricoltura è GIOVANE

## Fruttuoso incontro fra gli imprenditori emergenti del Salento Vantaggiato: "Apertura e confronto le nostre carte vincenti"

di Nicola Vantaggiato

"Il pessimista vede difficoltà in ogni opportunità, l'ottimista vede opportunità in ogni difficoltà" diceva Winston Churchill. Un dovere quello dei giovani di essere ottimisti, di cogliere le opportunità che ad essi sono date e di scegliere prima del loro futuro, il loro presente. Perché è proprio il presente il tempo dei giovani, è oggi che con coraggio, passione e tanta sana pazzia, provano quotidianamente a progettare il futuro lavorando nell'odierno.

Questo il dibattito nato in seno all'incontro svoltosi il 1 marzo nella "Masseria Solicara" di Torre Chianca, in cui si è ribadito l'impegno a non relegare ad altri la scelta del mondo agricolo in cui vogliono operare. I giovani imprenditori agricoli infatti desiderano esprimere la loro visione di agricoltura e rendersi partecipi e protagonisti delle decisioni che vengono prese per essi. Decidono di farlo confrontandosi, collaborando, superando quell'individualismo che spesso ha contraddistinto il mondo agricolo salentino, e proponendo il loro modo di intendere "fare agricoltura oggi". Lo fanno scegliendo Coldiretti come casa dove affrontare le problematiche che attanagliano la conduzione di una azienda giovane e come portavoce delle loro aspettative.

Si propongono in un ruolo attivo e non passivo nella fase progettuale per far sentire la loro voce anche nella fase decisionale. Ad arricchire il dibattito, il prezioso contributo di tre imprenditori "senior", che con la loro testimonianza e i loro consigli hanno provato a suggerire quali strade sono percorribili per un mondo agricolo che guarda avanti, che non vuole trovare soluzioni spicciole di breve durata ma risposte di lungo periodo.

**Gianni Cantele**, imprenditore nel settore vitivinicolo, neo presidente regionale della Coldiretti Puglia, ribadisce l'importanza di "fare squadra", di non avere timore nel chiedere e nel far sentire la propria voce. Coldiretti gode di stima e rispetto presso la società ma anche presso le istituzioni, è doveroso quindi per Cantele, "approfittare" di ciò e proporre con forza le proprie idee.

L'importanza di cooperare e di avere una voce univoca è suggerita da **Pinuccio Pisanello**, giovane presidente della Coopolio, che riconosce a Coldiretti il merito di essere un ottimo partner per il mondo della cooperazione. Le aziende possono uscire dalla morsa che le vede costrette all'ultimo gradino del mercato, ricercando un valore economico aggiunto per i loro prodotti. Per Pisanello collaborando si può!

L'invito ad essere coraggiosi,



Dall'alto, Nicola Vantaggiato e alcuni momenti dell'incontro dei giovani di Coldiretti

a non temere di fronte alle difficoltà ed e rimbocarsi le maniche e andare avanti. Questo il suggerimento di **Enzo Manni** della cooperativa Acli di Racale, che riconosce a Coldiretti la sua propositività. Un'associazione che non si ferma a rivendicare i diritti per i propri soci ma che mette in campo dei progetti economici concreti: questa è l'associazione giusta

per le giovani aziende agricole salentine.

Dall'incontro nasce la volontà di incontrarsi frequentemente per sviscerare volta per volta gli argomenti che più interessano, dalle criticità del pacchetto giovani del Psr alle problematiche inerenti il credito, nella convinzione di "sfruttare" quanto più possibile Coldiretti.



**L'Associazione  
Provinciale  
Allevatori**

ha trasferito il proprio ufficio  
nella zona industriale di Nardò  
nelle vicinanze di  
Costruzioni Meccaniche Bonsegna  
Tel. 334.1703877 - 0833.832336



L'iniziativa

# Coldiretti firma "Penne al dente"

Prima edizione del concorso che vede i giornalisti sfidarsi ai fornelli



Uno sformatino di orzo su passatina di ceci realizzato dalla giornalista **Francesca Pastore** con l'ausilio delle cuoche **Mirella De Jacob** e **Antonella Luceri**, la *taieddha* con ortaggi secchi e agnello, realizzata dai giornalisti **Dino Levante** e **Maria Grazia Fasiello** con lo chef **Donato Episcopo**, il carciofo ripieno rivisitato realizzato da **Andrea Colella** e **Nunzio Pacella** e "Mediterranea", una bavarese all'olivotto realizzata da **Daniilo Lupo**, con l'aiuto del maestro pasticciere **Antonio Campeggio**.

Ecco il Menù della Fòcara 2013", rigorosamente a "chilometro zero", interpretato per la grande kermesse della fòcara di Novoli, dai giornalisti. Dieci squadre formate da una rappresentanza di cronisti delle varie testate pugliesi, capitanate da dieci cuochi e pasticceri hanno messo da parte per un giorno pc, penne, taccuini e microfoni e si sono cimentate sotto la "tenda Cupagri", ai piedi della Fòcara di Novoli, nella preparazione di piatti tradizionali, utilizzando ingredienti rigorosamente del territorio, messi a disposizione da Campagna Amica di Coldiretti Lecce. La gara è avvenuta in diretta nella grande cucina allestita sotto la tenda da Nocera Frigor di Martano, dei fratelli **Antonio** e **Luigi Nocera**. Stellata la formazione degli chef e dei pasticceri che hanno fatto da tutor ai giornalisti: il maestro pasticciere accademico **Antonio Campeggio**, il maestro pasticciere **Luigi Derniolo**, il pasticciere **Carlo Maria Montinaro**, il cuoco gastronomo **Massimo Vaglio**, il cuoco **Donato Episcopo**, ed ancora i cuochi **Gianluca Leopizzi**, **Andrea Rucco**, **Gianluca Spagnolo**, **Mirella De Jacob**, **Antonella Luceri** e **Fabrizio Capasa**.

I piatti vincitori sono stati selezionati da una qualificata giuria presieduta dallo chef **Andrea Serravezza**. Le pietanze sul podio formano dunque il "Menu della fòcara 2013",

impiattato nelle pregiate terrecotte dell'azienda **Fratelli Coli** di Cutrofiano. In premio per i volenterosi chef-giornalisti, una "dispensa" di prodotti di stagione a chilometro zero delle aziende aderenti a "Campagna Amica". Presentatore e coordinatore della gara è stato il giornalista **Pierpaolo Lala**, curatore di "50 sfumature di fritto" e "patron di "Fornelli indecisi". Il "Menu della Fòcara 2013" è stato interpretato da Andrea Serravezza ed offerto ai giornalisti dei media nazionali ed internazionali, nel corso di una cena all'insegna della tradizione verace del Salento, nel ristorante Mocerito di Novoli. Coldiretti Lecce, guidata da **Pantaleo Piccino**, conferma così il suo impegno nel legare sempre più le ricchezze del mondo agricolo e dell'enogastronomia agli eventi annuali di grande impatto turistico, qual è la Fòcara di Novoli, ed alla capacità attrattiva della Terra d'Otranto. "Siamo contenti di lanciare il primo concorso di cucina per i giornalisti con gli ingredienti a chilometro zero", osserva Piccino "e auspichiamo che



possa diventare una kermesse a carattere regionale e nazionale".

Ecco tutte le squadre e le ricette che hanno partecipato alla prima edizione di "Penne al dente": lo chef **Massimo Vaglio**, assieme alle giornaliste **Anna Rita Invidia** e **Fabiana Salsi** (hanno preparato "ciceri e tria"), **Fabrizio Capasa** ("fave e

*Dall'alto in senso orario i protagonisti dell'avvincente gara "Penne al dente" organizzata da Coldiretti Lecce nell'ambito della Focara 2013*

cicorie") con **Fabiana Pacella** e **Fabio Zollino**, **Gianluca Leopizzi** (sagne 'ncannulate con ragù di coniglio) con **Maria Nocera** e **Francesca Sozzo**, **Andrea Rucco** (maccheroncini fatti a mano con carciofi e pomodori invernali) con **Stefano Lopetrone** e **Davide Stasi**, le chef **Mirella De Jacob** e **Antonella Luceri** (sformatino di orzo su passatina di ceci) con **Francesca Pastore**, lo chef **Donato Episcopo** (taieddha con ortaggi secchi e agnello) con **Dino Levante** e **Maria Grazia Fasiello**, **Gianluca Spagnolo** (carciofo ripieno rivisitato) con **Andrea Colella** e **Nunzio Pacella**. Infine i dessert: il pasticciere **Carlo Maria Montinaro** con **Roberto Guido**, **Antonio Campeggio** con **Daniilo Lupo** e **Luigi Derniolo** con **Serena Costa**. ☘

## UN METRO CUBO DI SALENTO PER IL "PREMIO RAMPINO"



Riccardo Iacona

Anche quest'anno Coldiretti Lecce supporta il Premio giornalistico Maurizio Rampino. Da sette anni, il Premio ricorda la figura del giornalista prematuramente scomparso il 14 giugno 2006. Possono concorrere al premio gli autori di reportage fotografici e di articoli in lingua italiana pubblicati da agenzie di stampa, quotidiani, settimanali, periodici, testate on line e servizi radiotelevisivi trasmessi dal 1 gennaio 2011 al 15 marzo 2013 sul tema: "Patrimoni di Stato, patrimoni sporchi ed economie inquinate: un'opportunità di crescita civile e sociale"; è prevista inoltre una sezione dedicata alle opere inedite. Nella categoria editi saranno premiati tre articoli o servizi con 2000, 1500 e 1000 euro. Un premio del valore di 500 euro sarà assegnato all'autore dell'articolo/servizio inedito. Un altro premio del valore di 1000 euro sarà assegnato all'autore del miglior reportage fotografico.

Nel corso della cerimonia di premiazione, che si svolgerà a Trepuzzi il 3 maggio, sarà assegnato anche il "Premio Giornalistico Maurizio Rampino alla carriera", in collaborazione con Coldiretti Lecce, assegnato quest'anno a **Riccardo Iacona**. Il presidente di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccino** e il direttore **Benedetto De Serio**, doneranno al conduttore del programma "Presenza diretta", in onda su Rai Tre, un metro cubo di prodotti tipici del Salento. Un modo per valorizzare e far conoscere le produzioni tipiche 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

#### 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. Quando la malattia si manifesta 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 causale 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 antesi 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.*

#### RIDUZIONE CONTRIBUTI PER CALAMITÀ

*Con il decreto ministeriale del 04.01.2013, il Ministero, in seguito alla siccità dell'anno 2012, ha riconosciuto la riduzione dei contributi agricoli per i Coltivatori Diretti e gli Imprenditori Agricoli Professionali.*

*La Federazione Provinciale Coldiretti e tutti gli Uffici Zona sul territorio sono a disposizione per la compilazione delle domande di riduzione contributiva.*





Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



## Le novità su fotovoltaico e biomasse

Negli ultimi anni si è assistito ad una sempre più crescente utilizzazione dei terreni per usi differenti da quelli agricoli, o comunque per implementare attività connesse a quelle agricole. Il legislatore ha voluto incentivare tale attività per migliorare la salvaguardia dell'ambiente oltre che per offrire nuove opportunità all'agricoltura, che sta vivendo un momento socio-economico non molto favorevole, comprendendo in esse quelle di produzione di energia elettrica e calorica da fonti rinnovabili agroforestali e fotovoltaiche (quali legna da ardere o pellet, derivato dalla segatura di legno), e carburanti ottenuti da produzioni vegetali provenienti dal fondo (quali biodiesel e bioetanolo).

L'equiparazione della produzione di energia pulita alle attività connesse riconosce agli imprenditori agricoli e coltivatori diretti la possibilità di tassare solo il reddito agrario ai sensi dell'art. 32 del T.U.I.R. la cui determinazione avviene su base catastale.

Lo sviluppo delle fonti di energia fotovoltaica è sostenuto dal Gestore dei Servizi Elettrici (GSE), il quale promuove l'utilizzo delle fonti rinnovabili con l'erogazione di incentivi per la produzione di energia elettrica e gestisce il sistema di incentivazione attraverso il cosiddetto "Conto Energia", con lo scopo di sostenere la produzione di energia mediante lo sfruttamento dell'impianto fotovoltaico, piuttosto che favorire la realizzazione dell'investimento. L'investimento iniziale viene recuperato nel tempo attraverso la produzione di energia, la cui cessione da parte del soggetto responsabile (o titolare dell'impianto) al gestore della rete viene remunerata attraverso la corresponsione di una somma variabile sulla base della potenza dell'impianto, moltiplicata per i KW di energia prodotta nell'anno.

Tuttavia, occorre distinguere varie situazioni in base alle quali varia anche il trattamento fiscale dei redditi derivanti da queste nuove attività, che in particolare dovranno essere gestite fiscalmente con in codice ATECOFIN 43.23.01.

Innanzitutto, occorre sottolineare che esistono dei casi in cui il proprietario del terreno cede il diritto di superficie a società o enti di produzione; il legislatore applica in questa casistica l'art. 9, comma 5, del DPR n. 917/86 (TUIR), secondo il quale le disposizioni applicate alle cessioni a titolo oneroso ai fini dell'imposizione sul reddito vengono estese anche agli atti che comportano la costituzione o il trasferimento di diritti reali di godimento, come appunto il diritto di superficie. In tal caso i redditi vengono considerati "redditi diversi" ai sensi dell'art. 67 del TUIR, paragonabili alle plusvalenze, e pertanto vengono tassati in base alla loro realizzazione.

Quando il terreno rimane nel possesso del proprietario, nel caso in cui il produttore di energia sia un imprenditore agricolo il trattamento fiscale del reddito che deriva dalla produzione di energia è assorbito dal reddito catastale, purché siano rispettate le condizioni richieste dalla circolare dell'Agenzia delle Entrate, la n. 32/E del 6 luglio 2009; infatti la circolare, partendo da

quanto introdotto dall'art. 1 comma 423 della legge finanziaria 2006 per le attività connesse, precisa che la produzione di energia elettrica e calorica da fonti rinnovabili agroforestali e fotovoltaiche, nonché carburanti e prodotti chimici ottenuti da vegetali derivanti dalla coltivazione del fondo, costituisce attività connessa ai sensi dell'art. 21235 c.c. e produce reddito agrario non solo per gli imprenditori agricoli in forma individuale, ma anche per le imprese costituite sotto forma di società, quando queste svolgano attività esclusivamente ai sensi dell'art. 2135, abbiano nella loro ragione o denominazione sociale la dicitura "società agricola" e soprattutto abbiano optato (come previsto dall'art. 1 comma 1093 della finanziaria 2007) per il regime semplificato della determinazione del reddito su base catastale ai sensi dell'art. 32 del TUIR. Lo stesso art. 32 alla lettera c) fa riferimento alle attività connesse, considerando che tale connessione è legata alla prevalenza dell'attività agricola.

La prevalenza della produzione di energia da fotovoltaico, non avendo un legame diretto con il terreno, presuppone che l'impianto deve essere posto in terreni nella disponibilità dell'imprenditore, condotti dallo stesso e ubicati nello stesso comune o in comuni limitrofi con i terreni agricoli e si misura in base a particolari parametri, che vengono di seguito elencati:

• Gli impianti di potenza inferiore a 200 KW sono sempre produttivi di reddito agrario se vengono gestiti da un imprenditore agricolo o coltivatore diretto, anche in regime di esonero IVA;

• Per gli impianti di potenza superiore, la prevalenza è rispettata se l'impianto è integrato in tutto o in parte su strutture aziendali esistenti oppure se il volume di affari derivante dall'attività agricola, al netto di quello legato alla produzione di energia, è superiore al volume di affari di produzione di energia eccedente i 200 KW, nei quali non vanno considerati gli incentivi statali; oppure, ancora, se l'imprenditore, per l'eccedenza, di 200 KW, possiede l'etaro di terreno coltivato ogni 10 KW di potenza installata in più. Ad esempio, nel caso di un imprenditore che abbia installato un impianto di 600 KW, per i 400 KW di eccedenza dovrà dimostrare di coltivare 40 ettari di terreno.

**Aspetti fiscali della tariffa incentivante (conto energia)** - La tariffa incentivante è riconosciuta per 20 anni a decorrere dall'entrata in esercizio dell'impianto e rimane costante per tutto il periodo, senza riconoscere variazioni né aggiornamenti ISTAT. Sulla tariffa incentivante non è calcolata IVA, in quanto tale tariffa rappresenta un contributo a fondo perduto. Per quanto riguarda l'assoggettabilità ad IRPEF, invece, l'Agenzia delle Entrate ha distinto la disciplina fiscale a seconda che il percettore sia persona fisica privata, persona fisica ditta commerciale o persona fisica professionista.

Nel caso di persona fisica, ente non commerciale o condominio che non esercita attività di impresa il cui impianto è a servizio dell'abitazione o sede dell'utente ed ha una potenza fino a 20KW e la produzione viene utilizzata interamente per usi privati (riscaldamento, illuminazione, alimentazione di elettrodomestici) non esiste alcun tipo di imposizione sul reddito; i proventi derivanti dalla vendita di energia prodotta in esubero agli usi privati vengono considerati redditi diversi ai sensi dell'art. 67 del TUIR (redditi derivanti da attività commerciali non esercitate abitualmente).

Per impianti fino a 20KW non posti a servizio dell'abitazione o sede dell'utente, l'energia in esubero rispetto ai propri consumi si considera ceduta nell'ambito di un'attività commerciale imprenditoriale, e pertanto occorrerà rispettare tutti gli obblighi fiscali ed amministrativi richiesti, con pagamento delle imposte dirette, dell'IRAP e della ritenuta del 4% calcolata solo sulla quantità ceduta, che sarà cura del titolare comunicare al GSE ed emissione della fattura IVA (eventualmente si può emettere fattura anche aderendo ai regimi agevolati dei contribuenti minimi).

Per impianti con potenza fino a 200KW l'energia prodotta in eccesso e venduta configura l'esercizio di impresa commerciale indipendentemente dalla destinazione dell'impianto ai bisogni energetici dell'abitazione o dell'ente. L'attività commerciale si configura solo per la parte di energia venduta. Dal punto di vista fiscale i contributi spettanti a titolo di tariffa incentivante costituiscono contributo in conto esercizio, e pertanto vanno dichiarati come reddito da attività di impresa, assoggettata anche all'imposta IRAP e alla ritenuta d'acconto del 4%; per quanto riguarda gli introiti derivanti dalla vendita dell'energia questi vanno dichiarati come redditi e sono assoggettati ad IVA. Poiché, inoltre, nella maggior parte dei casi l'impianto rappresenta bene strumentale all'attività, questo è assoggettato all'ammortamento con aliquota del 9%, come centrale termoelettrica.

Nel caso in cui l'impianto venga realizzato da imprese, e cioè da soggetti che svolgono esclusivamente l'attività di produzione di energia o che esercitano altre attività commerciali ed utilizzano l'energia prodotta dall'impianto prioritariamente per l'attività, cedendo quella in esubero, esso è sempre un bene strumentale, e pertanto sia la tariffa incentivante che l'energia prodotta dovranno essere assoggettate a imposte dirette e IRAP, a ritenuta d'acconto, e i ricavi provenienti dalla vendita saranno assoggettati ad IVA.

Per gli impianti, infine, realizzati da lavoratori autonomi, occorre distinguere se essi vengono utilizzati ad esclusivo beneficio dell'attività oppure no. Nel primo caso non essendoci realizzazione di proventi derivanti da attività di impresa, in quanto l'energia prodotta è utilizzata interamente per l'attività professionale, il reddito e la tariffa incentivante saranno completamente esenti da qualsiasi tassazione.

Nel secondo caso, che si verifica quando vi è l'uso promiscuo per l'attività professionale e l'esubero di energia viene venduto alla GSE, si configura un'attività commerciale da gestire con contabilità separata ai sensi dell'art. 36 del DPR n. 633/72, e pertanto i redditi che ne derivano saranno assoggettati ad IVA, IRPEF e IRAP.

**Aspetti fiscali del contributo in "Conto Scambio"** - Il regime fiscale connesso al fotovoltaico, relativamente ai contributi previsti nel regime di Scambio sul Posto (SSP), quale rimborso indiretto dell'energia prelevata in rete dall'utente per soddisfare i propri consumi, varia a seconda della figura del gestore dell'impianto e della modalità di utilizzo dello stesso, ed è regolamentato dalla Circolare dell'Agenzia delle Entrate n. 46/E del 2007 e dalla Risoluzione n. 13/E del 20 gennaio 2009. In realtà l'amministrazione finanziaria ha applicato anche allo SSP le stesse regole per il conto energia, e pertanto il reddito derivante dall'energia prodotta e scambiata (in pratica l'utente produce energia che viene scambiata con il GSE e riacquistata sul mercato da altri enti, applicando poi una tariffa di sconto su quanto acquistato decurtato da ciò che è stato prodotto) è assoggettato fiscalmente sia con riferimento alle imposte dirette (IRPEF e IRAP) sia per quelle indirette (IVA).

**IMU** - Anche ai fini dell'imposta municipale unica si pone il problema di come calcolare l'imposta; il legislatore ha contemplato due casistiche:

1) **Impianto collocato a terra**  
Con risoluzione dell'Agenzia del Territorio, la n. 3/T del 6 novembre 2008, si è stabilito che gli impianti fotovoltaici devono essere accatastati nella categoria D/1 - opifici, applicando un criterio di analogia con le centrali termoelettriche.

2) **Impianto collocato sull'edificio**  
Questi impianti non hanno rilevanza catastale, ma hanno rilevanza ai fini IMU quelli con potenza superiore ai 20KW, in quanto aumentano il valore del fabbricato su cui insistono e quindi la relativa rendita, che dovrà essere revisionata con domanda presso l'Agenzia del Territorio.

**ACCISA SUL CONSUMO DI ENERGIA** - Dal 1° gennaio 2012 le regioni a statuto ordinario, pertanto anche la Puglia, non sono assoggettate più all'addizionale provinciale e comunale dell'accisa sui consumi di energia elettrica effettuati nel corso dell'anno.

Fondamentale è il requisito dell'autoconsumo, che è alla base del meccanismo di tassazione dell'energia elettrica. Pertanto, tutti gli operatori che possiedono impianti superiori ai 20KW di potenza e che autoconsumano una parte dell'energia prodotta dovranno iscriversi all'albo delle Officine Elettriche e dovranno chiedere, ove non lo avessero ancora fatto, un'autorizzazione all'Agenzia delle Dogane entro il 31 marzo 2013. A questa iscrizione non dovranno, al contrario, provvedere gli operatori che immettono l'intera energia prodotta sul mercato e coloro che hanno impianti alimentati a biogas, in quanto esenti dal pagamento dell'accisa.

Tutte le aziende invece dovranno, sempre entro il 31 marzo 2013, inviare la dichiarazione annuale con l'indicazione dell'energia prodotta, consumata e ceduta al consumatore finale, e in base alla tipologia aziendale compilare i relativi quadri in riferimento ai consumi propri e alle cessioni in rete.

Ulteriori aggiornamenti in materia saranno forniti nei prossimi numeri della nostra rivista "TerraSalentina".

## NOTIZIARIO TECNICO

## Tutte le novità su biologico e imboschimento

Alla fine della programmazione 2007/13 la Regione sta provvedendo alla nuova pubblicazione di alcune misure di interesse agricolo e forestale di seguito si indicheranno le misure di maggiore interesse.

#### Misura 214 az. 1 Agricoltura Biologica

Entro il **15 maggio 2013** le imprese agricole possono presentare le domande di pagamento, per l'annualità 2013, relative alla Misura 214 - Azione 1 "Agricoltura Biologica" - prosecuzione impegni assunti nel 2009 - 2010 e 2012, secondo le procedure stabilite da AGEA mediante il portale SIAN.

Termini e modalità procedurali per la presentazione della domanda sono fissati con la determinazione n. 55/2013 dell'Autorità di Gestione PSR 2007/2013, pubblicata nel Bollettino Ufficiale della Regione n.40 del 14 marzo 2013.

Il provvedimento stabilisce altresì che tutta la documentazione deve pervenire entro il **31 luglio 2013** agli Uffici Provinciali dell'Agricoltura competenti per territorio, in plico chiuso, riportante il nominativo e il recapito postale del richiedente.

Sono ammesse a premio le seguenti colture con i relativi premi unitari: **Coltura Premio** (euro/ha). Cereali e foraggiere 96; Pomodoro 357; Patata 247; Orticole ed altre erbacee 259; Olivo 335; Vite da tavola 770; Vite da vino 506; Agrumi 812; Ciliegio 456 Altre drupacee 738.

#### Misura 114 "Utilizzo di Servizi di Consulenza":

Con determinazione n. 50/2013 dell'Autorità di Gestione PSR Puglia 2007/2013 è nuovamente modificato il paragrafo 7 - "MODALITÀ E TERMINI PER LA PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI AIUTO" del bando "Utilizzo di Servizi di Consulenza" della Misura 114 del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013. Tanto allo scopo di procedere alla **nuova ed ultima apertura periodica** del bando stesso.

Il servizio di consulenza per tramite dell'Associazione Consulagri Lecce consente ai beneficiari dell'aiuto pubblico di essere assistiti sul rispetto delle norme sulla condizionalità, sulla sicurezza sul lavoro, sul benessere animale e sui requisiti minimi di igiene ecc. a costi sicuramente accessibili.

Il termine iniziale di operatività del portale regionale e del portale SIAN è fissato al 20 marzo 2013, mentre il termine finale di operatività del por-



tale regionale e del portale SIAN è fissato alle ore 12,00 del giorno 24 aprile 2013.

La copia cartacea della domanda di aiuto rilasciata sul portale SIAN e tutta la documentazione indicata nel bando devono essere inserite in plico chiuso, che deve pervenire all'Ufficio Protocollo dell'Area Sviluppo Rurale della Regione Puglia - Lungomare N. Sauro, n. 45/47 - 70121 BARI, entro le **ore 12,00 del 30 aprile 2013**.

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

**Azione 1 - Boschi Permanenti**  
**Azione 2 - Fustaie a Ciclo Medio-Lungo**  
**Azione 3 - Impianti a Rapido Accrescimento**

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

##### TIPOLOGIA E CLASSIFICAZIONE DEGLI INTERVENTI AMMISSIBILI

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

##### **Azione 1 - Boschi Permanenti**

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

La fisionomia del bosco che si intende realizzare (1.600 piante ad ettaro e turno illimitato) dovrà avere significato in funzione delle fisionomie di boschi rinvenibili nei territori circostanti e in condizioni analoghe d'esposizione, giacitura e caratteri pedologici, secondo quanto desumibile dalle informazioni fitosociologiche e selvicolturali dell'area d'intervento. La realizzazione degli imboschimenti con l'adesione alla presente azione comporta il vincolo forestale perma-

nente cioè i terreni imboschiti saranno permanentemente assoggettati alle norme ed ai vincoli forestali con cambio di destinazione d'uso a "bosco".

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

Realizzazione e manutenzione quinquennale di impianti arborei (400 piante ad ettaro e turno minimo di 40-45 anni) con latifoglie autoctone, anche di pregio (noce da legno, ciliegio da legno, frassino, olmo, tiglio ed altre).

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

##### **Azione 3 - Impianti a rapido accrescimento**

La creazione di primi imboschimenti da legno a ciclo breve (per un minimo di 1.600 piante ad ettaro e turno minimo di 10-12 anni) riguarderà esclusivamente le superfici agricole intensive. Gli impianti che si andranno a costituire avranno finalità ambientali ma anche naturalistiche o paesaggistiche. La realizzazione di tali impianti prevederà l'utilizzo di specie a rapido accrescimento compatibili con le condizioni stazionali; nelle aree protette e in quelle com-

prese nella rete Natura 2000 sarà consentito esclusivamente l'utilizzo di latifoglie autoctone a rapida crescita (olmo, ontano napoletano, pioppi, querce ed altre).

##### **Azione 4: Fasce protettive e corridoi ecologici**

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

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

##### **Azione 1 - Bosco Periurbano**

##### **Azione 2 - Bosco Extraurbano**

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

**Azione 1:** Nelle aree periurbane, i cui ambiti periurbani si calcolano: su elementi che costituiscono l'interruzione della continuità del territorio rurale come l'incrocio di importanti tagli infrastrutturali; in tutti gli altri casi, tale ambito viene valutato da una fascia territoriale di larghezza di 500 metri calcolati dalla periferia urbana come definita dalla Legge 765/67 e s.m.i. **Azione 2:** Nelle restanti aree extra-urbane con le precisazioni dettagliate nel seguito. Tra le superfici non agricole ammissibili agli aiuti sono compresi gli incolti, definibili come superfici non soggette a coltivazione e produzione di prodotti agricoli negli ultimi due anni precedenti la presentazione della domanda di aiuto verificate attraverso banche dati Agea. Si ribadisce che in merito all'ammissibilità agli aiuti degli incolti, è in corso di approvazione ufficiale una modifica alla scheda della Misura 223 da parte dei Servizi della Commissione Europea, in seguito a quanto proposto ed approvato in sede di Comitato di Sorveglianza del giugno 2011. Nelle zone Natura 2000 il primo imboschimento di superfici non agricole sarà realizzato se espressamente previsto nei Piani di Gestione di ciascun sito e comunque nel rispetto delle direttive comunitarie denominate "Habitat" ed "Uccelli". Sono espressamente escluse dall'imboschimento le superfici investite a pascoli, a prati, a prati-pascolo e le superfici già destinate a bosco.



Notiziario a cura del Consorzio Agrario Provinciale

E-mail: caplecce@libero.it

## Cooperazione, percorso obbligato per l'agricoltura

È un principio semplice e noto ai più, "le forze che concorrono nello stesso verso danno una risultante maggiore delle singole componenti".

Nonostante la semplicità del concetto espresso, quando lo si deve applicare alle nostre comunità agricole, diventa di una difficoltà incomprensibile, anzi, in qualche caso, si riesce a sovvertire il principio stesso, generando risultanze negative che sopprimono le componenti positive in campo.

Tradotto in pratica, gli operatori agricoli che con le loro attività, sono bravissimi a produrre il bene delle loro colture ed ottenere qualità e quantità, quindi rappresentano delle componenti positive nell'ambito della produzione, dovrebbero ottenere il sospirato ritorno economico, traduzione delle componenti positive, ma, per una serie di motivi, in molti casi, si ritrovano con valori delle loro produzioni miseramente svalutate che si traducono in mancanza di reddito e crisi finanziarie per le proprie aziende e per le proprie famiglie.

Da molti anni ciò accade e costantemente ci si lamenta addebitando colpe diverse quali mancanza di interventi statali, al mercato nelle mani di pochi determinanti del sistema, alla incapacità degli altri preposti a capo di società coopera-

tive o associazioni di categorie che non intervengono a risolvere le problematiche che costantemente si presentano e così via.

Ovviamente il problema vero non è da ricercarsi negli "altri", ma, pur riconoscendo la difficoltà di operare in un settore che è soggetto a tante intemperie e variazioni di produzioni, risiede principalmente nella incapacità dei singoli operatori, salvo rare eccezioni, ad imporre sul mercato il valore delle loro produzioni disintegrate in tante piccole realtà locali, che sviluppano il potenziale che potrebbero avere se concentrate in pochi o addirittura in un unico soggetto,

Da queste semplici considerazioni, credo sia fondamentale, per tutti gli addetti al settore, impegnarsi e lavorare per la formazione di enti rappresentativi delle produzioni del territorio che possano consentire la concentrazione delle stesse per porsi sul mercato con un potenziale importante che possa determinare la giusta valorizzazione economica.

L'obbiettivo si può ottenere guardando le esperienze, passate e presenti, che hanno consentito di ottenere risultati soddisfacenti per diverse realtà, fuori dal nostro territorio, con l'aiuto e l'appoggio delle società cooperative e delle associazioni di categoria, per costruire un

sistema che consenta di "concentrare" il prodotto delle attività agricole sotto un'unica regia che consenta la partecipazione dei diversi attori del settore, e quindi consentire di poter "contrattare" con gli operatori del mercato con un peso determinante a valorizzare il giusto risultato economico per gli operatori agricoli.

È giusto sottolineare che in tale direzione si stanno già muovendo alcuni operatori del settore, e che esistono già delle realtà aziendali che riescono a produrre e commercializzare discretamente, nonostante le notevoli difficoltà, che si incontrano quando si opera in mercati che non hanno regole e costi uguali per tutti, e che comunque rappresentano, almeno per il nostro territorio, ancora una forza relativamente piccola sull'intero sistema.

Ed allora viene facile riferirsi alle esperienze positive, che vi sono e che funzionano in maniera egregia, vedi Melinda, Ronco, ecc., alle realtà esistenti che rappresentano modelli già realizzati di strutture capaci di rendere le produzioni agricole redditizie e consentono di superare le criticità generate dalla frammentazione di operatori commerciali con conseguente mancanza di potere contrattuale, cercando, quindi, di "copiare" ciò che di buono son riusciti a realizzare "gli altri" rendendo facile affermare che è "obbligatorio e fondamentale andare nella direzione della cooperazione" per "costruire un soggetto che rappresenti il territorio, nelle sue produzioni, e si faccia vettore di un sistema che è capacissimo di produrre ma che ha grandi limiti nella commercializzazione delle sue produzioni".

Qualcuno potrebbe obiettare che il modello che ne vien fuori non è altro che il vecchio modello utilizzato in tante passate occasioni che hanno visto, per diversi anni, sia enti associativi che piccoli gruppi di agricoltori, protagonisti nel mondo agricolo e nel mercato stesso, ma che, per diversi motivi, si sono disintegrati ed implosi su se stessi, lasciando l'iniziativa commerciale in mano a degli speculatori commerciali che, avendo forti interessi economici per il proprio tornaconto, hanno determinato lo svilimento del valore delle produzioni e la conseguente grave crisi finanziaria del settore.

Ma diventa facile ribattere che proprio quelle esperienze devono servire a realizzare un nuovo modello conforme alle nuove esigenze del mercato che si è evoluto velocemente con la globalizzazione e che ha necessità diverse rispetto a quanto fatto sino a qualche anno fa, superate dall'avanzare di situazioni nuove che richiedono, di conseguenza, approcci nuovi e diversi,

tesi a soddisfare nuove aspettative ed a valorizzare prodotti che, specialmente nel settore olivicolo, settore portante dell'agricoltura Salentina, vede produrre una rarità, quale è l'olio d'oliva, se riferita alla globalità di olii prodotti ed utilizzati nel mondo, rappresentando, infatti, appena il 3% delle produzioni globali.

Lodevole è stato ed è l'impegno di Coldiretti per delineare un nuovo profilo della produzione e classificazione del prodotto principe del Salento, operando massicciamente, nei confronti degli organi preposti ai diversi livelli governativi, per la promulgazione di leggi e regolamenti che consentano di definire chiaramente il campo in cui si può e si deve parlare di olio extra vergine di oliva, (limite degli alchili esteri, etichettatura, ecc.) contrastando di fatto ciò che più è stato deleterio per l'economia del settore, rappresentato dalla possibilità di proporre prodotti falsamente spacciati per olii extra vergini d'oliva.

Per chi come me ha memoria di ciò che, negli anni passati, ha rappresentato il servizio svolto dal Consorzio Agrario nei diversi comparti agricoli, con gli ammassi dell'olio, del grano, della raccolta delle uve attraverso gli enopoli, delle patate, ecc. può comprendere facilmente quali possano essere i grandi benefici derivanti dalla concentrazione di masse delle produzioni che divengono potenziali forze di contrattazione con il mercato.

Se si considera poi la trasformazione che si è avuta, nel corso dell'ultimo ventennio, in merito al mercato delle produzioni agricole, con la globalizzazione dei mercati che vede spesso imporre contrattazioni e movimenti di consistenti quantità di prodotti agricoli si intuisce facilmente che si rende necessario se non obbligatorio, per evitare il proseguire dello svilimento economico delle attività agricole del territorio, orientarsi verso la formazione di grossi gruppi cooperativi che, con volumi importanti e prodotti di alta qualità, che sono alla portata delle nostre aziende agricole, possano avere un peso determinante nella commercializzazione e migliorare il livello di ritorno economico delle attività agricole.

Concludo quindi auspicando un deciso cambio di rotta nell'approccio all'idea di cooperazione, da parte degli operatori agricoli, che, con il sostegno importantissimo delle associazioni di categoria, possa determinare la formazione di una entità di raccordo e di sviluppo delle produzioni agricole, del territorio potenziando il livello qualitativo delle produzioni e la capacità di contrattazione nel mercato a difesa del reddito delle aziende agricole.

**Mino Perlangeli**

(direttore Consorzio Agrario Provinciale)



### Farmers market nel Consorzio agrario

Prodotti freschi, appena raccolti dal campo. La vendita diretta piace sempre più ai consumatori, terrorizzati dalla notizie di frodi alimentari che si susseguono a ritmo impressionante. E gli stand gialli di Coldiretti, con i coltivatori che ci mettono la faccia e offrono i prodotti genuini a chilometro zero sono ormai diventata una meta irrinunciabile per chi ama fare la spesa consapevole nel segno della qualità e della convenienza. Oltre agli appuntamenti domenicali di piazzetta Bottazzi, di piazza Ludovico Ariosto e di Santa Rosa, il Mercato di Campagna amica di Coldiretti Lecce fa tappa tre volte a settimana, il lunedì, il mercoledì e il venerdì, negli spazi del Consorzio agrario di Lecce, in viale Gallipoli. L'occasione per fare rifornimento di prodotti sani e gustosissimi, che spaziano dai legumi ai formaggi, dagli insaccati made in Salento alle verdure, alla frutta ai prodotti da forno. Tutto a chilometro zero.

# Coldiretti educa i piccoli consumatori

Al via un ciclo di "dolci" lezioni nelle scuole a cura di Campagna Amica

**E'** arrivato nelle scuole il cioccolato "salentino", realizzato con il cioccolato e l'olio d'oliva extravergine di Terra d'Otranto, dal nome accattivante: "Cioccoliamoci". un ciclo di dolcissime lezioni dedicate ai più piccini, organizzate da "Campagna Amica" di Coldiretti Lecce. A salire in cattedra, il talentuoso pasticciere **Roberto Donno**, titolare di "Dolce Arte" a Cutrofiano, che insegna agli scolari come nasce il condimento più ghiotto del mondo, il cioccolato. La prima lezione del ciclo di laboratori in programma per il 2013 si è svolta nell'istituto "Marcelline" di Lecce, il 21 gennaio.

I piccoli allievi, dopo la proiezione di un filmato sulla storia, le virtù e le caratteristiche del cacao, hanno seguito le fasi della realizzazione del cioccolato salentino, guidati passo dopo passo dal pasticciere di Cutrofiano. E, dulcis in fundo, hanno concluso l'eccezionale lezione con una ghiotta merenda a base di pane e "Cioccoliamoci".

L'incontro rientra nel progetto di Coldiretti "Educazione alla Campagna Amica", coordinato da **Maria Teresa Buttazzo**, responsabile provinciale, e si propone di avvicinare gli studenti al mondo dell'agricoltura e di sensibilizzare le nuove generazioni ad un'alimentazione sana, corretta e quanto più naturale possibile, per formare il cittadino di domani. Tutto ciò per rendere i ragazzi consapevoli, non solo di come si alimentano, ma anche



dell'interazione esistente tra cibo, agricoltura, ambiente e salute all'interno di uno sviluppo sostenibile.

"Chocoday" è itinerante e ha coinvolto le seguenti scuole: Istituto comprensivo Polo 1 di **Galatina**, Scuola elementare "Masselli" di **Cutrofiano**, Istito

Comprensivo di **Ugento**, Scuola dell'infanzia comunale "Topolino" di **Lecce**, istituto San Domenico Savio di **Monte-roni**, Asilo nido Comunale "Il Cerchio Aperto" di **Maglie**, scuola dell'infanzia "Cantobelli" di **Lecce** e istituto comprensivo con indirizzo musicale



Ecco alcune immagini delle lezioni di educazione alla Campagna Amica a cura di Coldiretti Lecce nelle scuole salentine

"Archimede Lecciso" di **Carmiano**.

Tra le attività di Educazione alla Campagna Amica, gli orti nelle scuole, la visita nelle aziende agricole per assistere alle varie fasi della coltivazione dei prodotti della terra, la produzione di racconti e poesie sul lavoro dei campi o a sfondo ecologico, la ricerca guidata delle etichette degli alimenti per avere fiducia verso la qualità del cibo ed altre iniziative che possano avvicinare i bimbi al meraviglioso mondo della campagna..

## 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 aprile)



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