



Le aziende salentine puntano all'export

Alfredo Prete: "Con lo sportello per l'internazionalizzazione possiamo mirare a nuovi mercati"

In una società sempre più globalizzata le esigenze delle attività produttive aumentano e diventano sempre più complesse. La Camera di Commercio di Lecce è impegnata nel sostenere tutta una serie di iniziative volte ad agevolare la partecipazione delle imprese locali ad eventi fieristici nazionali ed internazionali, "per meglio diffondere e valorizzare i prodotti salentini", spiega il presidente della Camera di Commercio, **Alfredo Prete**. Il leader dell'ente camerale racconta le novità messe in campo a favore dell'imprenditoria.

"Tra le nostre iniziative - spiega - la concessione di contributi alle imprese produttrici che partecipano autonomamente con proprio stand, con l'organizzazione di stand espositivi collettivi, attraverso la partecipazione di operatori economici a manifestazioni fieristiche a cura delle organizzazioni imprenditoriali. Proprio in questi giorni, l'ente camerale salentino, tra i primi in Italia, ha inaugurato il nuovo sportello per l'internazionalizzazione. Una finestra sul mondo per aprire l'economia salentina ai mercati internazionali. Lo Sportello per l'internazionalizzazione offre servizi di primo orientamento, informazione e assistenza sui temi legati al commercio estero. Un front office destinato ad un primo contatto con le imprese del territorio ed alla ricezione di quesiti sullo strategico tema dell'internazionalizzazione. Possono usufruirne in maniera assolutamente gratuita tutte le imprese del Salento, operanti in qualsiasi settore, sia quelle che abbiano già intrapreso rapporti commerciali con altri Paesi, sia quelle intenzionate a farlo. L'export è una delle poche valvole di sfogo per la nostra economia, fondamentale per uscire dalla crisi. Bisogna seguire l'esempio di alcune aziende salentine di successo, che combattono la crisi destinando addirittura il 90 per cento della produzione ai mercati internazionali. La Camera di Commercio sarà interlocutore attento e competente. Grazie alla sinergia con il patrimonio di informazioni del sistema camerale e di altre Istituzioni che supportano l'export italiano, sarà in grado di rispondere puntualmente e celermente, nel giro di 48 ore, a qualunque quesito sull'argomento".

L'agricoltura, pur con le sue problematiche, ha dato negli ultimi anni segni evidenti di vivacità e capacità innovative. Quali sono le politiche della Camera di Commercio per sostenere questo trend positivo?

"Le direttrici dello sviluppo futuro del nostro Paese sono sotto gli occhi di



In alto, Alfredo Prete, presidente della Camera di Commercio di Lecce

tutti e si chiamano cultura, arte, turismo ed agroalimentare. Ossia tutto ciò in cui, malgrado tutto, manteniamo uno standard di eccellenza nel mondo. Abbiamo la fortuna di vivere in un Paese che possiede un numero smisurato di opere d'arte, musei, siti archeologici, chiese, beni monumentali, intere città che sono capolavori artistici. Grazie alla natura benevola, vantiamo inoltre un patrimonio paesaggistico forse senza eguali nel mondo. E per merito del talento e dell'ingegno degli italiani di ieri e di oggi, annoveriamo 5mila prodotti tipici che derivano da una contaminazione di culture diverse che si sono intrecciate per millenni. Con ben 246 prodotti Dop, Igp e Stg iscritti nel registro europeo, l'Italia conferma saldamente la sua leadership internazionale nel mondo dei prodotti agroalimentari con marchio di tutela. Un primato che conferma la straordinaria vocazione del Bel Paese per l'eccellenza, in questo caso enogastronomica, e che rafforza ulteriormente la

convincione secondo cui il "food and wine" rappresenta a tutt'oggi l'asset più vincente dell'intera economia tricolore. Purtroppo, nonostante i 246 riconoscimenti UE, sono le prime 5 Dop italiane, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Prosciutto di Parma, Prosciutto San Daniele e Gorgonzola, a realizzare oltre l'80% del fatturato del settore. Un risultato legato al fatto che, ancora oggi, il grado di conoscenza dei consumatori rispetto al significato delle denominazioni e indicazioni d'origine è ancora troppo limitato. L'Istituto delle denominazioni di origine europee è nato per creare uno strumento in grado di tutelare i contenuti sociali, come la difesa degli antichi mestieri, paesaggistici e ambientali, come la tutela della biodiversità, o la sinergia con altri settori, come turismo e artigianato. Occorrono, quindi, degli strumenti tesi al rafforzamento dell'azione di contrasto alle contraffazioni ed alle frodi alimentari che, al tempo stesso, sappiano fornire assistenza e sostegno alle imprese

contro le falsificazioni e l'uso improprio di marchi commerciali. Accanto a ciò, vi è la necessità, da parte del sistema produttivo, di sostenere nuovi sforzi organizzativi".

Il settore enogastronomico ha dimostrato un appeal crescente in un Salento sempre più a vocazione turistica. Gli agricoltori sono impegnati in prima linea nel miglioramento dell'offerta di prodotti tipici del territorio, dal vino all'olio, dall'ortofrutta ai formaggi, al settore conserviero e dolciario. In che modo può essere aiutato a fare ancora meglio?

"Disponiamo di un paniere di prodotti di grande qualità che contribuisce al rafforzamento dell'immagine di cui godono i prodotti enogastronomici "made in Italy", fungendo spesso da traino anche alle produzioni non tutelate. Serve una maggiore conoscenza da parte dei consumatori di quello che si porta a tavola, la consapevolezza che mangiare bene fa bene alla salute. Le prelibatezze gastronomiche e le numerose eccellenze realizzate dalle nostre imprese devono essere apprezzate da un pubblico sempre più numeroso, che sia in grado di comprendere quello che ci sta dietro in termini di qualità, processi produttivi e controlli. Purtroppo questa cognizione non è ancora diffusa, e questo porta di conseguenza ad un basso consumo delle produzioni d'eccellenza. Accanto a questa problematica, paradossalmente esiste quella delle imitazioni e contraffazioni dei nostri prodotti, che spinge produttori disonesti a copiare le denominazioni registrate e a commercializzare dei prodotti che spesso non assomigliano neanche minimamente agli originali. Una battaglia da vincere, quindi, con la comunicazione e la divulgazione della qualità, in modo che ognuno di noi possa rendersi conto della qualità dei prodotti che utilizza per alimentarsi".

Sul podio

Riconoscimenti doc per i rosati salentini



■ a pagina 4

L'intervista

Ennio Cagnazzo enologia e passione



■ a pagina 5

La ricerca

Gustosa mozzarella con latte di capra



■ a pagina 3

Il negoziato della nuova **Pac** e gli interessi della nostra agricoltura

Un negoziato partito male per il nostro Paese che rischia di finire peggio vedendo penalizzate le nostre produzioni più rappresentative. Come Organizzazione di rappresentanza abbiamo cercato di porre rimedio alle conseguenze provocate da una colpevole assenza della politica nazionale nel momento più cruciale della partita, giocata male, a Bruxelles. In parte ci siamo riusciti, ma questo inizio d'estate si prospetta molto caldo sul piano del confronto in sede di Unione Europea.

La difesa della dotazione finanziaria, ma anche una più equa ripartizione delle risorse in considerazione che l'Italia è diventata il primo contribuente netto al bilancio europeo, sono solo due delle emergenze da affrontare con grandissima energia. Fino a dieci anni fa l'Italia era in pareggio rispetto al bilancio dell'U.E. poiché l'ammontare della spesa che riceveva per le diverse politiche era più o meno simile al suo contributo. Successivamente, nel corso dell'ultimo decennio, il nostro Paese è diventato un forte e crescente contribuente netto: addirittura nel 2011, con un saldo negativo di quasi 6 miliardi di euro è diventato il terzo contribuente netto in assoluto ed il primo in termini di quota sul Pil (prodotto interno lordo). Una situazione inaccettabile, sia perché oggi l'Italia ha un Pil pro capite molto più basso degli altri Paesi contribuenti netti (Germania, Francia, Inghilterra e Olanda), sia perché la stessa U.E. impone politiche di rientro dal deficit piuttosto rigorose. Rispetto alla media U.E., della spesa totale che arriva in Italia, la Pac (Politica Agricola Comune) conta molto di più di tutte le altre politiche di coesione. Dunque il nostro saldo finanziario netto dipende in modo maggioritario dalle risorse assegnate alla Pac.

Per questo motivo, nella fase del negoziato sul bilancio, bene ha fatto il precedente Governo Monti a chiedere e ottenere qualche compensazione sul fronte della dotazione finanziaria alla Pac, soprattutto sul secondo pilastro (sviluppo rurale). In ogni caso, comunque vada la trattativa e fino a quando non saranno finalizzati con successo i negoziati europei sul bilancio 2014 - 2020, una cosa è certa: il rigore imposto dai Capi di Stato e di Governo della U.E. porterà al taglio degli aiuti nel corso del settennario 2014 - 2020. Sono infatti previste due forme di convergenza, una interna e l'altra esterna. La prima, secondo la proposta della Commissione, prevede che entro il 2019 i pagamenti diretti debbano essere uniformati a livello di



In alto il direttore di Coldiretti Lecce
Benedetto De Serio

Stato Membro o di Regione. Per l'Italia sarà una partita difficile, e lo sarà soprattutto per la Puglia, considerando che i nostri titoli sono bel al di sopra della media nazionale. La convergenza esterna, viceversa, è contenuta nella proposta sul bilancio che prevede un meccanismo di convergenza del livello medio dei pagamenti diretti Pac, attualmente molto differenziato nella U.E. a 27 Paesi. In base a detto meccanismo i Paesi con pagamenti sotto il 90% della media U.E. recupereranno un terzo di tale differenza, grazie alla parallela riduzione dei pagamenti nei Paesi dove essi sono sopra alla media. Proprio sul meccanismo della convergenza esterna si è consumato il principale "peccato di omissione" del nostro governo in carica negli anni 2010 - 2011, in quanto l'Italia pagherà da sola circa 250 milioni di euro all'anno, pari a quasi un terzo del totale delle risorse spostate dal meccanismo di convergenza. In questo mese di Giugno si stanno realizzando i triloghi tra Commissione, Consiglio dei Ministri e Parlamento Europeo con lo scopo di pervenire ad una decisione che consenta di licenziare la Pac per i prossimi sette anni. Le posizioni sono abbastanza differenziate e, sicuramente, quella dell'Europarlamento è a noi più vicina, soprattutto grazie all'azione incisiva e pressante che la nostra Organizzazione sta svolgendo con grande insistenza già dall'autunno del 2011. Due sono le priorità che la Coldiretti ha voluto energicamente presentare a Bruxelles nei giorni scorsi: A) la definizione di "agricoltore attivo"; B) l'estensione del pagamento ecologico alle coltivazioni permanenti e tra queste, per ciò che ci riguarda, olivo, vite e frutticole. **Definizione di "agricoltore attivo"**: in considerazione della riduzione delle risorse della PAC destinate agli aiuti diretti, secondo noi è opportuno che i bene-

ficiari dei futuri pagamenti unici siano prioritariamente, sebbene non esclusivamente, i veri agricoltori. Non si può più continuare a dare tutto a tutti se le risorse vanno via via riducendosi. Alla luce della forte differenziazione delle normative in Europa è necessario che la definizione di "agricoltore attivo" sia demandata allo Stato Membro. Nel nostro caso "agricoltore attivo" non può che essere inteso l'imprenditore agricolo professionale (IAP) singolo o associato, che vive prevalentemente di agricoltura secondo le nostre attuali norme. **Pagamento ecologico "greening"**: è uno dei punti più controversi della proposta iniziale della Commissione, perché è una buona idea declinata molto male. In base al "greening" gli agricol-

tori che percepiscono il pagamento di base sono tenuti a rispettare tre impegni ambientali: - diversificazione delle colture; - mantenimento dei pascoli permanenti; - aree ecologiche. Il rispetto del "greening" da diritto a un pagamento per ettaro pari al 30% del massimale nazionale diviso gli ettari ammissibili. La proposta della Commissione Europea, paradossalmente, non aveva ritenuto meritevoli del pagamento ecologico le coltivazioni permanenti. Come Coldiretti abbiamo da subito rappresentato l'esigenza di rivedere tale posizione che, a nostro avviso, colpisce, senza una plausibile ragione, le principali attività agricole del mezzogiorno d'Europa e in modo particolare della Puglia che può contare inequivocabilmente di un preziosissimo contributo all'ambiente fornito proprio dai suoi oliveti, dai suoi vigneti e dai suoi frutteti. Il Consiglio dei Ministri e l'Europarlamento hanno compreso le nostre rivendicazioni. Anche il Commissario Europeo Dacian Ciolos sembrava avesse compreso il portato di ciò che a primo acchito sembrava una banale dimenticanza. Probabilmente non era proprio così, e lo si è capito in uno degli ultimi triloghi delle scorse settimane, quando da parte della Commissione si è cercato di limitare il "greening" soltanto agli oliveti con densità di coltivazione non superiore a 250 alberi per ettaro. Così non può essere e crediamo che il nostro Paese debba battersi insieme agli altri partners euro mediterranei per difendere la nostra principale attività agricola.

Benedetto De Serio
Direttore Coldiretti Lecce

Acqua, scongiurato il raddoppio delle tariffe

Scongiurato l'aumento delle tariffe per l'irrigazione in Puglia, dopo la presa di posizione di Coldiretti secondo cui il provvedimento, concepito senza alcuna concertazione, avrebbe avuto un impatto di portata disastrosa sull'economia delle imprese agricole regionali.

Tempestivo l'intervento con cui l'assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia, Fabrizio Nardoni ed il direttore d'Area, Gabriele Pagliardini, hanno fatto proprie le motivazioni dell'organizzazione professionale, bloccando di fatto l'adozione delle deliberazioni dell'Arif (Agenzia regionale attività Irrigazione e Forestali), in esecuzione della delibera di Giunta 858 del 3 maggio scorso che aveva praticamente più che raddoppiato le tariffe da applicare alla distribuzione di acqua ad uso irriguo.

Coldiretti ha ritenuto dal primo momento insostenibile l'incremento ipotizzato, concepito, secondo quanto riportato dalla delibera, per superare "la logica del 'prezzo minore del costo e raggiungere l'obiettivo finale del 'prezzo uguale al costo'". Ma è proprio sui costi che Coldiretti ha aperto un nuovo fronte. L'assessore Nardoni ha assicurato, un indispensabile percorso di condivisione dell'eventuale provvedimento che dovrebbe tendere all'unificazione del prezzo dell'acqua in Puglia, per determinare modalità ed entità delle tariffe sostenibili per le imprese agricole pugliesi.

LA RICERCA

Un gustoso “fior di latte”...di capra

Più digeribile e indicata per l'alimentazione dei bambini: la morbida mozzarella perfezionata in laboratorio passa a pieni voti il test sensoriale

Passa a pieni voti il test sensoriale la mozzarella di latte di capra, pronta a giungere sui banchi dei Mercati e delle Botteghe di Campagna Amica.

Lo scorso ottobre 2010, la sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari del Dipartimento di Biologia e Chimica Agro-Forestale ed Ambientale dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e cinque imprese zootecniche pugliesi, condotte da giovani imprenditori, **Le Sarei di Andrea Alessandro Camassa** - Melendugno, **Raffaele De Iacovo** e **Leonardo Dell'Orco** - Laterza, **Carlo** e **Salvatore Pulimeno** - Corigliano d'Otranto, scelte e coordinate dal comitato regionale di Coldiretti Giovani Impresa Puglia, nell'ambito dell'attività di supporto all'innovazione in agricoltura fortemente voluta dall'Organizzazione a livello nazionale e territoriale, e il Distretto Agroalimentare Regionale - D.A.Re. Scrl, hanno avviato un progetto, finanziato nell'ambito dei Bandi OIGA per la Ricerca, per la messa a punto di Schemi Tecnologici per la Produzione di Mozzarella di Latte ovi-caprino (S.Te.P.Mo.L.).

“Il progetto si propone - ha spiegato il direttore della Coldiretti Puglia, **Antonio De Concilio** - di sviluppare la tecnologia di questo prodotto attraverso la creazione di una partnership tra Università ed aziende di allevamento, per realizzare il ‘Fior di Latte di Capra’ da proporre ai consumatori nei Mercati e nelle Botteghe di Campagna Amica. Il latte di capra ha un elevato contenuto di calcio ed è, quindi, particolarmente indicato per bambini ed anziani, è solitamente ben tollerato anche da chi è allergico alle proteine del latte vaccino”.

A livello aziendale, il beneficio atteso consiste nella possibilità di trattenere una parte del valore aggiunto, che attualmente matura a valle della filiera, realizzando un prodotto ad alta resa (fino al 25%) e a rapido ciclo economico, minimizzando il rischio tecnologico (“realizzo” immediato, senza attese e rischi connessi alla stagionatura). Inoltre si potrà rispondere alla sempre crescente preferenza dei consumatori verso il prodotto fresco, considerato di più elevata qualità nutrizionale (minore apporto calorico), organolettica (sapori più delicati, percezione di freschezza) e di servizio (prodotti easy-to-use e versatili).



Dall'alto in senso orario, le gustose e digeribili mozzarelle realizzate con il latte di capra ed alcuni momenti del test sensoriale che ha visto protagonisti i produttori caseari e il mondo della ricerca

“Potenzialmente la tecnologia delle paste filate - ha spiegato il responsabile scientifico del progetto **Michele Faccia**, docente del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti (Di.S.S.P.A.) dell'Università degli studi di Bari - offre migliori garanzie igieniche rispetto ai normali formaggi freschi, per la presenza di un processo termico (la “filatura”) che esercita un'azione parzialmente risanante. Tuttavia la particolare composizione del latte dei “ruminanti minori” determina alcune difficoltà nella lavorazione, in quanto i coaguli acidificati che si ottengono hanno proprietà reologiche diverse da quelle dei corrispondenti coaguli vaccini. In particolare, hanno una diversa attitudine alla filatura e presentano una tendenza all’“indurimento” in fase di raffreddamento. Il gruppo di ricerca sta concludendo lo studio della materia prima e le prove di micro-caseificazione in laboratorio sul latte invernale, prima, e oggi sul latte primaverile al fine di analizzarne la variabilità igienico-

compositiva, per mettere a punto i protocolli tecnologici più adatti da trasferire su scala aziendale”.

A tutt'oggi il ‘Fior di Latte’ non è mai stato realizzato da latte da ruminanti minori. Esistono alcune difficoltà tecniche nella messa a punto di questa tecnologia, a causa delle particolari proprietà del latte ovi-caprino, profondamente diverse da quelle del latte vaccino. Ad oggi, il gruppo di ricerca sta concludendo lo studio della materia prima e le prove di micro-caseificazione in laboratorio sul latte invernale e sul latte primaverile al fine di analizzarne la variabilità igienico-compositiva, per mettere a punto i protocolli tecnologici più adatti da trasferire su scala

aziendale.

Il latte di capra è caratterizzato da acidi grassi a catena corta che lo rendono più digeribile rispetto al latte vaccino e ha un buon contenuto di sali minerali, quali potassio, rame, manganese e ferro, nonché vitamine a, b, c, e.

La sua composizione unica lo rende particolarmente utile nell'alimentazione dei neonati, dei bambini che hanno allergie alimentari e degli adulti in convalescenza da patologia gastroduodenale. Il latte di capra ha un'elevata percentuale di taurina: questo aminoacido svolge un ruolo importante sull'accrescimento e sullo sviluppo cerebrale dei bambini. Il latte materno ne è ricco.

Olio, un corso di idoneità fisiologica all'assaggio

L'Organizzazione Laboratorio Esperti Assaggiatori (O.L.E.A.) di Pesaro e l'Ufficio Provinciale Coldiretti di Lecce, in collaborazione con il Centro di Educazione Ambientale “Posidonia” di Ugento e con il Patrocinio del Comune di Tricase, organizzano un Corso di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva che si terrà nei giorni 27-28-29 giugno ed 1-2 luglio 2013 presso l’“Auditorium Benedetto XVI - Centro Diocesano per il lavoro Progetto Policoro”, Strada statale 275 km 23,600 - Alessano. L'O.L.E.A. è un'organizzazione riconosciuta internazionalmente che da circa 20 anni opera senza scopi di lucro per diffondere la cultura e la conoscenza dell'olio d'oliva attraverso le sue delegazioni in tutta Italia e in alcuni Paesi esteri, con oltre 3.500 soci assaggiatori formati. Nello svolgimento delle sue attività ha progettato e realizzato, anche in collaborazione con Istituzioni, Enti Pubblici e Associazioni di Categoria, innumerevoli corsi divulgativi, corsi per assaggiatori, convegni, manifestazioni, concorsi regionali e nazionali di oli, tra cui il noto Concorso Nazionale “L'Oro d'Italia®”, riservato agli oli extravergini di oliva “prodotti in Italia da olive coltivate in Italia”, la cui 5ª edizione si è svolta a Lecce a febbraio del 2013.

QUESTIONE D'ETICHETTA

Rosati salentini da podio

Il negroamaro del Tacco d'Italia riluce di argento e di bronzo nelle kermesse nazionali, sbaragliando la concorrenza di 363 campioni enologici

Eccellenze da podio i rosati del Salento. In occasione della seconda edizione del Concorso nazionale dei Rosati di Italia, promosso dalla Regione Puglia in partenariato con Assoenologi, Accademia Italiana della Vite e del Vino e Unioncamere, i rosati del Salento conquistano le prime posizioni. Nella competizione enologica che ha visto gareggiare ben 292 cantine del territorio nazionale con 363 campioni di vino, i territori che parlano rosato si sono rivelati, alla fine, quattro: Veneto, Abruzzo, Emilia e Salento. E proprio per il territorio salentino, il podio profuma del suo vitigno autoctono per eccellenza, il negroamaro: al secondo e al terzo gradino della classifica per la categoria dei rosati tranquilli Igt-Igp salgono due cantine leccesi, ovvero la "Cantina cooperativa sociale Vecchia Torre" di Leverano e "Feudi di Guagnano". Espressione della filosofia di Coldiretti improntata sui percorsi di qualità innovativi e a filiera corta, le due realtà aziendali premiate sono vicine alla Coldiretti Lecce impegnata, ormai da tempo, a valorizzare i prodotti del territorio. Grande la soddisfazione, quindi, della Federazione leccese nel vedere riconosciuti l'operato e la qualità del vino rosato da Negroamaro delle due aziende. Questo risultato, infatti, prova che lavorare sui prodotti identificativi del territorio investendo in tecnologia e sperimentazione, è un discorso concretamente vincente.

Selezione accurata delle uve, scrupolosa cura durante la vinificazione con particolare attenzione al colore e ai profumi varietali, hanno conferito la Medaglia d'argento, quindi, al "Negroamaro Salento 2012" della "Cantina cooperativa sociale Vecchia Torre" di Leverano e la medaglia di bronzo a "Rosarò 2012" di "Feudi di Guagnano".

Diversi per costruzione, sentori e gusto, i due vini premiati esprimono, in ogni caso, tutti i possibili pregi del Negroamaro: un colore rosa cerasuolo brillante con intensi e delicati profumi di frutti rossi, una bella freschezza e



una gradevole lunga persistenza in bocca. Il prestigioso risultato conseguito dal Salento per il Negroamaro vinificato in rosato è, senza dubbio, frutto di un grande impegno e della fervida passione dei produttori, come spiega **Gianvito Rizzo** della Cantina Feudi di Guagnano: "È l'attesta-

zione del lavoro decennale che abbiamo svolto sui rosati e che premia lo sforzo di tutti noi di proporre una tipologia di vino tra le più difficili da realizzare. È un grande riconoscimento alla nostra cantina che da anni lavora in questo senso, ma soprattutto, accende la luce sui rosati del Salento, tra i

Nella foto in alto, Giancarlo Rizzo della Cantina Feudi di Guagnano e un particolare dell'azienda; da sinistra la Cantina Sociale di Leverano "Vecchia Torre" e i vini vincitori

primi vini di questa tipologia ad essere stati imbottigliati in Italia".

Se storicamente il rosato salentino è stato relegato ad una condizione inferiore, oggi produrlo entusiasma i vignaioli del Salento. Tanto più che in Italia il suo consumo è progressivamente aumentato, tanto che il comparto è cresciuto sino a diventare l'11% della produzione totale di vino italiana. Da vino da taglio e senza pretese, destinato prevalentemente alle tavole locali, quindi, oggi ha un suo preciso mercato che si identifica per lo più nel gusto dei giovani e delle donne. La ricerca sulle tendenze del mercato e dei consumi, presentata dal professor **Davide Gaeta** dell'Università di Verona in occasione del Concorso, rivela che la scelta del rosato non è casuale, ma è dovuta alla sua versatilità e alla possibilità di abbinamento sia a piatti di pesce che di carne. È un vino che piace perché si presenta morbido, fresco e vivace in grado di trasmettere allegria e piacevolezza. Nel futuro, quindi, i numeri, per essere un territorio che nel mondo può raccontare più di qualcosa nel panorama vitivinicolo del rosato, ci sono tutti.

Jlenia Maria Gigante

QUESTIONE D'ETICHETTA

“Costanza e cura per vini di successo”

L'enologo della Cantina “Vecchia Torre” di Leverano, Ennio Cagnazzo spiega le ragioni che hanno portato i vini made in Salento alla ribalta nazionale

Il successo non è mai casuale: è frutto di impegno e cura. Questo il segreto della Cantina sociale di Leverano “Vecchia Torre”, realtà cooperativa salentina con oltre 50 anni di storia, che da anni raccoglie premi in importanti competizioni enologiche. Ultima arrivata, la medaglia d'argento conseguita dall'etichetta “Negroamaro Salento 2012” in occasione del 2° Concorso nazionale dei Rosati di Italia. Ben 1240 soci impegnati a conferire uve di qualità. Ma una delle chiavi sicuramente principali di questo straordinario successo è l'enologo **Ennio Cagnazzo**. Un professionista rigoroso e appassionato, schivo e restio ai riflettori mediatici o alle “vetrine” enologiche, a cui preferisce invece il lavoro vero, quello sudato, nei vigneti, nella sua cantina cooperativa, che ha trascinato all'apice del successo con un rigore morale ineccepibile. Riconosciuta da tutti e apprezzata la sua costante ricerca del perfezionamento dei vini prodotti. E proprio l'enologo spiega ciò che sta alla base degli ottimi risultati conseguiti dalla cantina cooperativa più grande del Salento.

Quali sono le peculiarità significative del vino rosato presentato al concorso?

“È un vino che presenta una lunga persistenza in bocca e profumi pronunciati di lampone e mirtillo. La tecnica enologica è stata molto curata dalla vinificazione fino all'imbottigliamento. Il Negroamaro è un vitigno, comunque, che si presta molto bene alla vinificazione del rosato mantenendo una acidità sostenuta e conservando i profumi varietali”.

Che significato ha, oggi, questo riconoscimento per la Vecchia Torre come cantina sociale?

“Sicuramente è un motivo di soddisfazione e gratificazione del lavoro svolto. È, senza altro, il risultato di un lavoro compiuto nel corso dell'anno, a partire dal ciclo vegetativo in campagna fino alla fase finale del prodotto”.

Il vino di una cantina cooperativa è il prodotto dei conferimenti di uva dei soci. È più difficile il lavoro in campagna o in cantina?

“Le cose vanno di pari passo. È molto importante avere un prodotto su cui lavorare: se una materia prima è scadente non si possono fare dei miracoli. Solo da un prodotto eccellente si può ottenere il massimo risultato. Noi facciamo una valutazione attenta delle uve, controllandone lo stato sanitario, di gradazione e la colorazione”.

Si lavora al progetto di un vino



L'enologo Ennio Cagnazzo

più con un occhio ai gusti del mercato o alle caratteristiche delle uve da vinificare?

“Sicuramente le caratteristiche delle uve da vinificare sono importanti ma è necessario tenere conto delle esigenze del mercato che vogliono gusti vellutati e morbidi”.

Qual è il futuro sviluppo produttivo della Cantina e le sfide nuove da affrontare?

“Questa cantina è una delle eccel-

lenze della Puglia. Non bisogna, però, cullarsi dei risultati conseguiti. Al contrario, bisogna pensare al futuro con impegno e costanza nel lavoro. Noi abbiamo fatto investimenti notevoli nel corso degli ultimi anni sfruttando le possibilità di finanziamento europeo per migliorare la qualità della nostra produzione. La costanza del prodotto e del lavoro sono indispensabili per mantenere e migliorare la nostra posizione sul mercato”.

Cosa pensa del rinnovamento dirigenziale in Coldiretti ed in particolare cosa può rappresentare la regia di Gianni Cantele per il settore vitivinicolo salentino e pugliese?

“Sicuramente siamo in ottime mani. Conosco da anni Gianni Cantele, e la sua professionalità. In qualità di presidente di Coldiretti Puglia non potrà che essere uno stimolo positivo per il nostro settore. Come pure il presidente della Federazione leccese, Pantaleo Piccinno: è una persona che presta impegno e grandissima attenzione alla valorizzazione del comparto agricolo. La loro presenza è una garanzia e, certamente, saprà richiamare la giusta attenzione della politica locale e regionale sulle tematiche del nostro settore.”

Jlenia Maria Gigante

“Lu Brigante”, un Primitivo d'argento

I vini delle Tenute Gabellone di Nardò sul podio del prestigioso “Concours Mondial de Bruxelles”

Non è solo il negroamaro a brillare, oggi, nell'empireo dell'enologia nazionale come vino identificativo della penisola salentina. Il primitivo, altro straordinario vino locale, prevalentemente prodotto a sud di Taranto, regala meravigliosi risultati anche nel Salento leccese. Lo dimostra l'argento conquistato, per la seconda volta, dalle Tenute Gabellone Vini (cantina con sede a Nardò) per “Lu Brigante 2010” al recente Concours Mondial de Bruxelles. La competizione enologica dove 50 paesi produttori hanno presentato 8200 vini, ha diplomato l'Italia al quarto posto in classifica. E la medaglia d'argento ottenuta da “Lu Brigante 2010” ha avuto il suo peso.

Prima di descrivere, però, gli aspetti tecnici e le caratteristiche sensoriali di questo campione da podio,

per capirne le ragioni del successo è significativo raccontare qualcosa di chi lo produce. È la storia di una famiglia di viticoltori da generazioni, che da sempre ha coltivato il sogno di vinificare in proprio fino a realizzarlo negli anni novanta. Impegno, amore e passione hanno guidato il lavoro di questa impresa familiare che vede, oggi, impegnata in un incessante lavoro sulla qualità la terza generazione. “Il nostro obiettivo è creare un prodotto di qualità sempre più alto e ricercato in grado di essere apprezzato oltre i confini europei. Per questo, constatato il gradimento del nostro vino, abbiamo provato la strada dei concorsi, prima nazionali e poi esteri.” - spiega Marco Gabellone che insieme alla moglie è a capo dell'impresa vitivinicola.

Il loro punto di forza sono quei vitigni autoctoni (negroamaro, mal-



Marco Gabellone e la moglie Katia artefici del successo di vini premiati come “Lu Brigante” un primitivo forte, generoso e dal colore brillante come la luce del Salento

vasia nera di Lecce, primitivo) curati con costanza e pazienza perché, come ribadisce Gabellone: “solo da un potenziale viticolo eccellente si ottiene un vino di qualità”. In effetti, “Lu Brigante” (ovvero “ragazzo vivace” in vernacolo neretino) nasce da una selezione accurata delle uve di primitivo raccolte a mano nelle prime ore del mattino e lasciate ad affi-

nare, dopo la vinificazione a temperatura controllata, due anni in acciaio. Ne viene fuori un vino forte, generoso e vivace, dal bel colore rosso rubino e dai profumi intensi con un richiamo alla macchia mediterranea. Insomma, un'eccellenza enologica di cui il Salento può ben vantarsi.

Jlenia Maria Gigante

L'EVENTO

Un "metro cubo" di Salento a Riccardo Iacona

Coldiretti Lecce protagonista della settima edizione del Premio giornalistico dedicato a Maurizio Rampino

Coldiretti Lecce premia il giornalismo doc, quello che coniuga inchiesta e cronaca, che è sì sinonimo di precariato e "non-mestiere", ma anche di passione. Si è celebrata il 3 maggio la fase finale della settima edizione del concorso del Premio giornalistico "Maurizio Rampino" nella consueta cornice della sala consiliare del Comune di Trepuzzi, gremita, di amici e colleghi del giornalista de La Gazzetta del Mezzogiorno scomparso nel giugno del 2006, e di tanti estimatori di Riccardo Iacona, atteso ospite di quest'edizione. A lui il premio alla carriera, al suo modo di fare giornalismo, spiegato in "presa diretta", con estrema sintesi e chiarezza. Ed anche quest'anno il riconoscimento per l'ospite d'onore è stato consegnato dal presidente e dal direttore di Coldiretti Lecce, **Pantaleo Piccinno** e **Benedetto De Serio**: un "metro cubo" di Salento in prodotti a chilometro zero, dai vini doc agli oli pregiati, dai formaggi ai prodotti da forno, dalle specialità di pasticceria agli insaccati. Una dispensa di golosità che Iacona ha accolto con grande entusiasmo, confessando di conoscere bene e di condividere l'attività di "Campagna Amica" e di Coldiretti in tutta Italia.

Il dono è stato accompagnato dal breve ma intenso discorso di **Pantaleo Piccinno**: "Regaliamo con piacere un metro cubo di Salento perché di metri quadri il Salento ne ha già regalato molti", ha esordito il presidente di Coldiretti suscitando gli applausi corali del pubblico. "E li ha regalati - ha aggiunto - al "pensiero della casa facile" che ha spesso fatto costruire brutte periferie che contrastano con la bellezza solare dei cento centri storici; e li ha regalati alla "politica del cummenda", realizzando aride zone industriali oggi desolatamente vuote; li sta regalando infine al partito dell'asfalto nella convinzione che le crisi occupazionali si possano risolvere aprendo cantieri di nuove strade spesso disegnate a matita su foglio bianco. A Riccardo Iacona regaliamo un metro cubo di Salento nella convinzione che il Salento abbia sì paesaggi da cartolina, ma debba



Da sinistra in senso orario, il direttore Benedetto De Serio premia Riccardo Iacona; il "metro cubo" di Salento offerto da Coldiretti; il presidente Pantaleo Piccinno durante la cerimonia



essere vissuto a tre dimensioni; e la terza dimensione è ben rappresentata da tutte quelle imprese agricole che quotidianamente si impegnano a produrre eccellenze e nello stesso tempo mantengono e curano il fragile tessuto connettivo del paesaggio salentino, dando così una reale e duratura prospettiva di benessere economico e sociale alle proprie famiglie ed al Salento intero. Il viaggio lungo questa dimensione sarà dolce, profumato e saporito e costringerà Riccardo Iacona a non dimenticare mai le belle suggestioni che il ricordo di Maurizio Rampino ha creato in tutti noi". Un discorso interrotto più volte dagli applausi del pubblico.

Nella sua "lectio", Iacona ha parlato del dramma della violenza sulle donne, affrontato in Italia in maniera inadeguata su tutti i fronti. Una società malata, come il giornalismo, "ristretto, rimpoverito, incancrenito attorno al blocco della politica", appiattito sulla "cancellazione dei contenuti". Parole dure, lanciate peraltro, nella Giornata mondiale della libertà di stampa,

che arrivano dritte come l'invito ultimo rivolto ai giornalisti, quello di "lavorare sulle idee, che alla fine pagano sempre". Avrebbe condiviso appieno Maurizio, come ogni anno ricordato in una manifestazione tutta per lui, per i suoi familiari, e per la sua generosa e viscerale passione: il giornalismo. Lo hanno fatto il sindaco di Trepuzzi, Oronzo Valzano, l'assessore Luigi Renna, che ha voluto la delega specifica al Premio Rampino, vera anima dell'iniziativa, assieme al presidente dell'associazione "Amici di Maurizio", Valeria Solazzo, e alla giornalista Daniela Pastore.

Un premio che continua a crescere, come sottolineato dalla vicepresidente della Provincia Simona Manca e dal presidente dell'Ordine dei giornalisti di Puglia, Paola Laforgia (i lavori sono stati coordinati dal vice Pierpaolo Lala). E come chiaramente emerge dalla qualità dei partecipanti, chiamati a confrontarsi come in ogni edizione, su un tema preciso. Dalle mille

sfaccettature quello di quest'anno: "Patrimoni di Stato, patrimoni sporchi ed economie inquinate: un'opportunità di crescita civile e sociale". Il primo premio, consegnato da Gianluca Rampino, figlio di Maurizio, è stato vinto alla giornalista calabrese Rosaria Talarico per l'inchiesta "Il denaro sporco viaggia ancora con gli spalloni", pubblicata sulla rivista "Reportage". Seconda, la napoletana Deborah Divertito con l'articolo "Un posto con la parola "scienza dentro" apparso su "Nuovevoci.it"; terza, la napoletana Amalia De Simone con "Tra gli zombie del supermercato della droga più florido d'Europa", pubblicato su Corriere.it. Il premio per il miglior inedito è andato ai siciliani Saul Caia e Rosario Sardella con il video-servizio "Catania è impresa "nostra"; miglior reportage fotografico, infine, è stato "Quella morte naturale nella favela di Boncuri" del salentino Paride De Carlo, pubblicato su "20centesimi".

Zoom

I giovani agricoltori *risorsa* del Sud

Un "plotone" di mille imprenditori a Bari in rappresentanza della nuova generazione che ha preso in mano il timone di aziende innovative e promettenti

Passaggio di testimone alla guida di "Coldiretti Giovani Impresa" Lecce. **Antonio Pascali**, 28 anni (imprenditore olivicolo), subentra a **Nicola Vantaggiato**. Gli altri membri del Comitato provinciale sono: **Nunzio Falconieri** (imprenditore vitivinicolo), **Mario Mariano** (imprenditore ortofrutticolo), **Nicola Giordano Bruno Santoro** (imprenditore olivicolo), **Nicola Vantaggiato** (imprenditore ortofrutticolo). Segretario provinciale: **Fabio Saracino**. "Raccolgo con gioia il testimone lasciandomi da Nicola Vantaggiato - commenta il neo eletto delegato provinciale - dunque il mio mandato sarà all'insegna della continuità. L'impegno principale sarà quello di coinvolgere quanti più giovani imprenditori possibile. Credo che sia importante uscire dalle campagne, confrontarsi con i colleghi, scambiare conoscenze, vedute, informazioni. E' un momento particolare ma proprio per questo non dobbiamo disinteressarci della politica sindacale perché la politica, quella vera, è il luogo in cui si elaborano soluzioni ai problemi e dunque un luogo importante che non possiamo abbandonare".

Ed i giovani agricoltori rappresentano sempre più una risorsa per l'intero Mezzogiorno. Rappresentano un Sud diverso, innovativo, fresco, dinamico, fatto di 50.000 imprese agricole "giovani" e 91 produzioni riconosciute a livello comunitario, di cui 61 Dop e 30 Igp, un patrimonio di valore inestimabile per le regioni Calabria, Campania, Basilicata, Molise, Puglia e Sicilia. Una forza economica rappresentata a Bari, a maggio, da oltre 1000 imprenditori agricoli rampanti, nel corso dell'Assemblea di Coldiretti Giovani Impresa su "L'agroalimentare al centro dell'Italia all'in SUD!". All'evento ha partecipato una delegazione di giovani di Coldiretti Lecce.

Incoraggianti i dati presentati: il Sud mantiene la sua vocazione agricola, con il settore primario al 3,3% sul valore aggiunto totale rispetto all'1,5% del Centro-Nord. Forti possibilità di occupazione in agricoltura hanno le persone con un più elevato grado di professionalità, quali le figure specializzate in grado di seguire lo sviluppo di specifiche coltivazioni, l'utilizzo di macchinari o la gestione di attività che oggi si sono integrate con quella agricola all'interno dell'azienda.

Secondo l'analisi di Coldiretti a crescere in futuro sarà la domanda di

livelli più elevati di professionalità, con particolare riguardo a figure specializzate in grado di seguire lo sviluppo di specifiche coltivazioni, la conduzione di macchinari o la gestione di attività che oggi si sono integrate con quella agricola all'interno dell'azienda: dalla vendita diretta dei prodotti tipici e del vino alla trasformazione aziendale del latte in formaggio, dell'uva in



Dall'alto in senso orario, il nuovo Comitato Provinciale di Coldiretti Giovani Impresa Lecce ed il neo delegato Antonio Pascali; alcuni momenti della manifestazione dedicata ai giovani a Bari



vino, delle olive in olio, ma anche pane, birra, salumi, gelati e addirittura cosmetici.

La domanda di lavoratori - conclude la Coldiretti - si registra infatti per figure professionali tradizionali che vanno dal trattorista al taglialegna fino al potatore, ma anche per quelle innovative all'interno dell'impresa agricola come l'addetto alla vendita diretta di prodotti tipici, alla macellazione, alla vinificazione o alla produzione di yogurt e formaggi. L'aumento record del 26 per cento

nelle iscrizioni all'Università nei corsi di laurea in scienze agroalimentari, in netta controtendenza rispetto all'andamento generale nell'ultimo decennio, conferma la presenza di nuove ed interessanti opportunità di lavoro in campagna dove si stima che grazie alla *green economy* saranno disponibili centomila posti di lavoro per i prossimi tre anni. Soddisfacente l'attitudine alla multifunzionalità in agricoltura, con il 47% dei giovani imprenditori agricoli pugliesi concentrati sulla diversificazione azien-

dale, con particolare attenzione alla vendita diretta (35%), alla trasformazione agroalimentare (30%) e all'agriturismo (22%). Decisamente poco sensibili alle certificazioni e marchi di origine e collettivi (35%), sono particolarmente attivi sui mercati locali (65%), su quelli nazionali e internazionali senza intermediazione (37,5).

Molto attenti all'informatizzazione, applicata per rendere più efficace ed efficiente la commercializzazione dei prodotti, la contabilità e la comunicazione esterna, i giovani imprenditori agricoli pugliesi scelgono già in prima battuta di avviare l'attività facendo ricorso ai finanziamenti pubblici (73%), soprattutto utilizzando le misure del Piano di Sviluppo Rurale (primo insediamento (68%) e gli aiuti Pac (45%). Ritengono che l'accesso al credito bancario (40%) e l'adeguamento alle norme sanitarie, alle normative per il benessere animale e alla condizionalità (35%) siano i principali ostacoli al pieno sviluppo delle proprie attività imprenditoriali. E per questo chiedono maggiori garanzie per l'accesso al credito bancario e una più adeguata formazione. Il 67% dei giovani imprenditori agricoli bocchia la regione Puglia sulla politica ambientale, denunciando la condotta rispetto alla difficile vertenza dell'Ilva e l'aggressione che il territorio sta subendo a causa delle foreste di pali eolici. Buono il giudizio sul sostegno dato dalla Regione Puglia alle start up innovative (58%).

IL CONCORSO

Coldiretti premia i talenti in erba

Affollata cerimonia all'Hotel Tiziano con centinaia di studenti da tutta la provincia

Coldiretti continua ad essere vicina al mondo della scuola. La federazione leccese dei coltivatori diretti ha infatti riservato dieci cestini contenenti prodotti tipici del territorio, che sono stati consegnati da **Maria Teresa Buttazzo**, responsabile di "Campagna Amica", nell'hotel Tiziano di Lecce, ad altrettanti vincitori del concorso "Lo scrivo io", ideato da La Gazzetta del Mezzogiorno.

Un impegno costante, quello di Coldiretti, per promuovere fra le nuove generazioni un'alimentazione sana e corretta, per arginare il problema sempre più grave dell'obesità e per stimolare il consumo dei prodotti sani della dieta mediterranea che ormai la comunità scientifica ha riconosciuto essere un vero elisir di longevità.

Tante le attività messe in campo nelle scuole nell'ambito di "Educazione alla Campagna Amica": lezioni speciali per apprendere, dal vivo, i segreti e le tecniche di realizzazione del cioccolato, del pane, della mozzarella, dell'olio d'oliva, dei formaggi. E poi gli orti nelle scuole, la visita nei frantoi e 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 sfon-



Maria Teresa Buttazzo: "Educiamo i giovani a mangiare sano"

do 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.

"Siamo molto attenti al mondo della scuola e dei giovani - ha sottolineato Maria Teresa Buttazzo dopo aver premiato i ragazzi - e crediamo fermamente che tutti i concorsi siano delle occasioni che portano i ragazzi ad esprimersi e a

ragionare con la propria testa. È un modo per stimolarli". La responsabile di "Campagna Amica" parla anche degli insegnanti: "Mi sono accorta che ci sono diversi docenti che sono molto sensibili a qualsiasi tipo di iniziativa, mentre ce ne sono altri che fanno il loro lavoro e non vanno oltre, quasi pensando che sia una perdita di tempo. E questa è una cosa che dobbiamo debellare".

Ricorda poi l'impegno di Coldiretti nel mondo della scuola: "Met-

tiamo in campo iniziative che avvicinano i ragazzi al mondo dell'agricoltura, soprattutto per quanto riguarda il cibo che viene consumato a scuola e a casa. Sensibilizziamo i ragazzi affinché mangino prodotti che non possano danneggiarli. Per esempio, consigliamo loro di portare a scuola pane e pomodoro, nelle classi facciamo curare dei piccoli orti, li portiamo in visita dagli allevatori e dagli agricoltori della zona".

Amedeo Falcone alla guida del Codile

Guerra al punteruolo rosso, alla lebbra dell'ulivo, ai coleotteri che ammorbano i lecci ed alle altre patologie che minacciano le coltivazioni. E poi difesa tout court dell'ambiente e del paesaggio del Salento e sinergia con il mondo della ricerca e della sperimentazione fitosanitaria. Sono le priorità dell'agenda del neo eletto presidente del consorzio di difesa delle produzioni intensive della provincia di Lecce (Codile), **Amedeo Falcone**. Nella sede di Cavallino, la delegazione dei consiglieri del consorzio ha eletto il nuovo consiglio di amministrazione. A Falcone, 37 anni, originario di Torrepaduli, geometra e imprenditore agricolo, una lunga militanza in Coldiretti a partire dal settore giovanile, sono stati affiancati due vice presidenti, Salvatore Cipolla, della Confederazione italiana agricoltori, e Aldo Turi, dell'Unione agricoltori.

Dopo un plauso al presidente uscente, Franco Tarantini, che Falcone ha lodato per il costante e capillare impegno dedicato alla vita del consorzio, il neo eletto presidente ha elencato alcuni punti salienti che caratterizzeranno il suo mandato. A cominciare dalla necessità "di moltiplicare azioni e presenza finalizzate ad offrire risposte alle varie problematiche delle coltivazioni e dell'ambiente tout court. Con la mia guida sarà un consorzio - annuncia Falcone - impegnato a captare e convogliare nel Salento le opportunità offerte dalla programmazione comunitaria, attraverso azioni mirate alla tutela del patrimonio pubblico e privato". Massima attenzione poi al contrasto del degrado ambientale, "provocato dalla radicalizzazione di alcune patologie che in questo momento affliggono le nostre colture, anche per la mancanza di adeguata assistenza tecnica in campo fitosanitario - incalza Falcone - Penso allo sterminio delle



palme, saccheggiate dal punteruolo rosso, o all'endemico problema della lebbra dell'ulivo, o alla recente aggressione di alcuni coleotteri sui lecci. Sono esempi che sottolineano la necessità, sia del pubblico che dei privati, di trovare un punto di riferimento per arginare il degrado paesaggistico ed ambientale di un territorio per cui l'ambiente è invece una delle risorse più importanti".

Il giovane presidente del Codile ribadisce poi l'importanza della collaborazione con gli enti di ricerca, per poter offrire strategie di difesa nel campo fitosanitario sempre più efficaci e all'avanguardia. "Università, Cnr ed altri enti di ricerca e sperimentazione saranno i nostri principali interlocutori - assicura - così come posso sin da ora garantire la massima disponibilità e collaborazione con tutti gli enti e le realtà che rappresentano le svariate esigenze del mondo agricolo".



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Tutte le novità fiscali sull'Imu

Imu - Sospensione acconto 16 giugno

L'Imposta Municipale Unica è stata introdotta nel 2012 in via sperimentale ed entrerà a regime nel 2015.

Si tratta di un'imposta che ha sostituito l'Ici e che ha assorbito l'Irpef e le relative addizionali sugli immobili ad essa assoggettati.

L'Imu ha generato l'anno scorso un notevole gettito di imposta nelle casse comunali e statali, in quanto la base imponibile di partenza è notevolmente superiore a quella che era prevista per l'ICI.

Si riepiloga, brevemente, la modalità di calcolo dell'imposta.

La base imponibile è rappresentata dalla rendita catastale dell'immobile (rilevabile dalla visura catastale) rivalutata del 5% e alla quale si applicano i seguenti coefficienti di calcolo: 160 per gli immobili iscritti nelle categorie A (ad esclusione di A/10) e C/2, C/6 e C/7

140 per gli immobili iscritti nelle categorie B e C/3, C/4 e C/5

80 per gli immobili A/10 e D/5

65 per gli immobili iscritti nella categoria D

55 per gli immobili iscritti nella categoria C/1

Per i terreni si parte dal reddito dominicale rivalutato del 25% e a cui si applicano i seguenti coefficienti:

135 per i terreni agricoli non condotti da coltivatori diretti o IAP

110 per i terreni agricoli condotti da coltivatori diretti o IAP

Alla base imponibile si applicano le aliquote predisposte dalle delibere comunali, che possono modificare quelle stabilite per legge, che per il 2012 sono sta-

te 0,4% per la prima abitazione e relative pertinenze, e 0,76 per gli altri immobili.

Il versamento dell'imposta si deve eseguire in due rate: una di acconto il 16 giugno di ogni anno e una a saldo il 16 dicembre di ogni anno.

Per l'anno 2013, **il decreto legge del 21 maggio n. 23** ha predisposto la **sospensione del versamento dell'acconto IMU 2013** previsto per il 16 giugno.

I fabbricati che rientrano nella sospensione dell'imposta sono:

- *Abitazioni principali e relative pertinenze*, con esclusione delle categorie catastali A/1 (abitazioni residenziali di lusso), A/8 (ville e giardini) e A/9 (palazzi e castelli);
- *Abitazioni facenti parte di cooperative edilizie*;
- *Abitazioni rientranti nelle case popolari*;
- *Terreni agricoli e fabbricati rurali*, riconosciuti tali con annotazione nella visura catastale.

Il versamento di tale acconto è solo rimandato e non eliminato; infatti, esso dovrà essere eseguito entro il 16 settembre 2013, dopo che il governo avrà vagliato le misure urgenti per garantire il patto di stabilità dei Comuni.

A tal proposito, si fa presente che proprio la mancata entrata nelle casse dei Comuni dell'acconto IMU porterà a valutare una revisione sia delle aliquote da applicare agli altri immobili, sia alla nuova tassa sostitutiva della TARSU, e cioè la TARES, la cui prima rata dovrebbe essere pagata a luglio. Per il momento il governo, nel rispetto del patto di stabilità, ha previsto che la rata di acconto per gli altri fabbricati entrerà esclusivamente nelle casse dei comuni.

In questi giorni i Comuni stanno deliberando le nuove aliquote da applicare nel 2013 sulla

rata di giugno; in molti casi si sta provvedendo ad un notevole aumento delle stesse. Nel caso in cui il Comune non dovesse deliberare, si applicheranno le aliquote fissate per l'anno precedente. A rafforzare tale soluzione vi è un emendamento del MEF, il n. 10, che verrà omologato entro il 7 giugno; trattandosi di un termine a ridosso della scadenza, il Ministero ha previsto che la rata di acconto del 16 giugno 2013 venga effettuata tenendo conto delle aliquote e delle detrazioni stabilite dai Comuni nell'anno precedente.

Si ricorda che per tutte le variazioni di possesso degli immobili avvenute nel corso del 2012 si deve presentare la dichiarazione IMU entro il 30 giugno 2013. Infatti, il decreto legge n. 35/2013 ha fissato la data del 30 giugno per la presentazione delle dichiarazioni di variazione immobili avvenute nell'anno precedente e che hanno generato un diverso calcolo di imposta.

Si rende noto, infine, che per chi non abbia effettuato il versamento oppure lo abbia effettuato in maniera inferiore a quello dovuto, potrà correggere il debito di imposta entro un anno dalla scadenza sanandolo con il **ravvedimento operoso**, che prevede le seguenti sanzioni:

3,75% + 2,5% in ragione annua per versamento omesso

10% + 2,5% in ragione annua per versamento e dichiarazione omessa

5 (pari al 10% della sanzione minima di 51 euro) per dichiarazione omessa

PEC - Obbligo di indirizzo di posta elettronica certificata per tutte le aziende individuali

Entro il 30 giugno 2013 tutte le ditte individuali dovranno provvedere all'attribuzione di un indirizzo di posta elettronica certificata (PEC), da comunicare alla CCIAA tramite il canale Telemaco. La **PEC** è l'unico mezzo ufficiale di comunicazione della Pubblica Amministrazione, in quanto è caratterizzata da un' immediata risposta di ricezione del messaggio che la P.A. invia alla ditta interessata.

La PEC, già obbligatoria per le società, diventerà obbligatoria anche per le ditte individuali a partire dal 30 giugno. Tuttavia, non sono previste al momento sanzioni per la tardiva comunicazione della stessa alla CCIAA di competenza.

Per il rilascio della PEC è indispensabile fornire il documento di identità del titolare e un recapito telefonico.

La nostra associazione si è attivata per fornire il servizio. Infatti, i nostri uffici potranno rilasciare la PEC ed inviare il tutto alla CCIAA di Lecce, sollevando l'azienda da notevoli incombenze. Per fare ciò, sarà indispensabile sottoscrivere la richiesta di attivazione ed un mandato con cui il titolare di azienda delega **IMPRESA VERDE PUGLIA srl** all'attivazione della Posta Elettronica Certificata, specificando se il titolare vuole gestire in proprio la posta elettronica o preferisce la gestione da parte della nostra società di servizi.

Il servizio è a pagamento, e la tariffa varia a secondo che la ditta voglia gestire in autonomo la posta elettronica oppure voglia delegare la nostra società alla gestione della stessa. Per maggiori informazioni potrete rivolgervi ai nostri operatori presenti sul 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

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

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

RICOSTITUZIONI LEGATE ALLA CONTRIBUZIONE

Nella fase di liquidazione della pensione, si potrebbe verificare il mancato conteggio da parte dell'INPS di parte di contribuzione versata o di contribuzione accreditata figurativamente: come conseguenza di ciò si ha una liquidazione ridotta della pensione. A questo punto, l'utente può presentare una domanda di *ricostituzione pensione per contributi pregressi* mediante la quale l'Istituto riliquida l'eventuale contribuzione non percepita fino alla data di decorrenza della pensione stessa. La necessità di una ricostituzione della pensione potrebbe sorgere per mancato conteggio del Servizio Militare, di periodi di Malattia o Infortunio, di Maternità fuori dal rapporto di lavoro e periodi lavorativi in prossimità della decorrenza della pensione che non sono stati inseriti correttamente nel calcolo.

I periodi di Malattia e Infortunio non vengono normalmente calcolati nella liquidazione della pensione senza che vi sia una specifica richiesta da parte dell'interessato; tale mancato conteggio è dovuto al fatto che i periodi di malattia e infortunio non sempre portano un reale beneficio per l'interessato.

I periodi di Maternità fuori dal rapporto di lavoro si possono conteggiare solo per le pensioni che hanno decorrenza a partire da Maggio 2001 (come previsto dal D.Lgs. 151/2001) ed in presenza di un periodo di contribuzione derivante da lavoro dipendente di almeno 5 anni.

Infine, relativamente alle pensioni che non sono state liquidate con procedure informatiche (pensioni liquidate negli anni 60-80) per le quali non vi era un aggiornamento in tempo reale della posizione contributiva, è possibile che si sia verificato un errato conteggio dei contributi in prossimità della decorrenza della pensione (con conseguente errata liquidazione della stessa). In tal caso, fare domanda di ricostituzione, potrebbe portare ad una rivisitazione dei conteggi con possibile aumento dell'importo percepito.

La domanda di ricostituzione della pensione può essere pre-

sentata in qualsiasi momento e il calcolo della stessa può essere retroattivo fino ad un massimo di dieci anni dalla richiesta.

La domanda di ricostituzione può essere presentata anche per richiedere *il supplemento della pensione*. Tale supplemento può essere richiesto nel caso in cui il pensionato, pur percependo la pensione, continua a svolgere attività lavorative.

Il supplemento può essere richiesto solo passati almeno 5 anni dalla decorrenza della pensione oppure dopo 2 anni dalla decorrenza della pensione e a condizione che l'interessato abbia superato l'età pensionabile prevista per la vecchiaia. Il supplemento, se dovuto, decorre dal mese successivo alla presentazione della richiesta.

RICOSTITUZIONI LEGATE AL REDDITO

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

Le prestazioni assistenziali, a seguito delle innovazioni normative introdotte dalle leggi n.122/2010 e n.214/2011, dal 1° gennaio 2013 subiranno alcune modificazioni. Per effetto delle citate Leggi dal 1° gennaio 2013 verrà adeguato all'incremento della speranza di vita il requisito anagrafico minimo previsto per accedere alle seguenti prestazioni assistenziali: Assegno sociale, Assegno sociale sostitutivo della pensione d'inabilità civile, Assegno sociale sostitutivo dell'assegno mensile di assistenza agli invalidi parziali, Assegno sociale sostitutivo della pensione, non reversibile, ai sordi.

Tali prestazioni potranno pertanto essere concesse al compimento di 65 anni e 3 mesi.

Successivamente si avranno i successivi incrementi dei requisiti come di seguito evidenziati:

- dal 1° gennaio 2016 al 31 dicembre 2017 ci vorranno 65 e 7 mesi
- dal 1° gennaio 2018 ci vorranno 66 anni e 3 mesi.



Notiziario a cura del Consorzio Agrario Provinciale

E-mail: caplecce@libero.it

Agrofarmaci, consigli per sceglierli con oculatezza

di Mino Parlange

In agricoltura uno dei settori più importanti per la salvaguardia delle produzioni agricole è sicuramente il settore degli **agrofarmaci**, il cui impiego riveste notevole importanza per la redditività aziendale e per la qualità delle produzioni.

Il mercato di tali mezzi tecnici è molto vasto, nonostante negli ultimi dieci anni vi sia stata una forte revisione e conseguente riduzione delle autorizzazioni all'impiego in agricoltura di molti principi attivi, arrivata ad oggi **all'eliminazione del 75 %** degli stessi. E questo può far già intuire quanto interesse vi sia, da parte degli operatori del settore, multinazionali in testa ed operatori commerciali subito dopo. Interesse che spesso porta a somministrare prodotti che facilmente possono essere spacciati per ciò che non sono.

Due sono i fattori importanti che determinano ed indirizzano la scelta della corretta somministrazione di tali prodotti. Da un lato, poiché la mission delle multinazionali e dei rivenditori è quella di realizzare profitto dalle vendite, vi è **l'aspetto economico della commercializzazione**, che determina spesso sul mercato aspetti di confusione e di speculazione. Il risultato: acquisti ed utilizzo di prodotti che non sono esattamente ciò che l'operatore e la necessità dell'intervento richiedono.

Molto spesso, infatti, vengono somministrati prodotti con percentuali del principio attivo e caratteristiche qualitative molto diverse rispetto ad altri similari, ma con prezzi molto simili facendo apparire all'acquirente una sorte di **"migliore offerta d'acquisto"** che in realtà non è.

Numerosi sono i casi che posso citare, quali, per esempio, i diversi prodotti a base di rame, che hanno una gamma di formulazioni, per quantità del principio attivo, per formulazione chimica e per caratteristiche tecno-fisiche, che differenziano notevolmente la loro efficacia, la quantità di utilizzo per ettaro o ettolitro d'acqua, ovviamente con costi e risultati diversi.

Infatti, sul mercato possono trovarsi formulati con percentuali di principio attivo che vanno dal 20% al 50% di rame sotto diverse forme chimiche, in formulato polvere, o granuli idrodispersibili, o liquidi o addirittura miscele di formulati chimici rameici diversi, e si capisce

che, per esempio, un prodotto al 32% di ossicloruro di rame è diverso da un altro al 37% dello stesso principio attivo, ma spesso operatori senza scrupoli fanno apparire "conveniente" la vendita del primo ad un prezzo inferiore, rispetto a chi propone il secondo ovviamente con prezzo più alto, ingannando di fatto l'acquirente.

Il paradosso di ciò è che gli stessi operatori, quando hanno l'opportunità di utilizzare prodotti più qualificati con indicazione di dosi unitarie più basse, per ettaro o ettolitro, "abituati" alle dosi più alte consigliate con i prodotti a basso titolo, spesso continuano ad utilizzare, sbagliando, dosi più elevate, provocando danni sia economici che ambientali.

L'altro fattore importante e determinante nella scelta e nel buon utilizzo dei fitofarmaci è sicuramente **l'informazione**, che molto spesso è carente sia per colpa degli operatori agricoli, sia per interessi degli operatori commerciali.

Numerosi sono gli operatori agricoli che pur con tanti anni di esperienza, si rivolgono ai rivenditori di mezzi tecnici, in molti casi semplici commercianti di prodotti, non qualificati, che si propongono come tecnici esperti ed indicano ricette ed utilizzo di prodotti solo perché più conveniente dal punto di vista commerciale, e spesso con soluzioni che risultano addirittura inutili per le colture e deleterie per l'ambiente e per i consumatori, come per esempio l'utilizzo di insetticidi per fertirrigazione in alcune colture orticole.

È evidente quindi che l'informare e indirizzare in modo corretto l'utilizzo dei fitofarmaci nelle diverse colture, riveste oggi una fondamentale importanza per l'economia, l'ambiente e la qualità delle produzioni, per cui è necessario affidarsi ad operatori qualificati che non hanno come unico obiettivo il profitto dalla vendita degli stessi, ma che offrono costantemente la giusta informazione sui mezzi tecnici di difesa, del loro corretto utilizzo e del giusto costo relativamente al loro valore tecnico.

Per tutto ciò nei prossimi anni vi sarà una **vera e propria rivoluzione nel settore della vendita degli agrofarmaci**, con l'introduzione di nuove norme che regoleranno tutto il settore. È stata infatti recepita dall'Italia la **Direttiva europea 128/2009 sugli usi sostenibili degli agrofarmaci**, che ha lo scopo di as-

sicurare che gli Stati membri Ue mettano in atto tutte le misure (formazione, controlli, regolamentazioni) che permettano di mettere in pratica la politica stabilita dal Regolamento 1107/2009 sull'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari.

Alcune sono già operanti, il grosso lo sarà nel giro di qualche anno.

Tra le novità più importanti vi sono: **patentini obbligatori per tutti; lotta integrata obbligatoria; "tecnici consiglieri" nelle rivendite; previste anche (inevitabilmente) pesanti sanzioni.** Queste due norme, assieme al Regolamento 1185/2009 relativo alle statistiche sui pesticidi, costituiscono il **"Pacchetto Pesticidi"**. Il recepimento è avvenuto con il Decreto Legislativo 14 Agosto 2012, n° 150, pubblicato sulla GU 202 del 30 agosto scorso ed entrato in vigore il 14/09/2012.

L'iter sarà completato dalla redazione del **"Piano di azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari"** che dovrebbe essere stato predisposto già dal 26 novembre 2012, e che darà indicazioni dettagliate su come l'Italia prevede di definire misure, tempi e modalità per la riduzione dei rischi e degli impatti dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari sulla salute umana, sull'ambiente e sulla biodiversità.

Molti principi della Direttiva sono già recepiti in Italia da tempo, tra i quali il controllo delle attrezzature, il divieto ai trattamenti aerei, con possibilità di deroga, la protezione delle acque, il registro dei trattamenti.

Queste le novità più importanti contenute nelle nuove norme: **La figura del consulente** Un tecnico dotato di certificato di abilitazione, di cui dovranno dotarsi i punti vendita per poter commercializzare gli agrofarmaci, in possesso di adeguata preparazione sulle tecniche di difesa integrata, per fornire agli acquirenti tutte le informazioni necessarie per l'utilizzo (e soprattutto per il post-utilizzo) degli agrofarmaci. **Patentino per tutti i prodotti** Sarà un'autorizzazione "all'acquisto e all'utilizzo", mentre quello attualmente in vigore è un'autorizzazione all'acquisto (indubbiamente la fase meno pericolosa del processo, mentre quelle più critiche - l'utilizzo e il post-utilizzo - erano lasciate al buon senso delle persone).

Mentre il patentino attuale è necessario solo per i prodotti classificati tossici, molto tossici e nocivi, la nuova autorizzazione sarà necessaria per tutti gli agrofarmaci, ma solo per gli utilizzatori professionali. Ci sarà il divieto di vendere a utilizzatori non professionali prodotti non destinati a loro. **Riduzione quantitativa** dell'uso dei prodotti fitosanitari in aree specifiche previa valutazione del rischio per gli abitanti, i residenti e dell'ambiente, con eventuali misure di mitigazione del rischio. **Difesa integrata obbligatoria** entro il 1 gennaio 2014. **Controlli di tutte le attrezzature** per la distribuzione degli agrofarmaci entro il 26 novembre 2016. Quasi tutte le novità **entreranno in vigore il 26 novembre 2015**, salvo quando diversamente indicato. Il sistema della formazione deve essere strutturato entro **il 26 novembre 2013** e le sue conseguenze tra cui i patentini, dovranno essere realizzati entro **il 26 novembre 2015**.

Si comprende benissimo che per la nostra realtà locale tutte queste disposizioni renderanno ancor più difficile l'approccio degli agricoltori agli agro farmaci, in considerazione degli attuali parametri che lo regolano, che sicuramente saranno ancora più restrittivi, ed è ipotizzabile con molta facilità una situazione di ulteriore disagio per le aziende agricole con possibili rischi di incappare in situazioni al limite della legalità con il rischio di sanzioni penali ed economiche pesanti.

Alla luce di queste importanti novità, il **Consorzio agrario provinciale di Lecce**, da sempre schierato in prima linea nell'aiutare ed informare tutti i soci e clienti sul corretto utilizzo degli agro farmaci e sul loro effettivo valore tecnico ed economico, procederà, nell'immediato futuro, ad istituire una rete di strutture e tecnici sul territorio che coadiuveranno gli agricoltori nell'espletamento degli obblighi che scaturiranno dalle direttive richiamate, offrendo assistenza tecnica di consulenti qualificati per tutte le necessità che verranno a prospettarsi in collaborazione degli **Enti di Stato** preposti al regolamento e controllo delle attività agricole e delle **Associazioni di Categoria** fondamentali per l'organizzazione sul territorio nel porre le aziende agricole e gli stessi agricoltori nelle condizioni del rispetto delle norme e delle leggi.

“Fornelli indecisi” coi sapori di Coldiretti

Prodotti a chilometro zero per il vincitore del concorso di cucina organizzato da Lala

È un concorso ma è anche una festa. È una cosa “seria” ma vissuta sul filo sottile dell’ironia. Fornelli Indecisi – concorso di cucina dozzinale va in scena da tre anni nella Masseria Ospitale sulla Lecce Torre Chianca. Nato dall’omonimo gruppo di Facebook come rubrica domenicale, Fornelli Indecisi è cresciuto e si è man mano trasformato. Da una piccola comunità sulla rete in tre anni si è affermato come un appuntamento che ha avuto anche una (seppur piccola) ribalta nazionale. Televisioni, giornali e siti di settore raccontano questa esperienza nata da un’idea di Pierpaolo Lala e cresciuta grazie all’apporto di molti amici, giornalisti e addetti ai lavori. Quest’anno la finalissima si è tenuta domenica 5 maggio. Dopo un’attenta e difficile valutazione da parte della giuria delle ottanta ricette giunte da tutta Italia, dopo le accese Culinarie - le Primarie del Centrotavola che sul sito ufficiale hanno coinvolto oltre 5 mila utenti (con circa 20 mila visualizzazioni di pagina) provenienti da una cinquantina di paesi sparsi in tutti i continenti, i finalisti di Fornelli Indecisi si sono sfidati a colpi di piatti. Dopo una lunga giornata di cibo, vino (tanto), musica e racconti la giuria non ha avuto un compito facile nel giudicare le ricette giunte alla finalissima. Il patron Pierpaolo Lala è stato affiancato nell’arduo compito da Donpasta, Metella Ronconi, Manila Benedetto, Pino De Luca, Roberto Covolo, Francesca D’Agnano, Pierpaolo Sammartino, Daniela Sabato, Letizia Basile, Paola Sgobba, dallo chef Giorgio Marcorelli e da tre persone estratte a sorte tra il pubblico presente. Il più giovane del gruppo dei finalisti Ernesto Rosso Guerrieri ha conquistato un



TRA LA COSCIA E IL PETTO
IO SCELGO LALA

In alto, da sinistra i partecipanti di fornelli indecisi e l'organizzatore della kermesse, Pierpaolo Lala

corso di pasticceria (andato anche alle finaliste dei dolci) offerto da Arome De Cacao e un corso di cucina dello chef Francesco Nacci proprietario dei ristoranti La Fontanina e Botrus di Ceglie Messapica (Br). Un premio speciale per la migliore storia legata al piatto (offerto da Lupo Editore) è stato assegnato a Simona Schiano di Coscia per “O’ pesce fiuto”. Il premio per il miglior impiattamento Ikea - Bari è stato invece vinto da Ilaria Ersilia Perrucci di Mesagne con “Il mio polpettone al forno con le patate” (la domanda che la giuria si è posta è stata “come si impiatta un polpettone?”). Tra gli antipasti ha vinto la leccese Rossana De Iaco con Frittelle di Asparagina, nella categoria primi l’ha spuntata “Cicerula (Il pasto del re)” di Gabriele

Molendini. La calabrese Bianca Scalfari ha vinto nei secondi con una notevole “Parmigiana di pescespada”. Infine tra i dolci la vittoria è andata a Fabiana Salsi e Giorgio Vigna con Tort’ à Surriend – Caprese al Limone accompagnata dall’ottimo limoncello di zia Nunzia. Il leccese Gabriele Molendini in sella al suo Chopper giallo si è anche aggiudicato il premio speciale Coldiretti - Campagna Amica. “Sin dall’inizio di quest’avventura”, sottolinea Pierpaolo Lala, “ho cercato di coinvolgere le aziende del territorio seguendo e apprezzando la campagna Km0 che Coldiretti porta avanti da molti anni. È un piacere andare “in toru” tra le aziende per recuperare i prodotti che finiscono nei cesti dei vincitori. Mi colpisce sempre la

passione con la quale si portano avanti aziende, molte delle quali a conduzione familiare che si stanno affermando in Italia e all’estero. Olio, vino, salumi, confetture e sughi, dolci e formaggi sono la nostra vera ricchezza”. Dall’esperienza di Fornelli Indecisi sono nati anche due libri pubblicati da Lupo Editore: “50 sfumature di fritto. Piccolo Manuale Untologico” (in distribuzione da dicembre) e “Una frisella sul mare. Canzoni, ricordi e ricette da spiaggia” (in uscita a luglio). Una parte dell’incasso della finalissima è stato devoluto ad Ortoporto, il primo progetto di “agricoltura sociale” nato nella Comunità Riabilitativa Assistenziale Psichiatrica “Villa Libertini” di Lecce. Info su www.fornellindecisi.it

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,
lecce@coldiretti.it
tel. 0832.228830
(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 luglio)

In collaborazione con



Visita il nostro sito
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