



Roberto Moncalvo alla guida di Coldiretti

Il neo eletto presidente: "Porteremo il nostro modello in Europa"

Continuità con il presidente uscente **Sergio Marini**. Conferma dei tre pilastri che sorreggono la linea economica di Coldiretti: farmers market, Consorzi agrari, cooperative. Un lungo applauso ha accompagnato l'annuncio dell'elezione, il 15 novembre, di **Roberto Moncalvo** alla guida di Coldiretti.

"Non possiamo perdere terreno nella corsa del Paese: ne conosciamo i mali. Ma ne conosciamo anche le potenzialità e la forza. Un tessuto produttivo ricco, capillare, che coinvolge milioni di uomini e che per le sue caratteristiche (da questo punto di vista la filiera agricola italiana è forse la miglior testimonianza) rende l'Italia competitiva anche all'interno dei processi di mondializzazione dell'economia e delle idee; uno scudo valoriale apparentemente sommerso, ma saldamente ancorato a principi di solidarietà e di mutualità. Tutto ciò tenendo ben presente che nell'attuale scenario l'agricoltura è fra i pochi settori in grado di generare lavoro, sia in termini di produzioni che in termini di servizio".

E' uno dei passi salienti del discorso del neo presidente all'Assemblea nazionale che lo ha eletto all'unanimità a scrutinio segreto. "Dobbiamo - ha continuato il 33enne leader della più grande organizzazione agricola d'Italia e d'Europa - portare Coldiretti, l'agricoltura italiana e il suo modello di sostenibilità totale in Europa, compiutamente. Abbiamo già cominciato a farlo. Dobbiamo proseguire e fare in Europa quello che abbiamo saputo fare in Italia. E' necessaria la nostra presenza nelle fasi di genesi dei processi, quando si definisce l'impostazione di fondo di una trattativa, quando pren-



In alto, il neo eletto presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo

dono corpo misure la cui ricaduta nel medio termine investirà le nostre aziende, andando a plasmare il destino stesso dell'agricoltura italiana e quindi, dato il peso che essa sta assumendo, in parte le fortune del paese e del suo popolo. Ma è necessario anche agire per cancellare i furti d'identità e di valore che non permettono ai consumatori di acquistare con consapevolezza e che tolgono reddito alle nostre imprese".

"Analogamente - ha spiegato il presidente della Coldiretti - dando corpo al concetto di sussidiarietà possiamo andare a rea-

lizzare una grande rete di servizi di grande importanza per la nostra società e per un nuovo concetto di welfare, senza minimamente rinunciare alla redditività aziendale. E' l'agricoltura che si fa società, che ne assume, ogni qual volta è possibile, tutti i potenziali mutualistici scoperti". Il giovane presidente, originario del Piemonte, ha poi sottolineato come l'organizzazione che va a dirigere sia "una comunità di uomini e donne fortemente organizzata che ha saputo costruire un progetto per l'agricoltura e il paese" e, proseguendo, ha osservato: "noi siamo ciò che faccia-

mo, veniamo raccontati per quello che facciamo, e veniamo apprezzati per il racconto e per quello che siamo. Agire collettivamente è nello spirito della nostra organizzazione e della nostra storia. Muoviamo dal micro-cosmo delle nostre agenzie quotidiane per arrivare al macrocosmo rappresentato dal Paese. Come farlo? Con una ricetta antica: mi riferisco a ciò che possiamo definire una cornice di "radicalità intelligente". Agire con radicalità non significa affatto perseguire obiettivi estremi o mostrare scarsa attitudine al dialogo o peggio all'inclusione. Significa semplicemente non deflettere dagli obiettivi che ci si pone, non piegarsi ai contesti che di volta in volta possono rivelarsi più o meno opachi, significa non accomodarsi nelle pieghe di un tempo sospeso, di un vano procrastinare". Moncalvo ha poi ricordato come "noi possediamo le mappe del territorio, conosciamo il tipo di tessitura che tiene consumatori, aziende e istituzioni, siamo noi l'interfaccia con l'amministrazione e la politica, ad ogni passo dobbiamo sentire il pulsare delle nostre aziende e la restituzione che è loro dovuta. Noi siamo, viviamo ed esistiamo in funzione del socio, non viceversa".

L'emergenza

Uliveti assediati da Xylella fastidiosa



■ alle pagine 2-5

Il premio

Salento sul podio dell'Oscar Green



■ a pagina 7

L'azienda

"Jentu", insalate d'eccellenza



■ a pagina 6

L'EMERGENZA

L'Europa grazie gli ulivi del Salento: nessun espianto

Coldiretti: "Ora interventi per gestire le criticità"

Gli ulivi del Salento restano in piedi. I 27 Paesi dell'Unione europea, chiamati il 19 dicembre a votare il piano di interventi per fermare l'avanzata di Xylella fastidiosa, hanno detto "no" all'abbattimento indiscriminato del "mare verde" del Tacco d'Italia. Niente ruspe, dunque, a far piazza pulita di 600mila piante. E ci sono buone notizie anche per i vivai.

Sono stati giorni impegnativi, a Bruxelles, per Antonio Guarino, direttore dell'Osservatorio fitosanitario regionale, per Bruno Faraglia, responsabile del Servizio fitosanitario nazionale e per Donato Boscia, a capo dell'Istituto di virologia vegetale dell'Università di Bari.

L'arringa in difesa degli ulivi salentini è iniziata mercoledì 18, al cospetto Comitato fitosanitario permanente europeo, formato dalla Dg Sanco, la Direzione generale salute e consumatori e dai servizi fitosanitari dei vari Stati europei. Dopo un botta e risposta tesissimo, che stava portando alla totale "embargo" sui vivai della provincia di Lecce, grazie anche alla vis oratoria della delegazione italiana, che ha difeso con i denti la posizione del Bel Paese (tra gli "avversari" più agguerriti la Repubblica Ceca e l'Inghilterra) la Dg Sanco ha aperto un importante spiraglio in favore del Salento.

Così il 19 è stato messo ai voti ed approvato un piano decisamente più soft: le piante saggiate, in cui le analisi proveranno l'assenza di Xylella, potranno essere liberalizzate. "Possiamo dare già per certa - dice il direttore dell'Osservatorio fitosanitario regionale Antonio Guarino - la commercializzazione delle piante di ortaggi coltivate in serre con protezione anti insetti oltre che della vite e degli agrumi". Successo, quello del via libera a queste ultime due specie, da ascrivere alle evidenze scientifiche fornite puntualmente dall'Istituto di Virologia Vegetale del Cnr barese. Le piante che

potranno essere commercializzate sono elencate in un documento allegato alla decisione della Commissione europea e comprende già una cinquantina di specie "scagionate" dai ricercatori baresi. Le misure varate oggi potranno essere "ritocate" nell'aprile 2014, data in cui l'emergenza salentina tornerà all'attenzione della Commissione europea.

E se da una parte è stata scon-

Sono oltre 600mila gli ulivi nel Salento colpiti dal pericoloso batterio da quarantena



giurata la disfatta, resta comunque un Natale amaro quello che si accingono ad affrontare i vivaisti leccesi. Le amministrazioni comunali e le organizzazioni professionali degli agricoltori stanno cercando di mettere a punto iniziative a sostegno di questa categoria così duramente colpita: vendita nelle piazze, installazioni "verdi". Ma il ricavato sarà solo un bicchier d'acqua a fronte di un fiume di denaro perso.

E resta fosco il futuro anche per gli olivicoltori leccesi: intere aree a forte vocazione agricola sono improvvisamente diventate improduttive e non si sa bene per quanto.

"Accogliamo con soddisfazione la decisione di non espian- tare gli ulivi salentini - Sempre che vi sia la convenienza econo-

mica a proseguire nella coltivazione. Altrimenti vanno subito ipotizzate misure di garanzia per il reddito agli imprenditori agricoli - commenta il direttore di Coldiretti Lecce, Benedetto De Serio - Si conferma poi la necessità di individuare una serie di interventi di gestione della criticità, con azione finalizzate alla migliore conservazione del patrimonio olivicolo, sia nelle zone colpite dal batterio, sia nelle zone confinanti. Vanno individuate in modo prioritario azioni di prevenzione attraverso misure agronomiche e fitopatologiche capaci di aumentare la resistenza delle piante alla malattia. Necessari anche l'individuazione e la diffusione di antagonisti naturali della Xylella, l'individuazione di tecniche di lotta biologica. Ed ancora, mi-

sure di gestione dei suoli in grado di offrire un concreto ausilio nell'azione di prevenzione: penso alla riduzione della flora spontanea particolarmente sensibile al batterio. E poi lotta ai vettori con utilizzo di trappole a ferormoni e tecniche innovative di confusione sessuale, individuazione di nuove essenze resistenti a Xylella, manutenzione più spinta dei suoli, finalizzata al contenimento della vegetazione spontanea. Misure straordinarie che hanno bisogno di sostegno".

Si ha infine la certezza che alcuni microelementi nella concimazione sono utili per rafforzare la resistenza mentre altri possono favorire la contaminazione del batterio. Dunque sarà fondamentale anche il ruolo della ricerca.

L'EMERGENZA

Il vivaismo del Salento in ginocchio

“Embargo” per 177 specie, tra cui olivo, mandorlo, oleandro, pesco, albicocco e si contano danni milionari per i quali Coldiretti chiede immediati risarcimenti

Cade l'embargo della Regione i vivaisti tornano ad esportare. Parzialmente sbloccata l'attività di vendita fuori dalla provincia di Lecce. La Regione ci ha ripensato e ha deciso di sbloccare parzialmente l'attività di vendita fuori provincia dei vivai salentini, sulla quale era stato imposto il fermo totale lo scorso 20 novembre, come misura cautelare per evitare la propagazione del batterio da quarantena “xylella fastidiosa” che ha colpito migliaia di ulivi salentini.

In pratica, fino ai primi giorni di dicembre i vivai leccesi non potevano commercializzare al di fuori del territorio (e in determinate aree dello stesso) alcuna specie vegetale, ad esclusione della vite. Con la nuova determina, firmata dal dirigente del Servizio Agricoltura della Regione Puglia **Giuseppe D'Onghia**, si è stabilito invece che al divieto di vendita continuano a sottostare “solo” tutte le piante che sono “potenziali ospiti di xylella”.

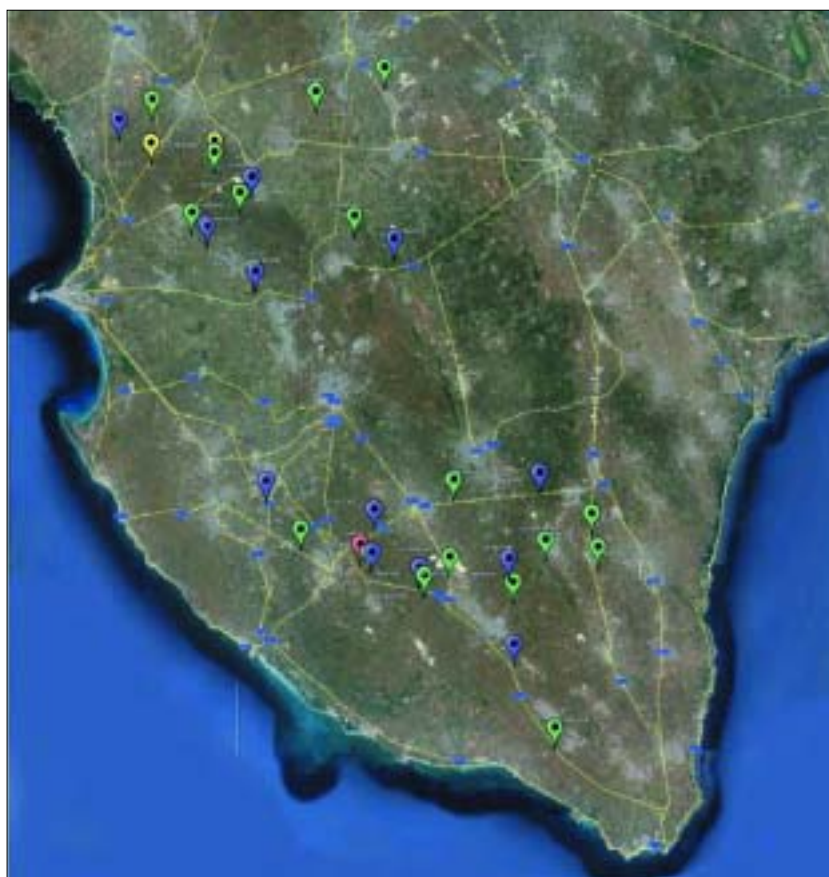
Si tratta di 177 specie, tra cui olivo, mandorlo, oleandro, quercia, ippocastano, salice, bietola, rapa, rabarbaro, assenzio, acero, ma anche limone, mandarino, arancio, melo, cotognastro, albicocco, pesco, susino, cicerchia e lattuga selvatica, rosmarino, menta, melissa, perfino piante assai diffuse nei giardini salentini, come lantana e geranio.

Tutte le altre specie che non rientrano nel lungo elenco allegato alla determina della Regione, ad esclusione di quelle appartenenti alla famiglia delle Coniferae, delle Cactaceae e delle Arecaceae, possono essere invece vendute fuori dai confini provinciali, ma solo previa analisi fitosanitaria, fino a un massimo di cento campioni per lotto. Le analisi potranno comunque essere effettuate nel giro di pochi giorni presso i laboratori accreditati dall'Osservatorio fitosanitario. Nota dolente, sono i costi a carico dei vivaisti.



Coldiretti ha organizzato in questi mesi una fitta serie di incontri su tutto il territorio con i proprietari di vivai e garden colpiti dall'embargo; in alto, Angelo Delle Donne; a destra le zone colpite da Xylella

Tutto sommato, però, in questo modo scompare l'“embargo” e si potranno vendere almeno le piante natalizie finora bloccate: stelle di natale e ciclamini. Una “magra consolazione”, questa, per i 150 vivaisti salentini, i quali continuano a temere, a ragion veduta, per il futuro delle loro attività. Per questo, hanno deciso di costituire un nuovo gruppo di lavoro insieme alle associazioni di categoria, con lo scopo di combattere xylella “sul campo”. Intanto si preannuncia comunque un Natale da lacrime e sangue per i vivaisti ed i garden del Salento. Coldiretti Lecce ha avviato da circa due mesi una serie di incontri capillari con i produttori ed i vivaisti per ascoltare le varie esigenze mentre si attendono notizie più chiare sulle misure di ristoro per la mancata commercializzazione delle piante, problema



che ha già causato ammanchi milionari.

Per avere più informazioni sulle disposizioni e sugli obblighi per la movimentazione delle specie

vegetali, si può contattare **Angelo Delle Donne**, responsabile Posizione organizzativa del Servizio Sviluppo agricolo della Regione (a.delledonne@regione.puglia.it).

L'EMERGENZA

Morìa degli ulivi, ecco la "ricetta" dell'Osservatorio fitosanitario regionale

di Antonio Guario*

Il disseccamento delle piante di ulivo ha interessato al momento, se pur estesa, una circoscritta area olivicola della provincia di Lecce, circa 8mila ettari (600mila piante).

La rilevanza economica della olivicoltura in Puglia e nella provincia di Lecce ha fatto sì che il sistema della ricerca, le istituzioni scientifiche, gli Enti pubblici e le organizzazioni professionali e dei produttori siano tutti interessati alla individuazione delle cause e alla ricerca di soluzioni che consentano di prevenire e limitare i danni. Le acquisizioni scientifiche escludono una correlazione tra la presenza della malattia nella pianta rispetto al frutto. Il fenomeno, infatti, non incide in nessun modo sulla qualità dell'olio e delle olive, siano esse da olio o da tavola.

Negli approfondimenti svolti sino ad ora, l'Osservatorio Fitosanitario Regionale ha collaborato con le proprie istituzioni provinciali (Upa di Lecce), l'Università degli Studi di Bari - Dipartimento di Scienze del Suolo della Pianta e degli Alimenti, il Cnr - Istituto di Virologia vegetale di Bari, il Consorzio di Difesa delle Produzioni intensive della provincia di Lecce.

La collaborazione con le altre istituzioni scientifiche come lo Iamb di Valenzano, Università di Foggia e di Lecce, le organizzazioni pubbliche e private della provincia di Lecce sono auspicabili per il proseguimento delle attività. Da parte della Regione è stato già inviato il protocollo tecnico-amministrativo previsto dalle norme vigenti, per quanto di competenza, al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ed alla Commissione Europea.

La sintomatologia riscontrata è essenzialmente la seguente: disseccamenti estesi della chioma interessando rami isolati, intere branche e/o l'intera pianta; imbrunimenti interni del legno a diversi livelli dei rami più giovani, delle branche e del fusto; foglie parzialmente disseccate nella parte apicale e/o marginale. Nelle numerose ispezioni effettuate in loco, sono state individuate diverse concause che vanno a costituire il "Complesso del disseccamento rapido dell'ulivo".



camento rapido dell'ulivo".

In particolare va segnalata la presenza di: diffusi e numerosi attacchi di "Rodilegno giallo (*Zeuzera pyrina*)" meno recenti, che hanno consentito una debilitazione della pianta per mancata asportazione delle parti infestate e ormai disseccate; ridotta coltivazione del terreno e scarsa cura dello stato vegetativo e produttivo delle piante; presenza di funghi lignicoli che determinano una occlusione dei vasi xilematici con conseguente limitazione della circolazione della linfa (*Phaeoacremonium parasiticum*, *P. rubrigenum*, *P. aleophilum*, *P. alveolii*, *Phaemoniella* spp.); presenza di un patogeno da quarantena (*Xylella fastidiosa*), batterio al quale potrebbe essere attribuito un ruolo primario negli osservati disseccamenti dell'ulivo.

La *Zeuzera pyrina* infesta da molti anni gli oliveti del Salento e i fori che produce nell'interno dei rami e delle branche provocano uno stato di debilitazione della pianta, ma rappresentano anche vie di penetrazione di agenti patogeni che aggravano lo stato vegetativo. Infatti, nei diversi rilievi e analisi di laboratorio è stata sempre associata alla presenza di fori di *Zeuzera* a quella di funghi appartenenti al genere *Phaeoacremonium*. Dai sopralluoghi svolti dall'Università di Bari e dall'Istituto di virologia vegetale del Cnr di Bari si registra una conduzione degli oliveti caratterizzata da una riduzione di cure agronomiche come la lavorazione del terreno, l'eliminazione di erbe infestanti, la potatura frequente delle parti vegetative interessate da agenti parassitari. Tale situazione non ha certamente contribuito a mantenere le piante in buone con-

dizioni fitosanitarie, sia perché non vengono asportate le parti colpite contribuendo alla diffusione dei patogeni, sia perché una pianta debilitata non è in grado di reagire all'aggressione di ulteriori parassiti (funghi sia della parte aerea che radicale, insetti, batteri).

In particolare, l'attenzione e le ricerche si sono concentrate, dopo il loro ritrovamento nelle parti vegetative, su due agenti causali di nota importanza nel disseccamento delle piante: *Phaeoacremonium* spp. e *Xylella fastidiosa*, confermati dalle Istituzioni scientifiche.

Si ritiene che entrambi contribuiscono a determinare il disseccamento delle piante ma, in particolare, si considera la *Xylella fastidiosa* quale patogeno potenzialmente più pericoloso. Il batterio può interessare numerose specie coltivate e non, compreso le erbe e gli arbusti spontanei.

Allo stato attuale, dalla bibliografia consultata, si ritiene che la subspecie del batterio che interessa l'ulivo non infetti la vite e gli agrumi, ma nelle zone interessate è stato isolato anche da piante di mandarolo e oleandro.

La sua diffusione avviene tramite diversi vettori appartenenti per lo più al gruppo dei Cicadellidi, insetti di piccolissime dimensioni, di pochi millimetri, che con il loro apparato boccale pungente acquisiscono il batterio dalle piante infette e lo trasmettono a quelle sane.

Considerata la vasta estensione del problema, le grosse preoccupazioni del territorio e l'obbligatorietà che impone la normativa fitosanitaria comunitaria e nazionale in caso di ritrovamento di patogeni da quarantena, saranno adottate

tutte le misure idonee e necessarie per affrontare tale emergenza fitosanitaria al fine di evitare ulteriormente la loro diffusione.

Misure da adottare a breve termine: Delimitare le aree interessate per la realizzazione di mappe dettagliate sulla presenza di oliveti con sintomi ascrivibili al "Complesso del disseccamento rapido dell'ulivo"; vietare la movimentazione di tutto il materiale vegetale vivo infetto dalle zone interessate, escluso le olive da tavola e quelle per l'estrazione dell'olio, poiché non vi sono pericoli associati alla qualità dell'olio. Ed ancora, effettuare drastiche potature eliminando tutte le parti con presenza di sintomi di disseccamento e di imbrunimenti interni; disinfettare i mezzi utilizzati per le operazioni di taglio (ipoclorito di sodio o sali quaternari); bruciare in loco i residui di potatura (rami e fogliame); disseccare nello stesso campo la parte legnosa tagliata prima di effettuare il trasporto in altre località al di fuori dell'area infetta. Tale pratica trova giustificazione per la devitalizzazione della *Xylella fastidiosa* poiché non essendo un batterio sporigeno, non si conserva nel legno secco.

Ecco le misure preventive da adottare su piante non compromesse: evitare di adottare pratiche agronomiche di non lavorazione del terreno ma effettuare continue lavorazioni sia per consentire un miglioramento dello stato vegetativo delle piante, sia per eliminare le erbe infestanti che possono costituire un probabile serbatoio del batterio per gli insetti vettori (Cicadellidi); impostare strategie di controllo della *Zeuzera pyrina* (confusione sessuale) al fine di limitare la debilitazione della pianta e la presenza di vie di penetrazione dei patogeni; effettuare trattamenti con insetticidi registrati sull'ulivo (dimetoato, fosmet) utilizzati per il controllo della mosca al fine di contenere anche la presenza dei vettori del batterio; prevenire gli stress idrici degli oliveti con un razionale programma di irrigazione.

*dirigente Ufficio Osservatorio fitosanitario

L'EMERGENZA

Xylella, Zeuzera pyrina e Phaeoacremonium ecco il trio che semina il panico negli uliveti

Xylella fastidiosa. Xylella fastidiosa (XF) è un batterio gram-negativo che prolifera nei vasi xilematici (apparato della pianta conduttore dell'acqua e dei soluti in essa disciolti) delle piante, causando conseguentemente una serie di alterazioni in grado di determinare anche la morte delle piante infette. Tra le sintomatologie tipiche e più frequenti associate alle infezioni da XF, vi sono la bruscatura delle foglie (nota con il termine inglese "leaf scorching"), il ridotto accrescimento e il disseccamento dei rami e dei germogli.

XF è un patogeno con un'ampia gamma di piante ospiti, oltre 150 specie vegetali, tra cui diverse quelle coltivate di interesse agricolo (vite, agrumi, mandorlo, pero, pesco), essenze forestali, ornamentali e spontanee (anche in infezioni latenti), queste ultime rappresentano un importante "serbatoio di inoculo" del batterio.

Tale batterio è un patogeno da quarantena della lista A1 dell'Eppo (European and Mediterranean Plant Protection Organization) e non è presente in Europa. Tra le malattie causate da XF, per impatto economico spiccano tra la "malattia di Pierce", che sulla vite può essere distruttiva, e la clorosi variegata degli agrumi (Cvc) che, dal 1994, ha cominciato a devastare gli agrumeti brasiliani. Malattie altrettanto gravi interessano anche mandorlo, melo, pero, oleandro e diverse specie di essenze forestali e piante ornamentali.

Ad oggi la presenza del batterio e la diffusione delle malattie da esso causate, è confinata principalmente al continente americano (Stati Uniti, Messico, Costa Rica, Venezuela, Argentina e Perù), con più rare e delimitate segnalazioni in Asia (Taiwan). Il batterio è caratterizzato da una elevata variabilità genetica, ma la classificazione dei ceppi (subspecie) è principalmente basata sulla specificità verso le piante ospiti. Attualmente sono ufficialmente riconosciute 4 sottospecie: la sottospecie fastidiosa associata principalmente alla "malattia di Pierce" su vite, ma in grado di infettare anche il mandorlo; la sottospecie sandyi che infetta principalmente l'oleandro; la sottospecie multiplex che attacca mandorlo e altri fruttiferi, olivo e specie arboree forestali (inclusa la quercia); la sottospecie pauca che attacca gli agrumi.

XF è trasmesso da insetti vettori che acquisiscono il batterio nutrendosi con l'apparato boccale succhiante nei vasi xilematici delle piante infette. Le principali specie di

insetti vettori appartengono alla famiglia dei Cicadellidi. La polifagia di questi insetti è un aspetto fondamentale nell'epidemiologia delle malattie associate a XF, determinando la diffusione del patogeno dalle piante spontanee alle specie coltivate.

Phaeoacremonium spp. Phaeoacremonium è un genere fungino descritto di recente, con caratteristiche intermedie fra Phialophora e Acremonium. Oltre alla specie tipo Phaeoacremonium parasiticum, tale genere comprende oggi una trentina di specie, tra cui P. rubrigenum, P. aleophilum e P. alvesi. Diverse specie del genere Phaeoacremonium hanno il teleomorfo nel genere Togninia.

Si tratta di funghi a crescita lenta, le cui colonie raggiungono 9-20 mm di diametro dopo 7 giorni a 25-30°C. Le colonie hanno aspetto variabile, da fioccoso a cotonoso, alcune lievitiiformi, con un micelio aereo rado o poco sviluppato. La forma imperfetta presenta ife ramificate, settate, singole o in fasci, caratteristicamente tubercolate, verrucose, da bruno chiaro a ialine. Le ife conidiofere, con un'una o più filidi terminale o laterali solitamente, possono portare caratteristici collaretti. I conidi sono ialini, generalmente oblungo-ellissoidali o allantoidi, molto piccoli, mediamente misuranti 3-7 x 1-3 μm.

Diverse specie di Phaeoacremonium sono state isolate da un'ampia gamma di specie legnose, sia come semplici ed innocui endofiti, sia come agenti patogeni associati a deperimenti, disseccamenti, e morte delle piante; alcune specie sono riportate associate a micosi opportunistiche nell'uomo, altre a larve di scoliidi, altre ancora vivono saprofiticamente nel terreno. Il quadro fitopatologico più importante in cui sono notoriamente coinvolte diverse specie di Phaeoacremonium è il complesso del mal dell'esca della vite.

Agli inizi degli anni '80, P. parasiticum, originariamente descritto come Phialophora parasitica, è risultato agente di gravi disseccamenti dell'olivo in Grecia; le piante colpite, cv Megaritiki, presentavano anche forti infestazioni di Hylesinus oleiperda e Ploetribus scarabeoides. Non sono disponibili informazioni sul comportamento di tale patogeno negli ambienti olivicoli italiani o sulla sua eventuale associazione con altri insetti (Zeuzera pyrina) e/o altri agenti fitopatogeni.

Altri gravi casi di disseccamenti e di alterazione del sistema vascolare, causati da P. parasiticum, sono



Ulivo sottoposto ad una vigorosa potatura

stati riportati su ciliegio, albicocco e mandorlo. In combinazione con altri funghi agenti di carie, P. parasiticum ha causato gravi disseccamenti e alterazioni del legno su actinidia.

Nota da tempo è, invece, l'attività parassitaria di P. rubrigenum e di P. aleophilum, la specie più diffusa e più comunemente rinvenuta su vite con sintomi di esca. Alcuni dati riportati per ulivi inoculati con entrambe le specie, dimostrano che esse determinano gravi imbrunimenti del legno ma non causano sintomi di gravi disseccamenti.

Scarse o nulle sono le informazioni disponibili su P. alvesii e sul comportamento parassitario di altre specie di Phaeoacremonium sull'olivo, sia da sole sia in associazione tra di loro o in presenza di altri agenti fitopatogeni.

Rodilegno giallo (Zeuzera pyrina). Il rodilegno giallo è un insetto appartenente all'ordine dei lepidotteri. L'adulto è una farfalla di dimensioni medio-grandi, con apertura alare di 40-70 mm; le ali sono bianche punteggiate di macchie blu acciaio scuro. Le uova sono deposte in placche di 200-300 unità in corrispondenza di fessure del legno, vecchie gallerie o screpolature della corteccia e sono dapprima di colore giallo chiaro, che vira verso il rosa con il progredire dello sviluppo embrionale.

La larva di prima età è rosa, mentre negli stadi successivi assume il tipico colore giallo con punti neri e capo nero lucente; a maturità raggiunge 50-60 mm. di lunghezza. La crisalide misura 40 mm. circa ed è bruno-giallastra.

Z. pyrina è polifaga (attacca un elevato numero di specie arboree in ambito agrario, forestale ed ornamentale), sverna come larva all'interno di profonde gallerie scavate

nel legno (comportamento xilofago) ed il suo ciclo biologico si svolge mediante lo sviluppo di una generazione all'anno, oppure ogni due anni.

In Puglia lo sfarfallamento si protrae da aprile fino a ottobre (valori estremi marzo-dicembre) con due picchi in corrispondenza di fine maggio-inizio giugno e seconda metà di agosto - inizio settembre. L'uso di trappole attivate con feromone consente di verificare l'andamento degli sfarfallamenti e i momenti di maggiore presenza dell'insetto nel territorio interessato.

Le larve vivono nell'interno dei rami o delle branche in base alla loro dimensione e nei quali scavano profonde gallerie.

Per l'interruzione del passaggio della linfa e per la mancata alimentazione della vegetazione si osservano inizialmente disseccamenti di piccoli rametti e in seguito di rami più grossi sino a interessare le branche. La presenza di 2-3 larve all'interno di una giovane pianta può determinarne la morte di grosse branche o in casi di forte infestazione anche dell'intera pianta.

Le strategie di controllo nei confronti di Z. pyrina presentano non poche difficoltà in quanto non esiste un intervento di carattere risolutivo e duraturo. I migliori risultati si ottengono impiegando strategie di difesa combinate che si avvalgono dell'azione di più mezzi di controllo.

Gli interventi agronomici che consentono di ottenere buoni risultati sono: la rimozione di tutte le parti disseccate o interessate da attacchi in corso da parte delle larve; l'eliminazione diretta della larva nell'interno dei fori.

Di maggiore efficacia, invece, è l'impiego di feromoni che possono essere utilizzati nell'ambito della cattura massale, che consiste nell'installazione di trappole innescate con feromone sessuale (10 per ettaro) al fine di catturare gli adulti maschi e quindi ridurre gli accoppiamenti e di conseguenza la popolazione larvale della successiva generazione.

C'è poi la confusione sessuale, la cui finalità è quella di confondere i maschi nella ricerca della femmina ed evitare l'accoppiamento. Tale metodo è stato sperimentato in altre zone olivicole pugliesi e viene anche utilizzato su fruttiferi interessati dal rodilegno giallo evidenziando buoni risultati di controllo.

Schede tecniche dei parassiti a cura di: dott. D. Boscia, Prof. F. Nigro, Dott. A. Guarino, Prof. G. Martelli, Prof. V. Savino, Dott.ssa M. Saponari

L'AZIENDA SI RACCONTA

"Jentu", il cuore verde del Salento

L'azienda di Guagnano, con i suoi 8 milioni e 500mila buste di insalata di qualità, conquista mercati sempre più ambiziosi ed anima un distretto d'eccellenza

Un brillante mare verde di scarole, lattughini, indivie, radicchi laddove un tempo rosseggiavano i corposi grappoli del Negroamaro. Ottanta ettari di campi coltivati ad arte, di cui quindici di serre ipertecnologiche israeliane e una fabbrica da cui l'anno scorso sono partite 1.700 tonnellate suddivise in otto milioni e 500mila buste di insalata, destinate ai supermercati di mezzo Stivale.

Siamo a Guagnano, nella silenziosa contrada masseria Marini. La sterminata oasi orticola che si staglia dinanzi ai nostri occhi ha un nome prettamente salentino, "Jentu", ma tempra e cuore lombardi: quelli di **Guglielmo Alessio**, bergamasco doc, amministratore unico di "Agronomia", gruppo leader nella produzione di insalate di quarta gamma (quelle imbustate), con un fatturato di 31 milioni di euro, sedi in Lombardia, in Germania, in Israele e clienti del calibro di Esselunga, Coop, Billa, Penny Market, Eurospin, Super Mac, Despar, giusto per citarne alcuni. Un gigante con i piedi ben saldi nel Salento.

"L'avventura di "Jentu" ha inizio nel 2006. Volevo sganciarmi dal distretto orticolo di Battipaglia per l'approvvigionamento della materia prima e decisi di venire a coltivare insalata giù nel leccese per la fabbrica di Bergamo", racconta Alessio mentre in auto (a piedi sarebbe un'impresa epica) ci guida nella sterminata tenuta.

Il clima e i campi della Terra dei due mari si rivelano subito perfetti per coltivare, dodici mesi su dodici, "baby leaf" (insalate a foglia piccola, come valeriana e rucola), e "insalate adulte": indivie, cicorie, lattughe. Certo, è una terra per certi aspetti vergine ("ho dovuto formare ex novo le 80 persone che oggi lavorano per "Jentu"), ma anche molto ricettiva ("i salentini hanno voglia di imparare e sono dei gran lavoratori"), e con un tessuto sociale "pulito" ("si parla di Sacra Corona Unita...io posso dire che in cinque anni nessuno mi ha mai chiesto nulla", allarga le braccia l'imprenditore).

Il "fidanzamento" con il Tacco d'Italia dura tre anni. Poi nel 2009 la decisione di costruire qualcosa di più duraturo. "Mi sono chiesto: perché, oltre alla coltivazione, non realizzare proprio qui un'azienda modello e un vero distretto delle insalate?". Nascono così il marchio "Jentu" e la fabbrica per il prodotto destinato al mercato pugliese e a quello del Centro-Sud. Ogni giorno, dalle serre e dai campi dell'a-



Nella foto in alto, Guglielmo Alessio, patron di Agronomia e ideatore del marchio Jentu; il capannone dove vengono imbustate le insalate; un campo coltivato nell'azienda di Guagnano

zienda confluiscono nell'opificio montagne di insalate che vengono lavate, sminuzzate, imbustate e poi spedite in centinaia di supermercati da Roma a Trapani.

Il business cresce e così attorno al "pianeta" Guagnano iniziano ad orbitare una decina di aziende rurali di Leverano, Taviano, Nardò, Lecce. "Fornitori che si sono riconvertiti dalla floricoltura o da altre coltivazioni e che nel tempo abbiamo fatto crescere con lo stesso modello di qualità di "Agronomia", spiega Alessio. Il distretto oggi comprende 80 ettari per una media di 30 tonnellate di insalata che ogni settimana dal Salento arriva a Bergamo per esser lavorata e poi destinata oltre al mercato italiano anche al mercato tedesco.

"La cosa interessante è il modello virtuoso creato, l'aver dato vita dal nulla, in appena un lustro, ad un distretto di qualità con un fatturato di 6milioni di euro e che nel 2014 dovrebbe sfiorare i 9 milioni", dice **Giampietro Boschioli**, il giovane business development manager del gruppo bergamasco.

Una realtà economica rigogliosa, quella messa in piedi da Alessio, come le sue serre e i suoi campi, che cerca però di tenere ben ancorato il profitto al rispetto dei diritti dei lavoratori, alle garanzie di sicu-

rezza e di salubrità del posto di lavoro, alla tutela contro lo sfruttamento dei minori. "Agronomia" e "Jentu" sono infatti tra le poche realtà agricole a poter vantare il bilancio sociale e la certificazione etica. "Siamo un'azienda che non fa nero, che paga puntualmente tutti gli 80 dipendenti e con dei contratti regolari", aggiunge Alessio. Un'azienda che ha nella ricerca il suo valore aggiunto.

In questo ambito il dottore agronomo, Luciano Zaccaria cura la supervisione delle coltivazioni di insalate adulte e baby leaf e il coordinamento delle attività legate all'innovazione di prodotto e di processo all'interno dello stabilimento, interfacciandosi con agronomi esperti anche in campo internazionale.

Le insalate di "Jentu" vengono infatti monitorate in laboratori attrezzati per continue analisi chimico-fisiche e test microbiologici. Anche l'acqua dell'irrigazione viene canalizzata e poi controllata in una sorta di silos iper tecnologico, prima di essere utilizzata nelle serre e nei campi. Per evitare lo spreco di risorse idriche in una terra da sempre assetata e con problemi di salinizzazione delle falde, l'acqua necessaria alla crescita delle piante viene somministrata goccia a goccia e controllata da un super com-

puter che gestisce in modo automatizzato tutte le serre.

Mentre ne visitiamo una, ad esempio, il sole viene coperto improvvisamente da un banco di nubi. La centralina hi-tech percepisce la variazione di luce ed attiva istantaneamente una diversa disposizione dei pannelli delle serre per mantenere inalterata la luminosità. Ed è così per ogni fenomeno atmosferico, per ogni cambio di direzione dei venti, percepito da anemometri di ultimissima generazione. Così accuditi e coccolati, cicorini, rucole, lattughini, valeriane e misticanze non possono che crescere rigogliosi e sani. "Le nostre insalate sono tutte rigorosamente controllate", assicura il patron dell'azienda.

Test capillari verificano infatti la corrispondenza dei principali contaminanti normati dalle vigenti disposizioni di legge e monitorano il contenuto di nitrati sul prodotto nel momento della raccolta. Ed è proprio sul basso contenuto di nitrati (che reagendo con l'acido cloridrico dello stomaco diventano potenzialmente cancerogeni) che "Jentu" porta avanti una ricerca d'avanguardia. "Questa serra altamente tecnologica, frutto di una ricerca durata due anni, produrrà l'insalata più sana al mondo, a nitrati praticamente zero", dice il titolare del gruppo Agronomia indicando la mega struttura in cui partirà la produzione. Un gioiello di innovazione, che accenderà sicuramente i riflettori del mondo orticolo sulla virtuosa azienda salentina.

Zoom

Il Salento sul podio degli Oscar Green 2013

Il prestigioso riconoscimento al galatinese Marcello Rossetti per i prodotti di fico d'India in finale anche la concittadina Ambra Mongiò, ideatrice dell'Agribeach

Ha vinto l'imprenditore agricolo **Marcello Rossetti** di Galatina, nella categoria "Stile e cultura d'impresa". Dalla pianta da frutto che più caratterizza il selvaggio e caldo paesaggio del Sud Mediterraneo nasce Sikalindi, vera fibra di fico d'India. La fibra Sikalindi® si ottiene attraverso un procedimento meticoloso ed in gran parte manuale. Il processo è coperto da brevetto ed inizia con l'estrazione della fibra dalla pianta di fico d'India ancora verde, nel rispetto dei cicli di vita della stessa, in modo ecologico e senza l'impiego di prodotti inquinanti. La cura nella lavorazione ed i trattamenti effettuati garantiscono una assoluta inalterabilità del materiale nel tempo. L'intero processo produttivo si svolge in Italia, all'interno di laboratori artigianali situati nell'area del Salento. Sikalindi oggi riveste mobili e complementi d'arredo caratterizzati da autenticità ed unicità. Nessuna superficie rivestita in Sikalindi infatti potrà essere uguale ad un'altra, poiché le venature della fibra creano disegni e colori sempre unici ed irripetibili, in funzione delle condizioni di crescita della pianta e dell'esposizione della stessa alla pioggia ai venti ed al sole.

In finale è arrivata, nella categoria "Campagna Amica", anche un'altra salentina, **Ambra Mongiò**, ideatrice del primo agribeach d'Italia, "Eden Salento", dove offre frutta e frullati rigeneranti sulla spiaggia di Marina di Pescoluse, le Maldive del Salento. "Siamo orgogliosi dei successi che la nostra regione accumula - commenta con grande soddisfazione il presidente della Coldiretti Puglia, **Gianni Cantele** - della nostra gente che, nonostante le mille difficoltà, si impone e dimostra una vitalità e una capacità di reagire straordinarie, siamo or-



Dall'alto in senso orario, i vincitori degli Oscar Green di Coldiretti 2013; la "medaglia d'oro" Marcello Rossetti; due immagini dell'Agribeach "Eden Salento", marina di Pescoluse

gogliosi di metterci a disposizione dei nostri imprenditori, di cui siamo e dobbiamo continuare ad essere cassa di risonanza delle potenzialità e delle vocazioni, soprattutto dei nostri giovani soci. Le imprese agricole ed agroalimentari condotte da nostri giovani imprenditori possono essere considerate di respiro europeo, perché insieme ai tanti prodotti di qualità, possono esportare il loro

'territorio' e, quindi, la storia, il passato, ma anche il presente, l'enorme carica innovativa, oltre alla capacità di fare sistema tra le diverse parti sociali, economiche e politiche. Ed il Mezzogiorno e la Puglia hanno un patrimonio non indifferente da salvaguardare e promuovere". Il 35 per cento delle imprese agricole pugliesi è condotto da giovani; le giornate di lavoro in cui sono impegnati

lavoratori agricoli tra i 20 ed i 40 anni sono 4.907.478, quasi la metà rispetto al totale di 11-12 milioni di giornate lavorative l'anno (pari al 15% del totale nazionale). Numeri ragguardevoli per un settore che fino a pochi anni fa ha vissuto un processo di invecchiamento che pareva inarrestabile. Si registra un ritorno al lavoro nei campi legato soprattutto alle campagne di raccolta di frutta, verdura e la vendemmia che riguarda anche studenti e giovani sotto i 40 anni.

QUESTIONE DI ETICHETTA

Una vendemmia da *incorniciare*

Il 2013 sarà ricordata per le uve di grande qualità e i vini pregiati

Trascorsa l'estate di San Martino arrivano le piogge e nell'aria si respira l'odore di quiete invernale. Nel Salento, terra di oliveti e vigneti, la stagione olivicola si avvia alla conclusione e, nell'attesa di gustare l'extravergine fresco, sono state già stappate le bottiglie di vino nuovo. Di fatto, mentre il mosto fermentato ancora riposa in cantina affinandosi aromi e sentori prima dell'imbottigliamento, aleggia già il buonumore tra gli operatori del settore. La vendemmia 2013, iniziata per le varietà a bacca bianca a metà agosto, sarà ricordata per le uve sane e perfette.

Un'annata che resterà nella memoria dei viticoltori per l'assenza di particolari interventi, una stagione da "manuale" a cui si assiste raramente. L'antico adagio "se vuoi una buona annata, Natale asciutto e Pasqua bagnata" ha trovato reale corrispondenza nelle condizioni meteorologiche che hanno caratterizzato il ciclo vegetativo della vite 2012/2013. Le abbondanti piogge primaverili e i venti asciutti e freschi che hanno soffiato per buona parte della stagione estiva, sono stati gli elementi chiave per una vendemmia abbondante e di qualità. La scarsa umidità, le poche giornate con picchi di caldo e le buone escursioni termiche tra il giorno e la notte hanno contribuito ad una maturazione graduale delle uve. Nel dettaglio, le uve a bacca bianca hanno maturato delle ottime componenti aromatiche, le uve a bacca nera sono andate incontro ad una giusta maturazione fenolica. E se il primitivo ha visto un aumento medio della produzione mantenendo la qualità, il negroamaro conferma lo stesso valore con un ottimo profilo aromatico e una buona acidità. A raccontarlo anche i dati di Assoenologi: un aumento della produzione pugliese di circa il 30% corrispondente a poco meno di 7

milioni di ettolitri dove solo il Salento registra un incremento del 15% circa.

Abbiamo confrontato i dati con il presidente di Assoenologi di Puglia e Basilicata, **Massimiliano Apollonio**, che oltre a conoscere la realtà numerica, vive in prima persona le dinamiche della produzione all'interno della sua cantina: "Ci ricorderemo quest'annata per l'abbondanza della produzione pugliese. Ma mentre in molti zone del nord della Puglia si lavora ancora solo sulla quantità, pur avendo un ottimo potenziale, nel Salento i produttori lavorano sulla qualità puntando sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni".

Un patrimonio viticolo, quello del territorio messapico, che può vantare ancora la presenza di alberelli le cui rese sono, senza altro, basse ma di grande pregio nei vini proprio perché il tipico apparato fogliare garantisce una maturazione dei grappoli al riparo dalla potenza dei raggi solari. E le positive caratteristiche climatiche dell'annata 2013 si rifletteranno nei vini, come spiega Apollonio: "Avremo dei vini più equilibrati e meno alcolici rispetto alla passata stagione, con bianchi e rosati sicuramente eccezionali. Ma anche per i rossi da negroamaro e primitivo è stata una buona annata".

Che quella del 2013 sarà ricordata come una vendemmia da scrivere negli annuari, ce ne da conferma anche il presidente di Coldiretti Puglia, **Gianni Cantele**: "La situazione climatica, a cui non eravamo abituati da molto tempo, ha favorito la maturazione delle varietà tardive. Per il vino che ne verrà fuori, da negroamaro soprattutto, sarà un'annata al di sopra delle aspettative."

Se il meteo, quindi, è stato favorevole al mondo di Bacco donando la giusta quantità di luce e calore alla maturazione delle uve,



Due protagonisti del settore vinicolo: Massimo Apollonio e il presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantele, entrambi d'accordo nel definire la vendemmia 2013 un'annata da ricordare per qualità e quantità

qualche zona d'ombra corre lungo la frontiera del mercato nazionale. Gli ultimi rapporti statistici, pubblicati da Coldiretti, indicano un calo nella spesa alimentare degli italiani con una contrazione dei consumi anche sul vino. E, mentre il mercato estero del comparto vitivinicolo vola, sul territorio nazionale cresce la domanda di vini a Km 0 da vitigno autoctono dove il negroamaro fa registrare un incremento del 10%. Il lavoro di qualità – quello che i vignaioli salentini stanno portando avanti con tenacia nei vigneti e in

cantina - nonostante tutto premia sempre anche in momenti di recessione. "L'augurio per questa ultima vendemmia che ha visto impegnati i produttori del Salento è di confermare i successi raggiunti migliorando la qualità", dice il presidente Cantele, che come uomo vocato alla vigna, aggiunge: "L'auspicio è che tutti gli operatori che completano la filiera del comparto vitivinicolo si muovano a sostegno della causa comune portando nuova linfa al mondo del vino".

Jlenia Gigante



Notiziario fiscale a cura di Elisabetta De Lorenzi

E-mail: elisabetta.delorenzi@coldiretti.it



Un compendio delle novità fiscali

I RISVOLTI DEL DECRETO

LEGGE n. 69/2013:

IL DECRETO "DEL FARE"

Il decreto legge n. 69 del 2013, trasformato nella legge n. 98 del 9 agosto 2013, ha portato diverse novità nel settore dell'edilizia, relativamente ai rilasci dei certificati di cittadinanza, in materia di sicurezza sul lavoro, nel settore agricolo, oltre che nel settore fiscale e tributario.

NOVITÀ IN EDILIZIA

Per quanto riguarda l'edilizia, sono state semplificate le procedure dei rilasci dei permessi di costruire e addirittura in molti casi questi ultimi sono stati sostituiti dalla SCIA edilizia (Segnalazione Certificata di Inizio Attività). Inoltre, è stato previsto un indennizzo di 30,00 euro al giorno, fino ad un massimo di 2000,00 euro, per le imprese che vengono danneggiate dalle lungaggini amministrative da parte della Pubblica Amministrazione, quando quest'ultima supera i termini previsti per l'evasione delle pratiche. Ancora, è stata estesa da 90 a 120 giorni la validità dei DURC (Documento Unico di Regolarità Contributiva) e data la possibilità di regolarizzare eventuali posizioni in difetto entro 15 giorni dal suo rilascio.

NOVITÀ PER I PRIVATI

Per quanto riguarda i *privati cittadini* sono state semplificate le procedure per ottenere la cittadinanza, che può essere autocertificata con documentazione in possesso del cittadino straniero nato in Italia, e per la trasmissione dei certificati di gravidanza, che dovranno essere presentati esclusivamente in via telematica alla sede INPS dal medico curante.

NOVITÀ in materia di LAVORO

In materia di *lavoro* il decreto permette alle aziende dei settori a basso rischio (che saranno però indicate con apposito decreto ministeriale) di non redigere il Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenza (DUVRI) purchè venga nominato un incaricato unico che sovrintenda le attività, ed ha reintrodotto l'autocertificazione per il DVR (Documento di Valutazione Rischi). Inoltre, vengono semplificati gli adempimenti per i lavori di breve durata (con per-

manenza in azienda fino ad un massimo di 50 giornate lavorative all'anno) e vengono soppresse alcune certificazioni obsolete per alcune prestazioni lavorative.

NOVITÀ SETTORE FISCALE

Nel *settore fiscale* è stato introdotto il modello 730 per i contribuenti privi di sostituto; in via del tutto eccezionale è stato fatto valere anche per l'anno in corso, ma la sua validità correrà dal 2014.

Inoltre, è stata allentata la pressione di Equitalia; infatti, anche se siamo in attesa di decreto attuativo, i contribuenti in difficoltà potranno prolungare fino a 120 rate i debiti con l'agenzia di riscossione (attualmente il numero massimo di rate è di 72); la rateazione decadrà solo dopo che non sono state pagate 8 rate, anche non consecutive. Inoltre, non sono più pignorabili i beni strumentali e la prima abitazione, se il contribuente non possiede altri immobili intestati.

NOVITÀ IN CAMPO AGRICOLO

Vediamo ora le *novità del settore agricolo*.

All'art. 2 viene esteso alle aziende agricole e della pesca l'accesso ai finanziamenti e ai contributi a tasso agevolato, previsto per le micro, le piccole e le medie imprese, per l'acquisto anche mediante leasing finanziario di macchinari, impianti, beni strumentali e attrezzature ad uso produttivo.

All'art. 6 viene rivista l'accisa sui carburanti e viene riconosciuta l'agevolazione fiscale per il periodo dal 01/08/2013 al 31/12/2015 per il gasolio utilizzato nel riscaldamento delle coltivazioni sotto serra.

La legge all'art. 41 ter ha introdotto le norme ambientali per gli impianti ad inquinamento scarsamente significativo; ciò risolve la questione ormai sollevata da anni degli impianti agricoli che, pur producendo emissioni insignificanti, non risultavano compresi nell'elenco di quelli esonerati dall'obbligo di autorizzazione. Infatti, la disposizione inserisce tra gli impianti ad inquinamento scarsamente significativo, non soggetti quindi all'obbligo di autorizzazione alle emissioni in atmosfera, i silos per il materiale vegetale, gli impianti di essiccazione di materiali vegetali

impiegati da imprese agricole e con una potenza termica nominale uguale o inferiore a 1MW. Sono escluse, indipendentemente dalla produzione annua, le fasi di fermentazione movimentazione, travaso, trattamento meccanico, confezionamento e stoccaggio delle materie prime.

All'art. 30 bis si apportano notevoli modifiche all'originario art. 4 del D.Lgs. del 18 maggio 2001 n. 228 (legge di orientamento in agricoltura) in materia di vendita diretta. Infatti, sia per la vendita su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda sia per quella effettuata in occasione di sagre, fiere, manifestazioni a carattere religioso, benefico o politico o di promozione dei prodotti tipici o locali non è richiesta la comunicazione di inizio attività.

Inoltre, ora gli imprenditori agricoli che effettuano la vendita diretta dei prodotti agricoli ed agroalimentari, nel rispetto delle disposizioni in materia di igiene e sanità applicabili alla vendita dei prodotti in parola, possono avvalersi della facoltà di consentire il consumo sul posto dei prodotti oggetto di vendita, attenendosi a determinate prescrizioni. Infatti, il consumo deve avvenire esclusivamente all'interno dei locali e delle aree destinati all'attività di vendita sia su area privata che su area pubblica, della quale area pubblica l'imprenditore abbia la disponibilità. Al fine di premettere alla clientela la migliore fruizione dei prodotti da consumare, l'imprenditore agricolo potrà utilizzare piani di appoggio, costituiti da mensole in materiale tale da ridurre al minimo i rischi di contaminazione, predisposte lungo i muri del locale e/o tavoli, forniti di sedie o sgabelli o panchine in numero congruo rispetto alle dimensioni dei locali o dell'area destinata alla vendita. I prodotti destinati all'asporto dovranno essere serviti in contenitori usa e getta e accompagnati da posateria monouso. È consentita la vendita di bevande anche alcoliche per il consumo sul posto purchè questa venga separata dal servizio di mescita. Ovviamente i locali devono essere tenuti in buono stato, puliti ed eventualmente disinfettati e forniti di contenitori per rifiuti costruiti in materiale adeguato alle norme per la sicurezza e nel rispetto delle disposizioni in materia di

igiene.

È assolutamente vietato fornire servizio assistito, richiedere il corrispettivo per il servizio di consumo (coperto al tavolo), né utilizzare posate e piatti non monouso o esporre o consegnare un menù; tali violazioni conducono alla somministrazione assistita, che è pura attività commerciale, con la perdita così dei vantaggi riconosciuti per la vendita diretta di prodotti agricoli e agroalimentari regolamentati dalla legge n. 98/2013. Per la vendita diretta e l'eventuale consumo sul posto dei prodotti oggetto di vendita non comporta cambio di destinazione d'uso dei locali ove si svolge la vendita e può esercitarsi su tutto il territorio comunale a prescindere dalla destinazione urbanistica della zona in cui sono ubicati i locali destinati a tali attività.

Sicuramente il legislatore ha voluto spingere verso lo sviluppo dell'economia delle comunità locali l'agricoltura, una delle risorse più preziose e tra le attività più rilevanti dell'attuale economia nazionale.

PROSSIME SCADENZE

Si avvisa l'utenza che entro il 16 gennaio scadrà la quarta rata dei contributi personali per CD e IAP. Inoltre, entro il 31 gennaio 2013 dovrà essere spedito lo spesometro, cioè l'elenco di tutte le fatture di acquisto e di vendita effettuate nel corso del 2012, e si dovranno preparare i documenti per lo spesometro del 2013. Invitiamo, pertanto, tutta l'utenza a recapitare presso tutti gli uffici la documentazione fiscale relativa alle operazioni del 2013 entro massimo la data di fine gennaio, per poter procedere all'inserimento dei dati richiesti dall'Agenzia delle Entrate.

Infine, ricordiamo l'utenza dei comuni di Andrano, Calimera, Casarano, Cursi, Martano, Muro Leccese e Veglie che entro il 16 gennaio 2013 dovranno essere versate le differenze di saldo IMU sulla prima abitazione, in quanto tali comuni hanno deliberato l'aumento dell'aliquota base per la prima abitazione. L'utenza potrà rivolgersi presso i nostri uffici per il calcolo e la compilazione del relativo modello di pagamento.



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

REQUISITI REDDITUALI PER LE PENSIONI DI INABILITA' CIVILE

Il decreto legge 28 giugno 2013 n.76, ha introdotto una importante novità in materia di requisiti reddituali necessari per il riconoscimento delle pensioni di inabilità agli invalidi civili. Tale decreto stabilisce infatti, in maniera esplicita ed inequivocabile che il limite di reddito per il diritto alla pensione di inabilità in favore dei mutilati e degli invalidi civili totali è calcolato con riferimento al reddito personale agli effetti dell'IRPEF, con esclusione del reddito percepito da altri componenti del nucleo familiare di cui il soggetto interessato fa parte. La disposizione è stata introdotta per superare tutti i dubbi e i contrasti applicativi che si sono verificati.

RICHIESTA DI ASPI IN PRESENZA DI DUE ATTIVITÀ DI LAVORO PART-TIME

La Direzione Centrale Prestazioni a sostegno del reddito ha diramato una comunicazione nella quale afferma che, qualora un soggetto abbia in corso due rapporti di lavoro part-time, è possibile erogare l'indennità ASPI in caso di cessazione del rapporto di lavoro "part-time principale", fermo restando, comunque, che, il reddito annuale conseguito con l'altro rapporto di lavoro part-time che continua a sussistere sia tale da non superare il limite annuale per il mantenimento dello stato di disoccupazione.

INFORTUNI A COLTIVATORI DIRETTI

La Direzione Centrale INAIL ha diramato una nota al fine di fornire chiarimenti in merito alla tutela di eventi infortunistici occorsi a coltivatori diretti.

Nello svolgimento di attività imprenditoriali, la protezione assicurativa riguarda esclusivamente ciò che costituisce esecuzione di opera manuale che per i coltivatori diretti tale concetto si estende anche ad attività manuali diverse da quelle strettamente agricole purché si tratti di lavorazioni connesse, complementari od accessorie all'attività principale.

Vengono, pertanto, sottolineati tre importanti ambiti entro i qua-

li opera la tutela Inail per i lavoratori agricoli, dipendenti ed autonomi, ulteriori rispetto al lavoro nei campi:

- 1) infortuni occorsi nello svolgimento di attività connesse;
- 2) infortuni avvenuti sul luogo di lavoro durante le pause lavorative e/o con modalità di rischio ulteriori create dal lavoratore stesso e giustificate dalle disagiate condizioni lavorative agricole;
- 3) infortuni avvenuti nell'ambito domestico, in atti legati funzionalmente al lavoro agricolo.

E' evidente, dunque, che la copertura assicurativa del rischio infortunistico è fondata sullo svolgimento di attività fisiche manuali e concrete proprie dell'agricoltura, o a queste strettamente connesse, funzionali o strumentali. La tutela si estende, però, anche all'attività di commercializzazione e distribuzione diretta dei prodotti e, più in generale, a quelle interferenti con l'ottimizzazione della coltivazione agricola, in quanto complementari a questa attività.

Per quanto riguarda la tutelabilità degli infortuni occorsi durante attività svolte unicamente per il soddisfacimento di esigenze personali e familiari è tutelata indipendentemente dalla destinazione finale dei prodotti. Al riguardo, il discrimine rilevante ai fini dell'indennizzabilità dell'infortunio è rappresentato dalla distinzione tra attività di produzione e attività di trasformazione dei prodotti.

Infatti, la prima rientra comunque nell'ambito della tutela, mentre la seconda è oggetto di copertura soltanto se caratterizzata dall'imprenditorialità intesa come destinazione al mercato dei prodotti del fondo, dovendosi, invece, ritenere esclusa se destinata ad uso personale.

ASSEMBLEA PROVINCIALE ASSOCIAZIONE PENSIONATI COLDIRETTI

Si è tenuta il 17 ottobre l'Assemblea Provinciale Pensionati Coldiretti della nostra provincia presso la sede della Coldiretti Lecce alla presenza del Presidente Nazionale Federspensionati Antonio Mansueto, del segretario nazionale Danilo Elia e dal segretario regionale Pietro Suavo Bulzis.

Durante i lavori dell'assemblea, organizzata per recepire le proposte di modifica dello statuto confederale della Federspensionati, si è colta l'occasione per premiare il nostro consigliere provinciale dell'associazione Gino Fattizzo con una medaglia d'oro e una pergamena per il suo contributo dato a livello provinciale e nazionale in rappresentanza della nostra associazione. Il nostro amico Gino già presidente provinciale dell'associazione pensionati per molti anni ha rappresentato con i suoi valori che lo hanno sempre contraddistinto la nostra provincia in sede di Consiglio nazionale Federspensionati.

Linea Verde esplora le **eccellenze** del Salento

Dall'itticoltura ai pasticciotti, dai melograni ai prodotti di bellezza un viaggio tra i prodotti più prestigiosi della Terra dei due mari

Coldiretti Lecce protagonista assoluto sulla Rai. Ingrid Muccitelli e Patrizio Roversi hanno infatti raccontato a Linea Verde, in onda a mezzogiorno, domenica 3 novembre su Rai 1, le eccellenze agricole del Salento. Il rotocalco televisivo dedicato al mondo dell'Agricoltura ha come tema alcuni aspetti della complessa realtà agricola italiana con i suoi punti di forza e le sue debolezze. Determinate è stato l'apporto di Coldiretti Lecce, presieduta da Pantaleo Piccino, nella realizzazione della puntata salentina che ha riscosso un grande successo. Prezioso il contributo organizzativo dell'instancabile Teresa Buttazzo. Così come importantissima è stata la collaborazione del professor Gigi Dimitri, che ha sorvolato il Salento in elicottero fornendo preziose informazioni ed elementi storici che hanno contraddistinto le epoche diverse della storia di Terra d'Otranto. Ed ancora, prezioso l'apporto del professor

Maurizio Servili, dell'Università di Perugia, che ha fornito le motivazioni scientifiche alla base del miglioramento della qualità e delle nuove opportunità offerte dalla raccolta notturne delle olive in termine di migliore conservazione dei profumi e delle caratteristiche dell'olio salentino. Il tutto con la “regia” sapiente e puntuale del direttore della Coldiretti Lecce, Benedetto De Serio.

Le aziende raccontate sono state: Foresta Forte di Giovanni Melcarne a Gagliano del Capo; Maricoltura Reho a Torre Suda, Marina di Racale; Uzi Cairo di Copertino; Pasticceria Arte bianca di Antonio Campeggio di Parabita; Tenuta Vantaggiani di Nardò e l'Azienda agricola Naturalis di Martano.

Il bagno autunnale di Ingrid Muccitelli nella vasca *off-shore* di Maricoltura Reho a Torre Suda ha mandato in visibilio anche le 250mila orate che “pascolano” in mare. Gustosa la narrazione del



La presentatrice di Linea Verde Ingrid Muccitelli con Teresa Buttazzo

pasticciotto dal “cuore” salato creato dalla passione di Antonio Campeggio; meraviglioso l'Aberdeen Angus, una delle razze da carne più celebri al mondo, allevato a Nardò; salutari le erbe offi-

ciali di Naturalis di Martano. E in generale assolutamente degne della ribalta sulla rete “ammiraglia” della Rai tutte le realtà riprese dalle telecamere.

Nunzio Pacella

Coldiretti porta i maiali davanti al **Parlamento**

Originale protesta in difesa del made in Italy che ha visto la partecipazione anche dei sindaci salentini

Per la prima volta migliaia di allevatori provenienti da tutte le regioni hanno portato i propri maiali davanti al Parlamento per chiedere alle Istituzioni di “adottarli” per salvare le stalle italiane, dopo che solo nell'ultimo anno sono scomparsi dal territorio nazionale 615mila maiali “sfrattati” dalle importazioni dall'estero per realizzare falsi salumi italiani di bassa qualità.

L'iniziativa è della Coldiretti nell'ambito della mobilitazione “La battaglia di Natale: scegli l'Italia” e si aggiunge al presidio alla frontiera del Brennero di allevatori e agricoltori per combattere le imitazioni che fanno concorrenza sleale ai nostri produttori in vista delle festività di

Natale dalle quali dipende la sopravvivenza di migliaia di stalle e aziende agricole e dei posti di lavoro. A sostenere gli allevatori guidati dal presidente della Coldiretti **Roberto Moncalvo** centinaia di sindaci con i loro gonfaloni, parlamentari, rappresentanti delle associazioni dei consumatori e della società civile e moltissimi cittadini. Tra questi anche una rappresentanza di sindaci del Salento ai quali la Coldiretti Lecce rivolge un sentito ringraziamento “per la sensibilità dimostrata verso le battaglie per gli agricoltori e la difesa del made in Italy”.

Al centro della piazza davanti Montecitorio un grande libro per raccogliere le domande di “adozio-



Un allevatore di Coldiretti che ha aderito all'originale protesta portando i maiali davanti al Parlamento italiano

ne” dei maiali di cittadini e rappresentanti delle istituzioni che vogliono salvare il vero prosciutto italiano, assunto a simbolo della protesta. Ma insieme ai maiali gli agricoltori hanno portato anche il “bottino” dei presidi alle frontiere dalle quali arrivano in Italia miliardi di litri di latte, cagliate e polveri, ma anche milioni di cosce di maiale, conserve di pomodoro, concentrati di frutta e altri prodotti come formaggi, prosciutti, sughi, succhi di frutta che diventano

magicamente italiani perché manca l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della materia prima impiegata. “Contiene materie prime straniere circa un terzo della produzione complessiva dei prodotti agroalimentari venduti in Italia ed esportati con il marchio Made in Italy, all'insaputa dei consumatori e a danno delle aziende agricole”, spiega Coldiretti. Per questo la battaglia per la trasparenza sarà ad oltranza.

Alla Fòcara 2014 torna "Penne al dente" e i giornalisti diventano chef per un giorno

A.A.A. giornalisti cercansi per una originale prova ai fornelli. L'appello parte da Novoli dove si sta preparando l'edizione 2014 de "La Fòcara", il fuoco più grande del bacino del Mediterraneo (un falò di 25 metri di altezza e 20 metri di diametro) che tornerà a bruciare nella notte del prossimo 16 gennaio 2014, in occasione delle celebrazioni della festa di Sant'Antonio Abate, patrono della città.

Tra le iniziative che coronano i "giorni del fuoco", grande spazio all'enogastronomia che quest'anno torna a proporre "Penne al dente", un concorso che vedrà i giornalisti sfidarsi in una gara all'ultimo piatto. La competizione giunta alla seconda edizione, si svolgerà il 15 gennaio 2014, alle 10, nella Tenda Cupagri di Novoli ed è ideata e curata da Coldiretti Lecce. Coinvolgendo gli operatori dell'informazione, la gara diventa infatti una ghiotta opportunità per promuovere i prodotti di stagione e a "chilometro zero", proposti dai coltivatori diretti di Terra d'Otranto.

Dieci squadre formate ciascuna da un giornalista salentino, affiancato da un cronista proveniente da una qualsiasi altra area geografica del Paese e capitanate da dieci cuochi e pasticceri, metteranno da parte per un giorno pc, penne, taccuini e microfoni e si cimenteranno, ai piedi della imponente "pira", nella preparazione di gustosi piatti, utilizzando ingredienti rigorosamente del territorio, messi a disposizione da "Campagna Amica" di Coldiretti Lecce. Alla kermesse gastronomica di Novoli potranno partecipare in totale 20 giornalisti che saranno selezionati per l'originalità delle ricette presentate e per la capacità di introdurre nei piatti alimenti tipici della Terra d'Otranto. La gara avverrà in diretta nella grande cucin



In alto i concorrenti dell'edizione 2013 ed un tripudio di piatti tipici del Salento

na allestita sotto la tenda Cupagri.

Ad assegnare il premio "Piatto della Fòcara 2014" ai volenterosi giornalisti-cuochi sarà una giuria qualificata, capeggiata dallo chef **Andrea Serravezza** e dal giornalista **Pierpaolo Lala** (ideatore di Fornelli indecisi). Il premio consiste in una "dispensa" di prodotti di stagione a chilometro zero delle aziende aderenti a "Campagna Amica". Le modalità di partecipazione alla gara sono indicate nel bando che si può scaricare dai siti www.lecce.coldiretti.it e www.fondazionefocara.com.

*Coldiretti
augura*

a tutti i soci

Buone Feste



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 gennaio)

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