

IL CONTADINO ROBOT

**OCCHI HI TECH, DRONI, DISPOSITIVI E
SENSORI SONO IL FUTURO AGRICOLO**

AGRICOLTURA

Grano, no ad accordo che denigra qualità

AGROALIMENTARE

2018 anno del cibo italiano

Lenticchia Altamura finalmente Igp



Active

Per una terra fertile di buoni sapori



Linea completa di **concimi**
per l'**agricoltura convenzionale,**
biologica e biodinamica



Fertileva
Nutrire secondo natura

FERTILEVA S.R.L.

S.C. 14 Madonna delle Grazie - Caione
74014 Laterza (TA) Italy

Tel.: +39 099 6411772

Fax: +39 099 9915131



info@fertileva.it
www.fertileva.it

CONCIMAZIONI ORGANICHE PER MIGLIORARE I SUOLI AGRARI

La progressiva semplificazione nella modalità di gestione dei terreni agricoli, dovuta alle eccessive lavorazioni del suolo, all'utilizzo esclusivo dei concimi minerali e all'uso non corretto dell'irrigazione, ha condotto al declino generalizzato della qualità dei suoli, **in particolare del loro contenuto di Carbonio.**

E' dunque indispensabile riadottare una gestione accurata dei suoli agrari, **incrementandone il tenore in sostanza organica**, risorsa fondamentale per accrescerne la fertilità e aumentarne la produttività.

In tal senso, l'utilizzo di concimi organici e ammendanti compostati risulta assai efficace, poiché oltre a favorire **l'incremento di Carbonio** nel suolo, essi fungono da ammendanti e **correttivi del pH**, garantendo al terreno e alle colture un equilibrato apporto nutrizionale.

L' **AZIENDA FERTILEVA** produce e commercializza fertilizzanti organici dall'alto profilo qualitativo, con **composizione chimica differenziata**, che preservano gli equilibri fra gli elementi minerali del suolo, rispettandone le caratteristi-



che pedologiche. Razionalizzare il piano di concimazione attraverso l'uso di prodotti organici significa ridurre drasticamente l'apporto di concimi minerali nel terreno.

Da un punto di vista microbiologico, l'utilizzo di favorisce inoltre una maggiore complessità genetica, funzionale e metabolica della microflora del suolo.

Ciò si traduce in ulteriori benefici legati al ruolo svolto dai microrganismi, che regolano la disponibilità

e il riciclo degli **elementi nutritivi utili alla crescita delle piante.**

I fertilizzanti organici della linea **ACTIVE, A MARCHIO FERTILEVA**, rispondono proficuamente alle esigenze proprie dell'agricoltura convenzionale, biologica e biodinamica, assolvendo dunque ad una funzione nutrizionale, soppressiva degli agenti patogeni e biostimolante, in grado di aumentare la resa dei terreni senza depauperarli delle loro componenti vitali.



YIELDON

VALAGRO

AUMENTO DELLA PRODUTTIVITÀ,
MAGGIOR REDDITO PER GLI AGRICOLTORI



Valagro preme su "ON" per "accendere" la redditività delle colture industriali. Grazie all'integrazione delle più innovative tecnologie come la Genomica, la Fenomica e il Sequenziamento del DNA (NGS) nasce YieldON, la rivoluzionaria Soluzione di Valagro in grado di aumentare la produttività delle colture industriali, in maniera naturale e nel pieno rispetto della fisiologia della pianta. Il risultato è un maggior reddito per l'agricoltore ed un'ottimale ritorno sull'investimento garantito da Valagro.



 **Valagro**[®]

Where science serves nature

www.valagro.com

15 GENNAIO 2018 - N.1 - ANNO 13

**QUINDICINALE DI
AGRICOLTURA
AGROALIMENTARE
TURISMO RURALE**



Iscritto all'Albo Cooperative a
Mutualità Prevalente N.A182952

Editrice



G.Ed.A. Giovani Editori Associati
Soc. Coop. Via Alcide De Gasperi
11/13 - 70015 - Noci (BA)

Direttore responsabile
Vito Castellaneta

Grafica e impaginazione
G.Ed.A. Giovani Editori Associati

Hanno collaborato
Donato Fanelli, Antonio Resta,
Rocco Resta, Nicola Trisolini,
Paola Dileo, Nica Ruospo,
Rino Pavone, Donatello Fanelli

Pubblicità

G.Ed.A.
Rino PAVONE
r.pavone@foglie.tv
380 6328672

Stampa

Grafica 080 - Modugno (BA)

Registrato

al Registro Nazionale della Stampa
Tribunale di Bari
N. 61/06 del 15/11/2006

www.foglie.tv
redazione@foglie.tv
347 9040264

Iscritta al Registro Operatori
Comunicazione **ROC n.26041**

TESTATA GIORNALISTICA ACCREDITATA



Regione Puglia
CENTRO MEDIA REGIONALE

DIALOGÒi
Distretto Produttore
dell'Industria Culturale

IL COMMERCIO ORTOFRUTTICOLO DEL FUTURO A BERLINO



Come sarà il futuro del Commercio Ortofrutticolo? È questa la domanda fondamentale che si pone tutto il settore e che sarà dibattuta dal 7 al 9 febbraio 2018 durante il programma tecnico collaterale di Fruit Logistica a Berlino con l'intenzione di dare risposte e soluzioni innovative al quesito presentando e discutendo gli attuali trend del settore. Di seguito le "sezioni" principali in cui sarà articolata la fiera berlinese con l'intenzione di sviscerare a 360° il mondo dell'ortofrutta:

- Il Future Lab aprirà un vero portale sul futuro: quali saranno i prodotti che arricchiranno la gamma d'offerta? Cosa c'è di nuovo nella produzione? I visitatori professionali troveranno, tra l'altro, le risposte anche su quesiti quali: "Novità Albicocche - finalmente una condizione ideale per il lungo raggio", "Ahoi - la nave autonoma a zero emissioni" o "goccia a goccia - piccole gocce ma con importanti conseguenze".

- Il Logistics Hub offrirà anche quest'anno informazioni e risposte sia per i più esperti della logistica che per gli operatori alle prime armi. Se la logistica è da un lato un argomento molto complesso,

dall'altro offre invece ancora molte leve per ottimizzare, ad esempio, qualità e costi. Temi che avranno spazio nella Sessione "Master nei costi della Logistica" o anche nel programma: "Air Freight Trends" o "Temperature ed Etilene"

- Nel Fresh Produce Forum, la sessione "Lettera o Blog?" fornirà una risposta alla domanda relativa alla corretta comunicazione, sia all'interno della catena del valore che verso il consumatore. Nel Forum verranno, inoltre, trattati temi quali, l'analisi del mercato dei Meloni con la sessione: "Il mercato globale del Melone: prospettive e sviluppi" ed esperti internazionali che apriranno un'interessante vetrina per "nuove varietà per nuove situazioni climatiche". Infine, partendo dalla considerazione che senza la giusta tecnologia il miglior prodotto potrebbe valere solo la metà, numerosi espositori presenteranno proprio al Tech Stage interessanti soluzioni, tra le quali "Digital Dividend- Big Data per grandi risultati nel settore alimentare", "Il Commercio Ortofrutticolo 4.0 - Dal software ERP all'intelligenza artificiale" oppure "Interko - la pionieristica soluzione tecnologica per una maturazione rivoluzionaria della frutta".



foglieTV

Un filo diretto con le nostre campagne e le vostre attività. **Dal campo alla tv!** I video più interessanti saranno pubblicati sul nostro sito.

È davvero semplice, invia il tuo video tramite **WhatsApp** al numero **3806328672**

YOU CAMP



CASSANDRO
PROGETTAZIONE E FINANZIAMENTI



**Coltiviamo idee e realizziamo progetti
per lo sviluppo delle imprese e
del territorio rurale**

Via Monsignor Angelo Raffaele Dimiccoli n. 221, Barletta BT - Tel. 0883 534045

www.cassandro.it



EDITORIALE

5 FRUIT LOGISTICA
A Berlino il futuro ortofrutticolo



AGRICOLTURA

8 ASSOPROLI BARI
Produttori olivicoli al top in Europa

14 SUOLO
Errori dei Comuni nelle domande

15 AGRICOLTURA HI TECH
Dai robot contadini ai droni

18 BATTAGLIA DEL GRANO
No ad accordo che denigra qualità



20 RIFORMAPAC
Più valore ai contoterzisti

24 CAMPI DISCARICHE
Puglia prima per infrazioni in Italia

26 CIPOLLE
Le nuove tendenze secondo Bayer

29 GEORGE WEAH
"Liberia crescerà grazie ad agricoltura"



AGROALIMENTARE

11 LENTICCHIA ALTAMURA IGP
Riconoscimento alla patria dei legumi

10 MOZZARELLA DOP GIOIA DEL COLLE
Via libera del Governo, 22 comuni coinvolte

12 2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO
Stretto legame fra agroalimentare e turismo



21 STREET FOOD
Puglia seconda in Italia per numero aziende

22 OLIO DI FAMIGLIA
Corso di conoscenza dell'extravergine di oliva

30 FRUTTA E VERDURA
Il perchè "storico" nei modi di dire



EVENTI

16 FIERA AGRICOLA VERONA
I corsi per il "patentino" trattori

27 SECONDO BANDO NIDI
Dotazione di 54mln di €: le novità

Arvipo
Attrezzature professionali di Potatura

PS110
CPS

NUOVO
SISTEMA ANTI-TAGLIO

SISTEMA DI SICUREZZA ANTI-TAGLIO CHE BLOCCA LE LAME AL CONTATTO CON LA PELLE DELL'UTILIZZATORE!
LAME INTELLIGENTI IMPEDISCONO IL TAGLIO INDESIDERATO DEL FILO DI FERRO

YouTube www.cormaf.com - info@cormaf.com

MACCHINE FORESTAL GARDEN
CORMAF
CARRASSO

Nata nel 1978

ASSOPROLI BARI, PRODUTTORI OLIVICOLI AL TOP IN EUROPA

ASSOPROLI Bari SOC. COOP. Agricola nasce nel 1978; Nel 2003 acquisisce il riconoscimento come **Organizzazione di Produttori** ai sensi del Reg. (CE) n. 1334/02 e nel 2005 quello ai sensi del Reg. (CE) n. 2080/05. Il 21 novembre 2005 assume l'attuale veste giuridica di società cooperativa. Con determina dirigenziale n. 572/ALI del 21.12.2007 del settore Alimentazione dell'Assessorato alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia viene ri-

danno una chiara indicazione dell'efficienza e della potenzialità dell'organizzazione stessa. Oltre alla sede centrale di Bari, Assoprolì Bari presenta un'unità periferica in Andria (BT) dove dispone di un modernissimo centro di stoccaggio ed imbottigliamento di olio extra vergine di oliva, una sala riunioni da 150 posti e uffici tecnici. Assoprolì Bari è coinvolta da oltre vent'anni nel miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva. Grazie a numerosi programmi di

Assoprolì Bari trasmette in primis ai suoi associati, ma anche a tutti gli olivicoltori, attraverso numerose attività di dimostrazione pratica di tecniche agronomiche ecosostenibili, le novità relative alla conduzione degli oliveti con tecniche colturali innovative finalizzate alla riduzione dei costi di produzione, all'aumento della produttività degli impianti e a contrastare la diffusione della X. fastidiosa grazie al supporto continuativo di tecnici qualificati e attraverso la diffusione,



conosciuta come OP ai sensi del D.Lgs. 27 Maggio 2005, n. 102 e iscritta al n. 11 dell'**Elenco regionale delle Organizzazioni di Produttori riconosciute**. Assoprolì Bari svolge la sua attività nel territorio identificato nella cosiddetta Terra di Bari (Area Metropolitana di Bari ed ex provincia Barletta-Andria-Trani), nonché nelle vicine province di Foggia e Brindisi. La base associativa di Assoprolì Bari è costituita da oltre **22mila produttori olivicoli** e include anche le più importanti e rappresentative strutture cooperative di trasformazione. Tali numeri pongono Assoprolì Bari ai vertici del panorama olivicolo regionale e nazionale e

attività finanziati sia a livello nazionale che dall'UE, Assoprolì Bari contribuisce alla crescita della propria base associativa e più in generale di tutto il settore oleicolo pugliese e quindi italiano. Assoprolì Bari **supporta i produttori olivicoli e le cooperative** associate nelle fasi di produzione, trasformazione, stoccaggio, confezionamento e valorizzazione del prodotto. Il tutto sempre accompagnato da un sistema di divulgazione (promozione, pubblicazione e diffusione), con l'obiettivo di garantire un adeguato livello di trasparenza anche grazie a puntuali aggiornamenti delle pagine del suo sito Web - www.assoprolì.it.

l'applicazione delle cosiddette Buone Pratiche Agricole racchiuse nel Disciplinare di Produzione Ecosostenibile dell'olivo in Terra di Bari. L'assistenza tecnica in campo continua anche attraverso un intelligente utilizzo delle risorse idriche messo in atto grazie a moderni sistemi irrigui ad alta efficienza che razionalizzano la distribuzione dell'acqua, e all'implementazione di strategia di lotta alternative a quella chimica, sponsorizzando la difesa integrata dell'oliveto. A tal proposito Assoprolì Bari si sta facendo portavoce di un'importante presa di coscienza sull'**uso sostenibile dei prodotti fitosanitari** grazie anche al suo





principali rapporti analitici, anche al fine di poter far toccare con mano, a partire dalla produzione primaria, i miglioramenti legati alla corretta gestione agronomica degli oliveti, degli impianti di trasformazione e poter concorrere ad un ulteriore abbattimento dei costi per i suoi numerosi soci. Assoproli Bari, ritiene indispensabile portare avanti un'attività di informazione dei consumatori al fine di aggiornare e aumentare le loro conoscenze per metterli nelle condizioni di poter operare scelte consapevoli per acquisti responsabili. Pertanto numerosissimi sono **i corsi di formazione, giornate dimostrative e sessioni formative relativi alle fasi di produzione, trasformazione/confezionamento dell'olio di oliva, nonché quale fiore all'occhiello i corsi di avvicinamento e di assaggio di I e II livello e la realizzazione di numerosi eventi (Natale in Frantoio, Pasqua in Frantoio) che coinvolgono le nuove generazioni.** Assoproli infine da oltre 20 anni commercializza olio extra vergine, olio Dop Terra di Bari ed olio Biologico che provengono da un accurata selezione delle singole partite di olio conferito dalle proprie cooperative. A partire dallo scorso anno è possibile acquistare gli oli di altissima qualità di Assoproli sia comodamente da casa attraverso l'eShop <https://shop.assoproli.it> che ritirandoli presso il nuovo "spaccio aziendale" Empolio sito in Bari in via M. Sianorile 34

Centro Prova (codice 02/RP/2016) autorizzato dalla Regione Puglia con determina n. 227 del 1 giugno 2016 per il controllo funzionale e la taratura delle macchine per la loro distribuzione. Nella fase di produzione in campo, prima in Italia nella filiera olio, Assoproli Bari ha ottenuto la certificazione **EPD (Environmental Product Declaration)** che attesta l'impegno profuso in termini di risparmio energetico e limitazione delle emissioni nell'atmosfera di CO₂. Mission di Assoproli Bari è la tutela e la promozione dell'**olio extra vergine di oliva della Terra di Bari**, zona rinomata in tutto il mondo perché luogo di origine di particolarissime varietà olivicole a spiccata valenza nutracetica. Promuove la cultura dell'olio di altissima qualità ponendo gli alberi di olivo, simboli della Regione Puglia, e la loro razionale gestione nonché gli impianti di trasformazione al centro del suo interesse. Il supporto tecnico all'industria di trasformazione olearia ha il preciso obiettivo di ottimizzare e innovare le tecniche di processo grazie alla consulenza altamente specializzata che permette la risoluzione

delle problematiche che pregiudicano la qualità dell'olio. Il fine ultimo vuol essere quello di conferire al prodotto elevati standard conformi alle esigenze della quality assurance, offrendo un olio extra vergine di oliva dal processo gestito e controllato lungo tutta la filiera. A braccetto con la qualità, va l'alacre attività dimostrativa dell'Assoproli Bari relativa alla corretta gestione e al riutilizzo dei sottoprodotti dell'industria olearia che assicuri la massima tutela ambientale. Al fine di poter assicurare ai suoi associati e incrementando il controllo qualità **ha a sua disposizione un laboratorio di analisi** attivato presso **Oliveti d'Italia accreditato Mipaaf e Accredia** per i



La Dop comprenderà 22 comuni, 16 baresi e 6 tarantini

“GUERRA DELLA MOZZARELLA”, VINCE LA PUGLIA

Via libera di Roma alla Mozzarella di Gioia del Colle Dop, nonostante l'opposizione del Consorzio della Mozzarella di bufala campana secondo cui sul mercato ci sarà confusione. La battaglia, oltre che territoriale, è stata politica: la partita era iniziata nello scorso mese di agosto. Adesso, dopo quasi 4 mesi, si avvia a conclusione:

Dop comprenderà 22 Comuni, 16 in provincia di Bari e 6 in provincia di Taranto cui se ne stanno aggiungendo pochi altri al confine tra Laterza ed Altamura ma in territorio di Matera. Per la terra di Bari parliamo di Acquaviva, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano, Castellana, Conversano, Gioia, Gravina, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele, Sante-



che fanno è farsi una scorta di mozzarelle». Già questo basterebbe ma c'è di più. «Ritengo sia stato un percorso valido che possa risollevare le sorti di un mondo allo sbando, quello degli allevatori. L'unica Dop di latte vaccino in Italia è la nostra. Sono riuscito a valorizzare un territorio e del resto un Gal deve fare questo». Pietro Laterza presidente dell'Associazione regionale allevatori gli fa eco: «Gli allevatori pugliesi sono entusiasti di questa grande novità che a dire il vero si aspettavano da anni. È noto a tutti che il prodotto mozzarella a prescindere dalle diatribe ultime è tradizionale in questi nostri paesi della Murgia barese e tarantina, sono paesi che producono latte da generazioni e rappresentano quasi l'80% della produzione pugliese».



in attesa dell'ok definitivo di Bruxelles, Roma ha decretato che anche la Puglia può avere la sua Mozzarella Dop, nonostante la strenua opposizione della Campania. «Non dubitavamo – hanno detto i deputati dem Dario Ginefra e Colomba Mongiello – del fatto che il ministro si sarebbe attenuto al buon senso oltre ogni inutile e incomprensibile scontro di campanile per due prodotti della nostra filiera latte entrambi apprezzati in Italia e nel Mondo. Il provincialismo di chi vive di gelosie e di pretese egemoniche è il primo nemico di un Mezzogiorno capace di essere regione d'Europa. Tipico comportamento gretto di chi pensa con l'arroganza di poter fermare la competizione virtuosa tra le nostre regioni e tra i nostri prodotti di qualità». La diatriba probabilmente è destinata a continuare anche se le speranze campane di uno stop, sono minime: la modifica del nome, per non creare quella confusione paventata a Napoli, andava fatta in Italia. Dunque la Mozzarella Gioia del Colle

ramo, Turi.

La soddisfazione è anzitutto di chi per primo si è speso senza riserve per un marchio Dop della mozzarella, Stefano Genco, presidente del Gal «Terra dei trulli e di Barsento»: «Il mio passato da presidente degli allevatori mi spinse a valorizzare un prodotto apprezzato ovunque. I turisti che arrivano dalle nostre parti la prima cosa



GRANDE RICONOSCIMENTO ALLA PUGLIA PATRIA DI LEGUMI

UE: LENTICCHIA ALTAMURA FINALMENTE IGP

di Rino PAVONE

La commissione europea ha approvato la domanda di iscrizione della denominazione "Lenticchia di Altamura" tra le indicazioni geografiche protette (Igp) dell'Ue.

La lenticchia prodotta in Puglia è "caratteristica della famosa dieta mediterranea grazie al suo alto contenuto proteico che ha permesso alle popolazioni locali di limitare la carne nella loro dieta", si legge in una nota dell'Esecutivo. La Puglia è patria di legumi alla base di note preparazioni gastronomiche. E' un comparto che conta una produzione annua di 159mila quintali per un valore di oltre 13 milioni di euro di PLV (Produzione Lorda Vendibile). Merito quindi all'Associazione per la valorizzazione e la tutela della lenticchia di Altamura per la caparbietà e la lungimiranza che hanno portato a questo riconoscimento comunitario assolutamente meritato. Sono centinaia di agricoltori impegnati nella coltivazione di migliaia di ettari di terra, aziende di lavorazione delle sementi, grossisti, confezionatori, ed enti pubblici interessati, lavorano assieme per offrire ai consumatori la lenticchia di Altamura finalmente IGP. A partire dagli anni '30 e fino agli anni '70 le lenticchie di Altamura conquistarono i mercati internazionali e l'esportazione di questo legume in Inghilterra, Germania, Stati Uniti, Canada e Australia ebbe una forte ripercussione nell'economia di Altamura che, da quel momento, divenne nota come la città delle tre "l", ovvero lino, lana, lenticchia. Intorno gli anni '70 la produzione di lenticchie conobbe una fase di declino dovuta a diversi fattori, oggi la riscoperta. Le lenticchie di Altamura



rispondono, tra l'altro, alle esigenze delle donne che lavorano anche fuori casa, dato che il tempo di cottura è di appena 30 minuti. Fagioli, ceci, lenticchie e tutti le altre varietà di legumi consentono di seguire - sottolinea Coldiretti - un'alimentazione più varia, basata su cibi naturali ed economici, che risultano al contempo molto nutrienti e gustosi. Occhi quindi puntati in Puglia sulla lenticchia, menzionata più volte persino nella Bibbia con il nome "adasah". Nella Genesi si legge che Giacobbe ottenne l'importantissimo diritto di primogenitura da Esaù dandogli in cambio proprio un piatto di lenticchie. La grande "popolarità" di questo cereale, ricco di fibre, vitamine e minerali, - racconta Coldiretti Puglia - è legato alla sua larga diffusione, alla sua ottima preservabilità, nonché al suo costo abbordabile, una caratteristica che le ha fatto assumere la denominazione di "carne dei poveri". Inoltre, la lenticchia è uno dei 231 prodotti riconosciuti tradizionali dal MIPAAF. Le lenticchie hanno un alto valore nutritivo e contengono circa il 25% di proteine, il

53% di carboidrati e il 2% di olii vegetali. Sono ricche, inoltre, di fosforo, ferro e vitamine del gruppo B. Da un punto di vista nutrizionale, 100 gr di lenticchie corrispondono a 215 gr di carne. Il consumo di questo legume è indicato nella prevenzione dell'arteriosclerosi, visto il suo basso contenuto di grassi di tipo insaturo. Tra i suoi componenti spiccano i "soflavoni", sostanze in grado di "pulire" l'organismo. La grande quantità di fibre che le lenticchie possiedono le rende utili per il buon funzionamento dell'apparato intestinale, contribuendo a tenere sotto controllo il livello di colesterolo nel sangue. Gli esperti consigliano di consumarle soprattutto in virtù delle loro proprietà antiossidanti che agiscono positivamente sugli inquinanti ai quali siamo soggetti. Le lenticchie sono anche molto ricche di tiamina, una sostanza indispensabile per il buon funzionamento della memoria. Il loro contenuto di vitamina PP fa sì che siano un potente equilibratore del sistema nervoso, dall'azione antidepressiva e antipsicotica.

Stretto legame fra promozione agroalimentare e turistica

MIPAAF, AL VIA 2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO



I ministeri delle Politiche agricole e dei Beni culturali e del turismo comunicano che i ministri **Dario Franceschini e Maurizio Martina** hanno proclamato il **2018 Anno nazionale del cibo italiano**. Da gennaio prenderanno il via manifestazioni, iniziative, eventi legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica dell'Italia. Tutte le iniziative dell'Anno del cibo italiano saranno connotate da un logo ufficiale.

Si punterà sulla valorizzazione dei riconoscimenti Unesco legati al cibo come la **Dieta Mediterranea**, la vite ad alberello di Pantelleria, i paesaggi della Langhe Roero e Monferrato, Parma città creativa della gastronomia e all'Arte del pizzaiuolo napoletano iscritta di recente. Sarà l'occasione per il sostegno alla candidatura già avviata per il Prosecco e la nuova legata all'Amatriciana. Allo stesso tempo saranno attivate iniziative per far conoscere e promuovere, anche in termini turistici, i paesaggi rurali storici, per il coinvolgimento e la promozione delle filiere e ci sarà un focus specifico per la lotta agli sprechi alimentari. Lo **stretto legame tra cibo, arte e paesaggio** sarà inoltre il cuore della strategia di promozione turistica che verrà portata avanti durante tutto il 2018 attraverso l'Enit e la rete delle ambasciate italiane nel mondo e permetterà di evidenziare come il patrimonio enogastronomico faccia parte del patrimonio culturale e dell'identità italiana.

"Abbiamo un patrimonio unico al mondo - ha dichiarato il ministro Maurizio Martina - che grazie all'anno del cibo

potremo valorizzare ancora di più. Dopo la grande esperienza di **Expo Milano**, l'esperienza agroalimentare nazionale torna ad essere protagonista in maniera diffusa in tutti i territori. Non si tratta di sottolineare solo i successi economici di questo settore che nel 2017 tocca il record di export a 40 miliardi di euro, ma di ribadire il legame profondo tra cibo, paesaggio, identità, cultura. Lo faremo dando avvio al nuovo progetto dei distretti del cibo. Lo faremo coinvolgendo i protagonisti a partire da agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi. E credo che in quest'ottica sia giusto dedicare l'anno del cibo ad una figura come **Gualtiero Marchesi**, che ha incarnato davvero questi valori facendoli conoscere a livello internazionale".

"Dopo il successo del 2016 Anno nazionale dei cammini e del 2017 Anno nazionale dei borghi, il 2018 sarà l'An-

no del cibo italiano. Un'occasione importante per valorizzare e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze e fare un grande investimento per l'immagine del nostro Paese nel mondo. Grazie alla collaborazione dei ministeri della Cultura e dell'Agricoltura, l'Italia potrà promuoversi anche all'estero in maniera integrata e intelligente valorizzando l'intreccio tra cibo, arte e paesaggio che è sicuramente uno degli elementi distintivi dell'identità italiana". Così il ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, Dario Franceschini annunciando l'avvio dal primo gennaio 2018 di una **campagna di comunicazione social** dei musei statali che pone l'attenzione sul rapporto, nei secoli, tra arti e enogastronomia, sottolineandone il ruolo fondamentale nella costruzione del patrimonio culturale italiano.





Fungicida a base di Dodina

FUNGICIDA



- A base di DODINA, PENETRANTE, PREVENTIVO, CURATIVO
- CONTRO L'OCCHIO DI PAVONE: 1 TRATTAMENTO dopo la potatura, prima della fioritura, è efficace senza provocare la caduta delle foglie. 1 TRATTAMENTO da fine estate, prima della raccolta, blocca le infezioni che appaiono in autunno senza provocare la caduta delle foglie che continuano così a nutrire le olive.
- 7 GIORNI DI CARENZA
- Syllit® 355 SC (355 g/l)
- Syllit® 65 (65% WG)

Arysta LifeScience Italia

Sede legale: via Nino Bixio, 6 - 44042 Cento (Fe)
Sede amministrativa: via Donizetti, 2/a - 44042 Cento (Fe) - Tel. 051 6836207 - Fax 051 6835777
e-mail: alberto.albertini@arysta.com - www.arystalifescience.com

Usare i prodotti fitosanitari con precauzione. Prima dell'uso leggere sempre l'etichetta e le informazioni sul prodotto



NEL 2016 AL SECONDO POSTO AL SUD SUOLO: CONSUMO IN PUGLIA TRA 8/10%

In Puglia in un anno, tra il 2015 e il 2016 sono andati in fumo 414 ettari di suolo, essenzialmente 1 m² ogni 5 secondi e la percentuale di consumo aggiornata al 2016 è tra l'8 e il 10%, leggermente superiore alla media nazionale che si attesta al 7,6% e al secondo posto fra le regioni del Sud Italia, secondo l'ultimo rapporto ISPRA 2017. Si passa dai 29.312 ettari di suolo consumato a Foggia (4,20%) ai 39.908 di Lecce (14,46%), passando per Taranto (9,57%) con 23.358 ettari, Bari (9,91%) con 37.924 ettari e Brindisi (10,58%) con 19.446 ettari, dove l'ultima generazione – commenta Coldiretti Puglia – è responsabile della perdita in Italia di oltre ¼ della terra coltivata (-28%) per colpa della cementificazione e dell'abbandono provocati da un modello di sviluppo sbagliato che ha ridotto la superficie agricola utilizzabile in Italia negli ultimi 25 anni ad appena 12,8 milioni di ettari. Per questo è stata lanciata l'iniziativa "People4Soil", a nome delle 500 organizzazioni che hanno aderito

al network europeo (www.salvailsoilo.it). Al presidente della CE si chiede di fermare il consumo di suolo sviluppando un quadro legislativo vincolante per gli Stati Membri, che riconosca al suolo lo status di "bene comune" proprio come l'aria e l'acqua. In Italia la task force formata da ACLI, Coldiretti, FAI, INU, Legambiente, LIPU, Slow Food e WWF punta il dito anche sulla grave impasse del progetto di legge nazionale contro il consumo di suolo, da tre anni rimpallato dalle commissioni delle due Camere e impantanato al Senato. "Proprio nell'ottica della prevenzione è urgente l'applicazione del provvedimento sul consumo del suolo passato in Consiglio regionale – dichiara il **Direttore di Coldiretti Puglia, Angelo Corsetti** – utile ad arrestare la pericolosa avanzata della copertura artificiale del nostro territorio. Con il dispositivo legislativo dovranno essere valorizzati i terreni agricoli e promossi l'attività agricola, il paesaggio e l'ambiente, per impedire che il suolo – bene comune e risorsa non rinnovabile

– venga sottratto alla sua utilizzazione agricola e stravolto nelle sue connotazioni naturalistiche attraverso l'eccessivo consumo. Riusciremmo così ad impedire lo sfruttamento e la sempre maggiore sottrazione di suolo dai contesti tipicamente naturali e rurali, che sta determinando cambiamenti radicali nel paesaggio, nell'ambiente, negli ecosistemi".



Ricerca



Innovazione



Sviluppo



PESCO - PERCOCO - ALBIBOCCO - CILIEGIO - SUSINO - KAKI - MANDORLO - OLIVO - ORNAMENTI

I giovani salentini aprono le porte all'agricoltura hi-tech

ROBOT- CONTADINI DAI SUPER POTERI, DRONI, E DISPOSITIVI 4.0



Robot-contadini dotati di super poteri, "occhi" hi-tech in grado di diagnosticare le patologie delle piante, controllare lo stress idrico, il livello di maturazione del raccolto, droni che monitorano le coltivazioni e comunicano informazioni in tempo reale sullo smartphone, dispositivi e sensori 4.0 ed altri strumenti di precisione tecnologica.

I giovani coltivatori del Salento si sono dati appuntamento nel Must (Museo storico) di Lecce, per porre con l'aiuto degli esperti le basi del futuro dell'agricoltura nazionale e non solo. Nell'incontro, organizzato da Coldiretti Giovani Impresa Lecce, docenti e ricercatori delle Università del Salento, del Politecnico di Bari, dell'Università della California e del Centro ricerca e sviluppo della Bosh hanno illustrato le soluzioni tecnologiche più all'avanguardia per le future evoluzioni dell'agricoltura.

Un'occasione unica per far incontrare e dia-

logare il mondo della ricerca hi-tech con i giovani agricoltori, che quella ricerca dovranno portarla effettivamente nelle aziende per costruire l'agricoltura del futuro. In anteprima sono stati illustrati alcuni progetti su cui stanno lavorando i team di ricerca degli atenei pugliesi, dalle etichette dei prodotti collegate a sensori che raccontano la tracciabilità in modo scientifico (qualità dell'aria, dell'acqua, del terreno di una coltivazione), agli ultrasuoni utilizzati per migliorare la qualità dell'olio extravergine d'oliva, al "robot contadino" che lavora nei vigneti.

In una provincia devastata da xylella fastidiosa, i giovani imprenditori agricoli sono pronti a rimboccarsi le maniche e a ricostruire il paesaggio agrario. E se zappa e aratro erano gli strumenti dei nonni, oggi il successo di un'azienda è legato all'utilizzo delle nuove tecnologie. "Il futuro è già qui, basta coglierlo - dichiara il presidente di Coldiretti Lecce, Pantaleo Piccinno - Tra tradizione e

innovazione si apre uno scenario proficuo per la nostra agricoltura. Abbiamo fornito ai giovani imprenditori salentini un compendio di tutto quanto di più innovativo si sta sviluppando in tutto il mondo".

GLI INTERVENTI

Riccardo Amirante (Politecnico di Bari) "Il futuro dell'impiantistica olearia made in Puglia", Antonio Arvizzigno (direttore tecnico e ad del Centro ricerca e sviluppo Bosh di Bari) "Tecnologia digitale: un'opportunità per l'agricoltura di qualità"

Giulio Reina, docente esperto di robotica dell'Università del Salento "Tecnologie robotiche per l'agricoltura digitale sostenibile" Luca Brillante (ricercatore dell'Università della California) "La viticoltura di precisione nella prospettiva americana"

Maria Elena Latino (ricercatrice Ingegneria dell'Innovazione di Unisalento, Core Lab) "Dall'industria 4.0 all'agricoltura 4.0, soluzioni innovative per l'impresa del domani"



SUL SITO DELLA MANIFESTAZIONE IL MODULO DI ISCRIZIONE

A FIERAGRICOLA I CORSI PER IL “PATENTINO” TRATTORI

Il corso per i “patentini” sbarca a Fieragricola 2018. Grazie alla collaborazione tra Fieragricola e A.n.co.r.s., l'Associazione nazionale consulenti e responsabili della sicurezza sul lavoro, i visitatori della rassegna internazionale dell'agricoltura, in programma a **Verona dal 31 gennaio al 3 febbraio** prossimi, potranno conseguire l'abilitazione alla conduzione dei trattori agricoli e forestali.

«Siamo convinti che il livello di una manifestazione fieristica si debba valutare anche in funzione dei servizi offerti, che devono rispondere e, possibilmente, anticipare, le esigenze degli espositori e dei visitatori – afferma **Luciano Rizzi, Area Manager Agriexpo & Technology di Veronafiere**. I corsi previsti a Fieragricola sono uno strumento formativo indispensabile, anche per aumentare la sicurezza sul lavoro in un segmento delicato come quello dell'agricoltura».

I corsi sono riservati agli agricoltori che possono autocertificare un'esperienza di almeno due anni nella conduzione dei trattori. «**Sono previsti cinque corsi con 24 partecipanti per ogni sessione, per un totale di 120 operatori che verranno formati**. Il corso durerà quattro ore e sarà gratuito», prosegue Eliseo Maiolino, vicepresidente di A.n.co.r.s.



Per gli operatori che vorranno partecipare ai corsi, sarà necessario iscriversi sul sito di Fieragricola (www.fieragricola.it); a ciascun iscritto verrà comunicato data e ora del corso. Durante la manifestazione,

inoltre, sarà possibile avere ulteriori informazioni nello **stand di A.n.co.r.s. nel padiglione 7-D10, all'interno dello spazio Unacma**.

Dopo il 31 dicembre del 2018, tutti co-

loro che verranno sorpresi alla guida dei mezzi elencati prima senza il patentino trattori rischieranno di incorrere in multe salatissime, che andranno da un minimo di 1.315 ad un massimo di 5.699 euro.

120
YEARS
1898-2018

INCONTRIAMOCI



FIERAGRICOLA

113th International Agricultural Technologies Show

VERONA | 31 GENNAIO - 3 FEBBRAIO 2018

da mercoledì a sabato

Organizzato da



In collaborazione con



#FIERAGRICOLA2018

www.fieragricola.it

“Non si può firmare un accordo che denigra la qualità del grano italiano”

PASTA: COLDIRETTI E LA BATTAGLIA DEL GRANO



Non si può firmare un accordo che denigra la qualità del grano italiano senza dire una parola sulle importazioni di un milione di tonnellate di grano dal Canada trattato in preraccolta con glifosato, accusato di essere cancerogeno e per questo vietato in Italia”. E’ quanto afferma il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel denunciare che “l’accordo sul grano proposto dal presidente di Aidepi Paolo Barilla non fa alcun riferimento all’obbligo di indicare in etichetta l’origine del grano nella pasta previsto dal decreto dei Ministri delle Politiche agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda, contro il quale gli stessi pastai hanno presentato e poi perso il ricorso davanti al Tar del Lazio. Per la Coldiretti - conclude Moncalvo - la battaglia del grano continua fino a quando non sarà garantito un prezzo equo agli agricoltori e non saranno assicurate informazioni complete e trasparenti ai consumatori”.

“L’origine del grano è divenuta elemento obbligatorio sulle etichette di pane e pasta – commenta il Presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantele – e

la scelta del Tar di respingere l’istanza di sospensione del decreto ha accolto le richieste dell’81% degli italiani che chiedono maggiore trasparenza su quel che portano in tavola. Fare pasta con grano 100% italiano evidentemente si può. Da pochi centesimi al chilo concessi agli agricoltori dipende la sopravvivenza della filiera più rappresentativa del Made in Italy, mentre dal grano alla pasta i prezzi aumentano di circa del 500% e quelli dal grano al

pane addirittura del 1400%”.

“Gli agricoltori, se tecnicamente sostenuti, garantiscono un livello qualitativo elevato, a dimostrazione che fare grano di qualità in Puglia è una certezza. Le condizioni non possono essere dettate esclusivamente dall’industria molitoria e pastaria – aggiunge Angelo Corsetti, Direttore di Coldiretti Puglia – per cui l’unico obiettivo è produrre pasta tagliando i prezzi del grano pagati agli agricoltori. A pesare negli ul-





timi anni sono state le importazioni in chiave speculativa che si concentrano nel periodo a ridosso della raccolta e influenzano i prezzi. Oltre all'etichettatura obbligatoria della pasta, traguardo

già bancato chiediamo il blocco delle importazioni a dazio 0 e il 100% dei controlli sul grano importato, la moratoria bancaria ed interventi finanziari per le imprese cerealicole, l'attivazione

immediata della CUN nazionale cerealicola con base logistica a Foggia, il granaio d'Italia, e sostegni pubblici solo alle imprese che lavorano grano italiano".

RICEVIAMO E PUBBLICHIAMO

Per restare leader mondiali della pasta in un mercato sempre più competitivo, ai nostri pastifici servono grandi quantitativi di grano di alta qualità. Ma pur essendo i primi produttori in Europa di frumento duro, oggi il grano italiano non riesce ancora a soddisfare il fabbisogno quali – quantitativo dell'industria molitoria e pastaria: questo cari amici il manifesto con cui Barilla & vaa (varie associazioni agricole) annunciano ai cittadini e ai consumatori italiani la ripartenza della produzione di grano in Italia.

Gli stessi uomini che:

- hanno gioito per la decisione Ue di proroga all'utilizzo di quel glisofate che le massime autorità scientifiche indipendenti hanno giudicato "rischioso" per la salute degli esseri umani (nel rispetto del principio di precauzione)
- per quel glisofate che è alla base della produzione del grano canadese
- che a sua volta è alla base di tanta produzione di pasta "spacciata" per italiana, sia pure nel rispetto delle leggi

- quella pasta che a sua volta finisce sulle tavole di milioni di inconsapevoli consumatori italiani

- quelli stessi che non dicono una parola sulla produzione di grano massacrata da quotazioni insostenibili imposte dall'industria

Gli stessi uomini ora ci dicono che "l'industria molitoria e pastaria" giudica insufficiente sotto il profilo "qualitativo e quantitativo" la produzione di grano del Paese. Sono dunque "questi uomini" a fissare l'asticella della "qualità" e a determinarne l'altezza in base a due semplici parametri:

- chi detta le condizioni è l'industria "pastaria e molitoria"
 - per cui serve produrre a costi "competitivi", tagliando i prezzi pagati agli agricoltori
- Ancora una volta vale esclusivamente "il prezzo", anche se a pagarne le conseguenze sono i cittadini italiani e le imprese agricole, anche se le superfici coltivate a "grano duro" si riducono, anche se di mezzo ne va la nostra sovranità agroalimentare.

Sappiano che Coldiretti dice NO

Sappiano che NOI non abbiamo "prezzo" Sappiano che NOI siamo dei PATRIOTI e non ci uniamo al coro dei "servi sciocchi" Questa è la "buona novella" e vi chiediamo di seminarla "per mare e per terra", a tutti i nostri segretari di zona, a tutti i nostri soci, a tutti coloro che stanno dalla parte giusta!

Coldiretti



Tassinari: "Ora valorizzare il ricorso ai contoterzisti" **UNCAI SULLA RIFORMA DELLA PAC**

Con la riforma di medio termine della Pac, la politica agricola comune rimane in generale complessa ma si avvia sulla strada della semplificazione e diventa più attenta alla gestione dei rischi di produzione, grazie a strumenti più affidabili per affrontare le crisi del mercato. "Merito va al vicepresidente della commissione agricoltura del parlamento europeo Paolo De Castro per il lavoro svolto e al presidente del parlamento europeo Antonio Tajani per la stretta sui tempi che consentirà alle novità della Pac di entrare in vigore già da gennaio 2018" afferma il presidente dell'Unione Nazionale Contoterzisti Agromeccanici e Industriali - UNCAI Aproniano Tassinari. "Da qui si deve partire per il rilancio dello sviluppo rurale - aggiunge Tassinari -. La programmazione nazionale deve ora indicare con chiarezza alle imprese agricole quali siano gli strumenti per accrescere la loro competitività. È fondamentale puntare su erogazioni che generino investimenti di qualità, innovazione di processo e di prodotto e occupazione. Più delle misure atte ad agevolare gli investimenti materiali, ad esempio, sarebbe strategico valorizzare il ricorso ai contoterzisti, un esercito di professionisti in grado di garantire la corretta messa in campo delle nuove tecnologie e di portare i cambiamenti auspicati in agricoltura su superfici agricole significative. Il sostegno all'evoluzione strutturale e organizzativa delle singole imprese dell'agricoltura deve riconoscere responsabilmente nel contoterzismo una risorsa irrinunciabile, soprattutto se si vuole tenere conto di criteri

quali la sostenibilità ambientale, la qualità della produzione, l'innovazione e la sicurezza del lavoro".
LE NOVITÀ INTRODOTTE - La riforma a medio termine della PAC ha affrontato diverse criticità relative alla sua applicazione. La direzione è stato il rafforzamento della posizione negoziale degli agricoltori rispetto alla catena di distribuzione e ai supermercati. Si è inoltre insistito sulla semplificazione dei pagamenti diretti, con un'attenzione particolare al greening (di recente criticato dalla Corte europea che l'ha giudicato inefficace perché troppo complesso) e alla valorizzazione del ruolo dei giovani agricoltori. La gestione dei rischi è un altro capitolo importante della riforma con regole più flessibili e novità in merito alle percentuali sulla perdita di prodotto necessaria per attivare le assicurazioni e all'innalzamento dal 65% al 70% del contributo

pubblico. Novità positive anche per gli investimenti e la consulenza. Le modifiche alla figura dell'agricoltore attivo (quale beneficiario degli interventi della politica agricola comune), diventata più flessibile e discrezionale, sollevano invece qualche dubbio.
IL CONTOTERZISMO AGRICOLO IN ITALIA - In Italia circa 540.000 aziende agricole ricorrono a contoterzisti per eseguire una o più operazioni in campo. Di queste, circa 150.000 affidano esternamente tutte le lavorazioni dei terreni. Nel nostro Paese il settore agro-meccanico rappresenta circa 10.000 imprese professionali con un volume d'affari complessivo di oltre 3,7 miliardi di euro ed oltre 10 milioni di ettari lavorati, ciò vuol dire il 65% delle operazioni agricole eseguite (con punte che superano il 90% per la raccolta dei cereali), 3.700.000 giornate di lavoro e 40.000 addetti impegnati. V



VIA LIBERA ANCHE DA FINANZIARIA 2018

STREET FOOD: PUGLIA SECONDA SOLO ALLA LOMBARDIA CON 271 AZIENDE

Il grande successo dello street food viene riconosciuto anche dalla manovra finanziaria 2018 che ha dato il via libera al cibo di strada fatto dagli agricoltori che potranno vendere direttamente i propri prodotti, anche derivati da processi di manipolazione o trasformazione e pronti per il consumo. Pucce con hamburger di Angus rigorosamente salentino, panini con salsiccia di cinghiale e capocollo, pizze e panzerotti fritti in salsa barese, pesce fritto, bicchieroni di frutta di stagione sono la ricca offerta delle imprese agricole di Campagna Amica, il tutto innaffiato con vino e birra artigianale. La Puglia con 271 aziende è seconda solo alla Lombardia nella classifica nazionale delle regioni dove la ristorazione ambulante è maggiormente presente. "Ogni occasione è opportuna e utile per sostenere le eccellenze delle nostre aree rurali - dichiara il Presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantelone - e presentare al mondo il nostro modello di sviluppo agricolo, la qualità delle nostre produzioni e le grandi potenzialità del cibo e di tutto il Made in Italy. Il nostro agroalimentare è il più apprezzato, ma anche il più copiato nel mondo e lo street food proposto dalle imprese agricole è una storica opportunità per far conoscere le nostre produzioni autentiche che nascono da un territorio unico ed inimitabile. Valorizzare l'identità culturale dei centri storici è importante per gli abitanti ma anche per i tanti turisti italiani e stranieri che quando arrivano nelle città si aspettano di mangiare prodotti della tradizione locale che sono la vera forza della vacanza Made in Italy, conquistata con la distintività, la biodiversità e il legame con il territorio". Quasi due italiani su tre (65%) consumano street food. Il cibo della tradizione locale è, peraltro, il preferito (81%), mentre il 13% sceglie quello internazionale come gli hot dog e il 6% i cibi etnici come il kebab. Anche gli stranieri vanno matti per il cibo da strada made in Italy, il 62% fa «food shopping» e a cercare il cibo tipico tricolore sono soprattutto



i russi (87%). Il cibo è quindi certamente divenuto infallibile leva di comunicazione verso i turisti nazionali ed internazionali. Il successo di una vacanza oggi dipende dal cibo (35%) che batte la visita a musei e mostre, (29 per cento), lo shopping (16 per cento), la ricerca di nuove amicizie (12 per cento), lo sport (6 per cento). Il turismo enogastronomico è il vero traino dell'economia turistica pugliese caratterizzato da 60 milioni di ulivi di cui quasi il 50% monumentali, 251 prodotti riconosciuti tradizionali dal MIPAF, 9 prodotti DOP (5 oli extravergine, il Pane di Altamura, il canestrato pugliese, la mozzarella di bufala e l'oliva Bella di Cerignola) e 29 vini DOC, oltre a pregevoli masserie storiche, le

più belle d'Italia. Ciò testimonia che il turismo pugliese non è solo mare, che diventa "solo" il traino per lo sviluppo di tutto il territorio, elemento di promozione del paesaggio, della cultura e degli stessi prodotti agroalimentari locali. Una opportunità importante alla vigilia delle celebrazioni dell'anno del 'cibo italiano nel mondo' per qualificare l'offerta delle città minacciate dalla banalizzazione e dall'omologazione portate dalla globalizzazione che rende tutto uguale e "privo di sapore", ma anche per difendere l'identità alimentare nazionale che rischia di passare in second'ordine nelle strade e nella piazze invase dai kebab e dal sushi.

E occasioni informative formative sull'olio di qualità OLIO DI FAMIGLIA: AL VIA IL 7° CONCORSO PER OLIVICOLTORI DILETTANTI

di Paola DILEO



Il concorso **"Olio di Famiglia"** giunto alla VII edizione, continua nella sua opera di accrescimento della cultura oleica, in attesa di premiare il miglior campione della campagna olivicola 2017-2018. "Per chi volesse partecipare - ha ricordato **Mimmo Lavacca** ideatore - promotore dell'iniziativa - può inviarci i campioni entro febbraio". Come sempre, Olio di famiglia si traduce in opportunità informative e formative per gli "olivicoltori dilettanti" al fine di perfezionare il proprio olio e tecniche di lavoro. Il 21 dicembre scorso, presso la Biblioteca "Prospero Rendella" di Monopoli, si è dato spazio a prove d'assaggio amatoriali di oli extravergine d'oliva e alla storia dell'olivicoltura

pugliese, monopolitana. Il **prof. Achille Chillà** appassionato cultore di storia locale, ha ripercorso le gesta della gloriosa coltura che, insieme alla vite ha sancito l'ingresso nella storia della civiltà. "Non sarebbe stata nemmeno la scrittura a suggellare il passaggio dallo stato di barbarie a quello civile - ha esordito il professore -, questo perché l'olivicoltura e la viticoltura hanno determinato un'organizzazione sociale complessa, gerarchie funzionali e quindi rapporti più stretti". Un passaggio che in Puglia rispetto ad altre aree del bacino del Mediterraneo è avvenuto più tardi. "Sebbene - ha ricordato Chillà - Monopoli si è resa protagonista del ritrovamento di noccioli di olive risalenti all'età del

Bronzo, in seguito a scavi archeologici nella storica piazza Palmieri, malgrado siano stati identificati come noccioli di olive da conca e quindi da tavola". Mentre, si è precisato, il primo esperimento tra l'uomo e l'ulivo è dell'età romana antica nella Puglia settentrionale, con l'avvento della centuriazione (attribuzione di terreni agricoli ai soldati); preminenti erano ancora pascolo, silvicoltura e cerealicoltura. Sarà poi la realizzazione della via Traiana, tra il 108-110 d.C, a dare un forte impulso all'olivicoltura pugliese, grazie anche all'attività sinergica tra i porti maggiori Siponto, Brindisi e una serie di porti minori fra cui anche Monopoli. "Sulla via Traiana confluiscono quelle produzioni





di vino e olio – finalmente quest'ultimo dopo secoli raggiunge pari dignità commerciale - grazie anche alla formazione di un nuovo ceto, quello equestre - favorito dagli imperatori – che si era garantito dei proventi. Sarà questa nuova classe sociale ad impossessarsi delle produzioni olivicole, a differenza della cerealicoltura detenuta invece dall'aristocrazia senatoria – “ha ricordato Chillà, per poi aggiungere che risalgono a questo periodo i primi cespiti di guadagno derivanti dalla vendita ed esportazioni di olio pugliese. “L'inizio di un percorso millenario, i cosiddetti secoli d'oro dell'olivicultura nella Puglia antica, perché dopo questo periodo felice, l'ulivo andrà incontro ad alti e bassi; trattandosi di una pianta basipeta - ha spiegato - è stata più volte tranciata e poi dalle radici è risorta come una fenice vegetale – a ribadire periodi di indebolimento e di rinascita - ; una pianta che conserva nel suo rapporto con l'uomo una visceralità antica e pratiche inestirpabili”. Un riferimento è andato alla consuetudine del “rinforzare”, ossia sistemare pietra macinata in corrispondenza della pianta al fine di contenere acqua e contrastare le erbe infestanti. Ma già a partire da Medioevo fino all'età moderna l'olivicultura pugliese sconta il peso di una classe dirigente incapace di politiche d'investimento e di apertura sistematica alle esportazioni. “Una coltura

come l'ulivo che rappresenta la nostra cultura non può ridursi a mere celebrazioni estetiche e poetiche – “ha concluso Chillà, rivendicando per l'immane lavoro di manutenzione del paesaggio svolto dai piccoli agricoltori, maggiore dignità. E per una sempre maggiore consapevolezza sull'olio extravergine di qualità, la **dott.ssa Anna Neglia**, -capo panel **Premio Biol**, ha fornito qualche semplice consiglio per un'analisi sensoriale fai da te.”Un primo step – ha evidenziato – è quello di agitare il bicchiere dell'olio per riscaldarlo a temperatura corporea, un passaggio obbligato per percepire i profumi caratteristici, di olive,

erba, frutta e verdura che variano in base alla maturazione dei frutti”. Si procede poi con l'assaggio: “Se a prevalere sono i gusti di amaro e piccante ci troviamo di fronte ad un olio di qualità, giacché queste caratteristiche sono indice di freschezza e genuinità”. Trattandosi di un centrifugato di frutta fresca, ha precisato, non va esposto alla luce e al calore che possono innescare fermentazioni chimiche. Occorre filtrarlo per prevenire difetti sensoriali come rancido e riscaldamento. “Sicuramente un olio amaro, piccante, con un fruttato medio intenso dai sentori di erba fresca, di olive verdi o cicoria amara sono indicatori di qualità”.



PUGLIA AL PRIMO POSTO (28,7%) PER INFRAZIONI IN CICLO SPAZZATURA

RIFIUTI: CAMPI TRASFORMATI IN DISCARICHE A CIELO APERTO

In Puglia si registra il 28,7% delle infrazioni accertate nel ciclo dei rifiuti sul totale nazionale, piazzandosi al primo posto nella graduatoria italiana, secondo i dati dell'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agro-alimentare promosso da Coldiretti. Le nostre campagne stanno quindi diventando delle discariche a cielo aperto? Purtroppo ci troviamo di fronte ad un fenomeno grave ed in escalation, dove a sversare rifiuti di ogni genere non sono più soltanto i gruppi criminali, ma anche residenti che scaricano nelle aree rurali ogni genere di rifiuto, senza il minimo rispetto della proprietà privata degli agricoltori e arrecando un danno ambientale e di immagine incalcolabile. Lo smaltimento illegale dei rifiuti è diventata una delle principali attività delle agromafie che nel 2017 ha sviluppato un business criminale di 21,8 miliardi, con una crescita del 30% rispetto all'anno precedente. Secondo il rapporto dell'Osservatorio, sulla base degli accertamenti della magistratura, negli ultimi 20 anni in Puglia sono stati sversati, tombati o bruciati rifiuti di ogni genere. Nel 2015 la Regione Puglia ha pubblicato un bando a favore dei Comuni che aiutava le amministrazioni comunali nell'attività di rimozione e smaltimento



di rifiuti illecitamente abbandonati su aree pubbliche, soprattutto in campagna. Sarebbe opportuno che ci fossero altri provvedimenti in tale direzione, perché gli agricoltori non possono restare sommersi dai rifiuti. Così come è importante venga potenziato il controllo su territori assai vasti da parte della Polizia Municipale dei differenti Comuni dove il fenomeno è particolarmente allarmante. Di fronte alle emergenze che si rincorrono occorre infatti adottare tutti gli accorgimenti a tutela della sicurezza e della salute, accertare le responsabilità e avviare le necessarie azioni di risarcimento danni diretti ed indiretti a favore delle comunità e delle imprese colpite.

Sul piano strutturale occorre salvaguardare le aree a vocazione agricola, evitando l'autorizzazione di insediamenti potenzialmente a rischio e proteggendole con i controlli da quelli abusivi.



Circa 150 delegati da 48 comuni

AGRICOLTURA: DAL CONGRESSO DELLA UIILA DI BARI UN MESSAGGIO DI SPERANZA

di Rino PAVONE

Dai campi non viene solo una risposta alla disoccupazione e alla crescita del paese, ma anche una speranza per tanti giovani costretti a cercare lavoro all'estero. Questo il messaggio che arriva dal congresso territoriale della Uila di Bari che si è concluso con la riconferma di Pietro Buongiorno a segretario generale. E' la Puglia la regione con il maggior numero di aziende agricole (oltre 275 mila), i posti di lavoro in agricoltura sono in aumento, più del doppio rispetto all'industria, e l'agroalimentare si conferma il traino dell'economia regionale con una crescita nel primo semestre di quest'anno delle imprese under 35 del 6,6% sul totale delle aziende agricole e 5.544 giovani "innovatori". In crescita anche il sindacato che raggruppa i lavoratori del settore agricolo, agroalimentare e della pesca: prima categoria della Uil tra i lavoratori attivi e prima organizzazione tra i lavoratori agricoli nelle province di Bari e Bat.

Circa 150 i delegati - in rappresentanza degli iscritti in 48 comuni e dei componenti delle Rsu aziendali del comparto agroindustriale - che hanno parteci-

pato ai lavori congressuali presieduti dal segretario generale della Uil Puglia Aldo Pugliese e terminati con il rinnovo degli organismi dirigenti per il prossimo triennio. L'intervento conclusivo del segretario nazionale Uila Pietro Pellegrini che ha illustrato lo stato delle trattative per i rinnovi dei contratti sottolineando la necessità del sindacato di tornare a far sentire la sua voce per soddisfare i bisogni reali della gente. Tra gli ospiti, oltre al saluto di diversi rappresentanti di altre sigle e organizzazioni sindacali, sono intervenuti il vice-sindaco di Bari Pierluigi Introna e l'assessore regionale al lavoro Sebastiano Leo che ha indicato un obiettivo da raggiungere: "una certificazione etica del marchio prodotti di Puglia che attesti il rispetto delle normative in materia di sicurezza e dignità del lavoro".

Tra le proposte illustrate nella relazione del segretario generale della Uila Bari Pietro Buongiorno che ha animato il dibattito congressuale, la necessità di correttivi alle legge anti-caporalato eliminando aspetti penalizzanti per imprese che operano nella legalità assicurando loro come premialità sgravi fiscali

e contributivi, introducendo un servizio sperimentale di trasporto pubblico legale per i braccianti e individuare nuovi strumenti efficaci per togliere ai caporali la gestione illecita della domanda e offerta di lavoro, il vero nodo irrisolto. La Uila chiede anche una profonda riforma dell'Arif, l'agenzia regionale per l'irrigazione, punta al rinnovo del contratto 2018-2021 per gli operai agricoli e florovivaisti e continua la raccolta firme per le due proposte di legge di iniziativa popolare da presentare al prossimo parlamento su pensioni e aiuti alla genitorialità.



Trasferire queste informazioni ai produttori

CIPOLLE, LE NUOVE TENDENZE SECONDO BAYER



Oggi è sempre più importante e necessario confrontarsi con altre realtà e con altri sistemi di coltivazione per affrontare un mercato sempre più esigente.

Bayer è una realtà globale e quando sviluppa nuovi ibridi di cipolla Nunhems deve tenere conto anche di un mercato globalizzato. Durante gli ultimi incontri è stata presentata una panoramica completa sulla coltivazione della cipolla a livello globale, fornendo dati su varie tematiche come le richieste dei differenti mercati, gli standard qualitativi del prodotto, le previsioni e tendenze nel prossimo periodo. Tutto ciò riferito alle varietà Nunhems® disponibili.

Per le bianche Solstice F1, famosa soprattutto per la lunga conservazione; Cometa F1, leader incontrastata del mercato globale; Rhea F1 bianchissima e perfetta per raccolte di fine luglio. Per

le gialle, invece, Utrero F1, l'eccellenza e la conservabilità; Oloroso F1 con la stabile uniformità dei bulbi e Valero F1 la precoce di qualità e colore. Per raggiungere questi risultati è necessaria anche un'adeguata protezione fitosanitaria. Bayer Crop Science a breve offrirà agli agricoltori nuove ed importanti soluzioni per la gestione delle infestanti e per la difesa dai tripidi, problematiche di difficile gestione. Rimangono punti di riferimento nel programma di difesa l'insetticida Decis Evo e i fungicidi Volare e Teldor Plus.

Decis Evo esplica un'ottima azione sul tripide della cipolla, contro cui ci sono ben poche soluzioni e che rimane un insetto nocivo particolarmente difficile da combattere. "Con questa nuova formulazione abbiamo dei componenti che permettono al prodotto di aderire meglio alla foglia della cipolla, riducendo la dilavabilità e aumentando la pro-

tezione", dichiara Fabrizio Rubbi, tecnico commerciale Bayer Crop Science.

Volare, fungicida sistemico, rimane il prodotto di riferimento contro la peronospora della cipolla per la sua efficacia e durata di protezione. Si differenzia, inoltre, per il meccanismo d'azione unico, fondamentale per la gestione delle resistenze.

Teldor Plus è un formulato indispensabile nella fase finale del ciclo colturale per il controllo della Botrite. Si differenzia dagli altri agrofarmaci presenti sul mercato per i ridotti tempi di carenza, caratteristica fondamentale in questa fase di pre-raccolta della cipolla. Compito di realtà come Bayer Crop Science è inoltre mettere a disposizione la propria esperienza globale e le richieste provenienti dai diversi mercati trasferendo queste informazioni ai produttori per aiutarli ad affrontare il mercato con maggiori probabilità di successo.

Con una dotazione di 54 milioni di euro

LE NOVITÀ DEL SECONDO BANDO NIDI

Da una idea di Stefano Fumarulo nasce la principale e più importante novità del nuovo bando NIDI, una misura che per la programmazione 2014/2020 ha una dotazione finanziaria di 54 milioni di euro. NIDI è lo strumento finanziario della Regione Puglia che fornisce sostegno alle fasce deboli per l'avvio di una nuova impresa con un contributo a fondo perduto e un prestito rimborsabile con il fine di agevolare l'autoimpiego. Ma la grande e significativa novità del nuovo bando sta proprio nel contenere alcune misure straordinarie di contrasto alle mafie. Si è estesa cioè la possibilità di usufruire della misura finanziaria anche alle imprese confiscate alla mafia e affidate ai dipendenti e alle cooperative assegnatarie di immobili confiscati. Tale estensione è il frutto di un lungo lavoro avviato dalla Regione in collaborazione con l'Associazione Libera.

“Questo adattamento della misura NIDI è uno di quei sogni di cui parlavo - dichiara il Presidente della Regione Puglia Michele Emiliano - utilizzare cioè i fondi e i programmi di investimento ordinari anche per i beni confiscati. Solo sognando si possono fare dei passi in avanti e noi li abbiamo fatti. Tutti insieme abbiamo realizzato una visione che ora può sembrare banale ma che non è mai avvenuta prima”.

“Da oggi dunque - continua Emiliano - sarà possibile utilizzare varie forme di finanziamento sia europeo che nazionale per migliorare le aziende che sono state confiscate alla mafia o ai politici corrotti. Siamo la prima regio-



ne italiana che investe e incentiva la cultura d'impresa che si sviluppa insieme alla cultura dell'antimafia sociale. Per noi l'economia diventa uno strumento di lotta alla mafia e alla corruzione attraverso l'incoraggiamento, soprattutto ai giovani ma non solo, a utilizzare questi beni confiscati, che spesso giacciono inutilizzati nelle agenzie che dovrebbero gestirli, con l'aiuto anche dei fondi della Regione Puglia”. Per l'assessore allo Sviluppo Economico della Regione Puglia Michele Mazzarano “il bando NIDI è il più potente strumento di auto impiego che la Regione Puglia abbia mai messo in campo ed è una misura che, anche nella prima programmazione 2007/2013 ha riscosso ottimi risulta-

ti”. A gestire le richieste, in qualità di organismo intermedio, è la società in house della Regione, Puglia Sviluppo Spa. “Gli interessati ad accedere alle agevolazioni recuperando beni confiscati - spiega la presidente Grazia D'Alonzo - avranno a loro disposizione una procedura ad hoc, differente da quella generale perché studiata espressamente per le specifiche esigenze espresse da queste candidature. La nuova procedura sarà attivata da Puglia Sviluppo dopo l'accesso online attraverso il portale sistema.puglia.it. Oltre a questo, Puglia Sviluppo rafforzerà il supporto operativo per consentire agli interessati di presentare un progetto che possa avere un riscontro positivo”.





**STAZIONE
iMETOS**

+



**IL TUO
CAMPO**

=



**AGRICOLTORE
2.0**

-
- Monitoraggio agro-meteorologico
 - Monitoraggio umidità del suolo
 - Modelli previsionali fitopatie
 - Previsioni meteo localizzate
 - Trappole elettroniche a feromoni
 - Apps per smartphone

iMETOS®

Pessi
INSTRUMENTS

f Metos by
Pessi Instruments

Investirà nella terra e nella meccanizzazione

GEORGE WEAH: “LA MIA LIBERIA CRESCERÀ GRAZIE ALL’AGRICOLTURA”

Il grande campione del calcio e primo Pallone d’Oro non europeo nel 1995 George Weah dopo aver vinto le elezioni presidenziali in Liberia ha rilasciato delle dichiarazioni molto chiare sull’agricoltura come caposaldo per una evoluzione positiva della sua nazione. Il neo presidente ha infatti le idee molto chiare: investire in agricoltura e invitare capitali esteri a credere nel progetto. Questa impostazione si sposa alla perfezione con la mission e la filosofia di alcune associazioni operanti in tal senso per favorire lo sviluppo sostenibile nel sud del mondo. Ecco le priorità che ha fissato George Weah: “Ora bisogna creare un governo. Lo stiamo predisponendo anche grazie all’aiuto dei nostri economisti. Sarà un governo pacifico e democratico. Abbiamo la nostra squadra e stiamo iniziando le varie consultazioni. Dopo anni oscuri c’è bisogno di sapere quanto denaro c’è nelle nostre casse. Capito questo sapremo come poterlo successivamente investire per il bene del Paese”. Investimenti è la parola chiave del programma del presiden-



te Weah sia che provengano dall’estero, sia quelli da fare in casa dove ha chiamato i suoi concittadini a credere nell’agricoltura meccanizzata. “Voglio incoraggiare la nostra gente a coltivare più cibo e quindi autosostenersi. Noi siamo in grado di esportare i nostri prodotti e se il governo sa di poter contare su buo-

ni raccolti, ha la possibilità di sviluppare buoni programmi specialmente per l’agricoltura. Abbiamo un terreno molto fertile in cui possiamo coltivare qualsiasi cosa, quindi voglio incoraggiare l’agricoltura meccanizzata che potrebbe creare maggiore sviluppo e più risorse”.



Molti i riferimenti storici

IL PERCHÈ DI FRUTTA, VERDURA E ALIMENTI NEI MODI DI DIRE



Portare le arance (ai carcerati) - Fin dai tempi più remoti la dieta dei carcerati è sempre stata molto povera in quasi tutti i componenti nutritivi. In particolare la carenza di vitamina C e la contemporanea mancanza di luce solare (inutile spiegare il perchè!!!) faceva sì che nelle carceri si diffondesse lo scorbuto, una malattia appunto da carenza di vitamina C. Per questo motivo era molto gradita l'abitudine che avevano alcuni "visitatori" di integrare la dieta carceraria portando (regalando) agrumi! Da non dimenticare che la carenza di vitamina C accompagnata da poca luce solare riduce anche l'assorbimento della vitamina D e quindi impoverisce le ossa di calcio. Risultato osteoporosi!

Finocchio (omosessuale) - A partire dal XIII secolo arrivarono dall'Oriente, via mare, spezie d'ogni genere: odori e sapori sconosciuti, che davano alle pietanze qualcosa di più. E' per questo che costavano tanto. Per aromatizzare i cibi (specialmente le carni) la cucina mediterranea già impiegava una pianta spontanea, tipica dell'Italia del sud (Sicilia, Calabria, Puglia, Sardegna): il finocchio selvatico.

Il finocchio era insomma una specie di spezia casereccia, che costava pochissimo. In Toscana il finocchio aromatizza tuttora il salame, dando vita alla famosa "finocchiona".

Ma che c'entra il finocchio col "finocchio"? Per capirlo basta guardare la cosa da un punto di vista maschilista. Operazione piuttosto facile per qualsiasi italiano: maschio o femmina che sia. La cultura maschilista è infatti ancora quella prevalente: o forse sarebbe meglio dire, l'unica esistente nel nostro Paese. E - per la verità - non solo qui. Il finocchio, inteso come pianta, e come spezia, vale pochissimo. Perciò il finocchio è perfetto per indicare un uomo che si pensa non valga niente: l'omosessuale. La negazione della "mascolinità". Sarebbe questo, secondo i linguisti e gli studiosi di storia del costume, la spiegazione più accreditata per cui il termine finocchio è stato accostato all'omosessuale.

Liscio come l'olio - Perchè se versi dell'olio su una superficie, questo è assolutamente piatto, senza increspature, liscio appunto, e quindi ha assunto il significato di senza intoppi e difficoltà, riferito a un'impresa, a un lavoro, a un'

azione o altro che si svolgono senza problemi o intoppi, o che raggiungono con facilità un esito positivo.

Patata bollente - Situazione o problema difficile, pericoloso, delicato, in cui si rischia di rimetterci personalmente, così come si rischia di scottarsi prendendo in mano una patata bollente. (Non) provare per credere!

Se non è zuppa è pan bagnato - Viene riferito a un fatto o una dichiarazione che, anche se chiamata o presentata in modo diverso, è sostanzialmente la medesima. E' tutto sommato un modo di dire accattivante e convincente, meno diretto e, quindi, meno verace. Insomma può essere considerata anche una presa in giro. Quando si parla ad esempio di riduzione dell'organico per mascherare un licenziamento: l'indicazione quindi di espressioni esemplificative edulcorate tendenti ad esprimere lo stesso concetto (zuppa deriva dal gotico "suppa" che significa esattamente "fetta di pane bagnata").

Arrivare alla frutta - La frutta è l'ultima cosa che si mangia alla fine di un pranzo, quindi con questo termine si vuol lasciare intendere che si è alla fine.

Epik SL



EPIK SL



EPIK SL

FAI LA MOSSA VINCENTE!

- Primo insetticida autorizzato contro ***Drosophila suzukii*** su vite da vino e da tavola, ciliegio, lampone e more
- **Novità su vite:** elevata efficacia specifica su scafoideo, cicaline e cocciniglie
- Oltre **60 colture** e più di **50 insetti** in etichetta
- Impiegabile dalla pre-fioritura alla raccolta
- **Perfettamente miscibile** con altri prodotti fitosanitari e nutrizionali



BANCA
DI CREDITO COOPERATIVO
DI CONVERSANO SOCIETÀ COOPERATIVA
dal 1958

“La Banca locale al servizio del patrimonio tipico regionale”

Direzione Generale	CONVERSANO	Via Mazzini, 52	tel. 080/4093111
Sede Centrale	CONVERSANO	Via Rosselli, 78	tel 080/4093111
Agenzia 1	CONVERSANO	Via Neviera, 40	tel 080/4958224
Agenzia 2	CONVERSANO	Via Lacalandra, 32	tel.080/4959531
Filiali	MOLA DI BARI	Via C. Battisti, 5	tel 080/4741111
	RUTIGLIANO	C.so Garibaldi, 72	tel 080/4769051
	PUTIGNANO	C.so Umberto I, 97	tel 080/4054400
	BARI	V.le Papa Giovanni XXIII, 185	tel 080/5611046
	TRIGGIANO	Via Virgilio, 20	tel 080/4687266
	NOCI	Via repubblica, 36/A1	tel 080/4972782