



## PUGLIA TOP

**+ 9 % ORTOFRUTTA SU MERCATI INTERNAZIONALI**  
**+ 14% COMUNICAZIONE IN ETICHETTA PRODOTTI**

**SPECIALE FRUIT LOGISTICA**

Come cambiano i consumi di frutta e verdura

**AGRICOLTURA**

Agricoltura e pesca incluse fra lavori usuranti  
Xylella, Copagri scrive ai sindaci salentini

# Active

Per una terra fertile di buoni sapori



**Ammendante pellettato  
consentito in agricoltura biologica**

- ✓ Migliora la struttura del suolo
- ✓ Esercita un'azione biostimolante
- ✓ Apporta sostanza organica, macro e microelementi essenziali
- ✓ Ricco di sostanze umiche
- ✓ Migliora la resistenza alla siccità e agli sbalzi termici
- ✓ Contrasta l'insorgenza di marciumi radicali, esplicando una funzione repressiva



**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



# FERTILEVA

## AMMENDANTI E BUONE PRATICHE DI CONCIMAZIONE

IN AGRONOMIA, IL TERMINE FERTILIZZAZIONE, DESIGNA L'APPORTO AL SUOLO DI UN MATERIALE DETTO FERTILIZZANTE, CHE RINVIGORISCE LA SALUBRITÀ DEL TERRENO, INCREMENTANDONE LA PRODUTTIVITÀ. TRA I FERTILIZZANTI RIENTRANO SENZA DUBBIO GLI AMMENDANTI. ESSI MIGLIORANO LE PROPRIETÀ FISICHE, CHIMICHE E BIOLOGICHE DEL SUOLO, STABILIZZANDO NE LO STATO STRUTTURALE ED EQUILIBRANDONE LA TESSITURA ANOMALA. IL MIGLIORAMENTO DELLE CARATTERISTICHE FISICO-MECCANICHE DEL SUOLO, SI LEGA STRETTAMENTE ALL'EFFETTO BIOSTIMOLANTE E CONCIMANTE DEL PRODOTTO, CHE RAPPRESENTA UNA VALIDA ALTERNATIVA ALL'UTILIZZO DI SOSTANZE QUALI IL LETAME.



L'impiego di **ammendanti organici di qualità**, soprattutto in comprensori a forte specializzazione (cerealicoltura, frutticoltura, viticoltura, ecc.), consente di mantenere o ricondurre i terreni impoveriti, **a livelli di carbonio organico tipici dei suoli naturali**. Ciò determina, unitamente all'apporto di elementi minerali fondamentali (N, P, K, Mn, Mg, Fe), anche una **mobilizzazione delle risorse organiche** presenti nel terreno e un incremento dell'efficacia-efficien-

za delle concimazioni minerali. Notevoli anche gli effetti repressivi esercitati dall'impiego di ammendanti, che si traducono in una **minore insorgenza di marciumi di radice e colletto**, grazie ai meccanismi competitivi e antibiotici esercitati dai **microrganismi saprofiti**. Lavorabilità, ritenzione idrica, densità, porosità e permeabilità, in aggiunta alla **stabilizzazione e al lento rilascio degli elementi nutritivi**, sono componenti che

grazie all'impiego di ammendanti organici di qualità, divengono strutturali e si traducono **in vantaggi sostanziali a beneficio del terreno e della sua produttività**.

**Actifruit, ammendante organico pellettato, a marchio FERTILEVA**, risponde proficuamente a queste esigenze, contribuendo a contrastare i processi di degradazione a carico del suolo, **preservandone la biodiversità e la disponibilità di nutrienti fondamentali**.



# 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**<sup>®</sup>

Where science serves nature

[www.valagro.com](http://www.valagro.com)

15 FEBBRAIO 2018 - N.3 - 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**  
Dipartimento Provinciale  
dell'Industria Culturale

## +14% COMUNICAZIONE 'PUGLIA' IN ETICHETTA PRODOTTI AGROALIMENTARI



**C**resce l'appeal del 'made in' e dell'italianità, secondo l'Osservatorio Immagino Nielsen Gs1 Italy e la Puglia segna un tasso di crescita a due cifre. La Puglia, regione che vanta numerosi primati produttivi nell'agroalimentare ha dovuto imparare a difendersi dagli agropirati attraverso l'indicazione dell'origine del prodotto in etichetta. Per questo cresce del 14% la comunicazione del territorio regionale in etichetta su un paniere di 52mila prodotti analizzati, ponendosi al 6° posto delle regioni maggiormente comunicate on pack ed è aumentata anche la pressione della promozione dell'origine in etichetta con un ragguardevole 39,3%. Sempre secondo l'Osservatorio Immagino, gli italiani del Nord-Est preferiscono, se devono acquistare prodotti regionali, i prodotti trentini e altoatesini (di cui sono i consumatori numero uno), ma amano anche quelli pugliesi, più di quelli piemontesi. Questi numeri sono, con ogni probabilità, destinati ad aumentare con l'entrata in vigore dal 17 febbraio del decreto che obbliga ad indicare in etichetta l'origine del grano utilizzato per fare la pasta, un provvedimento coerente con la richiesta di trasparenza dei consumatori. Non si può impedire ai consumatori di conoscere la verità privandoli di informazioni importanti, considerato che attualmente 1 pacco di pasta su 3 prodotto in Italia è fatto con grano col-

tivato all'estero. Ora l'etichetta d'origine sulla spesa degli italiani riguarda carne di pollo e derivati, carne bovina, frutta e verdura fresche, uova, miele, passata di pomodoro, pesce, olio extravergine di oliva più latte e formaggi entrati in essere da poco tempo e pasta e riso che andranno a regime a breve. Importanti passi in avanti per brandizzare il cibo con il territorio e per far fare una scelta consapevole ai consumatori. All'appello mancano salumi, carne di coniglio, carne trasformata, frutta e verdura trasformata, derivati del pomodoro diversi da passata, sughi pronti e pane. Una completa mappatura del cibo sarà una grande vittoria per i produttori italiani che grazie ad una completa riconoscibilità potranno far valere al meglio la propria qualità. Ricordiamo che l'obbligo di indicare in etichetta l'origine è una battaglia storica della Coldiretti che, con la raccolta di un milione di firme alla legge di iniziativa popolare, ha portato all'approvazione della legge n. 204 del 3 agosto 2004. Da allora molti risultati sono stati ottenuti anche in Europa con l'Italia che, sotto il pressing della Coldiretti, ha fatto scattare il 19 aprile 2017 l'obbligo di indicare il Paese di mungitura per latte e derivati, dopo che il 7 giugno 2005 era entrato già in vigore il provvedimento per il latte fresco e risale al 17 ottobre 2005 l'obbligo di etichetta per il pollo Made in Italy.





# Brevis

less is more...

La rivoluzione per i viticoltori di Uva da Tavola.  
La semplicità è arrivata nel vostro lavoro quotidiano.  
Salvaguardiamo le nostre varietà italiane.



## ADAMA



5

EDITORIALE

**5** PUGLIA  
+14% comunicazione in etichetta prodotti



8

AGRICOLTURA

**8** LAVORI USURANTI  
Bene inclusione agricoltura e pesca

**12** PAC  
Sbloccati 11,9 mln di €

**14** DEMOGRAFIA  
Calo del 9,7% nel 2017

**21** AGRICOLTURA SALENTO  
Proposte per il rilancio del comparto



9

SPECIALE FRUIT LOGISTICA

**9** ORTOFRUTTA PUGLIA  
+9% sui mercati internazionali

**10** STUDIO DI SETTORE  
Ecco come cambiano i consumi



22

AGROALIMENTARE

**18** ENO GASTRO ORBITE  
Formazione enogastronomica

**22** IFAD-ONU 2018  
New.coVeronaParma Fiere al 50% nel capitale

**24** PICCOLE IMPRESE  
Le priorità per la nuova legislatura



26

TURISMO RURALE

**26** BTM 2018 A LECCE  
Focus su storia sapone e difetti olio evo

**28** "P-ASSAGGI"  
La Puglia è Servita



13

MONDO GAL

**13** GAL TERRE DEL PRIMITIVO  
Svelata nuova progettazione

EVENTI

**30** UNESCO SUDITALIA  
Nominata vicepresidente una pugliese

**Arvipo**  
Attrezzature professionali di Potatura

**PS110**

**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

www.cormaf.com - info@cormaf.com

**CORMAF CARRASSO**

## RICONOSCIMENTO PENSIONE ANTICIPATA

# LAVORI USURANTI: BENE INCLUSIONE PESCATORI E AGRICOLTORI

**S**oddisfatto il mondo degli agricoltori e quello dei pescatori dopo che marittimi, pescatori, agricoltori sono stati inclusi tra i lavoratori usuranti che potranno beneficiare della pensione anticipata. E' il giusto riconoscimento del dato di fatto che alcune attività svolte in agricoltura, in condizioni climatiche particolarmente sfavorevoli, essendo ripetute e protratte sono usuranti. Tant'è che l'analisi del quadro d'insieme vede in Puglia l'aumento delle malattie professionali denunciate in soli 3 anni, dal 2014 al 2016, del 22,36%. Le malattie più diffuse per chi lavora nel comparto dell'agricoltura sono l'ernia discale lombare provocata da lavorazioni svolte principalmente con macchine che espongono a vibrazioni trasmesse a tutto il corpo come trattori, mietitrebbia, vendemmiatrice semovente, oltre a tendiniti e sindrome del tunnel carpale, allergie, dermatiti. Nei primi otto mesi del 2017 il numero degli infortuni in agricoltura è calato interrompendo il trend negativo registrato in Puglia dal 2014 al 2016 che ha registrato un aumento in soli 3 anni dell'11,1% dei casi denunciati, soprattutto per una accresciuta sensibilità a denunciare l'infortunio. Molto resta tuttavia ancora da fare sulla strada intrapresa della trasparenza, dell'innovazione tecnologica, della formazione, della semplificazione burocratica per accompagnare il processo di riduzione degli infortuni, senza necessariamente inasprire le sanzioni che non sempre ottengono i risultati sperati. Per arginare il fenomeno sono stati attivati i Bandi INAIL che hanno messo a disposizione delle imprese agricole risorse a fondo perduto per rinnovare ed ammodernare il parco macchine attualmente in circolazione, perché gli infortuni mortali sono causati spesso dal ribaltamento delle macchine agricole con conseguente schiacciamento del conducente. La causa principale delle morti, però, non è l'evento "ribaltamento" in sé, ma l'inefficacia dei soccorsi, spesso avvisati in ritardo dai familiari della vittima che sospettano un avvenuto incidente solo molte ore dopo il verificarsi dello stesso.



283MLN AL SUO ATTIVO

## FRUIT LOGISTICA: ORTOFRUTTA PUGLIA + 9% SU MERCATI INTERNAZIONALI

di Rino PAVONE



Con il 9% in più di frutta esportata nei primi 9 mesi del 2017 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, la Puglia si è presentata con un bigliettino da visita da 283 milioni di euro al suo attivo, alla vetrina della Fruit Logistica di Berlino, secondo le elaborazioni di Coldiretti Puglia su dati ISTAT. Oltre al mercato consolidato in Germania, la Puglia si è imposta in Tunisia, Francia, Polonia, Regno Unito e Svizzera, oltre a Benelux, Scandinavia, Spagna, Albania, Grecia. In particolare ha numeri da record su pesche, uva da tavola e agrumi per quanto riguarda la frutta, mentre nelle produzioni ortive su lattughe, fave, carciofi e pomodori da industria. L'analisi dei dati porta a considerare quanto il comparto ortofrutticolo si sia specializzato e ciò è dimostrato dall'aumento del numero di addetti, addirittura in controtendenza rispetto al dato nazio-

nale. Le produzioni nella maggior parte dei casi sono caratterizzate da un'accuratezza nelle fasi di coltivazione e di raccolta facilmente riscontrabile, che non può permettersi di sostituire la mano dell'uomo con le macchine. Il comparto ortofrutticolo in Puglia interessa il 16% circa della superficie ortofrutticola nazionale. L'orticoltura in Puglia è ampiamente diffusa in tutte le province, ovviamente nelle aree irrigue. Si tratta di numeri importanti, addirittura sottostimati perché quantitativi di prodotti ortofrutticoli esportati non hanno una chiara indicazione dell'origine e del 'made in Puglia'. Nonostante ciò la Puglia è la prima regione al Sud per esportazioni e la quarta in Italia dopo Trentino, Emilia e Veneto. Bisogna continuare a lavorare e rafforzare il 'brand Puglia' così facendo contribuendo a far crescere l'appeal delle produzioni del territorio ed il territorio stesso. Inol-

tre la specializzazione strutturale dell'orticoltura pugliese, legata alla spiccata vocazionalità pedoclimatica, flessibilità e tradizione imprenditoriale, consente di proporre una amplissima gamma di prodotti e si manifesta anche in termini di performance produttive. Tutto ciò va tutelato e promosso sui mercati italiani e mondiali. Il 27% delle aziende presenta una produzione di ortive, mentre il 58% in quella di fruttiferi. Le percentuali si invertono ove si consideri la SAU, visto che per le coltivazioni ortive la SAU aumenta al 55,7% mentre l'incidenza dei fruttiferi sulla superficie complessiva scende al 33,7%. Le dinamiche intercensuarie evidenziano un processo di ristrutturazione aziendale, con una forte riduzione della numerosità delle aziende, cui è associato un aumento della SAU, particolarmente significativo nel comparto delle ortive. Ancora bassa invece la capacità di esportazione nelle Americhe, in Cina, in Russia, in Giappone - conclude Coldiretti Puglia - un tema su cui impattano problematiche di conservazione degli alimenti, complessità logistica e lontananza dei mercati.



**FRUIT  
LOGIS  
TICA** 2018  
7|8|9 FEBRUARY BERLIN

## CRESCONO E-COMMERCE E FUORI CASA STUDIO DI SETTORE, ECCO COME CAMBIANO I CONSUMI



**F**ruit Logistica ha pubblicato una relazione importante sullo sviluppo di nuove tecnologie, sulla crescita delle vendite online al dettaglio e sul crescente trend dei consumi fuori casa: tre aree lungo la catena del valore aggiunto dei prodotti freschi che nei prossimi dieci anni muteranno radicalmente.

Il rapporto "Disruption in Distribution" redatto dalla società di consulenza leader mondiale – Oliver Wyman – e presentato come parte di "Fruitnet World of Fresh Ideas" in apertura del programma collaterale di Fruit Logistica 2018 offre un'indagine ad ampio raggio sul commercio globale dell'ortofrutta con intuizioni che permetteranno ai produttori ortofrutticoli di soddisfare anche in futuro i desideri dei propri clienti.

Il rapporto descrive come i mercati, i consumatori, le imprese e le tecnologie stanno modificando l'approvvigionamento, il trasporto e la distribuzione dei prodotti freschi. Ciò è di particolare importanza in un mercato sempre più globalizzato ed interconnesso, in cui la domanda e la spesa alimentare sono in aumento a causa della crescita della popolazione in alcune parti del mondo.

Il rapporto pronostica, inoltre, una serie di nuove opportunità e sfide per il commercio ortofrutticolo come ad esempio:

L'emergere di reti di distribuzione più

veloci e flessibili, che saranno caratterizzate da una maggiore trasparenza, sistemi di previsione più sofisticati e, in molti casi, una più stretta cooperazione tra i partner della catena di approvvigionamento, dove le negoziazioni sono state in passato spesso difficili.

Crescita continua delle vendite online in tutto il mondo di frutta e verdura fresca, spronata anche da costi di consegna inferiori, migliori tecnologie di distribuzione e naturalmente crescente interesse dei clienti.

Maggiore complessità e aspettative dei clienti nel settore del consumo fuori casa: i consumatori richiedono sempre più qualità, praticità e varietà di punti vendita. "Il mercato della frutta e verdura fresca sta diventando sempre più globale ed interconnesso", spiega Rainer Münch autore principale del rapporto della Oliver Wyman. "E questo, a sua volta, cambia il modo in cui i prodotti freschi arrivano dalla fonte alla loro destinazione".

Prosegue commentando come "la catena di fornitura di frutta e verdura è sempre in cambiamento in quanto viene costantemente ridisegnata sia dall'emergere di nuovi segmenti di mercato sia dall'evoluzione della domanda dei consumatori. Le aziende lungo l'intera catena di fornitura – dai coltivatori ai rivenditori – si stanno espandendo e fondendo. Il loro sviluppo va di pari passo con una note-

vole spinta verso una maggiore efficienza e trasparenza, supportata da progressi tecnologici apparentemente inarrestabili".

Will Wollbold, Global Brand Manager di Fruit Logistica, aggiunge: "Ovunque voi siate posizionati lungo la filiera del settore ortofrutticolo, "Disruption in Distribution" vi aiuterà a identificare in anticipo le importanti questioni della commercializzazione che più vi sono d'interesse ed a renderle note agli attori coinvolti ed ai responsabili delle specifiche decisioni. Vi consentirà inoltre di rispondere in modo proattivo alle domande che riguardano direttamente la vostra attività".



ACQUISTARE LA MIGLIORE FRUTTA E VERDURA IN MANIERA CONSAPEVOLE

## LA BORSA DELLA SPESA

di Rino PAVONE

Una guida per acquistare in maniera più consapevole frutta e ortaggi. È il messaggio che vuole veicolare il progetto "Borsa della spesa", il nuovo strumento offerto al mercato per monitorare le dinamiche dei prezzi, presentato a Fruit Logistica di Berlino, e frutto della collaborazione tra Unioncamere e Italmercati, la Rete che riunisce i dieci più grandi e significativi Mercati all'ingrosso d'Italia, in collaborazione BMTI, Borsa Merci Telematica Italiana. La Borsa della Spesa punta a favorire un acquisto consapevole: ogni settimana i consumatori potranno sapere quali sono i migliori prodotti ortofrutticoli in termini di rapporto qualità-prezzo.

La Borsa della Spesa è il risultato delle attente osservazioni giornaliere effettuate nei centri agroalimentari all'ingrosso ortofrutticoli, che costituiscono un punto di osservazione privilegiato per comprendere le dinamiche in atto nei mercati e anticiparne la tendenza. Dai dieci mercati agroalimentari all'ingrosso della Rete Italmercati transitano, infatti, circa i due terzi dei quantitativi totali e questo permette di monitorare i prezzi e la qualità dei prodotti ortofrutticoli che arrivano poi nella Borsa della Spesa dei consumatori.

Strumento particolarmente importante



anche per la media e grande distribuzione commerciale, che potrà meglio orientare i propri acquisti ed assicurare al cliente un prodotto sano, di qualità e al giusto prezzo. Alla presentazione, moderata dal giornalista Mirko Aldinucci, erano presenti il presidente di Italmercati Fabio Massimo Pallottini, il direttore di BMTI Riccardo Cuomo e Walter Gianmaria, rappresentante di Unioncamere e vicepresidente della Camera di Commercio di Roma. L'intesa vuole inoltre a fornire maggiore trasparenza e monitoraggio ai prezzi agroalimentari all'ingrosso. L'obiettivo del protocollo è appunto fornire un controllo mirato e costante alle dinamiche delle quotazioni dell'ortofrutta da cui trarre report ed analisi statistiche, anche tenendo conto di argomenti quali la legalità e la qualità. I centri agroalimentari all'ingrosso costituiscono un punto di osservazione privilegiato per comprendere le dinamiche in atto nei mercati

e anticiparne la tendenza. Una delle finalità dell'iniziativa, inoltre, è costituire Commissioni Uniche Nazionali per la formulazione delle tendenze di mercato e dei prezzi in specie del settore ortofrutticolo ed ittico. "L'attenzione verso i nostri operatori ed i loro clienti passa anche per l'impegno di dare corso ad iniziative importanti che valgano l'attenzione degli enti istituzionali, italiani ed europei", ha dichiarato Fabio Massimo Pallottini. "La realizzazione di un processo informatizzato per la rilevazione dei prezzi e la redazione di listini nei singoli settori di competenza dei Mercati è una grande conquista che mira a costruire percorsi comuni sul tema della legalità, rintracciabilità e qualità dei prodotti". "Questo progetto - conclude - viaggia congiuntamente a quello "Qualità e sicurezza - Le città del fresco" appena sottoscritto ed a cui le strutture di Milano, Roma, Bologna e Verona hanno aderito per sostenere il "Sistema di qualificazione nazionale dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso", promosso dal Mipaaf, da Unioncamere e Italmercati in collaborazione con Fedagromercati in rappresentanza dei grossisti. Due livelli di attestazione di cui il primo viene acquisito dalla struttura agroalimentare ed il secondo dai singoli operatori".



## BOCCATA OSSIGENO PER 14.069 IMPRESE AGRICOLE

# AIUTI UE: 11,9 MLN EURO PAC SBLOCCATI



**B**occata di ossigeno per il settore agricolo pugliese, a cui AGEA sta in queste ore liquidando 11.925.303 euro a beneficio di 14.069 aziende agricole di Coldiretti, relativi alle domande PAC 2017. “Gli aiuti PAC raggiungono le imprese agricole - spiega il Presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantele - in un anno particolarmente difficile, in cui le aree rurali sono state dilaniate da eccezionali ed improvvise ondate di maltempo e da periodi di pesante siccità. L'azione di Coldiretti continuerà perché sia raggiunto l'obiettivo dei pagamenti nella misura del 100% e perché la nuova PAC dia altrettante garanzie agli imprenditori agricoli attivi, ossia a coloro i quali vivono di agricoltura e non animano le campagne esclusivamente a fini hobbistici”. Intanto, sta risultando molto apprezzata la app TerraInnova, applicazione di Coldiretti scaricabile su dispositivi mobili Android (Google Play) e IOS (App Store), rivolta alle aziende agricole che già operano, ai giovani che intendono avvicinarsi al settore agricolo e a tutti gli altri operatori del mondo agricolo a vario titolo interessati. “L'App intende informare le imprese sulle opportu-

nità generate dalla Politica agricola comune - spiega Angelo Corsetti, Direttore di Coldiretti Puglia - con particolare riferimento allo Sviluppo rurale. Gli agricoltori sono avvisati in tempo reale, attraverso specifiche notifiche push, della pubblicazione di nuovi Bandi della propria regione, con una breve sintesi sulle opportunità di finanziamento offerte. Un meccanismo a “semaforo” consente, inoltre, di monitorare le scadenze dei bandi. Tramite l'App TerraInnova, inoltre, gli utenti possono visualiz-

zare e monitorare l'andamento dei prezzi dei prodotti agricoli di proprio interesse, rilevati sui mercati all'origine dalla rete di rilevazioni Ismea e le quotazioni sono riferite al prezzo medio del prodotto declinato per varietà, caratteristiche e condizioni di vendita”. Con la APP TerraInnova - conclude Coldiretti Puglia - le imprese agricole sono state messe in condizione di essere costantemente aggiornate anche sui bandi del PSR Puglia 2014 - 2020 in uscita e sulle reali possibilità di finanziamento.



Svelate in anteprima alcune proposte a cui si è lavorato in questi mesi

## NUOVA PROGETTAZIONE PER IL GAL TERRE DEL PRIMITIVO

**D**al laboratorio permanente sull'identità territoriale alla creazione di una rete di operatori legata al vino Primitivo di Manduria, passando per un'attenzione alle peculiarità agricole del territorio: il GAL Terre del Primitivo svela, in anteprima, alcuni dei progetti a cui ha lavorato in questi ultimi mesi. Tutti in attesa di valutazione da parte della Regione Puglia, ma che potrebbero rappresentare una grande opportunità per il territorio.

“A causa di ritardi non imputabili ai GAL, si è registrato un periodo di transizione più lungo del previsto e noi - commenta il Presidente del GAL Terre del Primitivo Dario Daggiano - l'abbiamo utilizzato per dedicarci alla progettazione, candidandoci a tre avvisi pubblici indetti dalla Regione. L'idea di base è mettere a sistema quelle caratteristiche che rendono il nostro territorio

così speciale. Penso al patrimonio naturalistico, storico ed enogastronomico. Siamo in attesa delle indicazioni da parte della Regione per poter procedere e, nel mese di marzo, puntiamo ad incontrare la stampa e gli operatori per raccontare, nel dettaglio, tutto il Piano di Azione Locale”.

Intanto, arriva un'anticipazione delle nuove proposte avanzate: un laboratorio permanente sull'identità territoriale Terre del Primitivo e la possibile reintroduzione di una coltura tradizionale come il fico, intesa anche come vantaggio economico per gli agricoltori.

Infine, si è puntato al “Primitivo Wine Network Experience”, con una nuova forma di cooperazione per lo sviluppo e la commercializzazione dei servizi turistici. Se approvata, prevederà la costituzione di una rete di operatori, con capofila il Consorzio di Tutela del Primitivo di

Manduria DOP e DOCG, a cui hanno già aderito 17 tra imprese agricole e agrituristiche e operatori turistici.

“Queste proposte progettuali - spiega il Direttore del GAL Terre del Primitivo Rita Mazzolani - sono state presentate nell'ambito di misure diverse da quelle del Piano di Azione Locale che ci ha già visti tra i GAL che hanno ottenuto il punteggio più alto da parte della Regione con una dotazione di oltre 6 milioni di euro. Nonostante quella graduatoria ci abbia premiati, abbiamo scelto di proseguire nel lungo lavoro di progettazione per provare ad intercettare risorse aggiuntive rispetto al PAL, convinti che il territorio abbia bisogno di nuovi strumenti e occasioni di crescita. Al momento, le nostre proposte sono in corso di valutazione da parte dei vari uffici regionali”.



## PUGLIA, AUMENTA LONGEVITÀ GRAZIE A DIETA MEDITERRANEA

# BILANCIO DEMOGRAFICO: CALO DEL 9,7% NEL 2017

**C**alo demografico naturale in Puglia del 9,7% nel 2017, secondo l'indagine ISTAT, per il calo delle nascite e il saldo migratorio interno negativo (-8,7%). La Puglia è sempre più vecchia, rileva Coldiretti Puglia, anche perché al Sud che la longevità aumenta anche grazie alla dieta mediterranea, ma al contempo si registrano più malattie croniche degli anziani e si acuisce, secondo Coldiretti Puglia, la cronica carenza dei servizi alla persona, soprattutto nelle aree rurali. "In considerazione delle patologie che affliggono gli anziani in Puglia – commenta il Presidente di Coldiretti Puglia, Gianni Cantele – va riconosciuto un sostegno alle famiglie che si fanno carico di accudire in casa gli anziani con disabilità e/o non autosufficienza. E' evidente l'insostenibilità sociale della situazione a carico dei coltivatori pensionati e delle loro famiglie, sui quali si vanno sempre più scaricando i disservizi e le insufficienze dell'intervento pub-

blico. Esiste una disparità di trattamenti nelle aree rurali, alla quale si aggiunge la carenza di servizi sociali che rende più complessa la vita degli anziani. In Puglia sono circa 210 mila pensionati dei lavoro autonomo – 63 mila coltivatori diretti, 73 mila artigiani ed altrettanti commercianti – con un'altissima percentuale di pensioni integrate al minimo che stanno vivendo un momento di grande difficoltà, ma che, nonostante tutto, sono impegnati nel presidio territoriale nelle aree rurali dove sono spesso il motore di iniziative ed esperienze culturali e di solidarietà". Tra gli anziani del Mezzogiorno sono molto più diffuse anche le limitazioni gravi sia motorie (27,7%) che sensoriali (16,5%). Le donne anziane riportano più difficoltà degli uomini, secondo l'Istat, sia nelle attività di cura della persona (14,1% donne contro 7,3% uomini) sia nelle attività domestiche (37,9% donne contro 20,4% uomini). I continui tagli apportati alla spesa sociale, la notevole riduzione

del Fondo per la non autosufficienza e le addizionali IRPEF stanno scaricando sulle famiglie l'inadeguatezza dei servizi pubblici per gli anziani e per i non autosufficienti e stanno minando la stessa qualità della vita dei nostri pensionati, una risorsa e un patrimonio da salvaguardare. Da qui la necessità di intervenire – secondo Coldiretti Puglia – per recuperare il potere di acquisto delle pensioni più basse, eliminare ogni forma di discriminazione fra lavoratori dipendenti ed autonomi anche per quanto attiene gli assegni familiari, riconoscere un sostegno per le famiglie che si fanno carico di accudire in casa gli anziani con disabilità e/o non autosufficienza; definire i livelli essenziali di assistenza, potenziare i servizi di prevenzione presso gli ambulatori di medicina generale allo scopo di assicurare, agli anziani a basso reddito, gli accertamenti diagnostici in forma ambulatoriale, con riduzione delle liste di attesa, dei ricoveri in ospedale e della spesa sanitaria.



## Xylella Fastidiosa pagamento indennizzi COPAGRI PUGLIA AI SINDACI SALENTO PER COLLABORAZIONE



**O**ggetto: *Xylella Fastidiosa pagamento indennizzi Dlgs 102/2004, problematiche istruttorie.*  
**Proposta di collaborazione.**

Il.mo Sig. Sindaco,  
Questa Organizzazione ritiene, che imputare ai Comuni la responsabilità del mancato pagamento degli indennizzi causato dalle difficoltà di completamento delle istruttorie, delle domande relative ai danni per Xylella fastidiosa, sia un modo per scaricare responsabilità e non affrontare i problemi reali, ovvero l'inadeguatezza dello strumento. La difficoltà di gestione delle istanze è emersa da oltre un anno e nonostante il ruolo assegnato ai Comuni, questi non sono mai stati coinvolti ai tavoli regionali. I ritardi accumulati per l'espletamento delle istanze di indennizzo sono dovute principalmente all'inadeguatezza dell'iter procedurale previsto dalla LR 24/90 e dall'inefficienza dello strumento informatico adottato. Il rischio di decadimento degli aiuti è una problematica reale, che questa organizzazione a già denun-

ciato formalmente da mesi.

Il 5 luglio abbiamo presentato al Presidente Emiliano un documento che segnalava i gravi ritardi sulla procedura relativa alla liquidazione degli indennizzi. Già in precedenza avevamo evidenziato il rischio di non concludere le istruttorie perché molti sarebbero risultati inammissibili. Riteniamo un'impropria semplificazione individuare i comuni quali unici responsabili dei mancati pagamenti anche perché è da oltre un anno che si conosce la problematica.

Se l'obiettivo è procedere celermente alla liquidazione dei danni alle imprese, non si può accettare il gioco del rimpallo delle responsabilità tra ma è necessario sedersi a un tavolo e proporre soluzioni. Non crediamo che possono essere i comunicati stampa a risolvere il problema.

Vogliamo evidenziare che questa Organizzazione già nel marzo scorso ha sollevato la necessità di modificare le modalità di accesso agli indennizzi previsti dal Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali del 1 luglio 2015. Il risarcimento solo per le imprese che hanno danni verifica-

ti con una perdita superiore al 30% della Produzione Lorda Vendibile si è rivelato inadeguato, anche questo è stato motivo di ritardo. Infatti nei casi di fitopatie/batteriosi non è la PLV (produzione lorda vendibile) il parametro più corretto per misurare il danno. Abbiamo chiesto di introdurre modifiche, che consentono di valutare il danno anche sommando alle mancate produzioni i maggiori costi sostenuti per la lotta al batterio, le restrizioni dovute ai vincoli imposti e il danno patrimoniale.

Oggi possiamo misurare il primo fallimento, di questa procedura, i nuovi stanziamenti per gli indennizzi alle imprese, previsti dalla Legge di Bilancio, ammontano a 3 milioni di euro per il 2018, 2019, 2020.

Questa Organizzazione da la propria disponibilità ai Comuni in indirizzo per verificare come procedere al completamento delle istruttorie e ad avviare un tavolo di concertazione con la Regione.

Cordialmente

**Il Presidente Tommaso Battista  
Copagri Puglia**

# ELEZIONI POLITICHE E AMMINISTRATIVE 2018 - 4 MARZO 2018



Ai sensi e per gli effetti della L. 22/2/2000 n. 28 così come modificata dalla L.6/11/2003 n. 313, del D.M. 8/4/04 e delle successive delibere dell'Autorità per le Garanzie nelle Comunicazioni, G.EDA SOC. COOP. Editrice di "Foglie" e "FoglieTV" (iscrizione al Tribunale di Bari n. 61/06 del 15.11.2006) sede legale Via De Gasperi 11-13 - 70015 Noci (Ba), p. Iva 06494530725 nonchè concessionaria pubblicitaria per entrambi i media

## Dichiara

**La propria disponibilità a pubblicare, sul periodico quindicinale "Foglie" e sulla webTv "Foglie.Tv", ai sensi dell'art. 7 (Messaggi politici elettorali su quotidiani e periodici) della Legge 22 febbraio 2000, n. 28 (c.d. "par condicio"), messaggi politici alle condizioni di cui al presente documento analitico, e precisa quanto segue:**

La prenotazione degli spazi da parte dei soggetti interessati dovrà pervenire almeno 72 ore prima della data di pubblicazione e dovrà pervenire via e-mail all'indirizzo redazione@foglie.tv. G.EDA terrà conto delle prenotazioni in base alla loro progressione temporale. La prenotazione si baserà esclusivamente sulla data e ora della ricevuta di pagamento avvenuto. Quindi il pagamento si intende anticipato all'atto della prenotazione. Il materiale grafico dovrà arrivare in redazione 72 ore prima della data di pubblicazione cartacea e-o online concordata. **L'accesso agli spazi su "Foglie" e "FoglieTV" è consentito a tutti i soggetti politici che ne facciano richiesta, nel pieno rispetto del principio della parità di trattamento. Per informazioni sul listino e spazi disponibili: redazione@foglie.tv - cell. 3479040264. Tutti i soggetti politici aventi diritto, avranno garantita la parità di accesso agli spazi per messaggi politici;**

## CONDIZIONI GENERALI

Sono ammesse soltanto le forme di messaggio politico elettorale previste al comma 2 dell'art. 7 Legge 22.02.2000, n.28.

Tipologia: ADV, promoredazionale, banner, video

Contenuto: testi, immagini e video sono gestiti dal committente dello spazio pubblicitario elettorale; la prenotazione degli spazi deve essere fatta dagli aventi diritto, indicando le generalità del soggetto politico committente, codice fiscale o partita Iva, spazi prescelti (Adv, promoredazionale, banner, video) e durata del servizio;

Il criterio di accettazione delle prenotazioni si basa sul principio della progressione temporale. Saranno pubblicati tutti gli annunci pervenuti nei termini indicati e nel rispetto delle condizioni stabilite nel documento analitico; I messaggi politici devono recare l'indicazione del committente e la dicitura "messaggio politico elettorale".

Il costo della propaganda elettorale è indicato nel listino pubblicitario che candidati e mandatarî possono liberamente richiedere inviando una email a redazione@foglie.tv o telefonando al n. 3479040264 ;

Il pagamento dovrà essere effettuato in unica soluzione, tramite bonifico, contestualmente all'accettazione dell'ordine di pubblicazione. Il mancato adempimento del pagamento comporterà automaticamente la mancata accettazione della pubblicazione;

Tutti i prezzi si intendono con esclusione dell'Iva. Ai sensi dell'art.18 comma 1 della Legge n.515 del 10/12/1993 per l'acquisto di messaggi politici elettorali l'aliquota Iva è del 4%;

**Il committente si assume la responsabilità esclusiva (civile e penale) di quanto affermato e dichiarato nello spazio pubblicitario sollevando "Foglie" e "FoglieTV" da ogni responsabilità. Resta comunque la facoltà discrezionale della direzione editoriale di non pubblicare un messaggio propagandistico chiaramente e palesemente ritenuto diffamatorio e, quindi, contro legge.**



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**<sup>®</sup>

 **Pessi**  
INSTRUMENTS

 Metos by  
Pessi Instruments

In Puglia il primo festival della formazione enogastronomica

## EGO, ENO GASTRO ORBITE

In Puglia il primo festival formativo sui temi della cucina e della sala il prossimo 20 febbraio a Lecce all'Hotel Leone di Messapia. Si chiama EGO, eno gastro orbite, e nasce per celebrare la centralità del sistema enogastronomico con un focus sulla formazione professionale di figure strategiche per il successo dell'industria della ristorazione. Quattro chef stellati, tre uomini di sala provenienti dalla ristorazione baciata dalla guida Michelin, esperti in comunicazione e marketing applicati al mondo della ristorazione, giornalisti e degustatori, tutti insieme in una piattaforma formativa che, nella Regione che segna un trend sempre crescente e dal forte appeal turistico sul piano nazionale, per la prima volta si vuole puntare su una professionalizzazione dell'offerta ristorativa. Silvio Busico, direttore generale di Programma Sviluppo, ente formativo che ha promosso questa iniziativa, spiega il punto di partenza da cui EGO ha mosso i suoi passi. «Professionalità di indiscussa eccellenza, opportunità di crescita ed approfondimento, stimolo per i più giovani. Colori, profumi e sapori di Puglia, promozione del territorio e delle sue materie prime. I nostri studenti fianco a fianco, sul campo, con gli operatori e i professionisti del settore. EGO concentra in un unico momento formativo quegli elementi che consideriamo indispensabili per il progresso del territorio. E lo fa riportando a casa chi oggi si appresta a rappresentare l'Italia in quelle che sono considerate le olimpiadi della cucina, Martino Ruggieri, pugliese d'origine ma ormai parigino d'adozione, vincitore dell'edizione italiana del Bocuse d'Or, e candidato a rappresentare il Bel Paese alla finale europea dell'11 e 12 giugno prossimi a Torino». IL PROGRAMMA- Si parlerà anche di Bocuse d'Or a Lecce, e si attiveranno soprattutto classi di formazione in cui i docenti saranno direttamente i protagonisti del successo della cucina e della sala italiana. Un programma arti-



colato, che in una giornata prevede quattro appuntamenti con la cucina targata Michelin, grazie alla mano di cuochi che porteranno a Lecce un contributo formativo associato alla loro storia, alle loro radici, declinati attraverso tecniche di cucina che diventano piatti emblema di una identità. Cosa è la cucina se non il racconto di una storia? Ecco, allora, che la giornata inizierà con i cooking show organizzati grazie alla partnership tecnica con Chic, Charming Italian Chef, con Paolo Barrale, stella Michelin del ristorante Marennà, e Cristian Torsiello, stella Michelin di Osteria Arbustico; si farà poi un salto fino a Le Colline Ciociare da dove arriva lo chef Salvatore Tassa, il cuociniere che lavora per proteggere e recuperare la grande cucina della scarpetta, l'appuntamento clou con Martino Ruggieri, vincitore della finale italiana di Bocuse d'Or e attualmente head chef del 3 stelle Michelin Ledoyen Pavillon. Con la guida di Antonio Scuteri, responsabile di Repubblica Saporì, Martino

ricostruirà il percorso che da studente dell'istituto alberghiero lo ha portato ad entrare in una delle indiscusse cattedrali della cucina internazionale per poi sporcarsi le mani con un racconto tra pentole e fuochi. Nel corso della sua lezione Martino Ruggieri riproporrà uno dei due piatti con cui ha vinto la finale italiana del Bocuse d'Or, ripercorrendo anche l'emozione vissuta ad Alba. Un grande ristorante non è solo il frutto del lavoro di grandi cuochi. Un ruolo rilevante è assolto da chi si occupa della sala, che diventa essenza intermedia tra il lavoro della cucina e l'impronta emotiva che scaturisce in chi si siede a tavola. Lezioni tecniche e teoriche. Saranno Giovanni Sinesi sommelier del ristorante Reale e miglior sommelier d'Italia secondo la guida dell'Espresso 2016, Ramona Raganini, di Andreina a Loreto, e Antonello Magistà, del Pashà di Conversano, con l'impronta segnata da Noi di Sala, porteranno in una classe allargata la loro esperienza decennale.



## Tra gli stand dei coltivatori diretti CHIACCHIERE A KM ZERO PER CARNEVALE

**L**e chiacchiere con olio d'oliva extravergine "made in Salento", le patate dolci di Frigole fritte e condite con il miele, le frittelle dolci a base di patate Sieglinde di Galatina. Sono alcune delle gustose specialità che si sono potute gustare nei mercati di Campagna Amica Lecce, nel capoluogo, nelle piazze Bottazzi e Ariosto e a Maglie in occasione dei giorni clou del Carnevale 2018. Tra gli stand gialli dei coltivatori diretti sono stati i benvenuti i bimbi in maschera e gli stessi coltivatori si sono abbigliati con allegre mise carnevalesche. Brindisi in allegria per chi ha scelto di fare la spesa nei farmer's market con il buon vino dei produttori locali, di

vitigni Negroamaro e Primitivo. E' stata un'occasione per fare festa, dunque, ma anche per fare il pieno di cibo sano e genuino. E proprio l'attenzione alla spesa sana e fatta in modo oculato ha portato il 63% degli italiani a ridurre lo spreco alimentare utilizzando quello che avanza nel pasto successivo. Sulle tavole, osserva Coldiretti, sono tornati i piatti del giorno dopo come polpette, frittate, pizze farcite, ratatouille e macedonia. Ricette che non sono solo una ottima soluzione per non gettare nella spazzatura gli avanzi, ma aiutano anche a non far sparire tradizioni culinarie del passato secondo una usanza molto diffusa che ha dato origine a piatti diventati simbo-

lo della cultura enogastronomica del territorio. I piatti antispreco sono tanti, basta solo un po' di estro e si possono preparare delle ottime polpette recuperando della carne macinata avanzata semplicemente aggiungendo uova, pane duro e formaggio oppure la frittata di pasta per riutilizzare gli spaghetti del giorno prima e ancora la pizza rustica per consumare le verdure avanzate avvolgendole in una croccante sfoglia. Ma anche la frutta può essere facilmente recuperata se caramellata, cotta per diventare marmellata o più semplicemente macedonia.

### DECALOGO ANTISPRECO DI "CAMPAGNA AMICA"

- 1) Fai la lista della spesa
- 2) Procedi con acquisti ridotti e ripetuti nel tempo
- 3) Preferisci le produzioni locali e compra nei mercati a km 0
- 4) Controlla sempre l'etichetta
- 5) Prendi la frutta con il giusto grado di maturazione
- 6) Chiedi la family bag al ristorante per consumare a casa gli avanzi
- 7) Acquista seguendo la stagionalità dei prodotti
- 8) Non tenere insieme i cibi che consumi in tempi diversi
- 9) Separa le diverse varietà di frutta e verdura
- 10) Cucina con gli avanzi ricette antispreco





**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](http://www.cassandro.it)

Da parte di Liberi e Uguali, presente D'Alema

# PROPOSTE PER IL RILANCIO DEL COMPARTO AGRICOLO SALENTINO



**L**a crisi del comparto agricolo salentino colpito dal flagello della Xylella al centro di una conferenza stampa tenutasi a Lecce alla presenza di Massimo D'Alema, leader di Leu e candidato al Senato della Repubblica, Massimo Paolucci, europarlamentare ed esponente di Liberi e Uguali ed Ernesto Abaterusso, Presidente del Gruppo consiliare Art.1-Mdp in Regione Puglia. Nel corso dell'incontro sono state esposte da Paolucci le iniziative assunte a livello europeo e le importanti novità sul fronte della Xylella. Nel suo intervento Ernesto Abaterusso ha ripercorso le iniziative promesse in Regione Puglia e le urgenze del comparto agricolo salentino. D'Alema ha infine presentato la proposta di Liberi e Uguali per fronteggiare il flagello della Xylella che tanto danno sta arrecando all'economia del territorio salentino.

### **Dichiarazione Massimo Paolucci:**

“Da tempo affrontiamo in Europa la questione di decine di aziende del Salento che vivono il dramma della Xylella e il paradosso di chi, dopo aver investito in buone pratiche e non essere state nelle

condizioni di portare a compimento il loro progetto, corrono il rischio di dover restituire i soldi che hanno avuto e aver fatto un investimento inutile. Grazie alla risposta del Commissario europeo all'agricoltura e allo sviluppo rurale Phil Hogan alla mia interrogazione, riusciamo finalmente a dare delle risposte positive al comparto: il via libera dall'Europa alla Regione Puglia, in deroga a quanto previsto dalla normativa comunitaria, di non chiedere la restituzione dei finanziamenti erogati per gli investimenti. A questo si aggiunge l'aumento dei fondi messi a disposizione per la ricerca che salgono da 15 a 20 milioni di euro. Infine, altro elemento di rilevante importanza, è la rimodulazione del Psr al fine di sostenere un comparto in crisi e dare una boccata di ossigeno alle aziende in difficoltà”.

### **Dichiarazione Ernesto Abaterusso:**

“Di fronte all'immane tragedia della Xylella abbiamo premuto in Consiglio regionale affinché, in sede di bilancio, venisse approvato un nostro emendamento che proponeva di stanziare 300 milioni, pari al 20%, del PSR da impiegare per il rilancio

dell'agricoltura salentina al fine di favorire il reimpianto e si sostenere chi, colpito dalla calamità Xylella, volessero modificare il modo di fare agricoltura. Un emendamento che il governo regionale ha chiesto di ritirare con l'impegno di affrontare l'argomento in sede di rimodulazione del Psr. Le novità provenienti dall'Europa che stiamo presentando oggi impegna senza ombra di dubbio la Regione a operare nel senso del sostegno agli agricoltori. Vigileremo affinché si segua questa strada”.

### **Dichiarazione D'Alema:**

“Una nuova esperienza del patto territoriale per l'agricoltura salentina. Sarà questo uno dei primi impegni che il Parlamento che si costituirà dovrà assumere per rilanciare il comparto agricolo salentino colpito duramente dal flagello della Xylella. Considero l'agricoltura di questa terra una delle risorse più importanti per la politica dello sviluppo e dell'occupazione. Per questo è necessario dotarsi di uno strumento di coordinamento tra le iniziative nazionali e quelle regionali per sviluppare un vero e proprio progetto di rinascita dell'agricoltura salentina”

Confermati lo chef Domenico Maggi e l'Azienda Phain Promoter

## GOVERNING COUNCIL IFAD- ONU 2018: ONORE ALLE STAFFETTE PUGLIESI

di Paola DILEO

Il 41° Consiglio Direttivo dell'IFAD - ONU (Fondo Internazionale per lo Sviluppo Agricolo) tenutosi gli scorsi 13-14 febbraio a Roma, conferma la regia dei break culinari, allo chef pugliese **Domenico Maggi**. Una vetrina d'élite per il cuoco locorotondese, anche direttore **Area Sud Europa della WACS (World Association of Chefs' Societies)** e ambasciatore della cucina mediterranea, in primis pugliese, nel mondo. Spazio quindi ai prodotti locali tipici e a menù sostenibili. Ad affiancare lo staff di Maggi, per il terzo anno consecutivo, anche la selezione enogastronomica **Phain Promoter** del martinese **Giuseppe Caramia**, che si dice "onorato di rappresentare la Puglia con un paniere di prodotti buoni, puliti e giusti", perfettamente in linea con l'IFAD e i suoi programmi di crescita agricola ecologicamente sostenibile ed integrata con gli ecosistemi. Modelli di sviluppo socio economico che l'agenzia specializzata dell'ONU promuove nei contesti fragili di tutto il mondo, come Africa Centrale, Occidentale, Orientale, Meridionale e Settentrionale; America Latina, Caraibi, Medio Oriente ed Europa. Paesi in



via di sviluppo dove la fame e la povertà sono radicate per motivi diversi (capacità istituzionale relativamente bassa, instabilità sociale e politica, conflitti, shock da calamità, condizioni economiche o ambientali

avverse, carenze infrastrutturali, scarso accesso al credito). Condizioni che minacciano uno sviluppo sostenibile e i mezzi di sostentamento delle comunità indigene. All'ordine del giorno per i delegati IFAD nel 41° Consiglio





Direttivo, ci sono stati temi di attualità come: individuare nuovi approcci per adottare gli investimenti alle esigenze dei giovani agricoltori in situazioni di vulnerabilità; **individuare nuovi strumenti di finanziamento che consentirebbero all'IFAD di rispondere in modo più efficace nella costruzione di resilienza a lungo termine; definire le prospettive per un partenariato funzionale alla crescita economica delle comunità locali in stato di vulnerabilità.** Argomenti di evidente complessità al centro del dibattito fra i vari capi di stato e di governo (dei 176 stati membri). Un parterre di ospiti provenienti da tutto il mondo, degno di momenti speciali di ristoro, non a caso affidati a uno chef di respiro internazionale. Ai banchetti dell'IFAD 2018 un posto

d'ordine è riservato alle eccellenze alimentari presidio slow food , IGP e DOP della selezione enogastronomica **Phain Promoter**, tra cui molte pugliesi, espressione di biodiversità e identità territoriale. Della sontuosa collezione fanno parte : **Riso Goio DOP; Pasta fresca ripiena De Nicolo(Molfetta); Pallone di Gravina - Slow Food - Az. dei F.lli Tarantino; Pomodoro Regina (Torre Canne) Slow Food Az. Zaccaria; Pomodoro fiaschetto (Torre Guaceto) Slow Food ; Peperone Crusco IGP di Agripeppers; Sott'oli Fattoria Sila; Marzapane Monastero S. Chiara (Altamura); Olio**

**DOP Collina di Brindisi Az. Valentini; Carota Polignano a Mare Slow Food; Cipolla Acquaviva Vasetti e Cece nero Murgia Carsica di Az. Iannone; Friscous è la Frisa Salentina che incontra la curcuma longa di Az. Petramaré; Pane, taralli e sfoglie di Az. Il Panettiere d'Altamura D'ambrosio; il Biscotto di Ceglie Slow Food Az. Allegrini; Caseificio Az. Querceta Bio (Putignano); Spumante Brut e Aglianico Vitis in Vulture; Rosé Primitivo di Manduria DOP- Cantine Miali; Verdicchio Castelli di Jesi DOP Az. Socci; Passito Malvasia Bianca di Candia Az. Cantine Amastuola.**



## Elezioni politiche: la piattaforma di Confartigianato Puglia

# LE PICCOLE IMPRESE PRESENTANO LE PRIORITÀ PER LA NUOVA LEGISLATURA

Qualunque sia la composizione del prossimo Parlamento, dovranno essere tenute in debita considerazione le necessità espresse dalle imprese artigiane e dalle piccole e medie imprese». È quanto chiede Francesco Sgherza, presidente di Confartigianato Imprese Puglia, a proposito delle prossime elezioni politiche del 4 marzo.

«Si sente spesso affermare che le piccole imprese sono la spina dorsale del Paese ed il vero motore della nostra economia: una grande verità di cui purtroppo non sempre si tiene conto nel disegnare politiche e strategie».

Il tessuto produttivo dell'Italia è composto per il 99,4% da Micro e Piccole Imprese (con meno di 50 dipendenti): una percentuale che, secondo i dati elaborati dal Centro Studi Confartigianato, in Puglia sale addirittura al 99,7 per cento, con una quota soverchiante di microimprese fino a 10 addetti. Queste ultime rappresentano addirittura il 96,6 per cento del totale delle attività imprenditoriali nella nostra regione.

Elevatissimi anche i numeri relativi all'occupazione: lavorano nelle microimprese pugliesi il 62,1 per cento dei lavoratori occupati in imprese private. Il numero diventa impressionante se si fa riferimento invece ai lavoratori impiegati in piccole imprese fino a 50 addetti: ben l'81,2 per cento.

«I numeri parlano chiaro: non c'è economia in Italia senza piccola impresa ed artigianato. In Puglia, poi, questo è ancor più vero. Si tratta di un modo di fare impresa che non solo produce valore aggiunto esaltando quanto di meglio gli italiani sanno fare, ma è in grado di rafforzare la tenuta sociale del territorio. Gli imprenditori che orgogliosamente rappresentiamo sono stati un baluardo durante il periodo più cupo della crisi: con sforzi immani sono riusciti a svolgere un ruolo anticiclico, facendosi carico, anche senza il supporto di cui spesso godono le

I NUMERI CHIAVE DELLE PICCOLE IMPRESE ITALIANE E PUGLIESI

	ITALIA	PUGLIA
Microimprese (fino a 10 addetti)	4.136.831, il 95,4% delle imprese	240.751 (96,6%)
Occupati nelle imprese con meno di 10 addetti	7.493.481, il 46,0% degli occupati in imprese	434.738 (62,1%)
Piccole imprese (fino a 50 addetti)	4.313.163, il 99,4% delle imprese	248.414 (99,7%)
Occupati nelle imprese con meno di 50 addetti	10.638.511, il 65,3% degli occupati delle imprese	568.216 (81,2%)

Fonte: Elaborazione Centro Studi Confartigianato su dati Istat-Asia

realità più grandi, di riassorbire lavoratori che altrimenti non avrebbero avuto futuro. Come associazione più rappresentativa di questo tessuto imprenditoriale – continua Sgherza – abbiamo elaborato a livello nazionale una road map in cinque punti in vista del prossimo appuntamento elettorale: ridurre la pressione fiscale e semplificare il sistema tributario per rendere più competitivo il Paese; favorire l'accesso al credito delle imprese; sostenere la crescita e la competitività; proseguire e migliorare gli interventi per il lavoro e la formazione; costruire un percorso

di successo per impresa 4.0 e l'utilizzo del digitale. Ci siamo premurati di inviare la nostra piattaforma alle segreterie regionali delle maggiori forze politiche impegnate nella prossima campagna elettorale e di renderla disponibile in internet. Lo facciamo nella totale trasparenza ed animati da una precisa convinzione: a prescindere dall'appartenenza politica, tutti i candidati devono avere le idee chiare su cosa chiede una fetta importante del mondo produttivo. Perché, dati alla mano, quello che va bene per la piccola impresa, va bene per il Paese».



# - IL VERO EROE SEI TU -

CHIMIBERG, L'AGRICOLTURA HA UN VOLTO UMANO. IL TUO.



Il vero eroe sei tu che affronti quotidianamente le difficoltà dell'attività agricola. Nessun superpotere, nessuna maschera ma scelte concrete che rendono sostenibile l'agricoltura e orgoglioso chi la interpreta. Chimiberg è al tuo fianco per la protezione delle colture nella sicurezza alimentare.



[WWW.CHIMIBERG.COM/ILVEROEROESEITU/](http://WWW.CHIMIBERG.COM/ILVEROEROESEITU/)

Chimiberg® - Marchio di Diachem S.p.A.

  
**chimiberg**  
Altro che favole®

Di scena il racconto dei sapori di Puglia tra arte, cultura ed enogastronomia

## “P-ASSAGGI”: LA PUGLIA È SERVITA



**L**In occasione della Bit - Borsa Internazionale del Turismo, i sapori di Puglia sono giunti nel centro di Milano da PRESSO | Sarpi. Il design e l'alta cucina si sono intrecciati per dar vita a piatti moderni dal sapore della tradizione, promuovendo così il patrimonio di cultura e saperi della gastronomia pugliese e il vasto paniere agroalimentare regionale di cui la Puglia è ricca: è questo il viaggio proposto dal consorzio La Puglia è Servita con “P-Assaggi”.

La Puglia è Servita, è un consorzio di professionisti pugliesi dell'agroalimentare rispettosi dei principi di eticità, salvaguardia del territorio e qualità. Ne fanno parte 49 tra ristoratori, imprenditori del turismo, artigiani del gusto, aziende agricole, masserie e operatori dell'ospitalità legati alla terra e alle sue materie prime, che si ispirano ai principi di etica ed etnicità lungo tutta la filiera.

L'iniziativa è stata realizzata con il sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia nell'ottica della strategia di promozione delle eccellenze enogastronomiche pugliesi, anche in occasione di questa importante manifestazione internazionale.

“L'offerta turistica pugliese è stretta-

mente connessa alla varietà e qualità della nostra enogastronomia – commenta l'assessore Leonardo di Gioia -. Gli sforzi e la lungimiranza dei nostri produttori, insieme a politiche di sviluppo e promozione regionali, dedicati alla valorizzazione dei prodotti tipici a marchio Puglia, hanno reso la nostra regione meta privilegiata non solo per i suoi borghi e il suo mare, ma anche per una ricchezza enogastronomica oramai conosciuta e riconosciuta in tutta il mondo. In occasione della manifestazione milanese attenzionata oramai da buyers italiani e stranieri, operatori di settore, stampa specializzata, tour operator, la Puglia si è presentata anche con i suoi 'sapori'. Cibo e vino, quindi, sono pretesti preziosi per offrire ai visitatori la possibilità di gustare e degustare le nostre eccellenze, e intraprendere

un viaggio esperienziale per conoscere in lungo e largo la nostra regione, ricca di storia, paesaggi e tradizioni”.

“Ancora una volta – dichiara il presidente de La Puglia è Servita, Beppe Schino – la Puglia gastronomica è stata raccontata da uno dei migliori rappresentanti dell'ospitalità pugliese, il nostro socio fondatore nonché vice Presidente Domenico Cilenti (chef e patron del ristorante Porta di Basso di Peschici). La Puglia è Servita attraverso il lavoro dei suoi consorziati esalta le eccellenze gastronomiche della nostra regione per soddisfare le curiosità non solo degli operatori del settore, ma offre ai viaggiatori del gusto motivi di interesse verso la nostra regione. Il saper coniugare la grande cucina al territorio rappresenta come sempre il marchio di fabbrica del nostro Consorzio”.



Alla Bit 2018 novanta operatori turistici e tanti Comuni

## IL PATTO TURISTICO PUGLIA – LOMBARDIA A MILANO



Alla Bit 2018 la Puglia si è presentata quest'anno con un folto gruppo di operatori turistici, oltre 90, molti dei quali hanno scelto di mettersi insieme per presentare al meglio i territori. Nello stand organizzato da Pugliapromozione, è stato allestito un angolo cooking show e degustazione, con spazi per gli incontri btob 44 desk per il leisure e 8 per il miche. Un'altra importante novità di quest'anno è stato l'accordo innovativo sul turismo fra Puglia e Lombardia per diventare più

attrattivi. La presentazione del documento con il quale le due regioni stanziavano centomila euro a testa per mettere a segno un piano comune per la promozione, l'allungamento della stagione turistica e qualificazione dell'offerta, è stato fatto proprio alla Bit durante un incontro sul tema "Puglia & Lombardia : Double your journey in Italy", al quale hanno partecipato gli assessori al turismo delle due Regioni.

La Bit di Milano è stata l'occasione per lanciare le prime iniziative congiunte:

l'incontro di formazione Human TTT, Tourism Think Tank, il Fattore umano nel settore del turismo ([www.tttourism.com](http://www.tttourism.com)) presso l'Unicredit Pavilion, organizzato dalla Regione Lombardia, con numerosi panel di formazione dedicati agli operatori turistici lombardi e pugliesi e, sempre all'Unicredit Pavilion, un evento enogastronomico e musicale, organizzato dalla Regione Puglia, dedicato sempre agli operatori turistici delle due regioni, durante il quale sono state presentate le due destinazioni.



Dal 22 al 24 febbraio una full immersion nel mondo del turismo

## BTM 2018 A LECCE

Il 22 febbraio si accenderanno i riflettori su uno dei gioielli storici culturali leccesi d'eccellenza, l'ex convento degli Agostiniani, che ospiterà la quarta edizione dell'evento BTM 2018. Ideato e organizzato dall'agenzia 365 giorni in Puglia, BTM dedicherà tre giorni all'intero mondo del turismo, una full immersion dove si coniugheranno diversi ambiti come quello della comunicazione turistica, del revenue management, del digital marketing, dei social media e della finanza agevolata. Un evento dal respiro internazionale che si è distinto negli anni precedenti, per innovazione delle tematiche trattate nei panel e negli speech da importanti professionisti del settore provenienti da ogni parte del mondo e che anche quest'anno trasferiranno il loro knowhow in incontri, seminari, conferenze e workshop. Nell'ultima edizione BTM ha registrato ben oltre le 8000 presenze in soli tre giorni, 120 espositori, 50 Buyers internazionali provenienti dai maggiori mercati di interesse per il comparto turistico, 30 Tour Operator internazionali, 10 compagnie aeree, blogger e influencer. L'evento è ormai un punto di riferimento per il settore turistico in Puglia non solo per la partecipazione di prestigiose aziende ma anche per le numerose opportunità di incontro tra operatori turistici e buyers internazionali; quest'anno soprattutto dei settori MICE (meeting, Incentive, Convention, Exhibition) LEISURE - LUXURY (Business e Wedding) e SPORT DESTINATION con provenienza da Italia, Inghilterra, Germania, Francia, Olanda, Danimarca, Svizzera, Ungheria, Lettonia, Russia, Ucraina, Canada, Stati Uniti e Australia, ecc., ai quali saranno proposte attività di matching, finalizzato ad ampliare la conoscenza e il business con le varie imprese turistiche territoriali. La quarta edizione ripropone anche quest'anno, il workshop finalizzato all'attività di outgoing. Il Travel Trade, un momento utile e necessario per In-Formare le Agenzie di Viaggio sulle novità della stagione estiva 2018 riguardanti Tour Operator, compagnie aeree e varie agenzie di servizi. Quest'anno è stata anche siglata una partnership con il comune di Taranto, il comune di Grottaglie, di Martina Franca

ed il comune di Otranto. In una visione di destination marketing, BTM ha organizzato incontri B2B, occasioni di networking e business matching che coinvolgeranno circa 55 buyers provenienti da tutto il mondo. Accompagnati dallo staff del BTM e grazie alla collaborazione di strutture ricettive e ristoranti pugliesi di alto livello, gli ospiti internazionali il 19 febbraio visiteranno le bellezze della città di Taranto, in un programma stabilito ad hoc, basato non solo sul vedere e scoprire, bensì sul vivere esperienze ed emozioni legate all'autenticità dei luoghi. La mattina del 20 febbraio arriveranno a Grottaglie e a pomeriggio proseguiranno per Martina Franca. Una giornata dedicata alle bellezze del territorio e a degustazioni enogastronomiche. Si proseguirà il 21 febbraio con la visita delle bellezze del Comune di Otranto ed un tour in barca attraverso Mar Grande e Mar Piccolo. Ritorna come tutti gli anni, uno spazio dedicato al turismo enogastronomico: BTM Gusto che attraverso tour, cooking class, show cooking punterà dritto all'obiettivo: presentare la Puglia d'eccellenza tra tradizione e innovazione. Consapevoli del fatto che il turista enogastronomico è alla ricerca non solo della conoscenza del prodotto ma anche del territorio di produzione, nel quale cerca un'esperien-

za di vita a contatto con identità e risorse. Novità importanti in questa edizione 2018 per BTM Gusto sono i workshop, gli educational dedicati agli espositori e il Challenge, una competizione tra esperti, chef di importanti aziende, operatori turistici e special guest; un'occasione per creare sinergie e vivere una BTM Experience. Una vetrina importante BTM per una delle regioni più attrattive dello Stivale e tra le più note a livello internazionale: i dati confermano mese dopo mese il crescente interesse per la Puglia da parte di turisti provenienti da tutto il mondo. Ed è per questo che BTM, vuole confermarsi come collante d'interazione dinamica, di assistenza e di promozione, capace di mettere in contatto gli attori dell'offerta con i collettori della domanda, avendo lo scopo di essere un efficace strumento di supporto per il sistema turistico nazionale e internazionale. BTM ha attirato a sé in queste tre edizioni passate l'attenzione della Regione Puglia attraverso l'agenzia Puglia Promozione, del Comune di Lecce, Comune di Taranto, Grottaglie, Martina Franca, Comune di Otranto e tanti altri comuni pugliesi, dell'Università del Salento e di tante associazioni di categoria che saranno presenti anche quest'anno in questa quarta edizione.



Nei titoli e nelle scene di alcuni dei più famosi film della commedia all'italiana

## FRUTTA E ORTAGGI CINEMATOGRAFICI

**È** Renato Pozzetto il re dei film di gran successo ad avere recitato in più titoli con presenti frutta ed ortaggi. Due dei suoi film più divertenti e conosciuti "La Patata Bollente" e "Fico d'India" sono infatti dedicati a pregiati cibi delle nostre terre. I due titoli di due film curati dallo stesso regista (Steno, il padre dei Vanzina) ed usciti ad un anno di distanza l'uno dall'altro (1979 - 1980) e, volendo, con lo stesso impianto "di costruzione" (Pozzetto che si ritrova, suo malgrado, coinvolto in equivoci, l'altro protagonista maschile che ne è il "motivo", le due belle donne che sono fidanzata o moglie di Pozzetto) curiosamente ma non troppo furono scelti per lo stesso motivo: per indicare una situazione "strana", in cui è difficile districarsi. Casi spinosi come un "fico d'india" o scottanti come "una patata bollente".

**LA PATATA BOLLENTE** - 1979, regia di Steno - Oltre a Pozzetto gli altri attori principali sono Massimo Ranieri ed Edwige Fenech. Sono passati quasi quarant'anni ma la pellicola non ha perso il suo - coloratissimo - smalto. Merito del trio di attori e di una storia d'amore e d'amicizia molto divertente e tutta "Made in Italy" con il regista romano che affrontò con "leggerezza" il tema dell'omosessualità, con una commedia degli equivoci esilarante. Bernardo Mambelli (Pozzetto) è un operaio milanese di una fabbrica di vernici con



la passione per il pugilato. È soprannominato il Gandhi, e oltre ad essere attivista sindacale, è un convinto militante del PCI. Una notte salva dall'aggressione di alcuni fascisti il giovane Claudio (Ranieri). Poiché il povero Claudio è ferito e dolorante, il Gandhi lo porta a casa propria senza sapere che il ragazzo è omosessuale. Appena si accorge del suo orientamento sessuale, Gandhi cerca goffamente di nascondere la sua amicizia con Claudio alla fidanzata Maria (Fenech) e ai compagni di partito ma si ritrova d'improvviso "una patata bollente" difficile da gestire e che darà il via a tutto un turbillon di circostanze...

**FICO D'INDIA** - 1980, regia di Steno - Con Pozzetto, Gloria Guida ed Aldo Maccione attori principali. Lorenzo (Pozzetto) è il sindaco di un piccolo paese della provincia italiana. Una sera, rientrando a casa sorprende il noto playboy Ghigo Buccilli (Maccione) che cerca di sedurre la sua bella moglie (Guida): infuriato, minaccia i due con una pistola, e Buccilli è vittima di un infarto; l'uomo sopravvive, ma è costretto al totale riposo, e quindi a restare a casa del sindaco. Ne seguono una serie infinita di gag ed equivoci, costituiti dagli stratagemmi usati da Lorenzo per evitare che la cosa sia scoperta e diventi oggetto di pettegolezzo da parte dei concittadini. Il finale è al top con il caso spinoso come un fico d'india che diventa l'inizio di un'amicizia vera e

l'ipocrisia dei paesani che viene a galla....

Dopo una citazione per uno dei film più gettonati del settore commedia erotica italiana "IL SOLCO DI PESCA" 1976 con Gloria Guida, il finale lo dedichiamo alla scena cinematografica più famosa dedicata all'agricoltura: **LA PIGIATURA DEL BISBETICO DOMATO** - film con Adriano Celentano che all'epoca incassò circa 14 miliardi di lire risultando il secondo film più visto dell'annata 1980-81 dietro a "Ricomincio da tre" di Troisi. Inutile quindi soffermarsi troppo nella descrizione di una scena conosciuta, apprezzata e ricordata da quasi tutti gli agricoltori italiani.



Consigliera delegata ai Beni culturali della città metropolitana di Bari

## PIETROFORTE NOMINATA VICE PRESIDENTE DELL'ASS. PROVINCE UNESCO SUD ITALIA



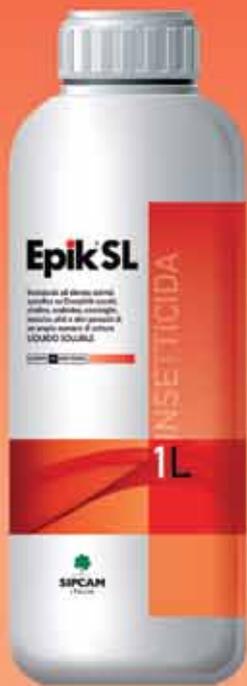
**F**rancesca Pietroforte, consigliera delegata ai Beni culturali della Città Metropolitana di Bari originaria di Acquaviva delle Fonti, è stata nominata vice presidente dell'Associazione Province Unesco Sud Italia nel corso di una riunione a Roma in cui sono state rinnovate anche le altre cariche sociali. L'Assemblea ha deciso, all'unanimità, anche la nomina del nuovo Presidente dell'associazione, nella persona di Giuseppe Canfora, Presidente della

Provincia di Salerno. L'Associazione Province Unesco Sud Italia è nata nel 2009 per iniziativa delle Province del Meridione che hanno un sito Unesco, al fine di promuovere in rete i siti patrimonio mondiale dell'umanità, e ha promosso dal 2011 il progetto "Rete Siti Unesco" che ha vinto un finanziamento del Ministero dei beni culturali di 565.000 euro. Oltre a Francesca Pietroforte è stato nominato come Vice Presidente anche Francesco De Giacomo, Presidente della Provincia di

Matera. "Ringrazio l'assemblea e il nuovo consiglio di amministrazione per la fiducia accordata e per aver riconosciuto il lavoro svolto dalla Città metropolitana di Bari in materia di valorizzazione del proprio patrimonio culturale - afferma Francesca Pietroforte -. Durante l'incontro è stato deciso di dare nuovo slancio al progetto che prevede la realizzazione di un piano di comunicazione integrato fra tutti i siti Unesco del Sud".



# 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”*

<b>Direzione Generale</b>	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
<b>Filiali</b>	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