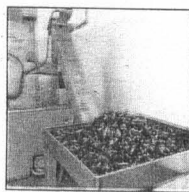


Ecco l'anima (bio) dell'agricoltura «È la sfida del futuro»

Quasi 9mila le aziende, il 10% a produzione biologica

I dati

In testa alla classifica la produzione di olive e di olio



● Secondo i dati della Camera di Commercio, in agricoltura la parte del leone la fanno ancora le aziende classificate come coltivatrici di frutti oleosi, tra cui naturalmente vanno annoverati anche i produttori di olive e di olio, e che sono ben 3.754

di Ilaria MARINACI

Il futuro sarà biologico. Da anni lo chiede l'Europa e ora anche gli agricoltori del Salento sembrano pronti ad allinearsi.

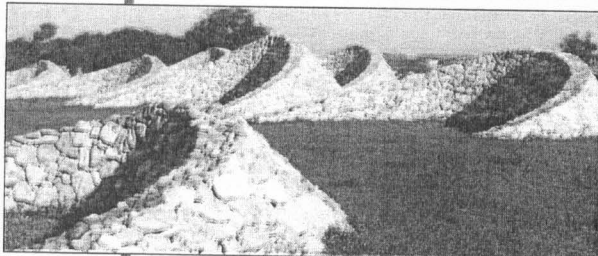
Un quadro, quello delle aziende agricole salentine, che è quanto mai vario e stabile e che conferma, quindi, una generale tendenza al ritorno alla terra.

Secondo i dati più aggiornati forniti dal Centro Studi della Camera di Commercio, le aziende agricole registrate in provincia di Lecce sono 8.829 e di queste la quasi totalità (8.723) risultano attive.

La parte del leone la fanno, ovviamente, le aziende classificate come coltivatrici di frutti oleosi - fra cui vanno annoverati anche i produttori di olio - e che sono ben 3.754, seguite a debita distanza da quelle che coltivano ortaggi, meloni, radicci e tuberi, che si attestano su 1.603. Ben 539 sono le aziende che coltivano uva, 470 quelle che si dedicano a cereali, legumi da granella e semi oleosi. Si piazza bene la floricoltura (277) e resiste, visto il glorioso passato, la coltivazione di tabacco (163). In ripresa anche le aziende di allevamento (262) in tutta la provincia.

Certo, questi non sono numeri paragonabili agli anni in cui l'agricoltura nel Salento era il comparto primario, ai quali, però, è seguita una profonda crisi che ha fatto raggiungere le cifre di oggi. Secondo il presidente della Camera di Commercio Alfredo Prete, «il dato delle quasi 9mila aziende agricole è reale e rispecchia quelle che oggi lavorano e producono davvero. È segno che c'è stata una scrematura delle imprese. Molti, infatti, si iscrivevano come azienda agricola perché potevano usufruire di tutta una serie di sovvenzioni e contributi. Nel momento in cui questi sono venuti meno, si sono cancellati dal registro. Ma c'è stata un'ulteriore scrematura dovuta alla qualità che fa la differenza nel comparto del mercato dell'agroalimentare». Su questo fronte, l'esempio lampante per il nostro territorio è la vitivinicoltura. «Prima le nostre uve - riflette il presidente - erano usate per tagliare i vini del Piemonte e della Toscana, invece da dieci anni a questa parte il comparto vitivinicolo si è affermato in Italia e all'estero con un prodotto di eccellenza con un ottimo rapporto qualità-prezzo. Lo stesso sta accadendo nel settore olivicolo».

L'ORTO DEI TU'RAT



Pietre da cui spremere l'acqua

● L'Orto dei Tu'rat a Ugento è un parco ecologico in cui sono stati installati 12 manufatti in pietra a secco a forma di mezzaluna che sono in grado di captare le arie umide e trasformarle in acqua per la coltivazione. L'obiettivo è la realizzazione di un progetto pilota che prevede l'impiego di un ecosistema auto sostenibile dal punto di vista paesaggistico e ambientale.

Il problema atavico di questo comparto, secondo Prete, è stata, però, la parcellizzazione, cioè pochi ettari di terreno per azienda agricola. «Ec-

co perché - dice - i primi contratti di rete in provincia di Lecce sono nati proprio nel settore dell'agricoltura. Si tratta di contratti fra più aziende che si mettono insieme per affrontare quantitativamente il merca-

to globale e per ottenere agevolazioni finanziarie. Gli stessi contratti che si dovranno fare per il nascente distretto del turismo».

Insomma, il comparto agricolo dimostra una grande viva-

cità anche grazie all'innovazione tecnologica che sta accompagnando aziende nate nel secolo scorso ad affrontare la rivoluzione del mondo 2.0, con l'apporto per nulla secondario dei giovani e delle donne, sempre più presenti in questo specifico settore.

In questo quadro generale, che è, in un certo senso, la fotografia ad oggi delle aziende agricole salentine, non si può ignorare la lenta ma progressiva ascesa delle imprese a vocazione biologica. Anche se non sono ancora disponibili i dati numerici, in fase di elaborazione da parte delle associazioni di categoria, le aziende bio continuano a crescere. Se, alla

LA STORIA/1

Capre e pecore "felici" fanno latte e formaggi più buoni

L'allevatore

Andrea Camassa, 38 anni è titolare dell'azienda "La Sarei" a Melendugno

● Andrea Camassa è un giovane allevatore. Come il padre, il nonno e il bisnonno. Quattro generazioni diverse accomunate dallo stesso mestiere antico, la pastorizia nelle campagne di Melendugno, e dalla passione per il formaggio fatto con il latte di pecore e capre, accudite quasi come se fossero parte della famiglia, con grande attenzione alla loro cura e alla loro igiene.

«Diciamo che ho anche io un po' di sangue ovino nelle vene», scherza Camassa, trentottenne, titolare dell'azienda agricola "La Sarei", dove tutto viene seguito scrupolosamente per fornire un prodotto artigianale d'eccellenza: dall'alimentazione degli animali ai pascoli, dalla mungitura alla trasformazione del latte in formaggio ovino e caprino.

«Nei miei pascoli non viene usato - spiega - nessun diserbante o pesticida. Anzi, le aziende vicine alla mia usano il mio letame per concimare i loro uliveti, essendo anch'esse biologiche. Io seguo, poi, un tipo di alimentazione sana per le mie pecore e capre, finalizzata al loro benessere, in modo da poter produrre un ottimo latte e fare un altrettanto otti-

mo formaggio. Sono fra i pochissimi, infatti, a trasformare il latte crudo per poter dare alle persone i sapori di una volta».

Il suo gregge è composto da circa cinquecento capi e ad occuparsene, oltre ad Andrea, c'è anche il padre.

La prima parte della giornata, dalle 4 di mattina a mezzogiorno, è dedicata a fare il formaggio, a venderlo fresco ogni mattina nel punto vendita diretto dell'azienda e a distribuirlo in alcuni supermercati che ne fanno richiesta.

Il pomeriggio, invece, trascorre fra pascolo e mungitura. «Mi occupo personalmente - aggiunge l'allevatore - della scelta degli agnelli e della selezione dei montoni, che compriamo dalla Sardegna, dove ci sono quelli migliori sul merca-

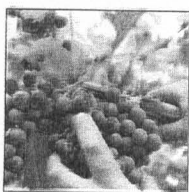
to. Tutto questo per poter mandare al macello quanti meno agnelli possibile: molti altri allevatori, infatti, vengono da me a comprare o le femmine da ricrescita o i maschi da monta. Per quest'anno, ho già venti maschi prenotati».

Camassa, inoltre, fa parte della "Comunità del Cibo sostenibile delle Cesine" ed è stato il loro delegato all'ultimo Salone del Gusto di Torino. La punta di diamante della sua produzione è un formaggio semicottato, lavorato a 40 gradi e stagionato per venti giorni. «Bisogna uscire fuori dalla solita routine - conclude - e soprattutto diversificare rispetto agli altri. Io faccio il formaggio a modo mio e mi ritengo soddisfatto quando, in un supermercato, fra i prodotti di vari allevatori, il mio è il più ricercato».

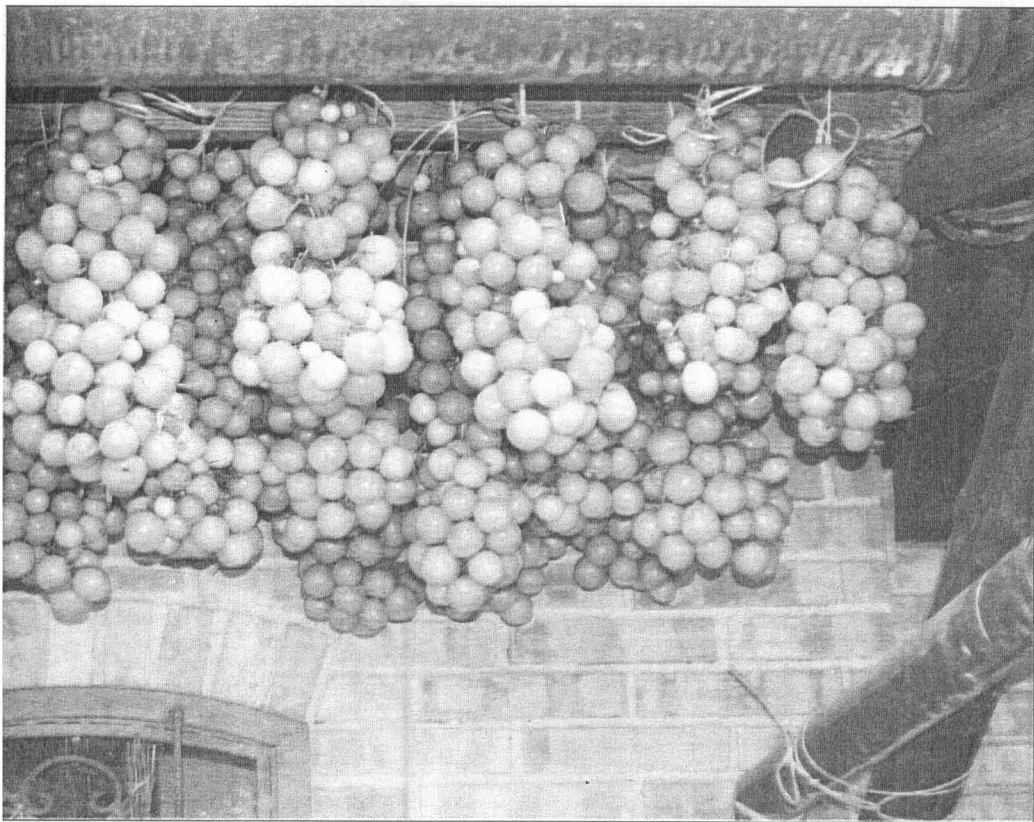
I. Mar.

L'eccellenza

Dall'uva un vino che ha conquistato i mercati



● Sono 539 sono le aziende che coltivano uva. Prima le nostre uve erano usate per tagliare i vini del Piemonte e della Toscana, invece da dieci anni a questa parte il comparto vitivinicolo si è affermato in Italia e all'estero con un prodotto di eccellenza con un ottimo rapporto qualità-prezzo



rilevazione fatta nel 2011 (perché quinquennale), si è registrato un incremento del 10%, a detta degli addetti ai lavori, tutto lascia presagire che la percentuale del 2016 sarà ancora maggiore. Questo non solo perché il biologico sembra essere di moda, con una più accentuata sensibilità a mangiare cibi sani, figlia di una maggiore consapevolezza dei tanti fattori inquinanti che regolano ad ogni latitudine il mondo di oggi. Ma anche perché la Comu-

nità Europea da tempo favorisce la conversione al biologico delle aziende agricole proprio per ragioni legate alla sostenibilità ambientale.

La scorsa primavera è stato pubblicato il primo bando del Programma di Sviluppo Rurale 2014-2020, dedicato proprio all'Agricoltura Biologica, con specifiche sottomisure riservate alla riconversione. «Una misura - spiegò l'assessore alle Risorse agroalimentari della Regione Puglia, Leonardo Di Gioia - che ha l'obiettivo di incoraggiare gli agricoltori a convertire e mantenere le produzioni coltivate con il metodo convenzionale in quello biolo-

gico, contrastando fenomeni di degrado chimico e fisico e potenziando la struttura e le caratteristiche qualitative dei suoli, con il conseguente miglioramento della qualità dei prodotti». Al bando hanno partecipato numerose aziende salentine, anche perché prevedeva un contributo di circa 450 euro ad ettaro proprio per chi passava dalle coltivazioni tradizionali a quelle biologiche. Un pioniere, in questo senso, è stato l'attuale presidente di Apriol, l'Associazione dei Produttori Olivicoli della Provincia di Lecce, Pantaleo Greco. La sua, infatti, è stata la prima azienda salentina a vincere il Premio Biol, che premia i migliori oli biolo-

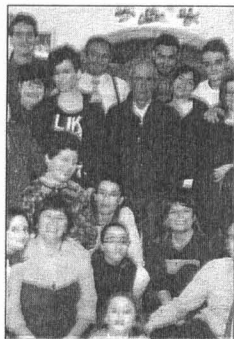
gici, nel 2004.

«Le aziende ricevono aiuti economici - spiega Greco, a proposito del bando - nel momento in cui si impegnano ad aderire ad un organismo di controllo certificato che assicuri che si stiano convertendo all'agricoltura biologica. Il bando della Regione, pubblicato a maggio e chiuso due mesi dopo, ha registrato un grande numero di adesioni. Fra i nostri associati, so per certo che sono state diverse centinaia a partecipare».

Non ci sono controindicazioni ad intraprendere questa strada. «Il mercato - continua - premia questa attenzione verso la sostenibilità ambientale e

per i residui zero. Quindi, si unisce utile e dilettevole: hai aiuti a ettaro che ti consentono di sostenere spese che sono più alte e, nello stesso tempo, hai la possibilità di avere maggiore appeal per il consumatore».

In più, le prospettive future appaiono rosee. «La tendenza è premiata dal mercato che per il biologico è in crescita. Certo, come ogni cosa dove gira un po' di denaro, bisogna fare attenzione alle truffe. Anche la storia recente parla di tanti falsi bio che arrivavano dall'estero. Ma bisogna arginare questi fenomeni - conclude Greco - e proseguire su questa giusta strada».



LA STORIA/2

La Comune Lunella di Galatone: pionieri con 40 anni di esperienza

I soci

«Siamo quattro famiglie e viviamo tutte insieme. Seguiamo le fasi lunari»

● La Comune Lunella di Galatone ha appena festeggiato i 40 anni di attività ed è, senza dubbio, una delle prime realtà ad essersi dedicata all'agricoltura biodinamica nel Salento. Con una storia tutta particolare, che affonda le sue radici nell'intuizione di un religioso alla fine degli anni Settanta (quando si cominciavano a capire i danni provocati dall'inquinamento chimico) e si caratterizza per coltivare il terreno seguendo i ritmi delle fasi lunari, come si faceva una volta.

«Siamo nati come cooperativa nel 1976 - spiega una dei soci, Daniela Ingala - grazie all'idea di un sacerdote, padre Bruno Stefanelli, che si era interessato molto alle comuni israeliane, a quelle forme, cioè, di vita comunitaria che prevedevano anche la condivisione del lavoro nei campi. All'inizio, eravamo un gruppo di

ragazzi, acquistammo un piccolo appezzamento di terreno e cominciammo a dedicarci a colture in grado di rafforzare il vincolo di mutuo servizio fra l'uomo e la natura. Ora, invece, siamo quattro famiglie più alcuni laici. Viviamo tutti insieme e tutti insieme lavoriamo la terra, anche se alcuni di noi hanno anche altre professioni che svolgono all'esterno».

Fu così che quei ragazzi evitarono di emigrare, come avevano scelto di fare, invece, tanti loro coetanei in quegli anni.

La Comune produce ortaggi e frutti biologici di stagione.

«Solo quello che consente il nostro clima», specifica la Ingala. Il terreno viene curato con prodotti naturali che non prevedono l'uso di sostanze

chimiche e si seguono le fasi lunari per le semine e i raccolti, come pure i cicli stagionali, senza forzare in alcun modo la produzione.

«Vendiamo i nostri prodotti direttamente - aggiunge - e a Lecce tramite il punto vendita di "Campagna Amica" di Coldiretti, ma li esportiamo anche nel Nord Italia grazie ai Gas, gruppi di acquisto solidale, che operano nella zona di

Milano, e arriviamo fino in Germania». E in molti, da anni, ricordano questi grandi furgoni, che partono da Galatone e diretti al mercato tedesco, molto esigente.

Un'esperienza, quindi, che ha fatto scuola e che ha festeggiato i suoi quarant'anni con una grande festa di piazza a Galatone, a metà agosto.

Nonostante sia passato così tanto tempo, si continua a vivere e coltivare in costante sintonia con il creato. «In questo periodo - conclude - stiamo terminando le raccolte primaverili-estive di pomodori, peperoni, melanzane e qualche tipo di insalate e cominciamo quelle autunnali e invernali, cioè altri tipi di insalate, cicorie, le prime cime di rapa, le bietole, i finocchi. Raccogliamo gli ultimi meloni e aspettiamo i primi agrumi».

I. Mar.