IN-FORMATI
su BANDI E AVVISI

Misura 311 - "Diversificazione in attività non agricole

AZIONE 1 - Investimenti funzionali alla fornitura di ospitalità AGRI-TURISTICA

Contributi a fondo perduto fino a 140.000,00 Euro

Misura 312 - Sostegno e creazione Microimprese

AZIONE 1 - Artigianato tipico locale
AZIONE 2 - Commercio relativo ai prodotti tradizionali e tipici
AZIONE 3 - Servizi alla popolazione locale
AZIONE 4 - Servizi attinenti il tempo libero

Contributi a fondo perduto fino a 20.000,00 Euro

Misura 313 - "Incentivazione di attività turistiche"

AZIONE 5 - AFFITTACAMERE E CASA VACANZE

Contributi a fondo perduto fino a 25.000,00 Euro

Misura 323 - "Tutela e riqualificazione del patrimonio rurale"

AZIONE 1 - (restauro e valorizzazione di beni di particolare interesse storico, artistico e culturale).

Contributi a fondo perduto fino a 110.000,00 Euro

BANDI in corso di pubblicazione

Misura 321 - Servizi essenziali per l'economia e le popolazioni rurali

Misura 311

AZIONE 5 - Investimenti funzionali alla produzione e alla vendita ai soggetti gestori di energia da fonti energetiche rinnovabili.

Per informazioni:

www.valledellacupa.it
sezione ***Bandi in corso***

Tel. 0832.753083

COPAGRI
Informati con il Gal Valle della Cupa

Pubblicazione Marzo-Aprile 2013

Editore:
GAL Valle della Cupa Nord Salento S.r.l.

Direttore responsabile:
Salvatore Papa

Direttore Editoriale:
Alessandro Capodieci

In redazione:
Ilaria Florio

La foto in copertina è di
Massimiliano Perrone

Progetto grafico e stampa:
Nuova Publigrafic s.r.l.

COPAGRI
Informati con il Gal Valle della Cupa

"Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali"
"PSR Puglia 2007-2013 - Fondo FEASR Asse III Misura 331 Azione 2 - PSL Gal Valle della Cupa"

Pubblicazione Marzo-Aprile 2013

INFORMATI con il
GAL Valle della Cupa

"Cupagri- Informati con il GAL Valle della Cupa" è uno strumento di informazione utile alla conoscenza delle opportunità che derivano dalla diversificazione delle attività tradizionalmente collegate al mondo agricolo. La pubblicazione accompagna le attività di informazione del GAL e ha duplice modalità di fruizione: è distribuito su supporto cartaceo nei Comuni situati nelle Terre del GAL e sul web attraverso il sito www.valledellacupa.it e la relativa newsletter .

L'obiettivo è realizzare una pubblicazione utile, snella, di facile ed agevole lettura, in grado di fornire agli operatori delle 12 Terre della Valle della Cupa e a tutti i cittadini, approfondimenti sulle tematiche relative alle Misure ed Azioni dell'Asse III e IV del PSR 2007 - 2013.

in primo piano

"PENNE AL DENTE"
Giornalisti cuochi per un giorno
PAG. 8

OGM E BIODIVERSITÀ
Intervista a Ferdinando Boero
PAG. 6

MASSERIE DIDATTICHE
Guida alla Legge Regionale
PAG. 10

ESPERIENZE A CONFRONTO
Intervista a Fabio Ingrosso
PAG. 10

COPAGRI

è un MARCHIO di proprietà del GAL Valle della Cupa che identifica manifestazioni fieristiche, iniziative di approfondimento e pubblicazioni, con l'obbiettivo comune di promuovere peculiarità enogastronomiche, turistico-ricettive, artistiche, culturali e storico-archeologiche dei territori compresi nelle 12 Terre della Valle della Cupa.
In quest'ottica nasce questa pubblicazione ed il Salone dell'Agroalimentare CUPAGRI, lanciato a Novoli (LE) in occasione della Festa della Fòcara 2013.

"L'opportunità di maggiore valorizzazione del territorio dei Comuni facenti parte del GAL Valle della Cupa è sicuramente l'aspetto più interessante delle azioni offerte dal PSL.

La direzione intrapresa, l'implementazione delle iniziative, le risposte degli operatori e del territorio ci incoraggiano ad andare avanti con sempre maggiore entusiasmo e voglia di fare.

Abbiamo ripreso a correre e come Agenzia di Sviluppo Locale, con tutto il nostro staff, intendiamo cogliere tutte le opportunità e le risorse che la Programmazione Economica Regionale, nazionale e comunitaria ci mettono a disposizione per lo sviluppo delle 12 Terre. L'obiettivo è pianificare insieme un futuro integrato anche con la marina di Casalabate e perseguire azioni che ci consentiranno di favorire lo sviluppo socio-economico del territorio, nell'ottica dello sviluppo ecosostenibile e nel rispetto dell'ambiente, della salute e della qualità della vita dei suoi cittadini".

Giuseppe Taurino
Presidente GAL Valle della Cupa

"Il GAL Valle della Cupa attraverso questo ulteriore strumento informativo, che si affianca alle altre iniziative di informazione programmate e attivate nell'ambito della Misura 331 Azione 2 del Piano di Sviluppo Locale, diventa sempre più protagonista attivo dell'importante ruolo di Agenzia di Sviluppo Locale delle 12 Terre.

Si rendono così accessibili a vasti settori della popolazione locale, notizie, informazioni ed esperienze per cogliere al meglio le opportunità derivanti dalla diversificazione delle attività agricole e dalla valorizzazione delle identità locali, puntando sull'unicità storico, culturale, artigianale, ambientale ed enogastronomica dei nostri territori".

Alessandro Capodieci
Direttore Marketing
GAL Valle della Cupa

"Con la pubblicazione del Bollettino Informativo, vogliamo fornire agli operatori del settore e a tantissimi cittadini, uno strumento valido e di facile lettura, ricco di informazioni e aggiornamenti sulle opportunità che derivano dalla diversificazione nel settore agricolo. L'obbiettivo è quello di favorire lo sviluppo integrato del territorio attraverso il miglioramento delle competenze e della conoscenza delle peculiarità delle nostre zone: strumenti indispensabili per promuovere lo sviluppo nel campo turistico, culturale ed occupazionale". Auguro pertanto buon lavoro allo staff tecnico per questo importante contributo e ai lettori auguro che possano trovare in questa pubblicazione utili informazioni per la propria attività .

Antonio Perrone
Direttore GAL Valle della Cupa

GAL Valle della Cupa
Agenzia di sviluppo locale

Struttura e sede dell'Agenzia

Il GAL Valle della Cupa - Nord Salento è una società a responsabilità limitata nata nel 1998, in attuazione del programma di iniziativa Comunitaria LEADER II (1994 - 1999).

Inizialmente a maggioranza pubblica, il Gal ha ampliato la sua compagine societaria nel 2009, divenendo a maggioranza privata.

Oggi il GAL è espressione di un partenariato ampio (62 soci) composto da soggetti pubblico-istituzionali (Consorzio Comuni Nord Salento, Comuni Arnesano, Cavallino e Lizzanello, Provincia di Lecce, Puglia Promozione, Università di Bari e Università del Salento), organizzazioni di categoria (CIA, Coldiretti, Copagri, Confagricoltura, Confesercenti, Confartigianato, API, Confcooperative e Legacoop Puglia), altri soggetti portatori di interessi collettivi e privati (37). Territorialmente comprende 12 Comuni del Nord Salento (Squinzano, Trepuzzi, Surbo, Novoli, Arnesano, Monteroni, Lequile, San Cesario, San Pietro in Lama, San Donato, Lizzanello e Cavallino) e riveste il ruolo di soggetto attuatore del programma LEADER 2007 - 2013 e di Agenzia di Sviluppo Locale.

In qualità di soggetto attuatore del progetto Leader, il GAL svolge le seguenti attività:

- animazione per la promozione e diffusione delle misure del PSL;
- pubblicazione e diffusione dei bandi;
- supporto tecnico per la predisposizione dei progetti;
- istruttoria dal punto di vista tecnico amministrativo delle istanze pervenute con la formazione delle relative graduatorie e pubblicizzazione delle stesse;
- monitoraggio dell'attuazione degli interventi;
- controllo e monitoraggio costante di tutte le attività previste dal PSL.

GAL Valle della Cupa
Trepuzzi (LE)
via Surbo n. 34 - Z.I.
Tel./Fax 0832.753083
www.valledellacupa.it
info@valledellacupa.it
valledellacupa@pec.it

Cupagri: Il Salone dell'Agroalimentare

La passione per il cibo ed il vino è stata protagonista dell'evento CUPAGRI, Salone dell'Agroalimentare realizzato durante i tre giorni della FÒCARA 2013 a Novoli (15/16/17 Gennaio). La Fòcara si annovera ormai tra gli eventi di rilevanza turistica-regionale e costituisce da tempo un valido sostegno alla "destagionalizzazione dei turismi diversi" (turismo religioso, culturale, enogastronomico - enologico, rurale, scolastico).

CUPAGRI, manifestazione fortemente voluta dal GAL, è stata allestita nello SPAZIO-TENDA DEL FUOCO, in un'area di oltre 600 mq, all'interno della quale sono stati predisposti numerosi spazi espositivi destinati non solo agli operatori agricoli e artigiani dei 12 Comuni che ricadono nella zona denominata "Valle della Cupa", ma anche alle aziende e ai produttori di altri Comuni salentini.

Già in questa prima edizione, il Salone ha rivelato tutta la sua potenziale forza come vetrina e collante tra produttori locali, aziende e le 100.000 presenze stimate ogni anno.

Il salone dell'Agroalimentare ha preso il via con un originale laboratorio denominato "Penne al dente", realizzato in collaborazione con Coldiretti e Campagna amica *(vedi pg. 8)*.

Il GAL e la Fòcara

Terzo anno di collaborazione per il GAL Valle della Cupa e il Comune di Novoli all'interno della manifestazione de "I giorni del Fuoco", meglio conosciuti come la Fòcara di Novoli. Risale al 2011 il primo protocollo d'intesa firmato dai due soggetti, che hanno sancito un rapporto di partenariato destinato a consolidarsi nel tempo.

Il dialogo tra tradizioni e territorio ha dato vita il 15 Gennaio al seminario su Ecologia, Cibo e Ogm, coordinato dal Prof. M. Signore, Presidente del Comitato scientifico della Fondazione Fòcara di Novoli, a cui hanno partecipato come relatori il Prof. F. Boero (intervista a pg. 6) e l'On.le M. Capanna, Presidente della Fondazione dei Diritti Genetici. **Il 17 Gennaio invece si è svolto un workshop-dibattito dedicato alla conoscenza del patrimonio culturale, con un approfondimento sulle origini delle popolazioni locali a cui hanno preso parte lo storico locale prof. S. Elia, N. Calso autore del libro Japigi-Messapi (Sallentini Calabri), il direttore del GAL A. Perrone ed il presidente G.Taurino e O. Marzo Vetrugno, presidente della Fondazione della Focara.**

Il Salone CUPAGRI si prospetta fin d'ora come un evento di ampio respiro, attraverso cui fornire ai produttori locali importanti occasioni di visibilità, la possibilità di presentare i propri prodotti e comunicare le proprie idee, far conoscere le proprie attività e facilitare l'adozione di best practice con altri operatori, ma anche condividere esperienze ed opportunità con vasti strati della popolazione. La manifestazione si presta ad essere veicolo di informazione e diffusione degli strumenti ed azioni di sviluppo che derivano dalle politiche europee e regionali. L'obbiettivo comune è dare nuova vita alle economie e alle identità rurali, che se non adeguatamente valorizzate rischiano di essere causa di marginalità e arretratezza di un territorio invece potenzialmente ricco.

OGM, biodiversità, prodotti tipici: il pensiero di Ferdinando Boero

Mario Signore (primo da sx) con Ferdinando Boero (al centro) e Mario Capanna al Salone dell' Agroalimentare CUPAGRI.

Ferdinando Boero è docente di Biologia marina e Zoologia, all'Università del Salento, ha pubblicato più di duecento articoli scientifici e nel 2006 ha ricevuto la Médaille Albert Premier per l'oceanografia. Ospite della manifestazione Cupagri - salone dell'agroalimentare, per il convegno "ecologia, cibo e ogm", ha risposto ad alcune delle nostre domande.

Professore, si parla tanto di OGM ma si conoscono poco, può spiegarci cosa sono e soprattutto, cosa ne pensa?

OGM è un acronimo che sta per organismi geneticamente modificati. In teoria non c'è nulla di male a modificare geneticamente un organismo. Infatti, quando noi selezioniamo una varietà di piante o animali, selezioniamo alcune caratteristiche che per noi sono favorevoli e che sono determinate dai geni; quindi stiamo selezionando geneticamente un organismo, una cosa che l'uomo in qualche modo fa da sempre. Bisogna precisare però che se prima selezionavamo solo i caratteri di un organismo, oggi siamo arrivati a selezionare direttamente i geni grazie all'ingegneria genetica. Ad esempio, riuscivamo ad ottenere una pianta più alta o una pecora con le zampe più corte per non farle saltare gli steccati, attraverso la riproduzione degli organismi con le caratteristiche per noi utili a tale scopo. In questo modo selezionavamo sia gli organismi che i geni. **Con l'avvento della genetica abbiamo individuato i geni che codificano direttamente i caratteri degli organismi e abbiamo potuto selezionarli direttamente** e questo ci ha portato ad una selezione stringente. Se in teoria potrebbe non esserci niente di male in tutto questo, in pratica ci sono alcune controindicazioni perché non è detto che un gene modificato non abbia delle ricadute negative, oltre ai motivi per i quali lo abbiamo selezionato possono esserci cascate di effetti non desiderati. Modificando un organismo potremmo modificare anche la sua composizione in proteine e stimolare così risposte negative, creando ad esempio allergie in chi consuma questi alimenti. In sostanza, quindi, **se modifichiamo il gene possiamo innescare processi incontrollabili. Il principio di precauzione ci dice che finché non sappiamo bene cosa stiamo facendo dovremmo astenerci dal farlo.**

Ci sono delle leggi che impongono che gli organismi geneticamente modificati siano allevati o coltivati lontano da popolazioni naturali perché si teme l'inquinamento genetico. Il che vuol dire che se questi organismi si riproducono con altri organismi selvatici potrebbero trasmettere i geni modificati causando possibili conseguenze negative. Il principio di precauzione ci dice che sarebbe meglio continuare la selezione nel vecchio modo, selezionando quello che viene espresso e non direttamente il gene. Ovviamente ci sono delle industrie che hanno interesse a spingere sulla mutazione genetica degli organismi in un modo che potrei definire criminale. Per esempio se abbiamo delle piante che non ci piacciono e non vogliamo che crescano insieme alle piante che coltiviamo, sviluppiamo dei pesticidi che le uccidano in modo da far crescere più rigogliose le piante che coltiviamo. Dopo un po' le "erbacce" attaccate dagli erbicidi sviluppano in modo autonomo una resistenza agli stessi, cosa che invece le piante che coltiviamo raramente sviluppano. Quindi, per poter debellare le erbacce siamo costretti ad aumentare la dose dell'erbicida distruggendo inevitabilmente anche le piante che vogliamo coltivare. **Allora modifichiamo geneticamente le piante coltivate in modo che siano resistenti a dosi superiori dell'erbicida. Inizia così ciò che in natura si chiama "corsa agli armamenti".** Le piante nocive svilupperanno sempre più resistenza mentre noi saremo costretti ad usare sempre più erbicidi nell'ambiente, che inquineranno le falde acquifere e ritroveremo nel sistema alimentare mangiando le piante modificate. Una coincidenza da notare è che le piante resistenti agli erbicidi sono vendute dalle stesse aziende che vendono gli erbicidi. Abbiamo innescato così una competizione tra noi e la natura, dove chi vince è sempre la natura.

Quali sono i pro e i contro degli OGM ?

Ipotizziamo che esista una popolazione che mangia solamente riso con tutte le implicazioni dal punto di vista nutritivo. Grazie alle modificazioni genetiche potremmo produrre una qualità di riso più nutriente e salvare milioni di persone dalla fame o dalle malattie.

In realtà, penso che le aziende che producono OGM non sono benefattrici ma agiscono per il profitto. Infatti, nella maggior parte dei casi, i semi di queste piante geneticamente modificate generano organismi sterili; così facendo, il contadino non potrà più utilizzare i semi delle piante che ha coltivato e sarà costretto a comprare i semi dall'azienda produttrice di OGM, diventandone schiavo, ed esponendosi agli aumenti dei prezzi decisi in maniera unilaterale da tali aziende. Poi, è risaputo che chi soffre la fame è povero, e quali guadagni si ottengono sfamando dei poveri? Tutta queste generosità da parte delle multinazionali è per lo meno sospetta.

Gli OGM rischiano di far scomparire prodotti tipici?

Si. Infatti, se ho una pianta o un allevamento, potrei eliminare tutto ciò che non è conveniente dal punto di vista economico ed indirizzare tutti i miei sforzi in un'altra direzione, col risultato di produrre in modo uniforme, piatto. L'esatto contrario della varietà dei prodotti tipici, fortemente legati al territorio e alle tradizioni. Tuttavia, noi non sappiamo che inconvenienti potrebbero provocare queste scelte nel medio e lungo termine. **La soluzione ad un problema, oggi, potrebbe crearne degli altri domani. In natura esiste la biodiversità, dove specie diverse giocano lo stesso ruolo. Se una specie fallisce ce n'è un'altra pronta a prendere il suo posto.** E le specie falliscono quasi sempre. Infatti quelle che ci sono oggi non sono uguali a quelle che esistevano cento milioni di anni fa, il che vuol dire che c'è stata un'evoluzione e le specie che non si sono adattate a determinate condizioni si sono estinte. Se noi blocchiamo questo fenomeno naturale e incentiviamo solo quelle specie che dal nostro punto di vista risolvono i nostri problemi, senza curarci di questo aspetto, è come se giocassimo alla roulette e puntassimo tutto il nostro capitale su uno stesso numero. Se vinciamo, va benissimo, altrimenti perdiamo tutto. Ciò è molto rischioso ed è bene invece mantenere la diversità della specie. **L'Italia ed il Salento sono molto ricche grazie alle condizioni ambientali e territoriali, ed esprimono prodotti unici e non esattamente riproducibili altrove. La nostra forza è avere prodotti tipici producibili solo nei nostri luoghi.**

Che ruolo spetta ai GAL per salvaguardare la salubrità dei prodotti?

Le azioni da sostenere riguardano più la commercializzazione che la produzione. Nel Salento c'è un problema di omogeneità e sicurezza nella quantità della produzione. Ho chiesto nei supermercati perché non ci sono prodotti salentini e la risposta che mi è stata data è la mancanza di approvvigionamento stabile. C'è un'oscillazione nell'offerta, che va al di là di quella stagionale. Inoltre manca ancora il livello qualitativo raggiunto con il vino, dove il Salento ha fatto passi da gigante.

Poi ci sono delle mancanze legate al sistema e alla cultura locale e, non per ultimo, la mancanza della Facoltà di Agraria in grado di formare agronomi veramente capaci. Per superare molte di queste criticità, in agricoltura, c'è bisogno di aggregazione e i GAL sono motore di aggregazione. Essi devono promuovere la cultura della cooperazione. **Per cambiare c'è bisogno di più sapere e di più collaborazione. Abbiamo già dimostrato di poterlo fare con il vino, i margini di miglioramento sono grandissimi.**

PENNE AL DENTE

LABORATORIO DIDATTICO

Un nuovo modo di scrivere le ricette

L'obiettivo del laboratorio è stato quello di promuovere un atteggiamento positivo e consapevole verso il consumo di alimenti locali, freschi, genuini, in linea con i canoni alimentari della dieta mediterranea. Sperimentare nuovi piatti, attraverso la riproposizione di ricette tradizionali, valutate al termine dell'iniziativa da una giuria di "esperti" in un contesto ludico-didattico. Con questo spirito, dieci squadre formate da una rappresentanza di cronisti delle varie testate giornalistiche pugliesi, capitanate da dieci cuochi e pasticcieri hanno dato vita ad una kermesse culinaria molto originale utilizzando prodotti ed ingredienti rigorosamente del territorio messi a disposizione da "Campagna Amica" di Coldiretti. E' così che i novelli cuochi per un giorno, all'interno del Salone dell'Agroalimentare Cupagri, in occasione della Fòcara di Novoli, hanno messo da parte penne, taccuini e computer e accompagnati dalle mani esperte di chef e maestri pasticcieri hanno dato vita ad una sperimentazione entusiasmante. Un vero e proprio laboratorio educativo volto alla valorizzazione della gastronomia locale, rivisitata con attenta maestria ed utilizzando prodotti a km 0. Una commissione di valutazione ha potuto esplorare e comprendere gli aspetti fisici, sensoriali, organolettici, psicologici, antropologici, storico-geografici delle pietanze proposte tipiche della dieta locale. Taieddha con ortaggi secchi e agnello, sformatino di orzo su passata di ceci, carciofo ripieno, sagne ncannulate con ragù di coniglio, ciceri e trya, fave e cicorie, maccheroncini fatti a mano con carciofi e pomodori invernali, bavarese all'olivotto, queste alcune delle succulenti ricette realizzate dai protagonisti della gara. La direzione seguita è quella di legare le ricchezze del mondo agricolo e dell'enogastronomia agli eventi annuali di grande impatto turistico come la Fòcara di Novoli. Partendo da questa esperienza, il GAL attraverso i suoi strumenti di informazione riproporrà periodicamente le ricette sperimentate durante il laboratorio.

I piatti della tradizione

Ciciri e Trya
con coroncina di "scarfatu"

Ingredienti per 6 persone: 400 g. di lagane (lasagnette) di pasta di semola fatta in casa, 300 g. di ceci, 1,5 dl. di olio di oliva di frantoio, 2-3 pomodorini, 1/2 cipolla, 1 costa di sedano, 3/4 spicchi d'aglio, prezzemolo, alloro, pepe nero macinato e sale.

Lasciate i ceci a bagno in acqua per almeno una notte, risciacquateli e poneteli in una pignatta di terracotta a cuocere con acqua opportunamente salata e qualche foglia di alloro. A metà cottura schiumateli diligentemente aggiungendo olio di frantoio e odori quali sedano, prezzemolo, aglio, cipolla e qualche pomodorino pelato e privato dei semi; completate quindi la cottura. Scaldate l'olio di frantoio in una padella e fate imbiondire 2/3 spicchi di aglio, toglieteli e mettete a friggere a crudo un terzo della pasta fino a farla diventare di colore bruno. Il resto della pasta verrà messa a cuocere normalmente in acqua bollente salata, e ancora bene al dente, eliminate l'acqua di cottura e aggiungete i ceci con tutto il loro brodo di cottura. Unite la pasta fritta precedentemente, riportate a bollore e dopo lasciate riposare il tutto a fiamma spenta per qualche minuto, mentre si prepara lu "scarfatu".

Lu "Scarfatu", è una ricetta della tradizione salentina, piatto tipico di una cucina povera che serviva a riciclare gli avanzi del giorno prima. Per la sua preparazione, si frigge il pane raffermo a tocchetti (circa g. 500) nell'olio di frantoio e si mette da parte. Nello stesso olio si versano le rape (g. 500) precedentemente lessate o stufate (o altre verdure di cui si dispone) ed i legumi cotti a "pignata" (g. 500 di ceci o piselli o fagioli). Si aggiunge il pane fritto e si rimesta il tutto fino ad ottenere una minestra densa. Alla fine si disporrà la minestra così ottenuta a forma di coroncina intorno al piatto di Ciciri e Trya, servendo a piacere con una spolveratina di pepe nero.

Chef Massimo Vaglio

DIVERSIFICAZIONE IN ATTIVITÀ NON AGRICOLE

Possibili vie per uno sviluppo moderno e consapevole

La misura 311 del PSL Valle della Cupa invita cittadini ed imprenditori ad allargare il proprio sguardo ed immaginare nuove opportunità di sviluppo, per proiettarsi in un futuro non molto lontano. Il senso è già dentro il titolo della misura. Quando si parla di diversificazione in attività non agricole infatti si fa riferimento alle potenzialità inespresse del mondo rurale. Diversificare l'economia significa molte cose, ma soprattutto indica una prospettiva lungimirante di cambiamento, in grado di promuovere azioni differenti da quelle prettamente agricole, ed includere attività didattiche, culturali e turistiche per rinnovare l'interesse verso le aziende agricole e avviare nuove occasioni di reddito. Le azioni finalizzate alla valorizzazione del territorio e delle risorse disponibili raccolgono gli incentivi per la fornitura di ospitalità agrituristica (AZIONE 311.1), per la realizzazione di masserie didattiche (AZIONE 311.2), fattorie sociali (AZIONE 311.3), per la produzione e commercializzazione di prodotti artigianali (AZIONE 311.4) e per la produzione e vendita di energia da biomasse (AZIONE 311.5). Costituiscono un incoraggiamento a migliorare la qualità della vita in agricoltura, attraverso il potenziamento delle strutture rurali, a cui si chiede di reinventare e/o ampliare la loro offerta. Molte sono state le esperienze soddisfacenti sia in Italia che in Europa. Perché non provare ad avviare un cambio di prospettiva anche nel Salento? Se non ora quando?

Fattorie sociali e Masserie didattiche

Cosa hanno in comune fattorie sociali e masserie didattiche? Oltre ad essere attività previste dal PSR, finanziabili attraverso i GAL, entrambe sono esperienze che nascono all'interno di aziende agricole, decise a diversificare l'offerta, attraverso servizi formativi e socio-culturali. Mentre le fattorie sociali si caratterizzano per azioni rivolte a persone con disabilità fisiche, sensoriali, psichiche, oltre che a detenuti, a tossicodipendenti ed anziani, le masserie didattiche hanno un'impronta di carattere pedagogico.

Regolamentate dalla L.R. 2 /2008, quest'ultime propongono percorsi didattici finalizzati alla promozione dei prodotti del territorio e ad una corretta educazione alimentare.

Masserie Didattiche: un confronto con Fabio Ingrosso

Abbiamo chiesto a Fabio Ingrosso, Presidente Copagri (Confederazione Produttori Agricoli) qual' è a suo avviso l'esperienza delle masserie didattiche nel Salento, e come sono state accolte dagli imprenditori e dalla popolazione.

"Le masserie didattiche nel Salento sono ancora poche e mal distribuite, ma soprattutto c'è ancora una scarsa cultura sul loro ruolo e sulla loro funzione. Nel nostro territorio capita di incontrare delle masserie didattiche e sociali che sono anche degli agriturismi. Le masserie didattiche hanno invece un loro compito fondamentale e specifico, in quanto sono strumento di apprendimento attivo sia per studenti che per adulti. È necessario fornire agli imprenditori le informazioni necessarie per comprendere la distinzione tra le nuove strutture che si affacciano nel panorama agricolo. Anche i bandi per il finanziamento di tali iniziative indicano strade differenti e separate. Cito ad esempio i progetti promossi recentemente dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia in collaborazione con le ASL per il recupero di soggetti con problemi mentali: attraverso l'utilizzo della masseria, intesa nell'ambito sociale vale a dire in sinergia con l'attività agricola. Grazie a questa nuova forma di assistenza si attivano percorsi che possono portare ad un miglioramento della salute sia mentale che fisica della persona in condizioni di disagio. Intese in questi termini si parla di altra cosa rispetto alle attività destinate alla ricettività e all'ospitalità turistica."

Il presidente Ingrosso ha evidenziato che sebbene le strutture possano coesistere, certamente il ruolo di una è ben diverso dall'altra. Le masseria didattiche, hanno la funzione principale di accompagnare i visitatori (ragazzi ed adulti) in tutti quei processi agricoli e produttivi quali la coltivazione, la raccolta, la trasformazione dei prodotti della terra nonché favorire una maggiore conoscenza della "fattoria" tradizionale, ed un migliore e più consapevole approccio con la natura, con il campo e con gli animali. Le masserie didattiche devono essere considerate quindi strutture mirate ad incentivare nei consumatori una maggiore e migliore conoscenza dei nostri prodotti, delle nostre aziende e dei loro processi produttivi.

Il rappresentante di Copagri ha rilevato che i nostri imprenditori hanno accolto positivamente i finanziamenti messi in campo per sostenere ed incentivare tali forme di diversificazione del settore agricolo. E' necessario tuttavia tenere ben presente la loro peculiarità, considerando tali attività nuove opportunità offerte agli operatori del settore, per realizzare strutture diverse nella loro specificità. Sarebbe sbagliato ritenere tali azioni un genere o una forma di finanziamento da adattare alla propria azienda, che anche nel settore agricolo (forse in maniera ancora più rilevante) risente della crisi diffusa. "Limitarsi a questo è il più grosso errore che si possa commettere" ha ribadito Ingrosso. "Gli imprenditori che intendono fare questi tipi di investimenti, dovranno essere consapevoli e ritenere tali iniziative lo "start up" di nuove idee progettuali sostenibili e durevoli nel tempo; per fare ciò bisogna entrare in un'ottica più ampia, costruire un percorso con il territorio e fare sistema. Resta ancora un problema di carenza di informazione e di progettazione riguardo quali debbano essere i percorsi da intraprendere. Da qui la necessità di fare informazione e aggiornamento sugli obiettivi e strumenti resi disponibili dalle nuove programmazioni. Il sapere, la conoscenza e il "fare sistema" sono elementi indispensabili. È la collettività che deve lavorare per il singolo, ma deve essere anche il singolo deve lavorare per la collettività, se passa questo principio allora forse cambierà qualcosa. Uscire dalla crisi è difficile ma la condivisione dei programmi e degli obbiettivi, insieme ad una collaborazione concreta degli addetti ai lavori sicuramente potrà fornire la giusta direzione da seguire". Grazie alle strutture messe in campo siano esse del GAL stesso, ma anche dei tecnici e delle associazioni di categoria, è possibile avviare un approccio reale alla condivisione di azioni comuni che portino miglioramento in questo settore.

IN-FORMATI sulle Masserie Didattiche

L'esperienza delle masserie didattiche comincia a diffondersi nel Salento anche grazie al lavoro dei Gruppi di azione Locale. Ma quali sono le procedure ed i requisiti richiesti per intraprendere queste attività? Primo passo da compiere è ottenere il Riconoscimento di Masseria Didattica da parte dell'Assessorato Agroalimentare della Regione Puglia, che ha disciplinato questo settore con L.R. 2/2008 ed una nota esemplificativa ad essa collegata.

Quali obiettivi si prefigge la Regione Puglia?

Si intende incrementare il principio della multifunzionalità dell'imprenditore agricolo, oltre che la promozione di attività legate al mondo rurale. In particolare si vuole diffondere conoscenza sui cicli produttivi e stagionali, sulla biodiversità animale e vegetale; sugli aspetti storici e culturali e su alimentazione sana e corretta legata al consumi di prodtti locali.

Chi può diventare Masseria Didattica?

Le aziende agroalimentari e agrituristiche (singole o associate in ass. temporanee di scopo)che svolgono attività produttiva tradizionale e che si impegnano nell'attività dell'accoglienza didattico-formativa di gruppi scolastici e di individui, sia nelle loro attività scolastiche che extrascolastiche.

Chi si prende cura dei percorsi didattici?

L'operatore didattico può essere sia il titolare dell'azienda agricola o un collaboratore esterno. In entrambi i casi deve conseguire una formazione didattico metodologica partecipando a corsi abilitanti, organizzati o riconosciuti dall'Assessorato regionale alle risorse agro alimentari.

CONTATTI REGIONE PUGLIA
Assessorato alle Risorse Agroalimentari
Ufficio Servizi di Sviluppo Agricolo
Lungomare N. Sauro, 45 - 70121 Bari
Resp. P.O. dott.ssa Angelica Anglani
Tel. 080 5405267 - e-mail:
a.anglani@regione.puglia.it

Che cos'è la Carta della Qualità

È una carta di impegni che l'imprenditore sottocrive con la Regione, che contiene l'indicazione dell'operatore didattico; la descrizione del percorso didattico-divulgativo e delle attività di pubblicizzazione; la scheda di valutazione per gli ospiti; il certificato di iscrizione CCIAA; la documentazione atta a dimostrare il possesso dei requisiti agricolo produttivi.

Quali sono i requisiti richiesti?

Requisiti agricoli - produttivi: descrizione proprio ordinamento produttivo per specie vegetali e/o animali; descrizione tecniche di coltivazione, biologico o integrato.

Requisiti socio didattici: attestazione corsi formazione; descrizione modalità accoglienza; fornitura materiale didattico-informativo; dichiarazione disponibilità confronto con insegnanti.

Requisiti logistici: agibilità locali (accoglienza almeno n.40), planimetria locali, registro attività svolte e ospiti.

Requisiti di sicurezza: rispetto norme igienico-sanitarie, cassetta di pronto soccorso, assicurazione responsabilità civile.

Cosa succede alle aziende che vengono riconosciute?

Una volta presentata la documentazione richiesta (alle quale segue valutazione e sopralluogo in azienda per la verifica) le aziende che ottengono il riconoscimento sono iscritte all'Albo regionale delle Masserie Didattiche.

Le Aziende Agricole e Agrituristiche che intendono ottenere il riconoscimento di "Masseria didattica di Puglia" devono fare istanza alla Regione Puglia allegando la documentazione come previsto dalla L.r. n.2/08 "Riconoscimento Masserie Didattiche" e dalla nota esplicativa protocollata n.28/004515 del 21 maggio 2008.

I GAL ed il PSR

I Gruppi di Azione Locale (GAL) sono lo strumento tramite il quale l'Unione Europea intende favorire lo sviluppo locale delle aree rurali nell'ottica della valorizzazione dei singoli territori di appartenenza, mediante un approccio di promozione integrata.

In tale direzione si impegnano i 25 Gruppi di Azione Locali pugliesi che raggruppano la quasi totalità dei comuni della Regione escluso i capoluoghi.

I GAL sono generalmente costituiti da vari soggetti (pubblici e privati) riuniti sotto diverse vesti giuridiche, per l'esecuzione del Piano di Sviluppo Locale (PSL) strumento di programmazione per l'elaborazione e successiva attuazione di una strategia integrata di sviluppo del territorio di durata pluriennale.

Il Piano di Sviluppo Rurale (PSR) è un documento di programmazione redatto dalle Regioni e rappresenta il principale strumento di programmazione e finanziamento per gli interventi nel settore agricolo, forestale e dello sviluppo rurale. Tale strategia di sviluppo rurale viene attuata attraverso misure articolate secondo 4 assi. Quelli analizzati nella pubblicazione riguardano il miglioramento della qualità della vita e la diversificazione dell'economia rurale e l'approccio Leader (Asse III e IV) .

IL LEADER

La parola LEADER è l'acronimo di Liaison Entre Actions de Développement de l'Economie Rurale, la cui traduzione significa Collegamento tra Azioni di Sviluppo dell'Economia Rurale.

Nello specifico, l'iniziativa comunitaria Leader è una linea di finanziamento europea (ASSE IV) prevista dalla Politica di Sviluppo Rurale (PSR) 2007-2013 e definita nel Regolamento (CE) n. 1698/2005.

L'attuazione di strategie di sviluppo locale previste dall'Asse IV "Leader" è indirizzata alle priorità dell'Asse III "Qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia rurale" descritte dal PSR Puglia 2007- 2013.

In particolare, l'Asse IV si articola nella misura 4.13 "Strategie di sviluppo locale" che ha l'obiettivo di promuovere e consolidare modalità di approccio partecipativo su scala locale per la definizione e l'implementazione di strategie di sviluppo endogeno, specifiche, sostenibili e durature, elaborate dai Gruppi di Azione Locale, delle aree caratterizzate da una più o meno marcata situazione di marginalità socioeconomica attraverso il sostegno a nuove forme di governance locali.