



Dal 3 al 16 Agosto ritorna a Trepuzzi Bande a Sud, il fortunato festival laboratorio giunto alla sua II edizione, che già lo scorso anno ha animato le strade.

Quest'anno la Kermesse si affaccia oltremare per dialogare con musicisti balcanici aprendosi a nuove fusioni stilistiche. Tra gli attesi ospiti dell'estate: la Kocani Orkestar, Enzo Avitabile e la Banda Osiris. Non mancherà, il 6 Agosto, la Festa delle Bande di strada, momento di festa che coinvolgerà Trepuzzi e la marina di Casalabate. La rassegna è pensata come un progetto di promozione territoriale, che parte dalla musica e dalle bande per esplorare in chiave moderna antichi riti, luoghi ed usanze tipici della Puglia e più in generale del Meridione. Cresciuto all'interno di una rete di enti ed associazioni, Bande a Sud è entrato a far parte di Mediterranean Network una rete di Festival sostenuta da Puglia Sounds, che raccoglie altre tre manifestazioni intorno alle tradizioni musicali salentine.

Programma a pag. 11

in primo piano



BANDE A FOOD

PAG. 3

OSPITALITÀ DIFFUSA E TURISMO ESPERIENZIALE

PAG. 6



SLOW TOURISM: PERCORSI TURISTICI TRA RELIGIONE, ARTE, MEMORIA

PAG. 10



DIETA MEDITERRANEA E PRODOTTI TIPICI

PAG. 12

NEWS BANDI E AVVISI

PAG. 16



COPAGRI

Cupagri-Informati con il GAL Valle della Cupa è uno strumento di informazione e divulgazione che mira a diffondere conoscenza sulle opportunità derivanti dalla diversificazione in attività non agricole ed in particolare dal PSL Valle della Cupa. Il bollettino sarà distribuito in maniera cartacea e on line, attraverso la newsletter e sul sito www.valledellacupa.it. Obiettivo principale è quello di fornire approfondimenti sulle tematiche relative alle misure ed azioni dell'asse III-IV del PSR 2007-2013.

CULTURA E TRADIZIONI POPOLARI:

FATTORI DI SVILUPPO SOCIALE ED ECONOMICO



Sembrava quasi che la civiltà moderna, tecnologicamente avanzata, potesse soppiantare le radicate culture nostrane, le atmosfere "d'antan" di cui qualche anziano, di mente lucida, ancora favoleggia.

L'incredibile velocità con cui il nuovo si impadronisce delle nostre giornate, fino a stravolgerne i ritmi, ci stava spingendo quasi ad accettare con rassegnata inerzia lo scorrere di un tempo in cui il lavoro, la frenesia delle comunicazioni, la rapidità dei trasporti ci obbligano, spesso, ad annullare la nostra sacrosanta esigenza umana di vivere un "tempo lento" da dedicare a noi stessi e agli altri, di assaporarne il gusto, per riempirlo di senso!

Ma, miracolosamente, quasi, pare che questo tempo sia arrivato. Il lento, cadenzato passo con cui i nostri paesi ed i loro centri storici si sono riappropriati delle loro culture locali, delle tradizioni, riti, ormai in disuso (eppur pieni di valore) pare sia risultato vincente, se è vero (come è vero) che questi elementi, rappresentativi dei nostri territori sono diventati da un po' di anni, pur essi, fattori di sviluppo sociale ed economico. "Il GAL Valle della Cupa Nord Salento insieme ai co-



foto archivio GAL

muni delle 12 Terre che ne fanno parte e a quei gruppi di persone, enti ed istituzioni che ancora credono nella cultura come volano di sviluppo-evidenzia il Presidente del GAL Valle della Cupa Giuseppe Taurino-sono tornati a far riassaporare ad esempio la gioia di assistere alla "Fòcara" di Novoli, all'antico mitologico suono delle bande paesane con Bande a Sud a Trepuzzi ed in altri paesi, a vivere le forti emozioni dei riti celebrati in alcuni luoghi (La Madonna di Loreto o "degli ori" di Surbo) o semplicemente a riscoprire tradizioni, storia e cultura dei nostri avi e dei nostri territori. Il GAL contribuisce con il bagaglio di professionalità che è in grado di offrire, a sostenere numerose attività, eventi formativi ed informativi, workshop e tradizioni popolari.

Tutto ciò ha avuto il significato di immettere nuova lin-

fa, nel nostro territorio, di creare quel circuito indotto e virtuoso che, valorizzando argomenti e risorse, pian piano sta compiendo (come si diceva) il miracolo di quel turismo territoriale per il quale i nostri paesi, la Puglia, il Salento hanno acquisito una visibilità e un'importanza che l'Europa o forse anche il mondo ci invidiano. Crediamo nell'efficacia di questi progetti, nella oculata riproposizione di obiettivi che facciano delle tradizioni popolari, della cultura, dei riti, della valorizzazione dei prodotti nostrani, autoctoni, gli elementi distintivi di un territorio, così che, in futuro di quel territorio essi si rivelino sempre specificamente ed eminentemente rappresentativi", ha concluso il Presidente Taurino.

Salvatore Papa
 Dir. Resp. bollettino Cupagri

"BANDE A FOOD Sapori tra due mari"



ESPOSIZIONI, WORKSHOP E LABORATORI

Il successo ottenuto con la 1^a edizione del Salone Cupagri in occasione della Fòcara 2013, rafforza l'idea di utilizzare alcuni grandi eventi locali legati alla tradizione tipica del territorio come contenitori in cui sviluppare le attività di informazione del GAL.

Quindi, abbiamo inserito nei giorni 6, 7 e 8 Agosto 2013, in occasione del "Festival Bande a Sud" 2013 a Trepuzzi, nel corso delle celebrazioni della Festa Patronale della Madonna Assunta, alcune attività informative del GAL Valle della Cupa, denominandole "BANDE A FOOD Sapori tra due mari".

Le attività si sviluppe-

ranno intorno ad un percorso enogastronomico che focalizzerà la sua attenzione su tre prodotti tipici salentini.

Si parte con la farina e i prodotti da forno e in particolare con la **Frisa**, uno dei "simboli" che caratterizza la nostra cucina povera, conosciuta e apprezzata dai turisti. Il secondo appuntamento sarà dedicato agli orti e ad un piatto tipico del periodo, la **parmigiana di melanzane**, che mette insieme numerosi ingredienti (dall'olio alla carne, dai formaggi ai salumi) partendo però da un ortaggio importante e di stagione. Infine, il terzo giorno, sarà dedicato al **pasticcio** che, insieme con il caffè in ghiaccio, è uno dei modi migliori per ini-

ziare la giornata.

Bande a Sud e Bande a Food se da un lato saranno rivolti alla valorizzazione della tradizione, dall'altro guarderanno alle "sperimentazioni".

Come in campo musicale, anche in campo culinario prodotti semplici e della tradizione sono stati reinventati grazie al nuovo utilizzo di ingredienti, di colture o suggestive modalità di preparazione dei piatti.

Giuseppe Taurino
 Presidente GAL Valle della Cupa

Il programma completo è disponibile sul sito www.valledellacupa.it



foto archivio GAL



TORNA BANDE A SUD

Il Festival tra i due mari

A Trepuzzi dal 3 al 16 Agosto ritorna Bande a Sud, il Festival di bande musicali, giunto alla sua II edizione. Abbiamo incontrato il Maestro e Musicologo Giacchino Palma, Direttore artistico del Festival e che ci ha illustrato il progetto e il programma estivo.

Non c'è festa patronale, rito religioso o civile che non venga celebrato senza la BANDA. Chiunque sia cresciuto al Sud ricorda almeno una volta di averla vista passare ed intonare le note di una marcia sinfonica. Un festoso corteo di musica che da sempre anima le strade e le piazze dei nostri paesi tra coloratissime luminarie ed odorose bancarelle. Fotografie di un passato che continua a vivere e promette di trasformarsi senza perdere la sua essenza. "Il progetto Bande a Sud vuole valorizzare il repertorio antico" spiega il direttore artistico del festival, "ma allo stesso tempo vuole dare conto delle ultime proposte che danno nuova linfa alla tradizione".

La banda fu una vera e propria rivoluzione, capace di avvicinare ed appassionare alla musica ed alla cultura la gente del popolo, che si riappropriava di un patrimonio artistico, troppo spesso appannaggio di altri.

Un collage di storie, accomunate dall'antico desiderio di emancipazione di artigiani, sarti e calzolari diventati musicisti per necessità, che oggi ritroviamo trasformate nelle esperienze qualificate dei tanti giovani musicisti diplomati al conservatorio, tenuti insieme dal piacere di suonare insieme e celebrare un rito quasi vitale per le nostre comunità. "La banda oggi racconta il nostro passato ma inevitabilmente guarda al futuro" mescolando elementi di no-

rità e simboli di una tradizione, culla musicale per molti. Ce lo racconta la costante presenza della cassarmonica nelle piazze vestite per la festa, teatro e palco della banda da giro, che "oltre ad essere un simbolo antichissimo ha una funzione legata alla musica e al rito" racconta il Maestro Palma; "la banda suona nella cassarmonica soprattutto perché in passato, quando le platee erano molto numerose era necessario amplificare il volume sonoro e la cassarmonica fungeva da vera e propria cassa da risonanza", funzione che conserva ancora oggi riempiendo di fascino e suggestione le piazze in festa.

"L'idea di Bande a Sud è nata nel 2012 da un incontro tra GAL Valle della Cupa, Comune di Trepuzzi e Comitato Feste Patronali, con il proposito di rivalutare riti e tradizioni tipiche del repertorio bandistico", un'occasione che si è rivelata importante per le storiche formazioni musicali da una parte e come strumento di promozione della cultura musicale e delle risorse locali dall'altra.

Ma il festival è molto più di una rassegna musicale e lo si capisce dalle numerose attività collaterali che spaziano dalla fotografia alla scrittura, dalle proiezioni video alle mostre di pittura ed alle esposizioni di antiquariato: "più che un Festival è un laboratorio permanente degli immaginari bandistici".

Un percorso pensato in tre appuntamenti, che coincidono con le tre feste patronali e che ha trovato spazio anche nelle scuole, sinora solo del Comune di Trepuzzi ma che intende allargarsi all'intera area della Valle della Cupa. "Vogliamo diffondere conoscenza,



foto di Vincenzo Urso

fare formazione, raccontare storie ma soprattutto portare queste testimonianze alle giovani generazioni".

La programmazione estiva del Festival raccoglie insieme le bande tradizionali e le formazioni più sperimentali e contemporanee con l'intento di esplorare i fermenti musicali che dalla banda nascono e nella banda convergono. Quest'anno saranno presenti importanti ospiti che provengono dalla musica popolare ma che fanno della sperimentazione la loro linfa vitale.

Evento importantissimo per la rassegna è l'appuntamento di Martedì 6 Agosto con LA FESTA DELLE BANDE DI STRADA che promette di far vibrare di musica tutto il paese. Dodici Street Band, differenti per natura e formazione, animeranno per un'intera giornata strade e piazze, partendo ognuna da un punto diverso fino a convergere in un'unica grande festa nella principale piazza del paese. A corredo della Festa ci sarà una mostra dell'antiquariato bandistico e musicale.

Tra i principali protagonisti VENERDI' 9 Agosto ci sarà la **Banda Osiris**, un'originale formazione che fonde musica, teatro e comicità mentre **LUNEDI' 12 Agosto** arriverà a Trepuzzi il partenopeo **Enzo Avitabile** che insieme ai fiati della Scorbibanda e ai travolgenti Bottari di Portico elettrizzerà la piazza. **VENERDI' 16 Agosto** lo sguardo di Bande a Sud si sposterà sui Balcani con la Kočani Orkestar, noto gruppo

di fiati macedone, capace di far ballare tutti con le sue travolgenti atmosfere.

Ma se da una parte è la cultura popolare a dare linfa agli eventi di maggiore richiamo del Festival, dall'altra è la musica colta a creare occasioni uniche d'ascolto per repertori tanto importanti quanto talvolta dimenticati. **Tra tutti ci saranno due omaggi a Giuseppe Verdi, in occasione del bicentenario della nascita**, le cui musiche fanno parte da sempre del nostalgico repertorio delle bande pugliesi ed una serata dedicata alle canzoni della **musica pop in versione banda da camera (7/13 Agosto)**.

Inoltre, **una sezione importante sarà dedicata a due straordinari protagonisti della tradizione bandistica salentina: Nino Fari e Nino Ippolito**, quest'ultimo compositore di marce, "una caratteristica propria delle nostre bande salentine, che - come racconta il maestro Palma - si sono sperimentate nella scrittura di marce sinfoniche ancora oggi godibilissime". Da non perdere la conclusione della manifestazione con le bande tradizionali, care ai più nostalgici. Tra riti religiosi e la fiera tradizionale giungeranno a Trepuzzi due delle più apprezzate Bande da giro del Meridione: lo Storico Gran Concerto Bandistico Città di Montescaglioso e il Concerto Bandistico Città di Sogliano Cavour.

Che la festa, dunque, abbia inizio!

Leggi tutto il programma a pagina 15

Ilaria Florio



Clicca sul Qr code o vai sul sito www.valledellacupa.it



OSPITALITÀ DIFFUSA E TURISMO ESPERIENZIALE

Oggi, il GAL Valle della Cupa propone la formula dell'ospitalità diffusa dando la possibilità, attraverso la Misura 313. Azione 5 del PSL, di recuperare e valorizzare vecchi edifici chiusi e non utilizzati per destinarli a casa vacanze e affittacamera.

Tale modello di ospitalità, che non va confuso con l'albergo diffuso, è particolarmente adatto per luoghi e paesi come quelli delle 12 Terre della Valle della Cupa caratterizzati dalla presenza di abitazioni di interesse artistico ed architettonico vuote e sfitte sia nei centri storici dell'hinterland, che nella marina di Casalabate. Una grande occasione per sperimentare e proporre forme di ricettività originali, nelle quali calare il nostro approccio ospitale, la nostra cultura dell'accoglienza, senza dover "copiare" procedure e modalità gestionali standard, spesso inadatte alle esigenze di un mercato sempre più frammentato e di nicchia, dove l'offerta turistica più innovativa propone al turista esperienze "memorabili", emozioni sen-

soriali uniche tendendo a modellarsi sulla base dei bisogni, dei desideri e dei sogni di ogni singolo individuo.

A tale scopo, è necessario abbandonare logiche "product oriented", "sbilanciate sull'offerta" e quindi, sul desiderio di recupero degli stabili e avviarsi verso approcci "marketing

oriented" che diano risposta alle mutate esigenze di una domanda turistica sempre più interessata a fare esperienze in qualche misura autentiche, legate allo spirito dei luoghi.

Perché ciò sia possibile è necessario che i diversi attori locali facciano <rete> sposando un "concept" di



Antonino foto



foto Pro Loco Casalabate

ospitalità che guardi al territorio nel suo complesso come pacchetto turistico unitario, un teatro dei luoghi dove ciascun soggetto si senta attore di un unico copione nella consapevolezza che so-

lo così il nostro territorio può trasformarsi da località in destinazione turistica.

Oggi, il GAL Valle della Cupa sta cooperando con altri GAL Pugliesi per lo sviluppo di un sistema di turi-

simo locale sostenibile che introduca e sostenga i servizi reali al turismo rurale, promuova sistemi di rete di supporto e accresca l'attrattività del territorio. Con la realizzazione del progetto, il GAL intende contribuire a valorizzare il paesaggio ed il territorio ed a renderlo più competitivo, rafforzando l'identità socio-culturale attraverso il coinvolgimento di esperti artigiani e la popolazione locale e a potenziare le competenze degli operatori locali attraverso incontri formativi e informativi.

Al raggiungimento di tale obiettivo concorre anche la progettazione e la gestione di itinerari/percorsi tematici integrati che, coniugando gli aspetti connessi alla vacanza attiva con la valorizzazione del paesaggio, delle culture e delle produzioni tipiche locali, si pongono non solo come base per la differenziazione dell'offerta ma anche come specifica modalità per avvicinare il turismo rurale con rinnovata sensibilità dando così risposta ad una nuova visione di intendere la vacanza, sempre più incentrata sulla ricerca di autenticità, di un'esperienza vera, di scoperta del "Genius Loci".

Alessandro Capodieci
 Direttore marketing GAL
 Valle della Cupa

FINANZIAMENTI DEL GAL PER

INCENTIVARE I SERVIZI DI ACCOGLIENZA: LA MISURA 313

Contributi fino a 25 mila euro a fondo perduto per affittacamere e case vacanze



Antonino foto

storia, luoghi e paesaggi.

A breve verranno riaperti i bandi per la ristrutturazione di case ed appartamenti, da dedicare all'ospitalità diffusa, rafforzando i servizi offerti dal territorio per il turismo.

A tale scopo il GAL concede finanziamenti a fondo perduto fino massimo € 25.000 per la ristrutturazione degli immobili, per le spese di impianti, per

l'acquisto degli arredi e per altre spese per investimento ammissibile specificatamente illustrate nei bandi.

L'idea è quella di includere nei circuiti turistici del Salento borghi e paesi altrimenti esclusi dalle mete prescelte, ampliando l'offerta di ospitalità diffusa. Case vacanza e affittacamere ricavate all'interno di abitazioni tipiche dell'area della Valle della Cupa diventeranno il punto di riferimento per chi vorrà immergersi nella vita reale dei paesi salentini.

Si avrà così la possibilità di vivere una vera esperienza di viaggio, in cui la bellezza e la genuinità dei nostri luoghi incontrano i desideri di tutti quei viaggiatori, che vogliono scoprire realtà autentiche al di fuori dei circuiti di massa ed assaporare gusti, i ritmi ed i sapori veri della nostra terra.

Il principale obiettivo della misura 313 del PSL del GAL Valle della Cupa è quello di incrementare il turismo rurale, aumentando l'attrattività degli ambienti rurali e migliorando i servizi offerti.

Nello specifico, sono state individuate diverse linee di azione, rivolte agli stessi GAL, agli enti pubblici e ai soggetti privati. Con riferimento a quest'ultimi, **di particolare interesse è l'azione 5 della misura 313 che da l'opportunità di creare e adeguare strutture di piccola ricettività**, organizzate in forme innovative di ospitalità.

Questa specifica azione di finanziamento si inserisce perfettamente nelle prospettive generali di sviluppo che il GAL immagina per i dodici paesi della Cupa: far scoprire le 12 terre, valorizzandone beni architettonici,



OBBLIGHI CONTRIBUTIVI

Come chiarito dall'INPS, gli affittacamere a partire da Gennaio 1995, sono obbligatoriamente tenuti all'iscrizione nella sezione GESTIONE COMMERCIO e sono soggetti alla contribuzione previdenziale in rapporto al reddito effettivamente prodotto.

Per maggiori approfondimenti consulta il sito www.valledellacupa.it sezione Leader 2007 - 2013 / Documentazione oppure clicca direttamente sul Qrcode.



AFFITTACAMERE

Strutture composte da un massimo di sei camere, distribuite in non più di due appartamenti all'interno di uno stesso stabile, ammobiliati, dove sono forniti alloggi ed, eventualmente, servizi di ristorazione, se svolta dal medesimo titolare. Gli alloggi utilizzati devono essere dotati di un servizio igienico-sanitario completo. Gli affittacamere devono assicurare, avvalendosi della normale organizzazione familiare, servizi minimi di ospitalità compresi nel prezzo della camera: dalla pulizia dei locali e della biancheria ad ogni cambio cliente, alla fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda e riscaldamento.



foto archivio GAL

CASA VACANZA

Immobili gestiti in forma imprenditoriale per l'affitto ai turisti, per periodi non inferiori a sette giorni e non superiore a tre mesi consecutivi; composti da uno o più vani, arredati, dotati di servizi igienici, cucina, collocati anche in più complessi immobiliari. L'utilizzo degli immobili per tali fini non comporta modifiche di destinazione d'uso ai fini urbanistici.

E' vietata la somministrazione di cibi e bevande. I titolari o i gestori di tali imprese sono tenuti a iscriversi presso la camera di commercio alla sezione speciale prevista dall'art. 5 della legge n. 217 del 1983.

Per approfondire:
 L.R. Puglia n.11 del 11-02-1999
 Requisiti minimi per affittacamere e casa vacanza.



SLOW TOURISM:

PERCORSI TURISTICI TRA RELIGIONE, ARTE E MEMORIA

Nei giorni scorsi, con una significativa presenza, si è svolta una manifestazione di riappropriazione pubblica di uno dei siti più suggestivi del Nord - Salento Madonna dell'Alto, da anni in stato di colpevole abbandono senza alcun tipo di funzione. È stata l'iniziativa coraggiosa di un gruppo di cultori e custodi dei beni architettonici del nostro territorio.

È necessario però continuare in questa direzione; occorrono interventi strutturali ma soprattutto occorre ritornare ad una funzione pubblica e religiosa di questo bene, ed in questo è utile l'intervento della diocesi di Lecce proprietaria del bene. Si darà così forza al progetto fortemente evocativo che può mettere in relazione i siti del **percorso romanico salentino più vicini alla nostra**

area territoriale di riferimento e partire appunto da Madonna dell'Alto, fermarsi a Santa Maria di Cerrate ed arrivare a Madonna d'Aurio. Un itinerario di arte e di memoria che incrocia il monastero e le serre di Sant'Elia ma soprattutto un paesaggio di grande suggestione con gli ulivi millenari e i vigneti di grande pregio.

Un percorso da strutturare in favore del viaggio lento, con l'allestimento di punti sosta e di accoglienza per consentire ai viandanti di godere dei frutti della nostra terra ma anche con la creazione di piste ciclabili da realizzare in piena sicurezza, soddisfacendo così una delle richieste della comunità europea che offre agli enti locali la possibilità di rafforzare la rete dei cammini **nella prospettiva della estensione della via Francigena verso sud, ed**



Particolare Monastero Sant'Elia - Trepuzzi (Antonino foto)

ora ferma a Roma.

Il desiderio è quello di riprendere l'idea del cammino verso Santa Maria di Leuca per poi recarsi in Terra Santa rievocando il viaggio dell'arcivescovo di Canterbury, che nell'anno mille scese verso l'Italia.

La Valle della Cupa con i suoi beni, i suoi sapori, i suoi colori può intercettare un turismo di qualità rafforzando la rete di ospitalità e quindi aumentando la rete occupazionale.

Sono due miliardi circa gli uomini e le donne che ogni anno si spostano nel mondo... Facciamo anche noi conoscere le nostre eccellenze!

Cosimo Valzano
Presidente Consorzio Comuni
N.S. Valle della Cupa

Chiesa S. Maria d'Aurio Lecce-Surbo (Antonino foto)

NEWS



AMBIENTE E SICUREZZA

Rifiuti Speciali: riparte il SISTRI

Con il Decreto del Ministero dell'Ambiente del 20 marzo 2013 è stata ufficializzata la ripartenza del SISTRI, il sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti.

L'avvio del sistema, che nel corso degli anni è stato oggetto di diverse proroghe e sospensioni, interesserà dal prossimo 1 ottobre 2013 i produttori di rifiuti speciali pericolosi con più di die-

ci dipendenti ed enti e imprese che gestiscono rifiuti speciali (trasportatori, impianti di recupero e smaltimento). Per gli altri soggetti obbligati all'iscrizione, il termine iniziale di operatività è fissato al 3 marzo 2014.

Le imprese interessate alla prima fase di avvio possono già procedere alla procedura di verifica ed allineamento dei dati e dei dispositivi in dotazione, da concludersi entro il prossimo 30

settembre 2013; per tutte le altre imprese, il termine per le verifiche è fissato al 28 febbraio 2014.

Infine, il versamento del contributo di iscrizione al SISTRI è sospeso per l'anno 2013 per gli enti e le imprese già iscritti alla data del 30 aprile 2013; per i soggetti obbligati all'iscrizione, che non avessero ancora effettuato tale adempimento, dovranno provvedere entro i termini di avvio previsti.

SOGGETTI OBBLIGATI	AVVIO DEL SISTRI	
ALL'ISCRIZIONE AL SISTRI imprese ed enti produttori iniziali di rifiuti pericolosi	1° ottobre 2013 con più di 10 dipendenti	3 marzo 2014 fino a 10 dipendenti
imprese ed enti produttori iniziali di rifiuti non pericolosi	-	con più di 10 dipendenti
imprese che raccolgono e trasportano rifiuti speciali (trasportatori professionali)	si	-
imprese che raccolgono e trasportano i propri rifiuti pericolosi (trasportatori in conto proprio di rifiuti pericolosi)	si	-
imprese ed enti che effettuano operazioni di recupero e smaltimento di rifiuti	si	-

Dal 1° giugno 2013 l'autocertificazione della valutazione dei rischi non è più valida.

Le aziende che occupano fino a 10 dipendenti e che sono dotate di autocertificazione della valutazione dei rischi a firma del Datore di Lavoro, devono adeguarsi ai nuovi adempimenti previsti in materia di Sicurezza e Salute sui Luoghi di Lavoro.

Dal 1° giugno, così come previsto dalla Nota del 31 gennaio 2013 del Ministero del Lavoro, l'autocertificazione della valutazione dei rischi non è più valida: il Datore di lavoro, che ha l'obbligo di valutare i rischi in azienda, potrà ricorrere alle Procedure Standardizzate, pubblicate con il Decreto Interministeriale del 20 novembre 2012, o redige-

re un Documento di Valutazione dei Rischi.

Semplificazioni in materia sono previste nei prossimi mesi per i settori di attività "a basso rischio infortunistico", così come stabilito dal Decreto Legge n.69 del 21 giugno 2013 ("decreto del fare").

Ing. Gianni Lettera
giallettera@gmail.com

Hanno preso parte al convegno Fabio Vincenti, Giuseppe Taurino, Fabio Leo, Piero Minerva, Elena Maglio, Anna Corrado, Davide Montefusco, Daniele Manni e Antonio Perrone.

DIETA MEDITERRANEA TRA GUSTO E BENESSERE:

continua a Surbo il percorso informativo nelle 12 terre sulla dieta mediterranea e i prodotti tipici locali



Mangiare bene, per vivere meglio. Questo il messaggio che arriva da Surbo nella prima edizione della Giornata della Dieta Mediterranea, che si è tenuta il 29 Giugno presso la masseria Melcarne, organizzata dal GAL Valle della Cupa insieme all'associazione Sagra della Piscialetta, al Circolo Culturale Femminile e al Comune di Surbo in collaborazione con la Provincia di Lecce.

Un workshop dedicato ai benefici effetti della Dieta Mediterranea per la salute, che ha messo in strettissima relazione il consumo dei prodotti del territorio con un miglioramento delle proprie condizioni fisiche. Un programma sulla tutela e valorizzazione delle culture locali e sulla Dieta Mediterranea, che va nella stessa direzione delle iniziative del GAL Valle della Cupa che ha aderito al progetto Leadermed - GAL Alto Salento con intento di far co-

noscere le ricadute positive delle abitudini alimentare tipiche dei Paesi del Mediterraneo.

“Abbiamo nelle nostre mani buona parte della nostra salute”, ha ricordato la dottoressa Anna Corrado, nutrizionista e Assessore alle attività produttiva del Comune di Surbo intervenuta al convegno “un terzo delle malattie si può combattere a tavola”. Del resto lo diceva anche Ippocrate che la medicina parte dal cibo. La Dieta Mediterranea sembra poter prevenire e curare alcune delle principali patologie di oggi come l'obesità, le malattie metaboliche, cardiovascolari e il cancro.

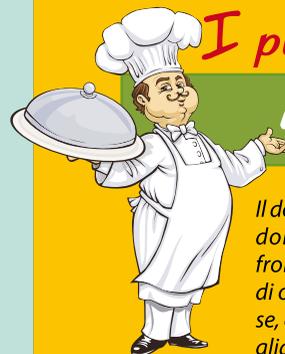
“Bisognerebbe consumare più olio extra vergine di oliva, cereali, ortaggi e verdura e meno cibi precotti e ipercalorici”, sottolinea la Corrado. L'olio extra vergine di oliva aumenta la digeribilità di molti alimenti ed evita l'insorgenza di alcune malat-

tie perché contiene grassi insaturi”. Come fare invece per ridurre l'incidenza di tumori e malattie cardiovascolari? Basterebbe uno stile alimentare sano, e “mettere la Dieta Mediterranea alla base della nostra alimentazione, “mangiando tutti quei cibi di colore rosso e giallo come l'anguria, le albicocche, il pomodoro, il peperone la cui sfumatura di colore è data dalla presenza di una molecola, il licopene, la cui principale attività è quella antiossidante ed è in grado di prevenire alcuni tipi di cancro e alcune malattie cardiovascolari. Gli antiossidanti infatti non vengono prodotti dal nostro organismo e pertanto l'unico modo per introdurli nel nostro corpo è mangiare alimenti che li contengono oppure acquistarli in farmacia sotto forma di pillole”. Insomma, mangiare bene conviene!



Per il video del workshop clicca sul Qrcode o vai sul sito www.valledellacupa.it

Laboratorio... penne al dente



I piatti della tradizione

Mediterranea all'olivotto



Il dessert “Mediterranea” è un dolce composto da pasta frolla con olio extra vergine di oliva, crema inglese di base, crema bavarese alla vaniglia, crema bavarese alle olive celline (olivotto), mousse al cioccolato bianco e limone.

Seguiamo passo per passo le varie fasi della sua preparazione.

Pasta frolla. Ingredienti: gr 400 di zucchero a velo, gr 1000 farina, gr 150 olio extra vergine di oliva, gr 200 burro, n° 5 tuorli, limone grattugiato, vaniglia.

Preparazione: in una piccola impastatrice versare il burro reso morbido, ma non troppo, aggiungere lo zucchero a velo e iniziare a impastare a prima velocità fino a quando lo zucchero è completamente assorbito. Aggiungere l'olio e gli aromi naturali, i tuorli e infine la farina setacciata e impastare per pochi minuti fino a quando l'impasto risulta omogeneo. Mettere la pasta frolla in frigo per una notte.

Crema inglese di base. Ingredienti: gr 500 latte intero fresco, gr 500 panna fresca, gr 200 tuorlo, gr 100 zucchero, n° 1 bacca di vaniglia.

Preparazione: mettere in una bacinella il latte, la panna, la vaniglia e far bollire. Nel frattempo mescolare i tuorli e lo zucchero con un frustino, versare il liquido bollente e continuare a girare. Mettere nel microonde o a bagnomaria e portare il tutto a 82°C.

Crema bavarese alla vaniglia. Ingredienti: gr 600 crema inglese di base, gr 10 gelatina, gr 400 panna liquida.

Preparazione: ammolare la gelatina in abbondante acqua, strizzarla e farla sciogliere in una piccola quantità di crema inglese di base, poi aggiungere la parte rimanente. Incorporare una

piccola parte di panna nella crema inglese, lisciare e poi versare la parte restante e mescolare. **Crema bavarese alle olive celline.** Ingredienti: gr 600 crema inglese di base, gr 10 gelatina, gr 400 panna liquida, gr 80 pasta olivotto (olive celline).

Preparazione: ammolare la gelatina in abbondante acqua, strizzarla e farla sciogliere in una piccola quantità di crema inglese di base, poi aggiungere la parte rimanente. Aromatizzare con la pasta olivotto e incorporare una piccola parte di panna nella crema inglese, lisciare e poi versare la parte restante e mescolare.

Mousse al cioccolato bianco e limone. Ingredienti: gr 300 crema inglese di base, gr 550 cioccolato bianco, gr 450 panna montata senza zucchero, gr. 5 di gelatina, n°2 limoni grattugiati.

Preparazione: riscaldare la crema inglese a 50°, unire il limone grattugiato e la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda, strizzata e sciolta nel microonde. Sciogliere il cioccolato bianco a bagnomaria o nel microonde a 50°C, versarlo nel composto precedente e mixare con il minipimer per circa due minuti. Unire la panna montata e mescolare delicatamente.

Montaggio del dolce: in una teglia con apposita cornice con telai spessorati da 2 e 4 mm, iniziare dalla parte di sotto con il fondo di pasta frolla (spessore mm 2,5 e cotta per circa 15 minuti a 160-170°C). Appoggiare un telaio di mm 4 e stendere all'interno la crema bavarese alla vaniglia. Adagiare un sottile strato di pan di Spagna e continuare a mettere un altro telaio di mm 2 riempiendolo di crema alle olive. Appoggiare un altro telaio di mm 4 e finire con la mousse al cioccolato bianco al limone. Abbattere di temperatura; svuotare le cornici, gelatinare e decorare a piacere.

Chef Antonio Campeggio

AGENDA EVENTI



ARNESANO

25 agosto

- Festa di San Giovanni Battista (protettore del Rione Riesci)

CAVALLINO

16 giugno - 1 settembre

- Estate cavallinese - Rassegna di teatro, musica, danza. Maggiori informazioni su www.comune.cavallino.le.it

3 e 4 settembre

- Festa del Patrono
SAN DOMENICO GUZMAN

LEQUILE

8 e 9 Settembre

- Sagra della Fucazza e Festa della Madonna della Consolazione

LIZZANELLO

10 Agosto

- Festa patronale di San Lorenzo

MONTERONI

4 Agosto

- Festa in onore di Sant'Antonio da Padova

SAN DONATO

6 - 7 Agosto

- Festa di San Donato

SAN PIETRO IN LAMA

3 Agosto - ore 20,30 - Giardini Comunali

- Rassegna teatro dialettale
- La bottega di Arturo (Calimera) commedia "Li uà te Don Sisi Cardamasi" di W. Fiorentino

18 Agosto - ore 20,30 - Giardini Comunali

- Ass. Culturale Teatro Valle della Cupa (Monteroni) commedia "Muerti e bii di Luigi De Carlo"

SQUINZANO

3 agosto - Casalabate Lungomare Nord

- Casalabate Music Festival X edizione: David Rodigan e Frankie Paul in concerto

12 agosto

- Processione in mare in onore di San Nicola e Madonna Stella Maris
- Festa degli Aquiloni
- Rassegna teatrale

E...State insieme - Teatro D'A...mare":

Spettacoli: 2, 7, 11, 16 agosto

- Maggiori Info su sito comune di Squinzano voce "News Marina di Casalabate".

CASALABATE

16 agosto

- Festa di S.Rocco a cura Pro Loco Casalabate

25 agosto

- Gara di pesca in apnea c/o Lega Navale

SURBO

terza settimana di settembre.

- Sant'Oronzo, Festa patronale

TREPUIZZI

3-16 Agosto 2013

- Bande a Sud

(programma completo a pagina 15)

15 Agosto a Trepuzzi

- Festa della Madonna dell'Assunta



foto di Matteo Greco

BANDE A SUD SUONI TRA DUE MARI FESTIVAL DEGLI IMMAGINARI BANDISTICI

Direttore artistico: **Gioacchino Palma**

edizione
2013
PROGRAMMA
ESTIVO

INGRESSO
LIBERO

3 AGOSTO, sabato

ore 21:30 - Casalabate - Abbazia di Cerrate

LA NONA SINFONIA DI BEETHOVEN

Orchestra Sinfonica ICO TITO SCHIPA di Lecce

e Coro Lirico di Lecce

Direttore: Massimo Quarta

4 AGOSTO, domenica

ore 20:00/23:00 - Casalabate

INCURSIONI BANDISTICHE lungo le vie della Marina

5 AGOSTO, lunedì

ore 19:30 - Trepuzzi - Palazzo Guerrieri

Progetto **BANDAMEKUNTI**

Il racconto dei protagonisti della banda salentina: **NINO FARÌ**

ore 21:30 - Trepuzzi - P.tta Chiesa Madre

POP SONGS Concerto dell'Ensemble del Sud

Direttore: Marcello Panni

6 AGOSTO, martedì

dalle ore 19:00 - Trepuzzi - L.go Margherita, C.so Umberto

MOSTRA MERCATO DELL'ANTIQUARIATO BANDISTICO

E MUSICALE con incursioni bandistiche

dalle ore 21:00 - Trepuzzi - Itinerante converge in L.go Margherita

FESTA DELLE BANDE DI STRADA

Gruppo Sbandieratori e Musici "Rione Lama" (Oria, BR),

Conturband (Turi, BA), Bandita Officina del Ritmo (Bari),

Fanfara Popolare (Valle d'Itria), AlBandoLaBanda (Campi

Salentina, LE), Salento Funk Orchestra (Lecce), The

Crazy Band (Campi Salentina, LE), Scognamiglio (Trepuzzi,

LE), Vitaldix con Fedeli d'Amore in "TransMutazione"

(Roma/Salento), ArchiMossi (Empoli, FI), Takabum

(Castrovillari, CS), Miji Kenda (Kenya) e artisti di strada

7 AGOSTO, mercoledì

ore 21:30 - Trepuzzi - Piazza Municipio

VERDI ALL'OPERA!

Concerto dell'Arioso Ensemble

8 AGOSTO, giovedì

ore 19:30 - Trepuzzi - Palazzo Guerrieri

Progetto **BANDAMEKUNTI**

Il racconto dei protagonisti della banda salentina: **NINO IPPOLITO**

9 AGOSTO, venerdì

ore 21:30 - Trepuzzi - Largo Margherita

BATTOQUATTRO Concerto della **BANDA OSIRIS**

11 AGOSTO, domenica

ore 22:00 - Casalabate - Abbazia di Cerrate

BANDE CRITICHE Concerto

Acusonium M.ar.e. (Musica & Arti elettroniche)

coord. Franco Degrassi, resp. interpreti Leo Cicala

12 AGOSTO, lunedì

ore 21.30 - Trepuzzi - Largo Margherita

ENZO AVITABILE con I Bottari e Scorbibanda

13 AGOSTO, martedì

ore 21.30 - Casalabate - Masseria Provenzani

LE COMPOSIZIONI DA CAMERA DI GIUSEPPE VERDI

Concerto dell'Ensemble El nuevo riconcillo

14 AGOSTO, mercoledì

Trepuzzi - Itinerante, Largo Margherita

FESTA PATRONALE DELLA MADONNA ASSUNTA

Banda tradizionale di **MONTESCAGLIOSO**

Direttore: Giovanni Pellegrini

Fanfara dei Bersaglieri ANB di **ALTAMURA**

15 AGOSTO, giovedì

Trepuzzi - Itinerante, Largo Margherita

FESTA PATRONALE DELLA MADONNA ASSUNTA

Banda tradizionale di **MONTESCAGLIOSO**

Direttore: Giovanni Pellegrini

Banda tradizionale di **SOGLIANO CAVOUR**

Direttore: Antonio Errico Agnello

16 AGOSTO, venerdì

ore 21.30 - Trepuzzi - Largo Margherita

Concerto della **KOCANI ORKESTAR**

.....

5/6/8 AGOSTO

I VOLT E LA FESTA

Workshop di fotografia a cura di Daniele Coricciati

(per partecipare: bandeasud@gmail.com)

6/7/8 AGOSTO

BANDE A FOOD. Sapori tra due mari

esposizione, workshop, laboratori enogastronomici

IN-FORMATI SU BANDI E AVVISI

✓ Misura 311 - "Diversificazione in attività non agricole"

AZIONE 1 - Investimenti funzionali alla fornitura di ospitalità
AGRITURISTICA

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

AZIONE 1 - Servizi di carattere didattico, culturale e ricreativo
AZIONE 2 - Servizi di utilità sociale per l'integrazione e l'inclusione
AZIONE 3 - Servizi di assistenza all'infanzia
AZIONE 4 - Servizi di trasporto per raggiungere le strutture educative

**Contributi a fondo perduto per le spese di gestione
(80% di 100.000,00 euro circa) e per altri investimenti (100%).**

✓ Misura 323 - "Tutela e riqualificazione del patrimonio rurale"

AZIONE 1 - restauro e valorizzazione beni interessa storico e culturale

**Contributi a fondo perduto per investimenti fino ad un massimo di
110.000,00 Euro (50% di 220.000,00 Euro)**

AZIONE 2 - Manutenzione straordinaria olivi monumentali

**Contributi a fondo perduto per investimenti fino ad un massimo di
52,00 Euro per pianta (50% di 104,00 Euro)**

✓ Misura 313 - "Incentivazione di attività turistiche"

AZIONE 5 - AFFITTACAMERE E CASA VACANZE

Contributi a fondo perduto fino a 25.000,00 Euro



COPAGRI
Informati con il Gal Valle della Cupa
Pubblicazione Luglio-Agosto 2013

Cupagri
Iscritto al n° 5
del Registro della Stampa
del Tribunale di Lecce
08/04/2013

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

Direttore responsabile:
Salvatore Papa

Direttore Editoriale:
Alessandro Capodiecì
In redazione:
**Ilaria Florio, Salvatore Papa,
Alessandro Capodiecì**

Immagine di copertina:
manifesto BANDE A SUD
grafica **Valentina Sansò**

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

Per informazioni:

www.valledellacupa.it

Tel. **0832.753083**

info@valledellacupa.it