



in primo piano

Microimpresa locale:
finanziamenti del GAL

PAG. 5



Tonio Bisconti e i nuovi
menhir del salento

PAG. 6/7

Saper fare, saper vendere
intervista ad Antonio Coli

PAG. 8



Sicurezza sul lavoro
ruoli e figure

PAG. 14

ARTIGIANATO TIPICO TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE

di Alessandro CAPODIECI

In un'ottica di sviluppo, le microimprese artigiane locali possono contare sulla loro tradizione intesa non solo come patrimonio di conoscenze, di prodotti e "saper fare" ma anche, e soprattutto, come modo di relazionarsi con il cliente.

Accanto alla leva della tradizione, assume sempre più importanza quella leva dell'innovazione che deve stimolare a ricercare e sperimentare nuovi sistemi di ideazione e di creazione dei prodotti, puntando su nuovi modelli di organizzazione del lavoro, nuove soluzioni tecniche e/o tecnologiche, strategie e politiche di marketing innovative.

(Continua a pag. 4)



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.



Negli ultimi due anni, il GAL Valle della Cupa ha contribuito a far crescere il territorio, stimolando le risorse potenziali e sostenendo energie ed idee nuove, capaci di mettere in moto processi di crescita, in un'ottica di medio e lungo termine. Intensa l'attività di animazione sul territorio, attraverso la quale sono stati realizzati decine di convegni e workshop per la presentazione dei bandi e delle opportunità offerte dal PSL.

Di notevole impatto le attività di promozione e informazione tra cui ricordiamo l'esperienza di **Bande a Sud, Cupagri - Salone Agroalimentare**, il **Festival dell'Artigianato e degli Antichi mestieri**, i workshop informativi su

architettura, paesaggio e prodotti del campo nella Valle della Cupa, i seminari di approfondimento per operatori commerciali su tecniche di marketing e vendite, amministrazione, web, ambiente, igiene e sicurezza, la partecipazione alla **Bit di Milano, la missione al Taste Local-Galles** per la Cooperazione e tante altre iniziative in partnership con Enti e Associazioni varie del territorio.

In quanto Agenzia di Sviluppo Locale, il Gal ha stipulato alcuni protocolli d'intesa, punto di partenza per progettare iniziative di sviluppo e promozione del territorio nel lungo periodo. In questa direzione è stata avviata una prima collaborazione tra diversi attori, che ha visto nascere "**Bande a Sud**" (prima esperienza di un festival di bande) il protocollo con la Fondazione della Focara ed altri protocolli con i territori, tra cui si evidenzia quello con il Comune di Trepuzzi e Squinzano, avente per oggetto la

predisposizione di un progetto di riqualificazione della **marina di Casalabate**. Importante anche l'adesione del Gal al **Protocollo di legalità in materia di appalti**

pubblici promosso dalla Prefettura di Lecce.

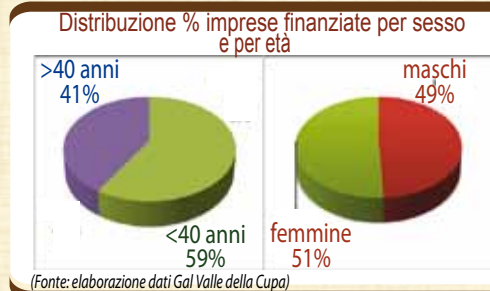
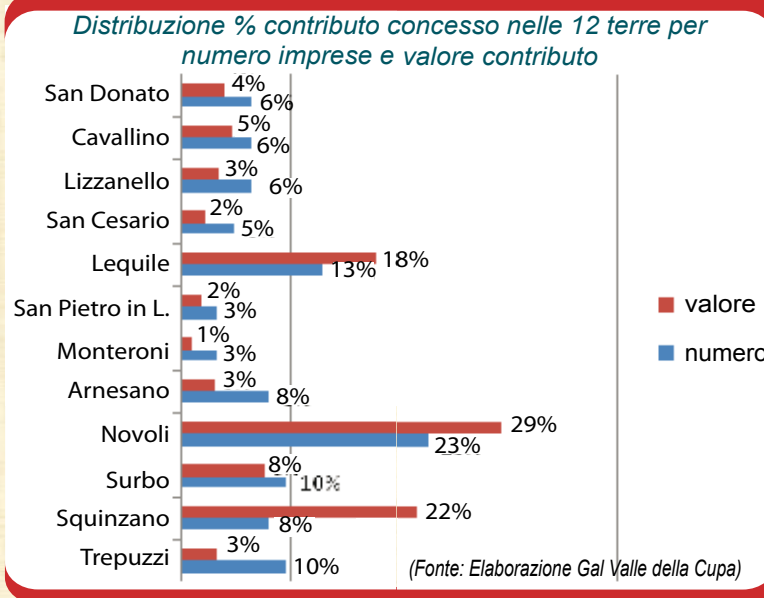
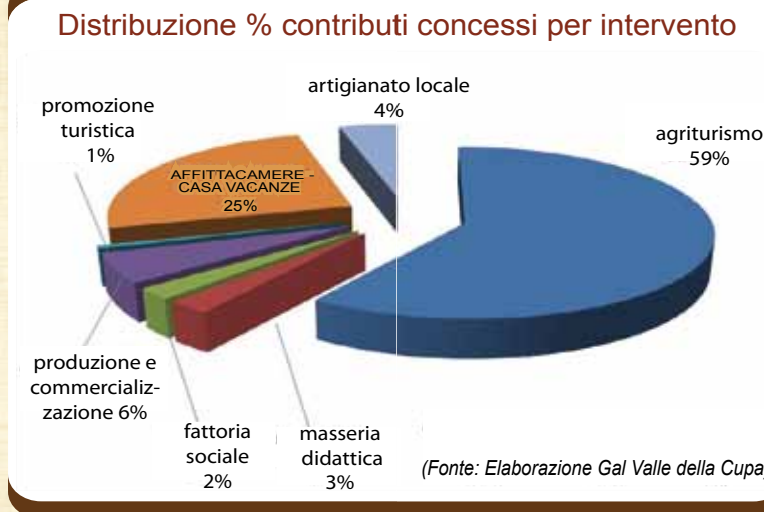
Il Gal Valle della Cupa, inoltre, ha partecipato al **Progetto Living Lab** della Regione Puglia accreditato tramite l'Assessorato allo sviluppo economico, quale **Nodo per l'Animazione del Piano per il Lavoro**.

In qualità di soggetto attuatore del progetto Leader, ad oggi il Gal ha pubblicato i **Bandi Pubblici** per la presentazione delle domande di aiuto relativi ad agriturismi, masserie didattiche, fattorie sociali, produzione e commercializzazione di

mente positivo è stato rilevato in ambito agrituristico e di creazione di affittacamere e case vacanza.

Dal punto di vista territoriale, le **ricadute maggiori si sono registrate nei comuni di Novoli, Squinzano e Lequile**.

Con riferimento ai giovani



prodotti artigianali, microimpresa, affittacamere e case vacanza, restauro beni a valenza storico-architettonica, manutenzione ulivi monumentali, servizi alla popolazione.

Con riferimento ai risultati ottenuti sulla base dei Progetti valutati fino al 28 febbraio 2013, **ad oggi sono stati generati 4.688.000,00 EURO di investimenti** a fronte di contributi concessi pari a 2.344.000,00 EURO.

Un riscontro particolar-

e alle donne, circa il 50% delle imprese finanziate ha una compagine sociale di giovani di sesso femminile con età inferiore ai 40 anni.

Ad oggi il Gal è impegnato anche nell'avviamento dei **progetti di cooperazione** transnazionale e interterritoriale e nella realizzazione di **progetti a regia diretta** (punti di informazione turistica, itinerari, percorsi e sentieristica, cartellonistica, guide e strumenti di informazione turistica).

Un riscontro particolar-

Un riscontro particolar-

Un riscontro particolar-



ARTIGIANATO LOCALE tra tradizione e innovazione

di Alessandro CAPODIECI

Direttore Marketing Gal Valle della Cupa



L'artigiano è chiamato ad assumere un ruolo eclettico e divenire un vero **"uomo marketing"**, un leader capace di interpretare il mercato, organizzare l'azienda e veicolare efficacemente la qualità e la tipicità delle sue produzioni creando sinergie innovative di crescita associate anche alle potenzialità del web e dei new media.

Il concetto di artigiano, che tutela e protegge con caparbietà i segreti nella sua "putea", è ormai obsoleto e deve lasciare il passo al concetto più moderno di **"tecn-artigiano"** che **"mostra, racconta e quindi condivide la sua esperienza e il suo saper fare anche sulla rete trovando spunti innovativi proprio nel web e nell'interazione con altri utenti."** (Stefano Micelli – Futuro Artigiano).

Oggi, di fatto, esiste un divario tra nuove tecnologie e produzione

artigiana dovuto soprattutto alla diffidenza e al timore che "i maestri bottegai di vecchia scuola" nutrono nei confronti dell'ICT (Information and Communication Technology), precludendosi così la possibilità di sfruttarne le potenzialità.

L'augurio è che le **giovani generazioni, figlie dell'era digitale** e sicuramente più innovative, possano trainare l'intero settore avvalendosi anche degli strumenti offerti dalle nuove tecnologie e dalla new economy.

Il web è un imprescindibile mezzo di comunicazione, un'occasione per valorizzare il proprio prodotto agli occhi del cliente, permettendo di instaurare con quest'ultimo una relazione comunicativa one to one, continua, bidirezionale, proficua e

duratura. Unitamente all'innovazione assume una rilevanza strategica la **formazione continua** senza la quale la micro impresa artigianale è destinata alla marginalità dei mercati. La formazione deve guidare l'azienda nella comprensione del mondo digitale, deve favorire il ricambio generazionale garantendo il trasferimento di competenze ed esperienze, e guidare gli artigiani a interpretare la propria attività anche in un'ottica di marketing orientation.

Poiché l'innovazione e la formazione richiedono risorse finanziarie spesso non alla portata delle micro imprese, assumono notevole importanza gli **interventi di sostegno del Gal Valle della Cupa che, con la misura 312 e 331** ha destinato importanti risorse finanziarie per sviluppo innovativo e formazio-



MICROIMPRESSE, PICCOLE IMPRESE E MEDIE IMPRESE RACC. CE N. 361/2003 ALLEGATO. TITOLO I

Articolo 2

Effettivi e soglie finanziarie che definiscono le categorie di imprese

1. La categoria delle microimprese delle piccole imprese e delle medie imprese (PMI) è costituita da imprese che occupano

meno di 250 persone, il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR oppure il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

2. Nella categoria delle PMI si definisce piccola impresa un'impresa che occupa meno di 50 persone e realizza un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR.

3. Nella categoria delle PMI si definisce microimpresa un'impresa che occupa meno di 10 persone e realizza un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR.

MICROIMPRESA LOCALE



finanziamenti dal Gal

Il GAL Valle della Cupa incentiva lo sviluppo e la creazione anche di imprese non agricole, già esistenti o tutte da costruire.

Con la misura 312 del PSL il Gal ha stanziato importanti risorse per sostenere lo sviluppo e l'innovazione organizzativa e tecnologica delle microimprese. Attraverso questo strumento si sta perseguendo l'obiettivo di diversificare l'economia locale e **sostenere l'imprenditoria tra tradizione e innovazione, sempre con un occhio di riguardo ai giovani e alle donne.**

Quattro sono i settori strategici su cui si punta:

- **Artigianato** tipico locale (lavorazione pane, pasta, dolci, articoli pelle, confezioni abbigliamento, ricami, fabbricazione oggetti in ferro, mobili, bigiotteria, lavorazione legno, pietre, ceramiche,

vetro, marmo, ...etc) ;

- **Commercio** prodotti tradizionali e tipici del territorio (frutta e verdura, pane, dolci, confetteria, filati, tende, tappeti, erboristerie, oggetti artigianato,etc.);

- **Servizi alla popolazione** locale soprattutto prima infanzia e anziani (creazione di ludoteche, baby-sitting, centri ricreativi per anziani).

- Servizi attinenti il **"tempo libero"** (biblioteche, piccoli centri ricreativi, centri adibiti alla presentazione di produzioni cinematografiche e/o spettacoli, a attività di intrattenimento e di sport).

Per le nuove attività o per il consolidamento di quelle esistenti, il Gal garantisce un **finanziamento a fondo perduto fino a 20.000,00 euro pari al 50% dell'investimento massimo ammissibile.**

Tonio Bisconti

e i nuovi menhir del Salento

Scultore della terracotta, artista ed artigiano, vive e lavora a San Pietro in Lama, paese storicamente legato alla produzione di ceramiche. Alcune delle sue opere d'arte ricordano, seppure in chiave moderna, gli antichi menhir diffusi nelle campagne salentine.

“A San Pietro in Lama l'argilla l'abbiamo respirata tutti sin da piccoli. Ricordo ancora in modo vivo l'odore dei camini dei laboratori”.

Inizia così il racconto di Tonio Bisconti, artista ed artigiano della ceramica, che ha fatto della sua attività una scelta di vita, un modo di essere, un percorso esistenziale dell'anima che racchiude una tensione continua tra innovazione e tradizione. Le decorazioni minuziose ed i dettagli nascosti negli oggetti d'arte da lui creati, rivelano la precisione dell'artigiano che si combina all'estro dell'artista.

“Artisti si nasce, non si diventa” racconta durante l'intervista “per me anche l'oggetto più piccolo è passione ed ha lo stesso valore di un'opera grande”. E la passione di cui parla, la senti vibrare non solo nelle sue parole ma anche nelle sue opere di terracotta. Pietre vive e cangianti che, a secondo dello sguardo che le scruta o dell'angolazione da cui le si guarda, rivelano grandi storie attraverso piccoli particolari.

Il laboratorio dove Tonio lavora, realizzato alcuni anni fa grazie ad un finanziamento del GAL Valle della Cupa, contiene molte delle sue creazioni. Qui si può respirare l'odore delle antiche botteghe ed osservare da vicino la cura e la pazienza dello



scultore che plasma la terracotta, si possono scrutare e accarezzare mastodontici giganti di ceramica, statue di guerrieri, strumenti musicali di creta che si ispirano a percussioni tribali di altri mondi e culture e gadget artigianali. In tutti si percepisce il desiderio di esprimere se stesso e la voglia di comunicare attraverso l'arte.

Tra le tante opere realizzate spiccano i grandi totem, che fanno andare con la



memoria agli antichi menhir del Salento.

Proprio come questi monumenti, si stagliano imponenti tra le mura del laboratorio, sfidando le leggi della fisica e sollevandosi in uno slancio verticale che ha tutto il sapore di un ricongiungimento tra terra e cielo. E come i menhir, diventano punto di partenza e di incontro tra l'astrazione e realtà, tra il sentire dell'artista e quello di chi osserva.

Oggetti d'arredo unici, sculture d'arte maestose, cariche di significato, costruite manualmente pezzo dopo pezzo in un vortice di terracotta che racchiude la passione per la propria terra. Questi misteriosi monumenti a cui si attribuiscono ancora svariati significati, sono il frutto di un lavoro paziente e ricercato, che trae spesso ispirazione dai paesaggi salentini.

Un lavoro caratterizzato dalla continua ricerca sui materiali e sulle tecniche di lavoro, attraverso la creazione di oggetti diversi, che comunicano uno sforzo di contaminazione continua con altre culture e una fortissima osmosi con la natura e il paesaggio locale. L'attività artistica di Bisconti è una testimonianza sul territorio, un legame tra passato e futuro attraverso la manualità e l'estro: “è importantissimo rivalutare le proprie radici, creare legami con il proprio paese, perché l'artigianato, come la terra, è essenziale per la storia di un popolo”, conclude Tonio alla fine dell'incontro.



Clicca sul QRCode e guarda l'intervista a Tonio Bisconti o collegati con il sito www.valledellacupa.it

Da artigiano ad imprenditore: consigli per aggirare la crisi

Abbiamo incontrato Antonio Coli, presidente di Confartigianato Lecce e gli abbiamo chiesto quale è la situazione delle microimprese nel Salento e quali percorsi intraprendere per il futuro.

Quale è la situazione delle imprese artigiane nel Salento?

L'artigianato salentino è caratterizzato da fortissime potenzialità dal punto di vista qualitativo e produttivo. I nostri artigiani sono all'avanguardia ed esperti nel proprio settore. Quello che manca è l'aspettativa commerciale. L'artigiano dovrebbe essere più bravo a vendere e a proporre il proprio prodotto. Possiamo dire che siamo dei bravi produttori ma spesso cattivi commercianti: rimanendo chiusi nelle botteghe non vediamo cosa accade fuori. Dovremmo investire di più nelle attività collaborative, attraverso consorzi, organizzazioni fra imprese, in grado di bypassare problematiche di carattere commerciale e finanziario. Inoltre bisognerebbe utilizzare gli strumenti nuovi per vendere anche a prezzi bassi: internet ad esempio è una strada facile, intuitiva e con bassi costi di investimento.

Quali sono le criticità dell'artigianato artistico?

Dovremmo iniziare a capire cosa vuole il mercato. Non possiamo fossilizzarci su oggetti della tradizione in disuso. Ad es. le terracotte per il trasporto dell'acqua e del vino deve cambiare destinazione d'uso: da oggetto trasporto di derrate alimentari potrebbero diventare oggetti di decorazioni di piscine, ville.. Inoltre è importante curare la presentazione attraverso il packaging. Spesso abbiamo dei bei prodotti, "crudi" che non comunicano niente. Non possiamo accontentarci del turista che viene al mare, vive una bella esperienza e vuole portare via un



Clicca sul QRCode e guarda l'intervista a Antonio Coli o collegati con il sito www.valledellacupa.it

oggetto come souvenir.

Se vogliamo cominciare ad esportare, è necessario dare all'oggetto, bello di per sé, anche un packaging che comunichi ciò che la nostra terra trasmette. Si dovrebbe ampliare l'area geografica di riferimento e puntare ai paesi del mediterraneo, a cui ci comunano molte cose.

Come promuovere i propri prodotti?

Bisogna imparare a valorizzare il proprio prodotto, attraverso una maggiore cura dell'immagine. Le nostre produzioni non hanno niente da invidiare ad altre ma vengono comunicate poco. La comunicazione invece è fondamentale. L'effetto avrà ricadute anche sull'immagine dell'imprenditore stesso che non sarà più l'artigiano ma l'imprenditore che fa prodotti artigianali.

Gli imprenditori locali sono pronti a questo cambiamento?

A mio avviso sì, soprattutto le nuove generazioni. È necessario innanzitutto credere nel proprio prodotto ed avere il coraggio di fare investimenti a lungo termine. C'è una classe imprenditoriale nuova, di giovani legati al territorio salentino, che può crescere e dire la sua. Qualcuno in Salento lo sta già facendo.

L'ARTIGIANATO



E L'AGRICOLTURA DIVENTANO PIÙ ROSA

di Cosimo Valzano

Presidente Consorzio Comuni Nord Salento Valle della Cupa

In questo ultimo periodo moltissime donne si sono avvicinate al mondo dell'agricoltura. Dalla vecchia figura della bracciante agricola magari sfruttata, piano piano si va affermando la donna imprenditrice che affronta i temi nuovi e le nuove opportunità del lavoro nei campi.

Come non pensare alla fornitura di ospitalità agrituristica, per la realizzazione di masserie didattiche, fattorie sociali. Un importante settore, particolarmente adatto al lavoro delle donne si sta rivelando la produzione e commercializzazione di prodotti artigianali e della filiera agro-alimentare.

Da rilevazioni della Coldiretti e confermate dai dati Unioncamere, INPS e ISTAT, quasi un'impresa agricola su tre è condotta da donne, mentre 406 mila lavoratrici hanno trovato, nel 2011, occupazione. Alla base di questo trend, in presenza di un dato generale negativo dell'economia italiana c'è, da parte delle donne, la capacità di inventare attività più innovative e multifunzionali.

Pensiamo ad esempio alle attività di e-commerce. Sta diventando un dato strutturale che vede i consumatori dirigersi verso l'online e il web mobile. Di fronte a un calo generale dei consumi, l'e-commerce è cresciuto lo scorso anno del 19%. I fruitori di questo segmento

sono passati da 9 a 14 milioni. In questo dato c'è il contributo forte delle nuove generazioni, dei nativi digitali e soprattutto delle donne che si muovono in questi ambienti con grande naturalezza perché oltre ad essere imprenditrici sono anche la fetta maggiore dei consumatori.

Il successo femminile è dovuto anche all'ampliamento delle attività connesse al settore agro-alimentare come la trasformazione dei prodotti, la crescente attenzione al benessere, il recupero di antiche varietà culturali, l'avvio di nuove attività socio-culturali legate alla custodia e fruizione dell'ambiente e del paesaggio con l'affermazione di stili di vita eco-compatibili. Insomma le donne sono protagoniste di questa nuova stagione. A buon ragione possiamo dire che l'agricoltura diventa più rosa.



I paesaggi ed i giardini segreti nella Valle della Cupa

Le Verdi Stanze

Il mito del Grand Tour di fine Settecento che ha portato in Italia tantissimi scrittori, poeti e filosofi (Byron, Shelley, Goethe, Milton, George Sand) provenienti dall'Inghilterra, dalla Francia, dalla Germania e da ogni angolo d'Europa sembra essere rivissuto nell'iniziativa organizzata dalla Cooperativa Fluxus alla quale hanno aderito con entusiasmo il GAL Valle della Cupa e nume-

rose altre istituzioni salentine. Una pagina splendida del nostro passato culturale, che segna un periodo molto importante della nostra civiltà carat-

terizzato da un rinato interesse verso "l'italico suolo" alla scoperta del suo straordinario patrimonio culturale e della sua



Scorcio Villa Romano

civiltà millenaria.

Il tour, assieme al suo percorso visivo ed emozionale, è stato in qualche maniera "prepa-

rato" dai workshop informativi su "Paesaggio e Architettura rurale nella Valle della Cupa" organizzati dal GAL" a Dicembre

del 2012 nell'ambito della Misura 331 Az. 2 e riproposti con successo dalla Cooperativa Fluxus che ha voluto dedicare la 4ª edizione de "Le Verdi Stanze" al "Tivoli Lecce" facendo rivivere, anche grazie al contributo del giardiniere Angelo Negro, il fascino delle ville, delle casine e dei casini immersi in quelli che un tempo furono i rigogliosi giardini della Valle della Cupa.

Come puntualmente raccontato dal Dott. Anto-

nio Costantini nel corso dei workshop, tra il XV ed il XVII secolo, il "giardino", che è la dimora rurale più diffusa nell'area della Valle della Cupa, consisteva in un fabbricato semplice, posto al piano terra, con uno o due vani per l'abitazione del giardiniere, un locale adibito a palmento per pigiare l'uva, un forno per la panificazione e un magazzino per il vino e altri prodotti.

Il "casino" per la villeggiatura è spesso il risultato della trasformazione di una masseria che diventa "masseria-casino" (il fabbricato di un "giardino" che si arricchisce di un'abitazione al piano superiore per il proprietario).

Molti dei casini che troviamo nell'area della Cupa si fregiano del titolo di "villa" anche se in realtà sono il frutto di radicali trasformazioni e ampliamenti di più modeste abitazioni rurali. Verso la fine dell'800 e gli inizi del '900 si diffonde la "Casina" (fabbricato edificato al solo piano



Scorcio Villa Martirano-Natale

terra, nettamente separato dalla casa del giardiniere, che si trova generalmente alle spalle, con facciata esposta sulla strada principale) utilizzata di solito dai "cittadini" per trascorrere alcuni mesi in campagna al ritorno della villeggiatura al mare.

Il contatto con una storia e una cultura eccezionali è stato lo spirito che ha animato l'iniziativa "Le verdi Stanze": **i visitatori, quali novelli Byron o Shelley, sono stati accompagnati all'interno di dimore storiche, ville, casine e casini immersi in**

splendidi e rigogliosi giardini.

Il percorso ha proposto in sequenza un meraviglioso itinerario in cui sono visibili i segni della memoria storica ed ambientale.

Villa Martirano-Natale, Casino Bozzi Colonna, Villa Cancelliere, Villa Lippolis e la bellissima **Villa Romano**, definita dal De Giorgi **"...La più grande e la più bella fra tutte" "...colla sua tinta verdastra al di fuori e col tetto di colore rosso mattone"** sono state le tappe del bucolico percorso offerto ai numerosi visitatori che hanno condiviso con gli organizzatori l'emozionante iniziativa.



Scorcio Casino Bozzi Colonna

Penne al dente

Una kermesse culinaria molto originale, ideata e organizzata con Coldiretti Lecce, che ha avuto inizio in occasione della Fòcara di Novoli 2013, all'interno del Salone dell'agroalimentare Cupagri. Un laboratorio di cucina a base di prodotti a km zero, messi a disposizione da Campagna Amica di Coldiretti. Protagonisti dell'iniziativa alcuni giornalisti locali, che per un giorno hanno lasciato penne e computer e, insieme agli chef, hanno dato vita ad una vera e propria gara, dove sono stati rivisitati alcuni piatti della tradizione salentina.

L'Unesco ha riconosciuto la Dieta Mediterranea come patrimonio immateriale dell'umanità, perché caratterizzata da un modello nutrizionale costante nel tempo, costituito da olio di oliva, cereali, frutta, verdura, pesce, latticini, carne e vino. Si inserisce in questo contesto, la manifestazione di maggio e giugno Saper mangiando, promossa dal Comune di San Pietro in Lama, con il GAL Valle della Cupa e l'Associazione Pro Loco. L'iniziativa che intende promuovere cultura e conoscenza attraverso degli incontri (cenacoli) dedicati alla valorizzazione del modello nutrizionale

mediterraneo, discutendo dei benefici e delle ricette a base di pesce, pasta, melanzane e legumi.

Gli appuntamenti (quattro in tutto) sono pensati come delle vere e proprie cene, dove consumare pasti della tradizione salentina, conoscerne i benefici e promuovere le espressioni culturali, gastronomiche e professionali locali.

L'ultimo incontro previsto per il 24 Giugno è dedicato alla tradizione mediterranea del piatto unico a base di legumi. Si discuterà dei benefici, mangiando un'ottima pasta fagioli e cozze. Per info: www.valledellacupa.it

NUOVA S.R.L. SEMPLIFICATA



vantaggi e criticità

Una delle ultime e tanto annunciate novità in tema di rilancio e sostegno all'imprenditoria giovanile, è rappresentata dalla nuova "Società a responsabilità limitata semplificata".

Il decreto n.138 del 23/06/2012, entrato in vigore il 29 agosto 2012, ha difatti dato i natali al nuovo "Statuto standard tipizzato" che prevede una serie di condizioni ed agevolazioni per chi intende costituirsi in questa forma societaria, tra le quali:

- I soci possono essere solo persone fisiche che non abbiano compiuto i 35 anni d'età;
- la costituzione della società avviene per atto pubblico in conformità al modello standard così come enuncia to dal nuovo art. 2463bis del C.C.;
- non è previsto nessun onorario

notarile per l'atto costitutivo;
- è previsto il versamento dell'imposta di registro pari a € 168,00, fermo restando l'obbligo di versamento del diritto camerale annuale e della tassa di concessione governativa prevista per le società di capitali.

Si rammenta che **la SRL semplificata è tale solo in fase di costituzione, per il resto ha gli stessi obblighi contabili, fiscali e tributari di una SRL ordinaria.**

Il vero punto saliente del nuovo istituto societario è il **capitale sociale minimo di 1 euro**, contro i 10mila previsti per la costituzione della SRL ordinaria.

Ma vogliamo chiederci quale garanzia nei confronti dei terzi può costituire un capitale sociale di così esigua entità?

Inoltre, quale istituto di credito sarà propenso a finanziare gli investimenti in una neo-costituita impresa così

di Musarò Maria Consiglia
Responsabile fiscale
Studio Associato Salesi & Epifani

poco strutturata e ancora in fase di start-up?

Poichè il nostro sistema imprenditoriale, giovanile e non, ha bisogno di sostegno economico-finanziario durante tutta la fase della vita aziendale e in modo particolare nella fase di start up, è poco proficuo, a mio avviso far nascere un'impresa con così poche garanzie senza prevedere un piano di agevolazioni fiscali e tributarie almeno per i primi tre o cinque anni.

Altro nodo cruciale è l'eventualità in cui uno dei soci (o l'unico socio) raggiunga i 35 anni: Sono due le strade possibili da intraprendere, precisamente:

- 1) il socio divenuto 35enne decide di recedere dalla stessa;
- 2) la SRL semplificata si trasforma in SRL ordinaria con conseguente adeguamento del capitale sociale e modifica dell'atto costitutivo, non a costo zero.

Fave e Cicorie
(rivisitata)

Laboratorio
penne al dente

INGREDIENTI

Verdura di campo 500 gr, Fave bianche secche 500 gr, Lardo di maiale 200 gr, Fiore di rosmarino q.b., Scalogno q.b., Olio extra vergine d'oliva q.b., Pepe al mulinello q.b., Brodo vegetale q.b., Patate 100 gr, Olive nere q.b., Sale q.b., Sedano q.b., Carote q.b., Aglio rosso q.b., Farina 00 100 gr, Acqua q.b., Maizena 10 gr, Rosmarino e timo q.b.

Mondare e lavare la verdura di campo, sbollentarla in acqua salata e raffreddarla in acqua e ghiaccio. Cuocere le fave in un apposito contenitore in creta coperte di brodo vegetale e portarle a cottura ultimata. In una padella antiaderente, dorare il pezzo di lardo di maiale precedentemente modellato con un taglia pasta di forma circolare, salare e pepare. Scottare in antiaderente la verdura con uno spicchio di aglio in camicia, con l'aiuto di un frullatore a immersione centrifughiamo le fave fino ad ottenere la consistenza desiderata, aggiungendo olio extravergine. Unire alla farina l'acqua, la maizena e le erbe tritate, ricavando un composto omogeneo come la pasta brisè. Far riposare il composto circa 30 minuti in frigorifero. Stenderla in modo sottile con un mattarello e poi tagliarla con un taglia pasta dandogli la forma desiderata. Cuocere in forno statico a 180° per circa 10 minuti.

Utilizzando un piatto fondo, disporre al centro dello stesso la spuma di fave, aiutandosi con un taglia pasta, riempirlo di verdura e posizionarlo al centro della spuma. Decorare con il pezzo di lardo di maiale e la verdura assieme al fiore di rosmarino e al crostino di pane all'olio. Irrorare il piatto con olio extravergine affiorato di spremitura a freddo.

Chef Andrea Serravezza

Sicurezza sul lavoro: ruoli e figure



di Antonio Perrone
PFF Sistemi ingegneria
e impianti srl

Sicurezza sul lavoro vuol dire non solo prestare attenzione per prevenire gli INFORTUNI ma, in modo più ampio, prestare attenzione a comportamenti ed all'uso di prodotti e/o tecnologie che possono produrre importanti MALATTIE PROFESSIONALI. A differenza degli infortuni, intesi come eventi incidentali durante l'attività lavorativa la malattia professionale è il risultato di azioni nocive protratte nel tempo.

Spesso i nostri comportamenti sono dettati da "usualità", anche nei momenti in cui utilizziamo particolari prodotti, ad esempio prodotti chimici in agricoltura o a casa, e tecnologie, salvo poi nel tempo riscontrarne le nocività (es. tumore all'orecchio: la Cassazione accorda la malattia professionale per l'uso del cellulare).

La normativa sulla sicurezza sul lavoro non è recente, perfezionatasi nel tempo, si è evoluta da una prima fase concettuale (Codice Penale, Codice Civile, Costituzione) ad una seconda fase tecnica con un rigido adempimento di norme e procedure tecniche sino alla fase Globale, caratterizzata dalla ricerca ottimale delle condizioni di lavoro nel campo progettuale, organizzativo e gestionale della prevenzione (D. Lgs. 277/91, D. Lgs. 626/94, DPR 459/96, D. Lgs. 493/96, D. Lgs. 494/96 D.Lgs 81/08).

L'attuale fase globale è caratterizzata dal recepimento di direttive europee orientate ad accentrare "L'uomo e non la macchina nella nuova organizzazione della sicurezza in azienda .."

Per la sicurezza sono interessati tutti i settori di attività, privati e pubblici, e tutte le tipologie di rischio.

Inoltre, sono state individuate le figure che compongono il mosaico dell'organizzazione del lavoro per garantire la sicurezza:

- il datore di lavoro quale titolare del rapporto di lavoro, che ha la responsabilità di valutare i rischi, al fine di individuare le misure di prevenzione e protezione, e di designare il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione.
- il lavoratore (con o senza retribuzione) che deve utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro, i dispositivi di sicurezza e i dispositivi di protezione;
- il preposto che sovrintende all'attività lavorativa e garantisce l'attuazione delle direttive esercitando un funzionale potere di iniziativa (es. capocantiere);
- il dirigente che attua le direttive del datore di lavoro organizzando l'attività lavorativa e vigilando su di essa
- Il responsabile del servizio di prevenzione e protezione, in possesso di capacità e requisiti professionali adeguati", che coordina il servizio di prevenzione e protezione
- l'addetto al servizio di prevenzione e protezione - antincendio- primo soccorso-evacuazione;
- il Medico Competente, responsabile della sorveglianza sanitaria
- RLS rappresentante dei lavoratori per la sicurezza;

La sicurezza sul lavoro quindi interessa tutti ed a vario titolo; le tematiche sono ampie e dedicate, alcune di queste quali i Dispositivi di protezione individuali, le tipologie del rischio, (rischio chimico, incendio, elettrico, rumore..) saranno approfondite in prossimi articoli.

I 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 una società a maggioranza privata.

Oggi, il Gal è espressione di un partenariato ampio (62 soci) composto da soggetti pubblico-istituzionali, organizzazioni di categoria e soggetti portatori di interessi collettivi e privati.

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), rivestendo il ruolo di soggetto attuatore del programma LEADER 2007 - 2013 e di Agenzia di Sviluppo Locale.



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 Gal 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 riguarderanno 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.

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)

BANDI in corso di pubblicazione

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 Maggio - Giugno 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**
La foto di copertina è di
Antonino Di Leo

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

Per informazioni:

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

Tel. 0832.753083

info@valledellacupa.it