



RASSEGNA STAMPA

DEL GIORNO

15

GENNAIO

2010

**A CURA
DELL'AREA DI
COMUNICAZIONE E
COORDINAMENTO**

La denuncia della Cia: «Manca una vera politica»

L'urlo di dolore degli agricoltori

SE il 2009 si era chiuso con un bilancio fortemente negativo, il nuovo anno non cambia affatto lo scenario assai critico per l'agricoltura lucana. Il 2010 - sottolinea la Cia di Basilicata, confederazione italiana agricoltori - si è aperto con i problemi di sempre: un'agricoltura in crisi profonda, imprenditori agricoli stretti da costi opprimenti e da un crollo dei prezzi praticati sui campi e redditi in caduta libera (meno 25,3 per cento negli ultimi dodici mesi).

E' quanto sottolinea una nota della Cia - Confederazione italiana agricoltori della Basilicata.

Per la Cia, inoltre «la Finanziaria non ha dato alcuna risposta». E al momento il governo «continua ad ignorare una realtà drammatica per le nostre campagne. Manca attenzione e la svolta che il mondo agricolo auspica non s'intravede. E così quest'anno rischia di trasformarsi in una nuova debacle per le imprese».

«Se non si interviene da subito con misure incisive e coraggiose con nuove e propulsive politiche, c'è il fondato pericolo che - avverte il presidente regionale della Cia, Donato Di Stefano - centinaia di aziende agricole siano costrette a chiudere. Già nello scorso hanno più di 600 hanno cessato l'attività. Purtroppo, continuano a notare un disinteresse totale nei confronti del settore. I problemi di

migliaia di imprese agricole restano, anzi rischiano di aggravarsi ulteriormente. Per questa ragione la nostra mobilitazione proseguirà ancora più incisiva proprio perché pretendiamo risposte valide dalle istituzioni e soprattutto dell'esecutivo che non può ignorare ulteriormente la gravità della situazione».

«Il 2010 - ribadisce il presidente della Cia - si annuncia, dunque, ancora molto difficile per le sorti della nostra agricoltura. Noi, però, non accettiamo la logica del declino, né tantomeno staremo fermi davanti alla mancanza di una politica seria per l'agricoltura. Sin da adesso lanciamo la nostra sfida per un reale cambiamento e per fare in maniera che l'agricoltura venga considerata alla stessa stregua degli altri settori produttivi».

La Cia - avverte - si batterà con tenacia affinché il settore primario possa ricominciare ad avere le certezze che oggi mancano. La Confederazione sarà ancora una volta in prima linea per lo sviluppo e la competitività delle imprese agricole.

«Attendiamo - conclude il presidente - interventi concreti e nuove politiche che vengano adottati in tempi rapidissimi. Altrimenti rischiamo di perdere pezzi importanti di un patrimonio, quello agricolo, fondamentale per il Paese, la sua economia, la sua società».

Pasta è benessere

DOMANI e domenica si parla di importanza della pasta nella filiera cerealicola con studiosi ed esperti del settore. L'iniziativa è promossa da Tandoi, molini e pastifici ed è collegata ad un concorso creativo per proposte pubblicitarie rivolto agli alunni dell'ultimo anno delle scuole superiori. Il programma prevede domani, nella sede dell'università in via Lazzeri alle 9, il primo appuntamento che prevede la partecipazione di esperti e nutrizionisti e l'intervento di un rappresentante del Ministero delle Politiche agricole. Domenica a partire dalle 9 alla mediateca si terrà la seconda giornata della manifestazione nel corso della quale si approfondiranno gli aspetti legati alla pasta e alla dieta mediterranea.

I MUNICIPI

Comune di Ferrandina
Via V. Veneto, 101 - tel. 0835-5871
- Comune - tel. 0835-582818
- Uffici - tel. 0835-581014
- Forestale - tel. 0835-281559
- Stazione comunale - tel. 0835-418029/585424

Comune di Gravina
Piazza S. Maria - tel. 0835-758111
Internet: www.comune.gravina.basilicata.it
- Via Libertà - tel. 0835-201014
- Comune di Gravina - tel. 0835-595017/594951

I MUNICIPI

Comune di Frosinone
Corso Garibaldi e tel. 0835-551090
Internet: www.comune.frosinone.it
- Carabinieri - tel. 0835-672012

Comune di Mottola
Via Dante tel. 0835-559005
Internet: www.comune.mottola.basilicata.it
- Carabinieri - tel. 0835-551010

Comune di Mottola
Piazza Aldo Moro 1 - tel. 0835-2091
- Carabinieri - tel. 0835-209201
- Comune di Mottola - tel. 0835-207017
- Forestale - tel. 0835-207607

Grottole Tra vincoli imposti dalle leggi comunitarie e mancanza di reddito dell'attività In ginocchio i piccoli allevatori

GROTTOLE - «Non posso più andare avanti, ho intenzione di lasciare tutto. E forse vivrò meglio, assistito dai servizi sociali».
Ha sempre fatto l'allevatore, Innocenzo Lovece, e a 52 anni, per lui, è impossibile pensare di cambiare lavoro.

I vincoli imposti dalle leggi comunitarie e la mancanza di reddito dell'attività hanno spinto Lovece, dell'omonima azienda agricola di proprietà del figlio Luigi, a fare una serie di millestami. Ho 200 pecore e dovrei abatterle.

Sto cercando di venderle ma per un capo vogliono pagarmi 30 euro a fronte del cento euro previsti dal mercato. Cosa dovrei fare per sopravvi-

vere?
Le leggi comunitarie - afferma Lovece - impongono controlli continui ed è un paradosso se pensiamo che la carne che proviene dall'estero subisce controlli molto più blandi.

Non dovrei più fare l'allevatore ma lo scrivano, visto che sono costretto a comunicare all'Asm quando ad esempio muore un capro di bestiame o se una pecora partorisce.
I piccoli allevamenti, inoltre, dovrebbero sparire, per lasciare spazio agli allevamenti intensivi, noi però non abbiamo capitale adeguato per passare all'intensivo.

Quest'ultimo è un tipo di allevamento che potrebbe causare malattie trasmissibili all'uomo.

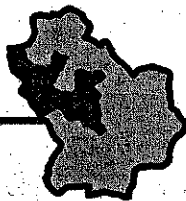
l'animale non vive allo stato brado e sono utilizzate tecniche industriali e scientifiche per ottenere la massima quantità di prodotto al minimo costo.

Tempo fa - continua Lovece - avevo anche alcune mucche e la domenica mattina arrivavano in azienda i macellai della zona che, dopo aver scelto il capo di bestiame davano un acconto. Il lunedì mattina, alle cinque, erano in azienda con il camion, prendevano l'animale per portarlo al macello. Con la loro retribuzione si verificava il pagamento per tutta la settimana. Adesso tutto questo non si verifica più, i macellai della zona non sono a norma ed è il grossista che acquista i capi per quattro soldi. Il macellaio chiede l'agnello giù macellato. E poi si

Un gregge di pecore al pascolo



l'altro, abbiamo alberi secolari che non possiamo toccare in quanto sotto tutela ambientale».
Rossella Montemurro
r.montemurro@luce.it



ALTO BASENTO • CAMASTRA
MARMO PLATANO • MELANDRO



L'operazione dei carabinieri del Nas contro la macellazione abusiva ha interessato tutta l'Italia

Sequestrati 300 kg di salumi

Per gravi carenze igienico-sanitarie attività sospesa in un salumificio di Tito

TITO - Una vasta operazione dei Nas messa a punto in tutta Italia ha portato al sequestro di diverse centinaia di chilogrammi di carni e insaccati e alla sospensione di numerose attività. I controlli dei carabinieri del nucleo antisofisticazioni che proprio in questi giorni hanno intensificato le attività hanno interessato anche la Basilicata. Ed è proprio durante una di queste attività che a Tito i militari dell'Arma hanno sequestrato trecento chilogrammi di salumi



Salumi tipici lucani

presso un esercizio commerciale dedito alla vendita e alla macellazione di carni di maiale trasformate poi in salumi. I carabinieri a

seguito di sopralluogo hanno riscontrato gravi carenze igienico-sanitarie e strutturali, che comunicate alla competente autorità Sa-

Guardia alta al rispetto delle norme in materia di alimenti

nitaria hanno portato alla immediata sospensione delle attività. Le operazioni condotte a Tito sono scattate in concomitanza con altri controlli effettuati in tutta Italia, da Brescia a Catanzaro, e finalizzati alla tutela della salute e al rispetto delle norme igienico-sanitarie negli esercizi dediti alla vendita e alla trasformazione di alimenti.

A confronto docenti universitari, medici, nutrizionisti e tecnologi alimentari

La pasta è benessere

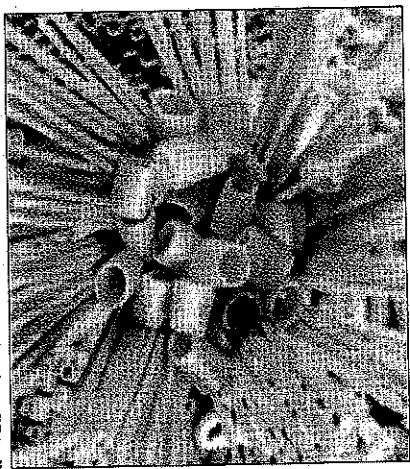
Educazione alimentare, domani e domenica iniziativa Tandoi

MATERA. Si terrà a Matera domani (Università di Basilicata - Sede Via S. Rocco 1 - inizio ore 9) ed domenica (Mediobanca Provvisoriale - Palazzo Annunziata - inizio ore 9) la prima edizione di "Pasta e Benessere", evento organizzato dal Molino e Pasificio Tandoi di Matera in collaborazione con l'Università degli Studi di Basilicata e l'Associazione "Spei", che si occupa dell'educazione alla salute attraverso l'alimentazione.

"Pasta è Benessere" propone una serie di incontri scientifici di studio ed approfondimento sul tema della pasta attraverso numerosi punti di osservazione: la filiera, gli aspetti nutrizionali e gastronomici, i risvolti economici, la promozione. Dunque, il concetto di benessere varca gli aspetti canonici dell'alimentazione per trarsi in straordinaria opportunità di sviluppo socio-economico dell'intero territorio.

Tema del primo appuntamento è "l'importanza della pasta nella filiera cerealicola", e prevede la partecipazione alle trattative di numerosi docenti universitari, medici, nutrizionisti e tecnologi alimentari. Tra le relazioni in programma, è atteso l'intervento del rappresentante del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che illustrerà i nuovi scenari del Piano Cerealicolo Nazionale, appena approvato dopo la riforma della Politica Agricola Comunitaria.

Filippo Tandoi, presidente ed amministratore delegato commerciale dell'omonima azienda di produzione, tiene a precisare: "Più da più di un secolo che la nostra famiglia si occupa di molitura e produzione della pasta nel meridione della Puglia, per questo siamo legati alla storia, allo sviluppo ed alla promozione



L'evento è promosso con l'Università e l'Associazione "Spei" e ha l'obiettivo di valorizzare le produzioni locali all'interno di tutte le nostre produzioni. I prodotti di qualità di una

regione bellissima ed affascinante come la Basilicata, sono ideali per rappresentare nel mondo. Le fonti d'acqua, i lievi declivi dei campi di grano, uno stile di vita genuinamente autentico, i preziosi prodotti naturali, la curata tradizione, i prodotti tipici: il vino e, appunto, la pasta. Il rilancio dell'area passa indubbiamente per la valorizzazione dei suoi prodotti, in un legame forte e vantaggioso per tutti".

Collegato all'iniziativa, è stato ideato un concorso riservato agli studenti che frequentano l'ultimo anno delle scuole superiori di Matera. La competizione, che scade il 20 aprile prossimo, consiste

nella elaborazione grafica e testuale della nuova campagna promozionale "Pasta è Benessere", che mira a promuovere una nuova cultura della pasta sul territorio. Tre borse di studio di 1000, 800 e 500 euro saranno attribuite ai primi tre classificati, a patto che intraprendano gli studi universitari.

Tutti i soggetti che partecipano alla realizzazione delle nostre produzioni sono certificati e sottoposti a controlli rigorosi: per noi fare filiera significa garantire una scelta condivisa. - aggiunge il titolare dell'azienda, che può contare sulla produzione di tre stabilimenti a Matera, Corato e Corigliano d'Otranto.

Il programma degli interventi previsti nelle due giornate, il video di presentazione dell'evento e le altre informazioni che riguardano "Pasta è Benessere", sono disponibili sul sito internet: www.serviziostampa.it/pastabenessere

