



il Gallo

l'informazione gratis per tutti



Anno XXVII, Numero 18 (740) / 1 - 14 ottobre 2022 / www.ilgallo.it / info@ilgallo.it

IL GALLO NON RICEVE CONTRIBUTI PUBBLICI PER L'EDITORIA, VIVE SOLO GRAZIE AGLI INVESTIMENTI DEGLI INSERZIONISTI

OLIVICOLTORI VERDI DI RABBIA

Xylella. Gli interventi dei vertici delle associazioni di categoria **Coldiretti** e **CIA** e di **Luigi De Bellis**, ex direttore DiSteBa di Unisalento. Il grido d'allarme dei **frantoiani**



> CARI POLITICI...

Imprenditore suicida

La figlia affida alle colonne de "il Gallo" il suo sfogo: «Dopo anni di sacrifici e duro lavoro, gli alberi che tanto amava, erano senza frutto e sempre più secchi per via della **Xylella**. Poi il rincaro di prodotti e concimi, le bollette e la brutta depressione...» **3**

> FESTA GAIA

A Caprarica di Lecce

«Per un **sistema agroalimentare sostenibile, per cibi sicuri e salutarì, per il futuro dell'umanità e del pianeta - contro l'indifferenza, I care**»: una **festa multiforme** tra cinema, fotografia, musica, enogastronomia, incontri, degustazioni **13**

> SIMU LECCESI...

Franco Lupo di Taviano

Commerciante salentino, 77 anni compiuti, da **54 anni** a questa parte venditore di frutta e verdura prima e bombole di gas poi: «Spesso la gente non aveva da pagare ma quel **"ne vidimu"** era un **impegno sacro**, scolpito nella roccia» **7**

TROVA I GALLETTI - NUOVI PREMI

Cerca i 3 galletti tra le pubblicità e telefona allo **0833 545777** **lunedì 3 ottobre dalle 9,30**. Tra i primi 30 che prenderanno la linea verrà sorteggiata una cena per due presso l'**HOTEL TERMINAL DI LEUCA (CAROLI HOTELS)**.

Tra i nuovi premi **3 TICKET DA SEI CONSEGNE A DOMICILIO** offerta da **SPESAMITU**; **5 BIGLIETTI GRATUITI** PER UNA PARTITA DI **PADEL** (per singolo giocatore) offerto da **TIE BREAK SPORT CLUB DEPRESSA** di Tricase. Gli altri premi ed il regolamento a [pagina 23](#)



Da Eurospin, tutti possono trovare la loro formula per una **Spesa intelligente!**

Ci trovi a Tricase (LE)
via Vittorio Emanuele II
dal lunedì al sabato 7:30 - 21:00
domenica 8:00 - 13:00 • 16:30 - 20:30

Diventa anche tu un Einstein di tutti i giorni. eurospin.it

E = m c²

Eurospin **Massima Convenienza**

EURO Spin
La Spesa intelligente

TRE POLTRONE PER L'ALLATTAMENTO AL "FAZZI"

Solidarietà. All'ospedale leccese Nido... *umanizzato*, grazie alla donazione dall'Associazione **Cuore e mani aperte** e al *Centro Sportivo Kick Off* di Cavallino



Si è tenuta la cerimonia di consegna di tre poltrone per l'allattamento al Nido del Presidio Ospedaliero "Vito Fazzi" di Lecce. La donazione è un'iniziativa dell'Associazione **Cuore e mani aperte OdV** - un ente del Terzo Settore che opera all'interno del nosocomio leccese da più di venti anni, grazie al capellano, **Don Gianni Mattia**, che ne è anche fondatore e presidente - e del **Centro Sportivo Kick Off** di Cavallino.

L'Associazione **Cuore e mani aperte OdV** è da sempre particolarmente attenta al tema della **umanizzazione delle cure e degli spazi ospedalieri** e non è nuova a donazioni di questo tipo. Ha, infatti, stretto un prolifico dialogo con le varie direzioni e in particolare con quelle delle Unità operative del Fazzi, riuscendo in questo modo a cogliere le esigenze, in termini di strumentazioni medicali, dei reparti, in particolar modo quando queste possono favorire la diagnosi, facilitare il lavoro dei sanitari o rendere l'ambiente ospedaliero più "umano" e meno freddo, esercitando, in tal modo, un effetto distensivo sulla psiche del paziente.

Il centro **Sportivo Kick Off** di Cavallino, dotato di strutture



moderne dove praticare il proprio sport preferito e godere di momenti di relax con famiglia e amici, non è alla sua prima collaborazione con l'associazione presieduta da Don Gianni.

Infatti, già in precedenti occasioni ha mostrato la propria vicinanza alle iniziative poste in essere dall'Ente del Terzo Settore, in particolare sostenendo i viaggi della ambulanza pediatrica, denominata **Bimbulanza**, che gratuitamente trasporta minori dalle nostre zone verso i maggiori centri d'eccellenza d'Italia dove poter trovare cure più adeguate alle loro patologie. D'altra parte i valori dello sport non sono così lontani dal valore

della solidarietà, infatti lo sport è vita e sa dar valore alla vita quando si riveste di solidarietà, quando diventa opportunità, inclusione, sfida con sé stessi e per gli altri.

Alla cerimonia erano presenti, la dottoressa **Eugenia Carluccio** della Direzione Sanitaria del Presidio ospedaliero, il presidente di Cuore e mani aperte OdV, **don Gianni Mattia**, la coordinatrice infermieristica del reparto **Gianpalma Gravili** e il direttore responsabile facente funzioni della Neonatologia **dottor Adriano Bove** che con una lettera ha sentitamente ringraziato a nome delle mamme, dei loro piccoli e dell'intero reparto.

«Dicono che una donna diventi madre nel momento esatto in cui sente il primo vagito del proprio figlio. Questo però lo dicono gli uomini e i libri. Il cuore di una donna sa di essere madre nel momento esatto in cui immagina il volto del proprio bambino e sente il battito del suo cuore», sono le parole con cui Don Gianni Mattia ha presentato l'iniziativa, «una donna si riscopre madre nel momento esatto in cui sa che dentro di sé cresce una vita ed è quella vita a renderla madre, quell'amore che l'avvolge proteggendola. Una donna quando porta dentro di sé il frutto del suo essere madre protegge il suo amore più grande e quando lo offre al mondo consapevole che un giorno dovrà lasciarlo andare, quello rappresenta il primo atto di fiducia verso sé stessa come madre, verso il mondo come dimora e verso il suo stesso bambino o bambina che in esso lascerà la sua impronta. Abbiamo visto tante donne diventare madri e abbiamo scelto con dolcezza di offrire loro un posto dove poter sentire quel legame speciale che si sviluppa quando occhi negli occhi e con una manina posata sul cuore, il nutrimento diventa vita. Il seno di una donna è come un albero della vita con tante ramificazioni che trasportano nutrimento, protezione e amore. Non c'è nulla di più bello di

un bambino attaccato al seno di sua madre, di un bambino che ricambia lo sguardo innamorato di chi attraverso di lui nasce e rinasce. Oggi doniamo queste tre poltrone per l'allattamento al Nido del Fazzi e continuo a pensare che anche la simbologia numerica sia un messaggio di fede e amore. Il numero perfetto, quel numero che rappresenta il Padre, il Figlio e lo Spirito Santo. Ci rendiamo speranza, ci rendiamo amore, ci rendiamo futuro attraverso la speranza, l'amore e il sognare il futuro di chi da sempre ci sostiene e crede in noi».

L'Associazione **Cuore e mani aperte OdV** è stata fondata nel 2001 e da allora opera con spirito di carità cristiana in tutte le situazioni di bisogno, con particolare riferimento alle esigenze di natura socio-sanitaria. Negli ultimi anni ha sviluppato una significativa attenzione verso l'umanizzazione delle cure e degli spazi ospedalieri.

In questo ambito si inseriscono numerose iniziative: dalla Bimbulanza allo Spazio Benessere, da una Casa di Accoglienza per i parenti dei degenti a diverse umanizzazioni pittoriche di risonanze magnetiche, tac e intere unità operative pediatriche.


LA PEZZA
Azienda Agricola Claudia Borrello
Via Protopapa, 8 | Salve |
328.6793907 f i
info@lapezza.it

CONFETTURE EXTRA
FICHI,
MANDARINO,
ARANCE AMARE,
PERE PETRUCINE,
MELA COTOGNA,
PERE PRINCIPESSA,
PERATA DI
PERE PETRUCINE



CARI POLITICI, ORA SPIEGATELO VOI AI NIPOTI

Fedora Negro. La figlia di **Cosimo Negro**, ritrovato senza vita nel suo frantoio a **Morciano di Leuca**, a **ilgallo.it**: «Ecco perché mio padre si è tolto la vita, in questo **territorio dimenticato**»



«A scrivere questa lettera, non è una semplice ragazza, ma una ragazza che ha

perso un padre, nel modo più ingiusto che possa esistere. Mi presento: sono la figlia dell'uomo che avevate citato "imprenditore" che a Morciano di Leuca, il primo settembre scorso, ha deciso di togliersi la vita. Notizia che allo stesso tempo a leggerla su di un giornale, mi ha spaccato il cuore una seconda volta. Mio padre, era l'uomo più allegro di questo mondo e lo è sempre stato. Gran lavoratore, conosciuto nel paese, nei paesi limitrofi ed oltre, grazie al suo lavoro e alla sua umiltà che l'ha sempre contraddistinto. Purtroppo accade anche questo a chi, come lui, amava la vita. Mio padre cominciò ad avere i primi sintomi con l'inizio della Xylella, perché avendo un frantoio e dedicando la sua vita al lavoro, non poteva accettare ciò, perché come mi disse nei giorni precedenti alla sua morte: "Ce l'ho nel sangue io questo lavoro". Ed è vero. Nato e cresciuto in una famiglia di contadini e gran lavoratori, cresciuto nella sua attività che fin da piccolo ha portato avanti dando i suoi frutti non solo economicamente ma anche a livello umano con tanta



gente che si è affezionata alla sua figura: dipendenti, fornitori e clienti. Mio padre non era un datore di lavoro, un cliente o un titolare di attività. Mio padre era l'uomo che ha aiutato chiunque ed era l'amico di tutti. Purtroppo però, dopo anni di sacrifici e duro lavoro, si ritrovava a vedere gli alberi che tanto amava, senza frutto e sempre più secchi per via di questa malattia. Trovò una soluzione: cominciò a portare le olive da fuori per accontentare la clientela. Ma a maggio, comincia il rincaro dei prodotti e concimi, le bollette e da lì, cominciò la brutta depressione».

Fedora Negro

«In ospedale mancano anche le bottiglie d'acqua!»

Giovanni D'Ambra. Dal segretario provinciale di Cisl Sanità l'invito ai vertici dell'Asl leccese di «**indagare in ogni realtà ospedaliera e distrettuale e darcene conto**»



«Assurde criticità in Asl Lecce», questa la denuncia senza peli sulla lingua del Segretario Generale Provinciale Federazione Cisl Sanità - Lecce, Giovanni D'Ambra.

Il sindacalista ha scritto a Commissario Straordinario, Direttore Amministrativo Asl Lecce e Direttore Sanitario dell'azienda sanitaria leccese per Asl Lecce per portare all'attenzione «quello che noi riteniamo un radicato **malcostume sanitario** perpetrato **ai danni dei pazienti** fruitori del **servizio sanitario regionale** e ricoverati negli **ospedali** dell'Asl di Lecce».

La prima pietra dello scandalo



negli ospedali: «**Pare che manchino persino le bottiglie d'acqua** da destinare ai pazienti degenti!».

Non solo, D'Ambra segnala la «quasi imposizione, ma a sentire gli stessi operatori è la norma, ai pazienti ricoverati di **portare da casa buona parte della terapia farmacologica**!».

«Se tutto ciò fosse vero», scrive il segretario provinciale di Cisl Sanità, «ci sarebbe solo da vergognarsi! Le indicazioni del nostro operato di Organizzazione Sindacale nell'Azienda Sanitaria vedono come unico fine il non ledere il diritto alla salute dei cittadini e la salvaguardia delle prerogative e del ruolo degli operatori».

«Visto che questi obiettivi sono in sintonia con i vostri», l'appello ai vertici dell'Asl leccese, «vi invitiamo con la massima sollecitudine a rimuovere da subito queste scandalose criticità! Sarà vostro compito», conclude di Giovanni D'Ambra, «indagare in ogni realtà ospedaliera e distrettuale, e darcene conto».

Piante Miggiano

di Massimiliano Miggiano

PRODUZIONE E COMMERCIO
DI PIANTE VERDI E FIORITE
IMPIANTI IRRIGAZIONI, TAPPETI ERBOSI

MURO LECCESE, via Salentina (s.c. Muro-Sanarica)

329 618 5528 vivaimiggiano@gmail.com










XYLELLA, STATO DI CALAMITÀ PER IL SALENTO

Per Brindisi, Lecce e Taranto. L'impatto economico negativo della Xylella potrà arrivare fino a 20 miliardi di euro di danni, secondo lo studio della rivista americana PNAS

➤ Riconosciuto lo stato di calamità naturale a Lecce, Brindisi e Taranto, ma «l'avanzata della malattia in provincia di Bari con il nuovo focolaio a Polignano a Mare e i 18 ulivi infetti rinvenuti in zona indenne impone una strategia di contenimento più incisiva e la individuazione di nuove risorse per far fronte ad un danno al patrimonio olivicolo, al lavoro e al turismo che ha raggiunto quasi i 3 miliardi di euro».

È quanto afferma Coldiretti Puglia, con il riconoscimento da parte del Ministero delle Politiche Agricole dello stato di calamità da gennaio a dicembre 2021 causato dalla Xylella fastidiosa per le intere province di Lecce e Brindisi e per molti Comuni della provincia di Taranto.

La diffusione della Xylella Fastidiosa, ceppo pauca, quello pugliese, potrà causare un **impatto economico negativo fino a 20 miliardi sull'olivicoltura italiana ed europea**, secondo lo studio della prestigiosa rivista americana PNAS (Atti della Accademia Nazionale delle Scienze degli Stati Uniti d'America) mentre il modello bioeconomico, che non ha considerato neppure il valore del patrimonio culturale



degli ulivi plurisecolari, ha stimato che il reimpianto di uliveti con varietà resistenti potrebbe contenere l'impatto in 1,6 miliardi, mentre la riduzione del tasso di diffusione del batterio e della malattia potrebbe evitare danni fino a 1,3 miliardi di euro.

Intanto, delle 10 piante malate a seguito del nono aggiornamento del monitoraggio, due ulivi infetti ritrovati a Poli-

gnano a Mare fanno parte di un nuovo focolaio ad oltre 250 metri dalla zona cuscinetto, oltre ad un ulivo infetto in agro di Castellana Grotte che ricade in zona cuscinetto ma ad appena 5 metri di distanza dalla zona indenne.

Delle 172 piante infette individuate col monitoraggio 2022, 81 ricadono in zona contenimento, 73 in zona cuscinetto e 18 in zona indenne.



Con l'esplosione dei costi (in media +50%), quasi un'azienda olivicola su 10 (il 9%) lavora in perdita ed è a rischio di chiusura.

Mentre scendono i ricavi delle imprese, il carrello della spesa delle famiglie registra aumenti dei prezzi al dettaglio per i prodotti da tavola con l'olio extravergine d'oliva

NEL LECCESE PERSE 3 OLIVE SU 4!



Sempre a causa della Xylella fastidiosa sono andate perse 3 olive su 4 in provin-

cia di Lecce: il crollo produttivo appare incontrovertibile dal 2014 ad oggi.

Con il crollo della produzione nazionale di olive le famiglie del Belpaese devono dire addio a quasi 1 bottiglia su 3 di olio extravergine Made in Italy mentre l'esplosione dei costi mette in ginocchio le aziende agricole e con l'inflazione generata dal conflitto in Ucraina volano sugli scaffali i prezzi al dettaglio.

È quanto emerge dall'esclusivo report "2022, la guerra dell'olio Made in Italy" di Coldiretti e Unaprol, diffuso in occasione dell'avvio della raccolta delle olive, in un anno profondamente segnato dai cambiamenti climatici e dai rincari di energia e materie prime che pesano su aziende e famiglie.

«Con l'esplosione dei costi aumentati in media del 50% nelle aziende olivicole», evidenziano Coldiretti e Unaprol, «quasi una su 10 (9%) lavora in perdita ed è a rischio di chiusura, secondo dati Crea».

A pesare, in particolare i rincari diretti e indiretti determinati dall'energia che vanno dal +170% dei concimi al +129% per il gasolio nelle campagne mentre il vetro costa oltre il 30% in più rispetto allo scorso anno, ma si registra anche un incremento del 35% per le etichette, del 45% per il cartone, del 60% per i barattoli di banda stagnata, fino ad arrivare al 70% per la plastica. Olivicoltori e frantoiani sono costretti a fronteggiare l'incremento dell'elettricità, i cui costi sono quintuplicati. Se i costi crescono mentre scendono i ricavi delle imprese, il carrello della spesa delle famiglie registra aumenti dei prezzi al dettaglio per la maggior parte dei prodotti della tavola con l'olio extravergine d'oliva per il quale sono attesi forti rincari sugli scaffali in autunno con l'arrivo delle nuove produzioni. La raccolta, rischia un taglio fino al 50% a causa prima delle gelate fuori stagione in primavera e poi dalla siccità, mentre continua a perdere terreno il Salento, distrutto dalla Xylella, che ha bruciato un potenziale pari al 10% della produzione nazionale.

«Olio, verificate l'etichetta e scegliete il Made in Italy»



➤ «Diffondere la cultura dell'olio extravergine di oliva fra i turisti e i consumatori e supportare la crescita della filiera dell'olio in Italia e all'estero è il nostro obiettivo perché i consumatori sono affamati di informazioni e conoscenza sul mondo dell'olio», commenta Savino Muraglia, presidente di Coldiretti Puglia che ricorda come l'ulivo in Puglia sia «presente su oltre 370mila ettari di terreno coltivato, con 5 oli extravergine DOP e UN IGP Olio di Puglia, con l'olivicoltura pugliese che è la più grande fabbrica green del Mezzogiorno d'Italia con 60 milioni di ulivi, il 40% della superficie del Sud, quasi il 32% nazionale e l'8% comunitaria ed un valore di UN miliardo di euro di PLV (Produzione Lorda Vendibile) di olio extravergine di oliva».

«Per sostenere le produzioni nazionali, resistere ai cambiamenti climatici e difendere la sovranità alimentare nazionale e la dieta Mediterranea di cui l'olio è componente fondamentale», secondo Coldiretti e Unaprol occorrono «un piano strategico per la realizzazione di nuovi impianti olivicoli con varietà italiane, risorse per contrastare l'aumento vertiginoso dei costi di gestione delle aziende agricole e realizzare nuovi sistemi di irrigazione. Ma servono anche opere infrastrutturali di manutenzione, risparmio, recupero e riciclaggio delle acque, potenziando la rete di invasi, creando bacini e utilizzando anche le ex cave per l'acqua piovana in modo da raccoglierla quando è troppa e gestirne l'utilizzo quando serve».

Un piano strategico per salvare il salvabile: l'olivicoltura pugliese è (era?) la più grande fabbrica green del Mezzogiorno d'Italia con 60 milioni di ulivi



20 miliardi di euro

Il possibile impatto economico negativo sull'olivicoltura italiana ed europea

9% delle aziende

Con il +50% dei costi quasi un'azienda olivicola su 10 è a rischio chiusura

-10% dell'olio italiano

Solo nel Salento, la Xylella, ha bruciato il 10% della produzione nazionale

LEGGETE BENE



➤ Il consiglio di Coldiretti e Unaprol per sostenere le aziende italiane e non cadere nell'inganno del falso Made in Italy è quello di **scegliere verificando attentamente l'etichetta**.

«Sulle bottiglie di extravergine ottenute da olive straniere in vendita nei supermercati», denunciano Coldiretti e Unaprol, «è quasi impossibile nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari" obbligatorie per legge nelle etichette dell'olio di oliva. La scritta è riportata in caratteri molto piccoli, posti dietro la bottiglia e, in molti casi, in una posizione sull'etichetta che la rende difficilmente visibile tanto che i consumatori dovrebbero fare la spesa con la lente di ingrandimento per poter scegliere consapevolmente».

«Piano strategico subito!»



➤ Occorre intervenire per salvare un patrimonio unico del Paese con 250 milioni di piante che tutelano l'ambiente e la biodiversità ma anche **un sistema economico che vale oltre 3 miliardi di euro** grazie al lavoro di un sistema di 400mila imprese tra aziende agricole, frantoi e industrie di trasformazione che producono un alimento importante per la salute che non deve mancare dalle tavole degli italiani.

Coldiretti e Unaprol nel sottolineare l'obiettivo di «rilanciare una produzione nazionale dell'olio d'oliva messa a rischio anche dal Nutriscore sistema di etichettatura fuorviante, discriminatorio ed in-

completo», sostengono che «non è più rinviabile un piano strategico nazionale dell'olivicoltura che metta al centro le aziende che producono reddito e occupazione, oltre al recupero dei tanti uliveti abbandonati che devono essere rinnovati per ridare ossigeno e speranze ai territori proseguendo a livello internazionale la battaglia per tutelare la qualità del nostro olio extravergine d'oliva, cercando di cambiare anche alcuni parametri che penalizzano i nostri agricoltori già vessati dal cambiamento climatico e dall'aumento sconsiderato dei costi energetici. Il futuro dell'olio italiano passa da questi interventi fondamentali per tutelare un prodotto simbolo del Made in Italy».

LA CIA CHIEDE IL COMMISSARIO

Con poteri straordinari. Gennaro Sicolo (Cia Puglia): «Potrebbe operare scelte nette e superare gli ostacoli della burocrazia. Solo così potremmo cambiare il destino del territorio»

Per il presidente pugliese della **Cia Agricoltori Italiani** servirebbe la nomina di un **Commissario Straordinario con poteri speciali**. E quando si evince dall'intervista rilasciata ai nostri taccuini sull'emergenza xylella da **Gennaro Sicolo**. L'agricoltura pugliese e salentina in particolare da anni è alle prese con la situazione forse più difficile della sua storia. Causa Xylella sono andate **perse 3 olive su 4 in provincia** di Lecce ed il crollo produttivo appare incontrovertibile. Quali sono state e potranno essere a breve e lungo termine **le conseguenze per gli agricoltori salentini**?

«Gli effetti della Xylella sono evidenti e sotto gli occhi di tutti: il batterio non è più una emergenza ma è diventato strutturale e non ha danneggiato solo la capacità produttiva e la redditività del comparto olivicolo ma ha compromesso anche il patrimonio paesaggistico, il contesto socio-economico e l'identità stessa di un territorio a forte vocazione olivicola. Le conseguenze sono immaginabili: **aziende costrette a chiudere, filiere troncate, economie che si perdono per sempre e lavoratori costretti ad andare a casa**. Un disastro al quale si sommano purtroppo nuove difficoltà come i **rincari energetici**, gli incrementi per le spese di approvvigionamento e una **burocrazia asfissiante**. Per gli agricoltori e per i produttori sarà difficile andare avanti in maniera dignitosa. Il dramma di **Cosimo Negro**, imprenditore di **Morciano di Leuca** che si è tolto la vita, è emblematico e non può cadere nell'indifferenza».

Secondo lei **dove sono mancate** fino ad oggi **le Istituzioni**, in particolare **la Regione Puglia**?

«Il batterio continua ad avanzare con nuovi focolai nella zona del barese ma le istituzioni purtroppo si muovono a singhiozzo, accumulando ritardi su ritardi, senza finalizzare provvedimenti netti e rapidi, prova ne è la quota di risorse ancora ferme del fu Piano di contrasto alla Xylella. Per restare alla politica regionale, non sarà sfuggito a nessuno l'approccio ondivago di questi anni di alcuni autorevoli rappresentanti che di giorno chiedevano aiuto alla ricerca scientifica e di sera erano in piazza al fianco dei santoni, quando



Gennaro Sicolo

«...»

La Puglia è area di riferimento nazionale per la produzione olivicola e, al tempo stesso, territorio abbandonato al proprio destino...

non applaudivano all'intervento della magistratura, salvo fare dietrofront il giorno successivo. Al netto di qualche eccezione, come la richiesta di riaprire il confronto con l'Ue oppure i preziosi provvedimenti con cui si rende possibile il reimpianto in zone infette, in questi anni si è inseguito il sentimento di pancia anziché seguire la voce della ragione».

È stato riconosciuto lo **stato di calamità per il 2021**, soddisfatto?

«Il riconoscimento dello stato di calamità a Lecce, Brindisi e Taranto, da parte del Ministero dell'Agricoltura è un **piccolo passo avanti** che però non basta a recuperare il danno che viene **stimato in circa 20 miliardi di euro**, con ricadute fisiologiche anche sul settore turistico. Occorre un **piano di rilancio dell'olivicoltura** pugliese in grado di dare ossigeno alle imprese e assegnare nuove risorse alla scienza impegnata nella ricerca di una soluzione per debellare il patogeno.

A nome di **Italia Olivicola** continuo a chiedere la nomina urgente di un **commissario con poteri straordinari** che possa operare scelte nette e che possa superare gli ostacoli della burocrazia, intervenendo anche sull'inefficienza di alcuni enti locali chiamati a compiti specifici: solo così potremmo cambiare il destino di un territorio martoriato che, a causa di Xylella, si sta desertificando. Credo che, a margine, occorrerà però anche indagare su questo disastro attraverso una commissione di inchiesta parlamentare in grado di stabilire ruoli e responsabilità in questi anni bui».

Lei è stato molto critico nei confronti delle misure del nuovo **Decreto sull'olio**...

«Non sono critico, sono molto preoccupato dalla possibilità di sprecare una buona occasione per rilanciare il comparto. Grazie al confronto e al dialogo costruttivo di queste settimane tra organizzazioni di settore, Ministero e altre Istituzioni coinvolte si è riusciti a inserire nel provvedimento anche delle interessanti innovazioni utili al comparto. Un lavoro che però rischia di essere compromesso se dovesse passare la modifica che introduce come parametro per il calcolo del valore della produzione commercializzata di olio il quantitativo maturato nell'anno solare 2022, anziché quello maturato nell'anno 2021.

Questo genererebbe aleatorietà a causa della **mancanza di dati certi** e incertezza nella definizione dei programmi operativi che le Organizzazioni di Produttori consegneranno il prossimo 10 ottobre. Tornare a ragionare sul 2021 permetterebbe invece di avere dati consolidati e certificati da bilanci chiusi, dunque una rappresentazione fedele della situazione delle aziende».

Come se ne può uscire?

«Nessuno si salva da solo. Anche in questo caso l'unità di ambizioni e intenti del comparto e degli attori istituzionali coinvolti sarà la chiave per provare a stimolare una ripartenza dell'olivicoltura, specie in Puglia, regione in cui emergono chiaramente le contraddizioni più evidenti della politica: area di riferimento nazionale per la produzione olivicola e, al tempo stesso, territorio abbandonato al proprio destino».



FRANTOIO
FRATELLI
PALMA
1967
OILIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

**Il sapore vero
del Salento**

#frantoiofratellipalma

0836 332535

info@tenutapalma.it
frantoiofratellipalma.it





*Quello che
serve per il
tuo giardino*

DIVISIONE
GREEN
and more

**ALBERI DA FRUTTO, ORNAMENTALI, PIANTE FIORITE, DA ESTERNO
ARTICOLI IN TERRACOTTA, VASI IN CEMENTO, SEMENTI, TERRICCI**

CASARANO, via Sele  **380 47 77 519** SEGUICI SU  



GREEN
SERVICE



di Ruggeri Stefano

AZIENDA SPECIALIZZATA IN:

- Potare ed abbattere alberi da fusto;

Attraverso l'utilizzo di attrezzature e macchinari adatti, ed a norma, garantisce l'esecuzione e la totalità di quanto affidato, con accuratezza e professionalità.



ALBERI AD ALTO FUSTO
Potatura e
abbattimento



CURA GIARDINI
Manutenzione del
verde

**MANUTENZIONE DEL VERDE
POTATURE ED
ABBATTIMENTO
ALBERI AD ALTO FUSTO**

CASTRIGNANO DEI GRECI

via Vecchia Serre, snc

 **338 92 67 093**

green.service@ymail.com

WWW.GREENSERVICERUGGERI.IT

XYLELLA, «PER IL SALENTO ORMAI È TARDI»

Il prof. Luigi De Bellis. L'ex direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali (DiSTeBA) dell'Università del Salento: «L'unica via quella di *culture diverse*»



Com'è arrivato il batterio nel Salento? È stato fatto tutto il possibile per salvare i nostri ulivi? Esiste ancora un margine di intervento? Di questo e di tutta la questione *Xylella* ne abbiamo parlato con il **prof. Luigi De Bellis**, ex direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Biologiche ed Ambientali (DiSTeBA) dell'Università del Salento.

Dopo tanti anni possiamo dire con certezza come ha avuto inizio la fine dei nostri ulivi con la *Xylella*? Come è arrivato il batterio nel Salento?

«Piante infette provenienti dal Sud America hanno permesso l'ingresso del batterio nel Salento, dove ha trovato un ambiente favorevole nella ampia (quasi) monocoltura di ulivo, pianta non solo suscettibile, ma durante l'estate anche una tra le più disponibili piante "verdi" sulle quali possono andare a nutrirsi le sputacchine, gli insetti vettori. Comunque, la fine dei nostri ulivi non è ancora scritta, molti spariranno ma la natura, magari con l'aiuto dell'uomo e delle Istituzioni, provvederà a far tornare fiorenti e produttivi oliveti entro qualche decennio. Già ora sono state individuate varietà "resistenti" che subiscono l'infezione, ma manifestano nel tempo sintomi ridotti, sono 'Leccino' e 'FS-17' (nota anche come 'Favolosa'). Queste varietà sono autorizzate e possono essere utilizzate per nuovi impianti».

Salvatore Infantino, dirigente dell'Osservatorio fitosanitario regionale, ha dichiarato poche settimane fa che la "sputacchina" propagherebbe velocemente la *Xylella* perché portata in giro dai copertoni di camion e autovetture. Secondo lei è possibile?

«Difficile che siano i pneumatici a diffondere in modo veloce o massale le sputacchine, gli insetti dovrebbero rimanere attaccati all'interno delle scanalature dei pneumatici, evitando di essere schiacciati, e pazientemente attendere che il veicolo si fermi per uscire dal nascondiglio al momento opportuno. Vero comunque che le sputacchine possono posarsi sui vestiti, tra i capelli ed essere trasportati all'interno di auto, ma in assenza di risultati scientifici consolidati il fenomeno di diffusione degli insetti in questo modo non può che essere considerato di limitata importanza. Il fatto che un maggior numero di piante infette sia stato individuato lungo le strade principali e secondarie può essere legato semplicemente alle modalità di campionamento delle piante, i campionatori si muovono ovviamente lungo le strade ed è più probabile la selezione di piante più vicine alle sedi stradali piuttosto che a maggiore distanza. Infine, se fosse accertato il ruolo dei pneumatici nel trasporto delle sputacchine, occorrerebbe sanificare i pneumatici delle auto dei campionatori e dei furgoni per la distribuzione dei campioni di piante ai laboratori che effettuano le analisi, e soprattutto, in ottemperanza al principio di precauzione che funge da guida nel contrasto alla *Xylella*, sarebbe necessario limitare il trasporto dei campioni

«...»

Regione e Ministero dell'Agricoltura finanzino in Salento reali test di diverse e nuove (per il territorio) colture arboree, così da indicare agli olivicoltori quali specie o varietà andare ad impiantare in sostituzione degli ulivi in un territorio dove le risorse idriche sono scarse. Suggestire infatti colture tropicali quando le estati risultano sempre più calde e siccitose è il classico facilmente prevedibile insuccesso annunciato

esclusivamente verso laboratori posizionati in zona infetta o comunque molto prossimi ad essa per evitare di diffondere accidentalmente il patogeno in aree ancora indenni».

Sembrava quasi un problema circoscritto ad una limitata area geografica poi il patogeno batterico ha attecchito ovunque invadendo tutto il Salento, inteso come province di Lecce, Brindisi e Taranto (quasi tutta) e arrivando anche nel barese. Davvero non si poteva fare nulla quando ancora interessava solo pochi alberi di ulivo? Dal suo punto di vista come è stata gestita l'emergenza? Cosa è stato fatto, cosa si poteva fare e non è stato fatto?

«Certo che si poteva fare qualcosa di meglio, ma occorrevano decisioni rapide e impopolari (principalmente il taglio immediato degli alberi nelle aree allora infette) accompagnate da rapidi risarcimenti per i proprietari degli ulivi, oltre a spiegare agli agricoltori (incluse le loro associazioni) e a tutti i cittadini che la necessità degli abbattimenti scaturiva dal fatto che la *Xylella* fastidiosa è un patogeno molto dannoso (ora lo abbiamo verificato) oltre che organismo da quarantena per il quale è obbligatorio applicare misure fitosanitarie, inclusa l'immediata rimozione delle piante infette, a tutela di colture agrarie e ornamentali (non solo ulivo).

La gestione dell'emergenza da parte del generale Silletti è stata corretta, ma è stato mal consigliato ed ha applicato pedissequamente una norma che già in partenza ho giudicato inapplicabile e, pertanto, inefficace, ovvero il taglio degli alberi nel raggio di 100 metri dalla pianta infetta. Questa regola determina automaticamente il taglio di 3,14 ettari di oliveto intorno alla pianta infetta, una enormità, perché finisce per interessare il taglio di molti alberi, al momento magari sani e non infetti, su diverse proprietà adiacenti. Inoltre, a causa del ritardo nella individuazione del patogeno, era necessario applicare la regola dei 100 metri su una notevole porzione del territorio Salentino, così da dover abbattere un numero estremamente elevato di alberi percepiti ancora come non a rischio ed apparentemente sani; questo ha fatto perdere la collaborazione degli agricoltori e ha innescato proteste di ambientalisti e cittadini che hanno bloccato, ostacolato e ritardato i lavori di abbattimento con molteplici iniziative, inclusi ricorsi al TAR, favorendo così la diffusione della malattia.



A suo tempo ho considerato eccessivo il taglio nel raggio di 100 metri dalla pianta infetta perché il buon senso suggerisce che misure drastiche senza condivisione risultano impossibili da applicare. Occorreva invece un compromesso che garantisse rapidamente una rapida riduzione dell'inoculo presente nel territorio; allo scopo ho suggerito che il taglio fosse imposto nel raggio di 10 metri immaginando che gli agricoltori avrebbero collaborato, eliminando rapidamente le poche piante incluse nei 10 metri dalla pianta infetta per proteggere le altre presenti nei loro oliveti ed in quelli adiacenti. In aggiunta, grazie ad un rapporto collaborativo, il taglio sarebbe stato rapido e non collegato alle operazioni burocratiche di notifica o all'invio di

squadre esterne insieme a forze dell'ordine. Tagliate le piante nel raggio di 10 metri, successive analisi avrebbero verificato lo stato sanitario delle piante vicine per proseguire eventualmente l'opera di abbattimento nel raggio di ulteriori 10 metri, e così via. In questo modo, pur non ottenendo una eradicazione del patogeno (evento improbabile vista la grande area di insediamento già ipotizzata nel 2014), la diffusione della malattia sarebbe stata molto rallentata. La dimostrazione che l'idea fosse sensata e la regola iniziale eccessiva, è stata la successiva riduzione da 100 a 50 metri del raggio dell'area dove procedere alla rimozione delle piante».

Ad un certo punto è stata imposta l'eradicazione degli alberi di ulivo, da lei contestata sul piano scientifico. Ci spiega perché?

«Non contestavo l'abbattimento degli alberi /eradicazione, ma le modalità definite allo scopo (come descritto in breve nella risposta precedente) e alcuni argomenti portati a supporto dell'eradicazione, che in quel momento non trovavano ancora un riscontro consolidato in dati scientifici validati da altri laboratori; inutile e complicato ritornare ora sugli argomenti di anni fa. Ripeto, l'eradicazione è prevista e necessaria per gli organismi patogeni da "quarantena" ed è la misura principale per ritardare la diffusione di un patogeno eliminando l'inoculo presente nelle piante infette».



Ed ora che come ne usciamo?



Anche "se i buoi sono già scappati" secondo il prof. De Bellis, come si può oggi provare a "chiudere la stalla"?

«Come indicato, occorre ritrovare la collaborazione con gli agricoltori / proprietari rivedendo le regole, soprattutto provvedendo a immediati indennizzi; ma questo vale solo per la provincia di Bari e le aree a nord di Bari, allo scopo di salvare quanto rimane dell'olivicultura Pugliese

ed il resto degli ulivi italiani. Per il Salento è ormai tardi, occorrerebbe (già ieri) che Regione e Ministero dell'Agricoltura finanziassero sistematicamente progetti di ricerca sulla *Xylella* da realizzare in loco (l'area infetta è infatti un laboratorio a cielo aperto dove il rischio di diffusione della malattia è nullo) e finanziassero in Salento reali test di diverse e nuove (per il territorio) colture arboree, così da indicare agli olivicoltori quali specie o varietà andare ad

impiantare in sostituzione degli ulivi in un territorio dove le risorse idriche sono scarse. Suggestire infatti colture tropicali quando le estati risultano sempre più calde e siccitose è il classico facilmente prevedibile insuccesso annunciato. Infine, i finanziamenti per nuovi impianti o nuove filiere dovrebbero essere indirizzati esclusivamente agli olivicoltori ed ai soggetti della filiera olivicola che hanno subito danni in conseguenza della pandemia di *Xylella*, non ad altri soggetti».



AGRICENTER

PRODOTTI E SERVIZI PER L'AGRICOLTURA

CONCIMI • SEMENTI • AGRO FARMACI
PIANTINE DI ORTAGGI • PIANTE FIORITE
GIARDINAGGIO
ASSISTENZA TECNICA
MANUTENZIONI • DIFESA BIO
LEGNA DA ARDERE • PELLETTI



CHIUSO
GIOVEDÌ POMERIGGIO

Via Vittorio Alfieri, 12 • CASARANO (Le)
 Tel./Fax 0833.599475 • Cell. 370.1035999
 info@naturalmentesrl.it

CAMP VERDE

www.campverdeagricoltura.it

AGRICOLTURA - GIARDINAGGIO
MANGIMI - IRRIGAZIONE
MACCHINE DA GIARDINO
ANTINFORTUNISTICA
MACCHINE E FORNITURE PRODOTTI
PER AGRICOLTURA PROFESSIONALE



SUPER OFFERTA
SU SPACCALEGNA

Via Kennedy, 10 | GALATINA |
 0836568798 | 393 45 67 678
 palumborun@gmail.com

VISITA LA NOSTRA AZIENDA

Scopri i segreti dell'Olio di alta qualità attraverso una lezione di degustazione professionale presso il nostro moderno Frantoio Aziendale e prosegui la tua esperienza con un percorso di abbinamento olio-cibo, fra le tante ricette di famiglia realizzate con i prodotti Biologici di nostra produzione.
 Prenota la tua visita

Olio Merico

Salento

Nel punto vendita aziendale troverai tanti prodotti biologici di nostra produzione olio extra vergine di oliva, legumi, mandorle, olive, conserve e prodotti da grano duro Senatore Cappelli: farina, pasta, tarallini, friselline, biscotti. Per i tuoi acquisti e i tuoi regali scegli prodotti buoni, sani e giusti, sostieni i piccoli produttori locali che tutelano l'ambiente con metodi di agricoltura biologica. Ti aspettiamo tutti i giorni dal lunedì al venerdì orario continuato.

S.P. 181 Specchia - Stazione n.9

info@oliomericosalento.com

73035 Miggiano - LE



Tel. +393403450318



Ph. +393205554636 +393475992998

XYLELLA, PAROLA AI FRANTOI

di Lorenzo Zito

C'è luce in fondo al tunnel? Il punto su **passato, presente e prospettive future** dell'olivicolo salentino con chi è del mestiere e vive quotidianamente le difficoltà di un settore in crisi



Abbiamo fatto un giro per i frantoi del

Salento per chiedere a chi vive a contatto con gli ulivi qual è oggi la situazione, quali sono le responsabilità del disastro provocato dalla Xylella sul territorio e quali sono le prospettive future per il settore olivicolo nostrano...



Quintino Palma - FRANTOIO FRATELLI PALMA, BAGNOLO

«Siamo ancora in alto mare»

«Proprio questa settimana ci è arrivata la pec che ci autorizza all'espianto degli alberi secchi che ancora sono sui nostri terreni. È la seconda fase di reimpianti per i nostri circa 100 ettari di terreno. Con la prima, abbiamo sostituito solo il 30% degli alberi secchi. **Siamo ancora in alto mare:** di questo passo, possiamo dire che inizieremo a produrre tra qualche anno. La Comunità Europea è tra i maggiori responsabili dell'accaduto. Oggi è acclarato che la Xylella è entrata in Europa per mezzo di piante importate dall'Olanda. Non è un caso che il batterio si sia diffuso anche in altri Paesi. Se si fossero

disposti i dovuti controlli, non saremmo giunti a questo punto. Il problema in Italia si è **ingigantito a causa del negazionismo degli ambientalisti** che hanno fatto perdere del tempo prezioso facendoci giungere ad un punto di non ritorno. Altrove, le piante infette sono state immediatamente espantate (come accade oggi nel nord della Puglia), senza indugiare e lasciare spazio alla diffusione del batterio. Vedo male il futuro perché gli uliveti si stanno diffondendo in tutto il mondo. Questo vuol dire che la concorrenza aumenta: l'ulivo oggi è sempre più diffuso anche dall'altra parte del pianeta, come in Argentina ed in Australia. Ci può tenere a galla la qualità del nostro olio. Nella speranza che vi saranno altre varietà resistenti, da affiancare a Favolosa e Leccina, con le quali (quest'ultima in particolare) lavoriamo già da tempo. La certezza che abbiamo maturato è che **la Xylella non sparirà: dovremo abituarci a conviverci**».



Marco Passaseo - OLEIFICIO SAN MARCO, TORREPADULI

«Rischio game over»

«Dall'arrivo della Xylella, il trend non è più cambiato se non per piccole irrilevanti isole verdi. Oggi **manca il 95% della produzione rispetto all'ultima campagna olearia del 2015**. Di questo 5% rimasto, quest'anno vivremo un'annata al 30%. La produzione del-

l'olivo, si sa, è altalenante. Veniamo da un 2021 che è stato un anno di carica, quindi per questa stagione è attesa una forte flessione. Con questi numeri e col caro energia, il rischio concreto è di andare in perdita. **La molitura**, che prima costava tra i 10 ed i 12 euro, adesso **arriva a costare fino a 30 euro al quintale**. Oggi è difficile salvare qualcuno dall'analisi di responsabilità. Forse

solo la scienza, tra le parti in causa, ha colpe relative. La politica, in particolare, ha mancato in sostegno (le pratiche di reimpianto con la Regione sono decollate solo nel 2019) e tempismo (la perdita di tempo è pesata più di ogni altra cosa). Se penso al domani mi vengono in mente **solo due parole: game over**. In Salento non esisterà più una economia dell'olio. Soprattutto nella

nostra zona, una larghissima fetta di agricoltori era costituita da hobbisti, che oggi hanno giocoforza abbandonato. Nella fascia d'età tra i 30 ed i 50 anni non c'è più manodopera. Manca anche una prospettiva futura nelle nuove generazioni: chi vogliamo che si avvicini ad un settore vittima di una crisi irrisolta da quasi 10 anni?».



Marta e Consiglia Lisi - AZIENDA AGRICOLA MERICO, MIGGIANO

«Il Salento sarà l'Andalusia italiana»

«All'inizio eravamo smarriti, confusi, abbandonati a noi stessi. Poi abbiamo realizzato che tutta la nostra competenza rischiava di andare perduta e, con tanti sacrifici e tentativi, **abbiamo osservato le strategie che la pianta usava per sopravvivere**. Piccoli segnali che ci hanno incoraggiato nel proseguire con l'utilizzo di sostanza organica sui terreni, selezione dei polloni più vigorosi e potature mirate. Alla fine siamo riusciti a fare sia l'olio extra vergine che una piccola produzione di olive Cellina di Nardò in sala-moia. Per noi è stato un segnale importante che rafforza la volontà di valorizzare ancor di più le nostre varietà autoctone. In merito alle responsabilità non abbiamo certezze, ma se la zona focolaio fosse stata debitamente isolata e le piante distrutte in campo chissà... Nel frattempo, non dimentichiamo che **la legna dei nostri ulivi malati continua a viaggiare sconsideratamente fuori dal Salento**, mentre al contempo si è impedito ai vivaisti di vendere possibili piante ospiti per evitare di diffondere la malattia: questo racconta con che incoerenza è stata affrontata l'emergenza. Sarebbe stato importante, anche se non risolutivo, aiutare economicamente gli olivicoltori a incrementare la fertilità dei suoli con sostanza organica, per pensare a una vera ripartenza olivicola e per azzerare gli errori degli anni

passati, segnati da diserbo e concimazione chimica spinta che hanno minato la storica biodiversità dei questo territorio. La perdita delle nostre varietà antiche Cellina di Nardò e Ogliarola salentina è incalcolabile in termini di storia, paesaggio, sostenibilità ambientale e valore nutrizionale. Da queste varietà abbiamo prodotto oli extravergini premiati in tutto il mondo (l'Assam ha dedicato loro nel catalogo degli oli monovarietali un capitolo a parte, per l'importanza e l'unicità delle loro caratteristiche) ed eravamo arrivati al punto che spesso la domanda superava l'offerta per quest'olio speciale. Il domani è spaventosamente appiattito su un'idea di agricoltura industriale, non adatta alla configurazione storica e culturale dei nostri territori. Sono state spazzate via, in un colpo solo, le peculiarità delle nostre varietà millenarie. In questo modo, **il Salento diventerà l'Andalusia italiana**, con i suoi impianti olivicoli intensivi con i piccoli proprietari che, per pochi spiccioli, saranno il latifondo di pochi grandi proprietari. Noi continueremo ad impegnarci per diffondere un'idea di agricoltura che mira alla salvaguardia delle risorse e guarda alla sostenibilità ambientale, preziosa risorsa per le future generazioni e che non può non contrapporsi a un'idea di agricoltura depauperativa delle risorse naturali».



Gianvito Negro Valiani - AZIENDA NEGRO VALIANI, PRESICCE - ACQUARICA

«Perdiamo fortemente in identità, andiamo verso la monocultura»

«I primi 3-4 anni dall'avvento della Xylella hanno segnato un calo drastico della molitura. La nostra produzione è dimezzata, mentre la molitura presso il nostro frantoio è scesa al 60-70% rispetto ai quantitativi pre-emergenza. Poi abbiamo vissuto una fase di assestamento. Una stabilizzazione su livelli, però, molto più bassi dei precedenti. Il contraccolpo patito dalla nostra azienda è stato fortunatamente **parziale perché le nostre piante erano già per il 50% Leccine**. Ora stiamo reimpiantando ciò

che abbiamo perduto, ma è un percorso molto lento. C'è ancora da attendere a lungo prima che le nuove piante entrino in produzione. Non è facile identificare un capro espiatorio. Per me le responsabilità sono condivise. In questo calderone ci sono le associazioni di categoria che si sono subito divise; c'è la politica che ha avuto paura di prendere posizione e di decidere, affossando intere aree come è accaduto col Gallipolino; ci sono gli agricoltori che si sono opposti al taglio delle piante e c'è anche la scienza che, seppur con

l'attenuante dell'essersi trovata dinanzi a qualcosa di sconosciuto, avrebbe dovuto spingere di più e subito sull'eradicazione. Ci attende un domani diverso. Ci stiamo lasciando alle spalle un pezzo di storia andato perduto. Con esso, perdiamo fortemente in identità ed **il rischio più grande è quello di perdere, di pari passo, in appeal**. La grande selezione che verrà fatta di qui in avanti **farà somigliare il mondo dell'olio a quello del vino**, ormai orientato verso il monovitegno».



Giovanni Melcarne - FRANTOIO FORESTAFORTE, GAGLIANO DEL CAPO

«Produzione in costante calo. Pesa fortemente la responsabilità politica»

«L'andazzo continua ad essere critico. Sin dalla comparsa della Xylella, la produzione è in costante calo. È ancora presto per raccogliere il frutto dei reimpianti ed a tutto ciò si aggiunge il costo crescente della produzione. **Gli impianti per la molitura sono energivori** ed all'aumento della spesa non corrisponde un pari aumento dei prezzi. Per questo i ricavi continuano a calare. È una situazione simile a quella che si sta verificando nella produzione del grano. La responsabilità è diffusa. Pesa fortemente quella politica. Le stanze del potere sono chiamate a prendere decisioni ma in questo caso non lo hanno fatto quando era il momento. Hanno invece preso tempo appoggiandosi al negazionismo che in principio dilagava. Va detto, però, che avrebbe giovato anche maggiore consapevolezza nel mondo agricolo. Consapevolezza che oggi manca in terre sin qui più fortunate della nostra, come il Barese o il nord Salento. Lì non stanno agendo preventivamente: credono di essere immuni. Verranno presto travolti anche loro

dalla Xylella, ma avranno un vantaggio: **lo scotto dell'impasse lo abbiamo già pagato noi, loro troveranno il piatto pronto**.

Per il futuro, fortunatamente le nuove cultivar permettono un miglioramento genetico e ci consentono di aumentare la biodiversità: è un modo per frazionare il rischio. Chi associa questo processo di innovazione ad una perdita d'identità non fa che riempirsi la bocca di **sciocchezze e complottismo da quattro soldi**. Lo stesso ulivo non è una pianta originaria della nostra penisola. L'identità si costruisce con prodotti di qualità, serietà delle aziende, tutela delle risorse umane e dell'ambiente, e non con la sola conservazione delle specie. Diverso è vedere la questione dalla prospettiva del marketing e del territorio. In tal caso, va ricordato che alcune delle piante più promettenti tra le nuove cultivar sono nate con patrimonio genetico della Cellina di Nardò. Questo vuol dire che, se piantate in giro per il mondo, si porteranno dietro il nome salentino».

«Xylella? NuovOlive funziona!»

Antica Saponeria del Salento. Luigi Botrugno: «Tornati all'originale splendore gli alberi dell'arredo pubblico leccese trattati, così come promesso nel 2018 al Comune. Protocollo utilizzato con successo anche ai Paduli



Il Salento va verso la desertificazione: resta praticamente nulla di quella distesa di ulivi che da Leuca fino al nord della penisola salentina

se non le poche oasi trattate con **NuovOlive** rendevano il panorama unico e, soprattutto, davano sostentamento ad un corposo numero di aziende e lavoratori.

La patologia è dovuta al batterio della Xylella fastidiosa che occlude i vasi xilematici, impedendo l'apporto della linfa grezza, e pregiudica progressivamente il rifornimento di acqua nella chioma fino a compromettere l'intero albero.

Oggi questi grovigli di rami secchi sono quel che resta di un passato lontano e l'emergenza non riguarda più solo il Salento ma anche il Barese che comincia a dover fare i conti con le piante infette.

A poco o nulla sono valsi fino ad oggi gli sforzi messi in campo: dall'eradicazione alle sperimentazioni. Sono state messe a disposizione risorse prima per alleviare le perdite ed incentivare la piantumazione di nuovi alberi o innesti, resistenti al batterio.

Dopo tanto parlare però ancora non esiste una cura per sconfiggere definitivamente la Xylella. Tanti però sono stati i tentativi come il cosiddetto **Protocollo NuovOlive**, che consiste nell'uso di un detergente naturale a base di oli vegetali e infusi acquosi di specie botaniche esterificati in presenza di idrossido di sodio, la cui vendita è regolarmente autorizzata.

Il metodo è stato utilizzato con successo presso alcune rotatorie di Lecce: in vari snodi viari della città 13 ulivi, anch'essi affetti da Xylella e rassegnati ad un disseccamento rapido: bene oggi questi alberi mostrano uno stato vegetativo apprezzabile. Si tratta degli alberi presi in carico, con autorizzazione dell'amministrazione comunale, dall'imprenditore **Luigi Botrugno**, inventore del **NuovOlive**, che si avvale della consulenza tecnica del **prof. Giovanni Luigi Bruno**, ricercatore del Dipartimento di Scienza del suolo, delle piante e degli alimenti dell'Università di Bari. Proprio il prof. Bruno è l'autore delle **"Osservazioni riguardo i trattamenti effettuati su alcuni degli ulivi ornamentali presenti nel Comune di Lecce"**, relazione consegnata agli uffici competenti e anche al sindaco leccese. Il report consente di fare il punto della situazione sull'utilizzo del detergente che non è nemmeno classificato come fitofarmaco.

A dare ulteriore forza al **Protocollo NuovOlive** una sperimentazione effettuata in agro di **Montesano Salentino** su ulivi della varietà **Cellina di Nardò** e, in agro di **Sternatia**, su piante di **Ogliarola Salentina**: i risultati sono stati anche oggetto di una presentazione nell'ambito del XXVI Convegno della Società Italiana di Patologia Vegetale (Lecce, settembre 2021) e di un articolo sulla rivista *Crop Protection* (pubblicato in edizione cartacea nel gennaio del 2021).

Entusiasta dei risultati ottenuti, proprio per dimostrare l'efficacia del suo metodo, **Luigi Botrugno** si è occupato anche di alberi di proprietà

Gli ulivi curati con NuovOlive unica oasi verde e fruttificante in centinaia di ettari



pubblica come riportato nella stessa relazione di cui sopra.

In cosa consiste il protocollo NuovOlive?

«Si effettua il trattamento NuovOlive due volte all'anno con cadenza semestrale; prima di procedere col trattamento NuovOlive, tagliare completamente ogni parte secca della pianta; miscelare bene NuovOlive prima dell'utilizzo (1 quintale di acqua + un litro di NuovOlive + 500 grammi di bicarbonato di sodio).

Una volta diluito effettuare un lavaggio completo della pianta (tronco e chioma) con la soluzione ottenuta, preferendo l'utilizzo della lancia (consigliato Augello 1,8); importantissimo ripulire costantemente e sistematicamente durante l'anno il secco che normalmente, fisiologicamente, si presenterà; praticare una sola concimazione all'anno, nel periodo invernale, con un prodotto a lenta cessione (organico, misto organico classico) a seconda delle varie esigenze procedere ad una leggera fresatura. Per la pulizia del terreno delle erbe infestanti, evitare di usare erbicidi e preferire l'utilizzo di sfalci o trinciature. La velocità di reazione della pianta dipenderà strettamente dalla sua età e soprattutto dallo stato iniziale in cui la pianta stessa si trovava prima del trattamento e il successo del ciclo dall'accuratezza e meticolosità con cui verranno messi in atto i consigli sopra citati».



Luigi Botrugno

Gli ulivi oggetto della sperimentazione a Lecce sono stati, poi, trattati con un concime minerale complesso a base di azoto nitrico, anidride fosforica, ossido di potassio, anidride solforica e le erbacce infestanti rimosse meccanicamente. Nel caso dell'albero sulla rotatoria tra via della Libertà, via Verona e via Frosinone sono stati utilizzati i polloni basali per ripristinare l'aspetto caratteristico, mettendo in atto la tecnica agronomica del ringiovanimento della pianta.

Il successo dell'iniziativa è evidenziato dalla relazione, che così recita nella sua parte conclusiva: «Si può constatare che la chioma delle piante trattate con le due strategie di recupero descritte in precedenza si avvicina sempre più a quella che eravamo soliti osservare negli ulivi che adornano le aiuole di Lecce.

Sembra poter affermare che queste 13 piante di ulivo sono tra le poche, se non addirittura le sole, che presentano chiome ancora vegetanti e produttive, e che troneggiano nell'ambiente urbano del Comune di Lecce».

Tesi surrogata anche dalla comparazione con le piante non trattate utilizzate come tesi di controllo ed il cui processo di decadimento è evidente. Secondo Botrugno di fondamentale importanza è l'intervento tempestivo, prima cioè che la batteriosi prenda definitivamente il sopravvento. Il risultato?

«Dai due ulivi che si trovano a ridosso della rotatoria all'ingresso nord della città sono stati raccolti a ottobre 230 chilogrammi di olive (e 29 di olio extravergine di ottima qualità) che hanno dato origine insieme all'olio prodotto dalle mie proprietà al brand con marchio registrato **Santu Ronzu, olio resiliente della rinascita**».

Il metodo NuovOlive è stato utilizzato anche per l'ulivo secolare di Piazza Sant'Oronzo, che nonostante alcuni tentativi, **«falliti»**, di rianimarlo con gli innesti, nel 2019 sembrava prossimo alla fine. «Finalmente, nel 2021, dopo la messa in opera del protocollo NuovOlive, sui suoi rami sono comparsi nuovi germogli e anche due olive». Eppure il protocollo in questione non ha incontrato i favori delle istituzioni, anzi!

«Gli viene contestato di non avere consolidati

presupposti scientifici e di essere una sorta di accanimento terapeutico, posto che senza il detergente naturale («e senza le buone pratiche agronomiche, va sottolineato») la pianta sarebbe destinata a perire definitivamente».

Altra «controindicazione» indicata: «Il costo irrisorio del prodotto (circa 5 euro a pianta per un ciclo annuale)».

Addirittura, denuncia ancora Luigi Botrugno, «Mi sono dovuto difendere nelle opportune sedi da offensivi e diffamanti attacchi malgrado risultati spettacolari in ogni dove».

Eppure in agronomia una pianta si dice malata quando non riesce a concludere il ciclo vitale fino a fruttificare. La stessa pianta sempre per la scienza agronomica si definisce risanata quando, tramite l'ausilio di un protocollo, si riesce a farla tornare a fruttificare.

Ne sembra convinto Luigi Botrugno «sulla base dei risultati eccellenti ottenuti in ogni dove». Infatti confida come «la cosa che più mi dà fastidio», sia «la classificazione tra scienza di serie A e scienza di serie B. Difatti mi piacerebbe pensare che non esista una scienza a due velocità. Trovo dannoso, oltre che scandaloso, e oltremodo irrispettoso nei confronti della scienza, che si faccia passare un messaggio del genere allo scopo di sminuire a tutti i costi i miei scopi risultati. La cosa che più mi rammarica è che ad oggi chi, come me, ha ottenuto risultati durevoli che hanno portato le piante e rifruttificare, non è stato mai preso in considerazione. Anzi, mi trovo costretto a difendermi da diffamazioni continue che arrivano dal mondo istituzionale. Invece chi non ha mai ottenuto risultati tangibili o comprovati scientificamente», tuona Botrugno, «è sempre alla ribalta e gode di fondi pubblici per ogni sua azione. Queste persone pur basandosi su semplici teorie utopistiche e irrealizzabili che ad oggi hanno avuto l'unico esito di far giungere la Xylella fino a Bari, debbano indicare le vie maestre da seguire. Cosa che trovo assolutamente deleteria per gli ulivi, gli operatori del settore ed il territorio».

Il protocollo è stato utilizzato, come detto, anche in un campo situato in zona **Paduli** fra **Montesano, Ruffano e Miggiano** (vedi foto in alto) unica oasi verde e fruttificante esistente in centinaia di ettari e in tante altre zone delle provincie di Lecce, Brindisi e Taranto: «Le piante, risanate», rivendica Botrugno, «sono già state oggetto di prove scientifiche pubblicate su riviste internazionali del settore ("Crop Protection", "Teatro Naturale", "La gazzette de la FAO", "Società botanica italiana"). Quel che però mi preme sottolineare è la grande soddisfazione di tanti clienti con testimonianze pubbliche e pubblicate sulla mia pagina Facebook **«Botrugno Luigi antica Saponeria del Salento»**.

«Chi asserisce anche dinanzi a questi risultati inconfutabili che i nostri ulivi non si possano salvare», conclude con una stoccata Luigi Botrugno, «mente spudoratamente sapendo di mentire! e chissà per quali motivi o interessi...».

#sfacciatamentesani

La prima volta lo scegli animato dalla speranza... poi lo confermi entusiastico dalle certezze e dai risultati!!!



info e preventivi:
Prof. Cav. LUIGI BOTRUGNO
cell. 349.4460899

L'ASSENZA DI UNA PRESENZA, L'AGRICOLTURA

Sotto a chi tocca. Chi avrà posti di rilievo nella prossima legislatura dovrà pensare ad un mondo sostenibile e di qualità. E quindi a potenzialità e peculiarità del Salento nel settore agricolo

➤ Divenuto il Salento – e a ragione – un punto di riferimento del turismo non solo italiano, ma internazionale, si diffonde ovunque con facilità la denominazione di **terra du sule, du mare, du ientu**. E certamente il sole, il mare e il vento caratterizzano l'antica Terra d'Otranto, ma non bastano ovviamente a spiegarne la storia millenaria che dovrebbe risalire almeno ai **Messapi** (VIII secolo a. C.) e a illustrare le tante attività attraverso le quali i Salentini hanno acquisito un posto di rilievo nella Penisola. Ora, chi attraversa il Salento in questi anni difficili di pandemia, di guerre, di crisi economica ha modo di vedere campagne abbandonate e relitti di ulivi secolari, colpiti a morte dalla **Xylella fastidiosa** e allora il silenzio delle campagne e i miseri resti dell'**albero sacro a Minerva**, la dea della sapienza e protettrice degli artigiani, fanno venire alla mente ricordi e narrazioni di un mondo che sembra dimenticato e smarrito. Poiché il Salento non è solo una terra che ha dato alla nazione letterati e scienziati, filosofi ed artisti, ma è un contesto in cui prevalente era una agricoltura di qualità. La civiltà, infatti, si è sviluppata soprattutto mediante il lavoro agricolo, di là dalla caccia e dalla pesca. L'uomo non è certo solo ciò che mangia, come diceva qualcuno, ma è anche vero che il mangiare non solo è necessario per sopravvivere, ma, se è di qualità, è espressione di cultura e al tempo stesso rende l'uomo sano. **Il mangiare bene si collega con il vivere bene** e i nutrizionisti



Il mito di Atena e la creazione dell'ulivo. Minerva era la dea romana della guerra e corrispondeva alla greca Atena

da tempo spiegano l'attenzione che occorre avere nei confronti del cibo. E tra i tanti prodotti che il Salento ha potuto vantare sia per qualità sia per quantità, inscindibilmente uniti, è doveroso almeno ricordare il **grano**, l'**olio** e il **vino**. La Puglia è infatti considerata – e i libri della scuola elementare di una volta lo scrivevano – come il granaio d'Italia e celebre ancor oggi è, tra i tanti, il pane di Altamura. E poi l'olio, del cui dono fu ringraziato da Caterina II zarina di Russia, nel Settecento, il gallipolino Giovanni Presta (1720-1797), medico di valore ma soprattutto noto per i suoi studi sull'olivicultura che hanno contribuito non poco alla diffusione in tutta l'Italia dell'alta qualità del nostro olio. Che dire infine del nostro vino che i Fenici commercializzavano in tutto il Mediterraneo e di cui ricordiamo con

orgoglio, tra i tanti, il **primitivo** e il **negroamaro**?

Con l'Ottocento e soprattutto col primo Novecento si è avuta poi la diffusione della coltivazione del **tabacco**, ma la precedente agricoltura di fatto è restata sempre come produzione di alto livello. Successivamente la diffusione dell'industria a Taranto e a Brindisi e l'attenzione sempre crescente della gioventù verso gli impieghi e le professioni hanno ridotto di gran lunga il numero degli agricoltori. Ciò comunque non ha significato la fine di una tradizione, bensì il puntare su organizzazioni di eccellenza. E tuttavia nonostante permangano e godano meritata fama aziende olearie, vinicole, agricole salentine, è pur vero che in questi ultimi l'immagine delle campagne manifesta un senso di abbandono sì da far pensare, proprio

in un momento di crisi come quello che si sta vivendo, se sia il caso di ripensare, a prescindere dalle attuali strutture di eccellenza, una ripresa del lavoro agricolo alla luce dell'apporto che i mezzi tecnologici possono offrire.

Non si tratta, quindi, della mera continuazione del lavoro di una volta, ma di un rilancio delle potenzialità agricole attraverso gli strumenti che provengono dallo sviluppo della tecnica; una tecnica che diventi non fine a sé stessa, ma, come deve essere, mezzo per poter agevolare delle produzioni di qualità con minor dispendio di fatica fisica e con esiti produttivi più soddisfacenti. Sotto tale aspetto non è un ritorno al passato, ma è il restare nella tradizione innovandola. Non più l'abbandono della coltivazione della terra, ma uno sfruttamento razionale con tutte le cure che l'uomo ha accumulato nel corso del tempo. Al tempo stesso, ciò costituisce una adeguata riconsiderazione di una identità storica che caratterizza questa parte d'Italia. Si badi bene: questo non vuol dire un generico ritorno ad un indifferenziato mondo agricolo. Oltre alla maestria degli imprenditori, **sarebbe opportuna una visione "politica" di ampio respiro** che colliabori e solleciti e integri.

Dal 2005 esiste un **Ministero per il Sud** ma non mi pare che i diversi ministri che si sono succeduti abbiano avuto il tempo e la possibilità di elaborare una strategia organica e di realizzare qualcosa di incisivo.

Orbene, il fatto che si sia pensato ad un Ministero *ad hoc* significa che nel Mezzogiorno d'Italia vi è qualche

problema e che necessita intervenire. Per quello che riguarda il Salento una rivalizzazione dell'agricoltura, soprattutto dopo i danni prodotti dalla Xylella tuttora presente e dai timori del costo del grano che si importa in parte dall'estero, diventa indispensabile e non si tratta di una politica astratta, fondata su mere esortazioni. Si tratta di elaborare progetti concreti ed articolati, che diano non posti di lavoro di pura facciata, ma che sollecitino e generino strutture agricole innovative ed efficienti, volte ad una produzione di qualità e rispettosa dell'habitat.

Utopia? Sogni autunnali? Niente affatto. Abbiamo certo bisogno della inventiva delle persone, ma questa deve essere supportata dallo Stato, dalle agevolazioni e dalle sollecitazioni dello Stato, il quale, a sua volta, deve ben comprendere e valorizzare le potenzialità dei diversi territori. E questo cercando di eliminare ogni forma di inquinamento.

Ecco: chi avrà posti di rilievo nella prossima legislatura non potrà non pensare ad un mondo sostenibile e di qualità. Il Salento, ma in genere il Mezzogiorno d'Italia, ha delle potenzialità e delle peculiarità nel campo dell'agricoltura che non possono e non devono essere sottovalutate. Molto è stato fatto dalla personale bravura dei nostri imprenditori, ma il futuro a cui andiamo incontro, soprattutto da un punto di vista agricolo, dipenderà dalle capacità di un'ampia e organica e incisiva visione d'insieme da parte del futuro ministro e del suo staff.

Hervé Cavallera



di Alessio Musarò

PROGETTAZIONE IN AUTOCAD E PROGETTAZIONE 3D
REALIZZAZIONE AREE VERDI CON FORMULA CHIAVI IN MANO
(COMPRENDE LA REALIZZAZIONE TOTALE DEL VOSTRO SPAZIO VERDE, PRATI, PARCHI ATTREZZATI, PISCINE, COPERTURE ECC.)

CURA DI AREE VERDI, VILLE E GIARDINI PUBBLICI E PRIVATI
IMPIANTI DI IRRIGAZIONE AEREI ED INTERRATI, MANUALI E AUTOMATICI; MESSA IN OPERA E CURA DI PRATI A ZOLLA PRONTA E SEMINATI, FORNITURA E MESSA IN OPERA DI PRATI SINTETICI DI ALTA QUALITÀ, POTATURA, ABBATTIMENTO E IMPIANTO DI OGNI TIPO DI ALBERO, PALMA O PIANTA, RIQUADRATURA SIEPI, ANCHE CON ARTE TOPIARIA, BONIFICA TERRENI, DISERBI CHIMICO O MECCANICI, MOVIMENTO TERRA, VENDITA PIANTE

Galatina - via Stella, 24
334 8157369-329.6111654

musaro.giardinaggio@gmail.com

PUNTO VERDE GARDEN DESIGN



FURTI IN CAMPAGNA, AGRICOLTORI DISPERATI

L'ultimo caso a Melendugno. Alle piantine di **Favolosa** sono stati sottratti i paletti di sostegno
Benedetto Accogli, presidente CIA Salento: «Chiederemo incontro urgente col Prefetto di Lecce»



Gli agricoltori sono disperati. In tutto il Leccese, si stanno moltiplicando i furti nei campi. L'ultimo episodio è accaduto oggi a **Melendugno**.

Dai campi dell'azienda **Giannuzzi**, un olivicoltore associato a CIA Agricoltori Italiani Salento, sono stati rubati 60 paletti di sostegno ad altrettante piantine di olivo della cultivar Favolosa, la varietà che nell'area salentina viene reimpiantata perché resistente alla Xylella.

Ogni paletto costa attorno ai 3 euro. Nelle ultime settimane ne sono stati rubati centinaia in tutto il Salento. «Il danno arrecato ogni volta, però, è molto più grave», ha spiegato **Benedetto Accogli**, presidente CIA Salento e vicepresidente regionale di CIA Puglia, «poiché sradicando il paletto interrato molte piantine vengono irrimediabilmente compromesse. In più c'è il danno psicologico: gli olivicoltori salentini sono stremati dal dramma Xylella. Chiederemo un incontro urgente col Prefetto di Lecce». «Due settimane fa», ha aggiunto **Emanuela Longo**, direttrice CIA Salento, «il titolare di un frantoio oleario salentino ormai fermo da anni si è tolto la vita. Forse alla politica non è del tutto chiara la situazione di vera e propria disperazione che si sta determinando. Occorre intervenire subito, sia sull'effettivo avanzamento del piano di rigenerazione olivicola sia per ciò che attiene alla piaga dei furti nelle campagne».

Proprio il Piano di rigenerazione olivicola del Salento e l'emergenza

Xylella sono tra i punti qualificanti e prioritari che CIA Agricoltori Italiani di Puglia ha sottoposto con forza alle istituzioni e alla politica negli ultimi quattro mesi, anche attraverso gli incontri con le coalizioni che hanno preceduto la tornata elettorale del 25 settembre.

Gennaro Siculo, presidente di CIA Puglia e vicepresidente nazionale dell'organizzazione, è tornato a chiedere un commissario con poteri straordinari (**leggi a pagina 5**) per riprendere il bando della matassa sull'emergenza Xylella. Nel Salento, **aziende olivicole e frantoi oleari chiudono i battenti a causa di una burocrazia sorda al loro grido d'aiuto**. Tutto procede in modo troppo lento e farraginoso.

Anche la questione della sicurezza nelle campagne, sulla quale il sindacato degli agricoltori sta lottando da anni, appare sottovalutata colpevolmente dalla politica. Razzie notturne per rubare i prodotti faticosamente coltivati dagli agricoltori, furti di mezzi, materiale ferroso, rame, paletti, stanno letteralmente mettendo in ginocchio l'agricoltura.

«Bisogna capire che, in questo modo, gli agricoltori pugliesi non possono andare avanti», ha dichiarato Gennaro Siculo, «Il nuovo governo, che speriamo sia formato al più presto, dovrà subito prendere in mano subito la situazione, coordinandosi con la Regione Puglia, le Prefetture, le Province e i comuni. L'agricoltura ha aspettato già troppo tempo, è il momento di avere delle risposte».



di Vito Cervetti

AZIENDA AGRICOLA
 Dottore in Scienze Agrarie ed Agroalimentari H.C.

MONTANO

bio

*Agricoltura, Ambiente
 Alimentazione*

STUDIAMO INSIEME OGNI
 SOLUZIONE CONTRO LA XYLELLA.
 RISULTATI GARANTITI

CORIGLIANO D'OTRANTO - C.da Montana
 ☎ 328.4665038 - 392.1563941

GARDEN

NEGRO

- PIANTE DA INTERNO ED ESTERNO
- PALMETI
- ALBERI DI ALTO FUSTO
- PET
- CESPUGLI DI OGNI GENERE

Morciano di Leuca - via XXV Aprile
 Tel/fax 0833.743684- 335.121 44 15

FESTA GAIA, STORIE DI TERRA E CIBO

Caprarica di Lecce. Cinema, fotografia, musica, enogastronomia, incontri, degustazioni...
Una riflessione sui destini della Terra e l'esame della **realtà salentina** con esperti del settore



"Festa Gaia, Storie di Terre e Cibo" è organizzata dall'Associazione Culturale Anthipodi e dal Comune di Caprarica di Lecce, in collaborazione con il DAJS.

Si terrà a Caprarica di Lecce **dal 29 settembre al 2 ottobre**.

"Per un sistema agroalimentare sostenibile, per cibi sicuri e salutari, per il futuro dell'umanità e del pianeta - **contro l'indifferenza, I care**": questa la cornice valoriale entro cui si collocano le diverse e coordinate iniziative dell'evento. Una **festa multiforme** ed anche (soprattutto) un luogo di incontro, di conoscenza e di confronto sulle emergenze planetarie e sulle necessarie, possibili e indifferibili soluzioni. Le proiezioni della FAO e dell'ONU indicano che la popolazione mondiale raggiungerà nel 2050 i 9,1 miliardi di persone e circa 11 miliardi entro il 2100, dagli attuali circa 7,6 miliardi, e richiederà al 2050 un incremento del 70 per cento della produzione di cibo.

A prescindere dalla situazione che si determinerà dopo il 2070 (alcuni analisti prefigurano una decrescita globale) vi è condivisione su un aumento della popolazione a quella data, seppure con consistenti differenze tra aree geografiche, di circa 3 miliardi di persone.

In questo immediato scenario occorre avere presente che oltre alla crescente scarsità delle risorse disponibili, terra, acqua e biodiversità: «L'agricoltura a livello mondiale dovrà fare i conti con gli effetti del cambiamento climatico, in particolare con l'aumento delle temperature, con una maggiore variabilità delle precipitazioni e con una maggiore frequenza di fenomeni meteorologici estremi, come alluvioni e siccità»...

«A causa del cambiamento climatico si ridurrà la disponibilità di acqua e vi sarà un aumento delle infestazioni di parassiti e delle malattie delle piante».

Oggi occorre aggiungere tra le cause anche le



guerre.

È necessario pertanto, sin da subito, ripensare al modello di sviluppo, ai sistemi di produzione agroalimentare, ad una gestione sostenibile delle risorse naturali, ad un effettivo e democratico sistema sovranazionale di governance che superi l'attuale assetto dell'ONU bloccato dagli interessi del momento dei Big Five con potere di veto. Ad emergenze globali, governo globale.

Festa Gaia è stata immaginata come uno dei luoghi in cui riflettere su tali scenari, ricorrendo al contributo analitico di alcuni tra i maggiori esperti internazionali.

Una riflessione sui destini del Pianeta Terra, ma contemporaneamente anche l'esame della **odierna realtà salentina**, dalla devastazione paesaggistica ed economica dovuta alla Xylella fastidiosa, alle opportunità da cogliere per progettare il futuro: dal reimpianto olivicolo alla riforestazione, alla promozione territoriale attraverso la valorizzazione di prodotti ad alto valore aggiunto (zafferano, tartufo...) al rilancio della vera dieta mediterranea, allo sviluppo di

un turismo sostenibile, al recupero delle identità territoriali... a partire dal Cibo poiché, come affermava giustamente Claude Lévi-Strauss: «La cucina di una società è il linguaggio nel quale essa traduce inconsciamente la sua struttura». Festa Gaia è anche un luogo di creatività artistica attraverso i **festival cinematografico e fotografico**.

Il **Gaia International Film Festival** conta 425 partecipanti da 74 paesi ed il **Gaia Photo Fest** 217 fotografi con 645 foto in concorso da 42 paesi. Completeranno gli eventi di Festa Gaia, le degustazioni, i cooking shows della tradizione salentina, gli incontri, le mostre, i concerti.

IL PROGRAMMA DEL WEEKEND



Il Festa Gaia, che preso il via il 29 settembre, proseguirà **sabato 1° ottobre** con le **proiezioni di documentari per le scuole** a cura della Coop. Sociale "Il Dado Gira" (Sala Verri, ore 10,30); il **corso di cucina tradizionale salentina** e degustazione con **Alda De Pascalis** e Silvana Ottino (Ristorante Sociale, ore 11); la **proiezione delle foto vincitrici del concorso internazionale "Siamo ciò che mangiamo"** dell'ITLA - Istituto Italo Latino Americano (Frantoio ipogeo, dalle 16,30); la **presentazione del libro "Effetti farfalla. 5 scelte di felicità per salvare il pianeta"** di **Grammenos Mastrojeni**; con l'autore e **Luciano Neri** (Piazza Vittoria, ore 17); dopo l'aperitivo in Piazza Vittoria, **I dialoghi di Festa Gaia**: "Se l'Umanità deve sopravvivere... il "Parlamento Mondiale" e la "Costituzione della Terra" con **Mario Capanna, Franco Danielli, Eugenio Scardacione**. Intervento di **Fedele Congedo** con il metodo di rappresentazione istantanea dei discorsi collettivi, noto come **"Muro Nomade"** (Piazza Vittoria, dalle 18,30); il **Cooking Show** (ospiti gli Chef siciliani **Giuseppe Pantano, "Mr. Peppe"** ed

Enzo Oliveri, "The Sicilian Chef" (Piazza Vittoria, ore 20); "Raccontare con la luce" con **Mirko Grasso e Oliviero Zecca** incontrano **Fabio Zamarion** (premio "David di Donatello" per "La Sconosciuta" e premio "Globo d'oro" per "La corrispondenza" di Giuseppe Tornatore, proiezioni foto e spezzoni film - Piazza Vittoria, ore 21,30); il **concerto "Dois na Bossa"** (I parte) con **Claudio Tuma e Paola Arnesano** (Piazza Vittoria, ore 22,30)

Domenica 2 ottobre: messa a dimora degli ulivi nell'Olivetum di Festa Gaia (ore 10); presentazione del libro: **"EVO, la magia dell'Ulivo e dell'olio"** di **Mario Capanna**; con l'autore e Marco Renna (Piazza Vittoria, ore 12); **Frisellata salentina** (Piazza Vittoria, ore 13); **proiezione delle foto vincitrici del concorso internazionale "Siamo ciò che mangiamo"** dell'ITLA - Istituto Italo Latino Americano (Frantoio ipogeo, dalle 16,30); **I dialoghi di Festa Gaia**: "Geopolitica dell'alimentazione: risorse naturali e alimentari, conflitti, migrazioni. A 50 anni dal "Limits to Growth" (del Club di Roma - MIT) con **Yara Valverde, Grammenos Mastrojeni, Flavia Cristaldi, Paolo De Castro** e intervento di **Fedele Congedo** con il metodo di rappresentazione istantanea dei discorsi collettivi, noto come "Muro Nomade" (Piazza Vittoria, ore 16,30); dopo l'aperitivo in Piazza Vittoria, **"Altri luoghi, altri sguardi. Cinquant'anni di viaggi e racconti di un fotoreporter"** e proiezione delle foto di **Uliano Lucas**; dialoga con l'autore **Flavio Fusi** (Piazza Vittoria, ore 18,30); la premiazione dei vincitori del Gaia Photo Fest e del Gaia International Film Festival (Piazza Vittoria, ore 19,30); si chiuderà con la **cena** a cura dello chef **Enzo Oliveri** ed il **concerto "Dois na Bossa"** (II parte) con **Claudio Tuma e Paola Arnesano**.

Durante la Festa si svolgerà una ricerca sociale sul territorio a cura dei partecipanti al Master del CRIS (Centro ricerche istruzione e sviluppo di Poggiardo).

contro l'indifferenza, I care

COMUNE DI CAPRARICA DI LECCE

STORIE DI TERRE E CIBO

DAL 29 SETTEMBRE AL 2 OTTOBRE 2022

**Cinema, Fotografia, Musica,
Enogastronomia, Incontri,
Degustazioni**

CAPRARICA DI LECCE, SALENTO

IN COLLABORAZIONE CON

**DISTRETTO AGROALIMENTARE
DI QUALITÀ JONICO SALENTINO**

MANIFATTURIERO PUGLIESE IN AGONIA

Rincari gas e materie prime. Puglia e Salento stanno perdendo la vocazione manifatturiera industriale e artigianale; al contempo crescono turismo e attività di alloggio e ristorazione

➤ Manifatturiero pugliese in agonia. I rincari di petrolio, gas, carbone e delle altre materie prime, stanno facendo crescere a tal punto i costi per le aziende che è a rischio la loro stessa sopravvivenza. Le spese per i fabbisogni energetici, in particolare, sono ormai insostenibili.

È quanto emerge dal nuovo studio condotto dall'**Osservatorio Economico Aforisma**, diretto da **Davide Stasi**.

Molti imprenditori locali si trovano davanti a un bivio: proseguire l'attività, indebitandosi, oppure sospenderla, rimanendo in attesa di tempi migliori per ripartire o chiudere definitivamente.

«È troppo grande l'incertezza di non farcela», spiega Stasi, «per l'accumulo progressivo dei debiti che crescono mese dopo mese, anche a causa dei costi e di una concorrenza sempre più agguerrita, favorita dalla globalizzazione. Tant'è che, già ancor prima dello scoppio della guerra in Ucraina, il manifatturiero pugliese arretrava, registrando un'emorragia di imprese industriali ed artigianali tale da temere una vera e propria desertificazione del tessuto economico. Il settore della trasformazione che è quello più energivoro è messo alle corde dal-



l'impennata dei costi».

«Il quadro macroeconomico», aggiunge Stasi, «è caratterizzato dalle oscillazioni dei prezzi delle materie prime (commodities energetiche e non), dalla crescita dell'inflazione e dagli effetti distortivi sulle catene di approvvigionamento. Alla pandemia ancora in evoluzione si sono aggiunte anche le tensioni geopolitiche per l'invasione russa dell'Ucraina. Questi elementi negativi stanno fortemente incidendo sulle prospettive dell'economia italiana per il biennio 2022-2023. Le ultime previsioni indicano un progressivo ridimensionamento della dinamica del Prodotto interno lordo. Il costante incremento dell'inflazione sta comprimendo la capacità di spesa delle famiglie, riducendone i consumi e taglia anche i margini di

ricavo delle imprese, soprattutto di quelle energivore ovvero quelle aziende che necessitano di grandi quantità di energia elettrica o di gas per portare avanti le proprie attività. Più brevemente, l'aumento dei costi e la contrazione della domanda interna ed estera peseranno sull'economia. La vera ripresa è dunque rimandata, perché, in linea con il contesto nazionale, anche in Puglia si stavano intravedendo dei segnali incoraggianti di recupero della ricchezza che era diminuita durante la fase recessiva indotta dalla pandemia».

Dopo la pesante caduta del Pil, causata dal blocco delle attività produttive per contenere la diffusione del Covid-19, l'attività industriale sembrava ripartire.

Gli effetti della pandemia e della recessione sono stati e

«...»

Mentre tra alti e bassi per i lockdown pandemici il commercio riesce a riprendersi, il manifatturiero, settore della produzione dei beni e della trasformazione delle materie prime, registra una variazione tendenziale negativa che va avanti da oltre 12 mesi

sono tuttora fortemente diseguali tra le aree del Paese (tra il Nord e il Sud), ma se l'analisi, invece, viene effettuata per comparti e non per territori, quello manifatturiero che è il più dipendente da petrolio, gas e altre commodity rischia di dissolversi, perdendo capitale umano, risorse e competenze che si tramandano di generazione in generazione.

Il settore del commercio registra, sì, un saldo negativo di -1.813 attività (da 97.781 a 95.968), ma, in termini percentuali, tale flessione si traduce in un calo dell'1,9 per cento.

La contrazione del settore manifatturiero, invece, è del 2,9 per cento (-720 attività in meno, da 24.592 a 23.872).

Ciò che preoccupa è la serie negativa che persiste da troppo

tempo. Mentre, tra alti e bassi per i lockdown pandemici, il commercio riesce a riprendersi, il manifatturiero, invece, che è il settore della produzione dei beni e della trasformazione delle materie prime (agricole e non) registra una **variazione tendenziale negativa** che va avanti da oltre 12 mesi.

Per variazione tendenziale si intende il mese corrente e il mese corrispondente dell'anno precedente.

Se il manifatturiero non è sparito ancora lo si deve anche agli scambi commerciali con l'estero che restano buoni. Ma è bene precisare che quest'anno l'export è cresciuto soprattutto in termini di valore: dai 4,1 miliardi di euro del primo semestre 2021 ai 5,1 miliardi di euro del primo semestre di quest'anno, non in termini di prodotto tale crescita è molto più contenuta.

L'incremento, infatti, è solo nel valore, perché l'inflazione ha incrementato i prezzi, ma il numero dei prodotti è quasi simile a quello dell'anno scorso.

L'economia pugliese si sta trasformando con il passare del tempo: sta perdendo la vocazione manifatturiera industriale ed artigianale, dando maggiore spazio al turismo, composto prevalentemente da attività di alloggio e di ristorazione.

www.ilgallo.it

LE NEWS SUL SALENTO AGGIORNATE IN TEMPO REALE

Tutto quello che devi fare è puntare la fotocamera del telefonino sul codice da scansione e il gioco è fatto

UTILIZZA LO SMARTPHONE



chiama

0833 545 777

invia mail

info@ilgallo.it

per la tua pubblicità chiama o invia un messaggio whatsapp - 371/3737310



DA 26 ANNI

*Il primo
free press
ed il più imitato
del Salento*

«IO, FIGLIO DI BERLINGUER...»

Franco Lupo. Commerciante da 54 anni: «Era il 1967, iniziai con un piccolo banco di frutta e verdura, Taviano era un Comune piccolo ma commerciale, “picca pane e picca paternosci”...»

«...»

Sono nato comunista ma non come un comunista di oggi, che affetta interesse, convenienza e guadagno.

Sono figlio di Berlinguer e mi spiego: amo essere pulito, schietto, onesto, trasparente e lavoratore.

Spesso la gente non aveva da pagare e la frase

più ricorrente era: Francu, poi ne vidimu!

Ma quel “ne vidimu” era un impegno sacro, scolpito nella roccia: la gente era più seria, più rigorosa, rispettava gli impegni...



Leggere nella storia di **Franco**, commerciante salentino, venditore, da **54 anni** a questa parte,

di frutta e verdura prima e bombole di gas poi, di **Taviano**, è come scrutare una pergamena, scovare nelle pieghe della lettura un **Salento** che non c'è più, ritrovare dignità e moralità perdute, di quando la nostra terra era più povera ma più genuina, più bella, più viva, palpitante, caratteristiche, secondo l'agio di Franco, che si sono perse nella rincorsa alla ricchezza costi che quel costi ed all'impasto contro natura che ha generato i salentini di oggi.

«Sono nato comunista», racconta alla fine della nostra chiacchierata quasi con un velo di commozione ricordando la sua giovinezza, «ma non come un comunista di oggi, che affetta interesse, convenienza e guadagno, sono figlio di Berlinguer, mi spiego: amo essere pulito, schietto, onesto, trasparente e lavoratore, questo intendo quando cito quello che mi ha insegnato Enrico.

Era il 1967, iniziai la mia storia con un piccolo banco di frutta e verdura, Taviano era un comune piccolo ma commerciale, ‘picca pane e picca paternosci’, insomma. Ricordo che fu mio fratello a presentarmi, sempre in quell'anno la Bigas, un'azienda che commercializzava

gas, Gpl, bombole ecc., e così iniziai a vendere quel prodotto fino ad arrivare al 1995. Da quell'anno, causa chiusura della vecchia azienda di Taranto, mi presentarono la Liquigas con la quale continuo a macinare Km e vendite».

Che ricordi hai di questa lunga avventura?

«Dopo 54 anni di onorato servizio, offerto sempre con mia moglie Francesca (scomparsa da otto anni), ricordo con piacere l'affetto della gente, la fidelizzazione dei clienti dopo tanti anni, pensa che in alcuni casi sono passate di mano tre generazioni in questo arco di tempo. Certo, la concorrenza, l'invidia, ci sono sempre state, ma grazie alla costanza ed alla voglia di lavorare abbiamo superato tanti problemi ed oggi siamo ancora qui. Nonostante alcuni periodi di difficoltà devo ringraziare chi mi ha sempre seguito e compreso, nonostante tutto!».

Come sono cambiati il Salento ed i salentini in questo mezzo secolo?

«Una cosa lasciamela dire: è cambiato il mondo, sono cambiati il Salento ed i salentini! Una volta c'erano più povertà, più difficoltà, le famiglie erano più numerose e fare commercio significava frequentemente dover fare di necessità virtù. Spesso la gente non aveva da pagare e la frase più

ricorrente era: Francu, poi ne vidimu!, anche se quel ‘ne vidimu’ era un impegno sacro, scolpito nella roccia: la gente era più seria, più rigorosa, rispettava gli impegni presi e così anche quando ero io a chiedere li trovavo sempre pronti, così come facevo io alle loro richieste».

Qual era il rapporto con la gente?

«Più che clientelare lo definirei un rapporto familiare. Oggi è cambiato tutto, c'è poco da stare allegri, non c'è da fidarsi di nessuno.

Comunque, nonostante il periodo balordo ed i prezzi ballerini, ringrazio Iddio, continuo a lavorare, per questo devo e voglio ringraziare i miei clienti che non sono solo i tavianesi ma anche la gente di **Racale, Melissano, Ugento, Alliste**, e le marine».

Ma non dovrebbe essere in pensione?

«Sono nato il 14 giugno 1945!

Non mi vergogno di dichiarare la mia data di nascita e non ho imbarazzo ad affermare che svolgo ancora il mio lavoro con amore, passione e dedizione. Grazie a Dio, la salute mi accompagna e poi c'è un filo che mi lega ai miei clienti ed alla mia professione. Sì che dovrei essere in pensione e da più di dieci anni, ma finché sto bene e posso farlo continuerò ad attingere energia e vitalità da quello che meglio so fare: lavorare».

Luigi Zito



GENNARO DE LORENZIS
MARMI



Racale
via Pola (angolo via Ugento,3)
Gennaro 347.4736448 | Domenico 340.9105480
Tel. 0833.551432



AUTUNNO A MIGGIANO, ARIA DI EXPO

Tutto pronto. Il sindaco Michele Sperti: «Pronti a riaccendere i riflettori sulle tante eccellenze dei vari settori dell'industria, dell'artigianato, dell'agricoltura e del turismo»

Miggiano, ottobre, tradizione e innovazione, identità, cultura, artigianato, divertimento... in una parola: **Expo!** Cominciato il conto alla rovescia per l'atteso appuntamento fieristico del Salento. «Miggiano si appresta a riaccendere i riflettori sulle tante eccellenze dei vari settori dell'industria, dell'artigianato, dell'agricoltura e del turismo», annuncia il sindaco **Michele Sperti**, «un evento unico che rinnova la **costante attenzione** che l'amministrazione riserva da sempre alle **realità imprenditoriali del territorio salentino**, ma non solo. Una vicinanza che è espressione della forte responsabilità che come Istituzione avvertiamo e che non ci ha impedito di organizzarci neanche nei difficili e tristi tempi della pandemia».

«Ed è per questo», incalza **Maria Antonietta Mancarella**, asses-



Il sindaco
Michele Sperti



Maria Antonietta
Mancarella

sore incaricato agli eventi fieristici, «che in ogni nuova edizione scorgiamo un'opportunità su cui puntare e che vogliamo offrire e condividere. Quest'anno vogliamo contrastare il gelido vento di guerra che imperversa con un **messaggio di pace e speranza**. Non c'è progresso senza pace! Le economie falliscono e gli ingrannaggi della macchina sociale si inceppano e solo il cuore degli uomini rappresenta la soluzione ed

il motore di ogni ripartenza. Non si può prescindere da una condizione di armonia e collaborazione tra i popoli nel percorso di evoluzione sociale, economica e culturale».

«Siamo pronti con determinazione, fiducia e speranza nel futuro», riprende il sindaco Michele Sperti, «a dare il via ad una quattro giorni ricca di tante e nuove iniziative. Siamo pronti a pronunciare, con il consueto orgoglio: **"Miggiano è fiera di avervi in Fiera"**!».

Scuola Senza Zaino: ospitalità, comunità, responsabilità

Al Tricase – Via Apulia.

Dal 2018/19 rivoluzionato il percorso educativo-didattico.

Mercoledì 12 ottobre,

apertura della scuola

del plesso di piazza XXV Aprile (ex Tribunale)

Senza Zaino, ma con tanto entusiasmo. È così che la scuola, "Tricase Via Apulia", si è approcciata al modello nazionale sin **dall'anno scolastico 2018/19**, rivoluzionando il percorso educativo-didattico, tenendo ben dritta la barra verso quelli che sono i traguardi da raggiungere.

«I nostri alunni», spiega la dirigente scolastica Rina Mariano, «diventano **responsabili nella comunità che li ospita**».

Sono proprio i tre i valori di questo modello e strettamente connessi tra loro: **ospitalità, comunità, responsabilità**.

Un ambiente ospitale è a misura di bambino, colorato e accogliente «e per renderlo tale c'è grande collaborazione tra scuola, famiglia ed ente locale».

Gli arredi sono funzionali alle esigenze degli alunni, ma anche armoniosi tra loro e nell'aula. Alunni, personale scolastico e genitori sono il cuore pulsante, non c'è comunità senza un obiettivo comune che è quello di educare gli alunni alla cittadinanza attiva.

I genitori e le docenti sono costantemente in contatto e in sintonia nelle decisioni educative per la classe e lavorano insieme ai loro bambini nel giorno del **Senza Zaino Day**.

I docenti collaborano tra loro per progettare esperienze significative che siano generatrici di un percorso multidisciplinare. Gli alunni, disposti in piccoli gruppi, usano il materiale condiviso, costruiscono insieme il loro sapere, confrontandosi tra loro e poi con l'intera classe, propongono alle insegnanti attività e modalità esecutive, stabilendo insieme il **time table** quotidiano.

Come può un alunno essere domani un buon cittadino se non si educa sin da subito all'assun-



zione delle responsabilità? Ecco che nella Scuola Senza Zaino ci si prodiga per far assumere agli alunni, sin da subito e a rotazione, piccoli incarichi, come la **cura di animali e piante**, la **gestione del lavoro ai tavoli e della biblioteca di classe**, la **pulizia dell'aula**... Non manca lo sviluppo dell'autonomia personale come **l'indossare il grembiule a scuola**, **gestire le uscite dall'aula per il bagno**, **sistemare il proprio materiale scolastico**.

«Aldilà della descrizione sommaria di quello che è il modello Senza Zaino», riferisce ancora la dirigente scolastica Mariano, «la **gratificazione più importante è quella di veder entrare gli alunni a scuola con un sorriso smagliante ed ascoltare la descrizione del loro stato d'animo, dopo aver attaccato gli emoticon sul pannello delle emozioni: "Maestra, sono felice di venire a scuola!"**».

I bambini, i genitori e le docenti e la dirigente scolastica parteciperanno attivamente, **mercoledì 12 ottobre**, dalle 17 alle 19,30 presso la sede di Piazzale XXV Aprile (ex Tribunale) per la presentazione dell'offerta formativa delle classi della scuola primaria del modello Senza Zaino.

Il **Modello** è stato **adottato di recente** anche da due prime e due seconde classi della Primaria, dell'Istituto comprensivo di **Alessano, Montesardo e Specchia** inseritosi l'anno scorso nella rete.



TRICASE, IL CAPITANO IN PANCHINA

Svolta tecnica. La società dopo due sconfitte consecutive “promuove” Giovanni Citto
Il neotecnico: «Abbassiamo la testa e lavoriamo sodo per recuperare i punti lasciati per strada»



Giovanni Citto, da difensore centrale col vizio del gol, ha indossato la maglia della squadra della sua città per dieci stagioni con al braccio, a lungo, anche la fascia di capitano. **A sinistra:** il momento delle esordio sul prato del Comunale di Tricase nel dicembre 2003. **A destra:** l'ultima apparizione sempre sul terreno amico festeggiata con un gol nell'andata della semifinale play-off dell'anno scorso



Serie D, Casarano Che sprint in partenza

Serie D. Calendario terribile?
10 punti e primo posto in classifica



Si è concluso il «mini-torneo» iniziale del Casarano 2022/2023, che alla pubblicazione del calendario stagionale fu definito **infernale**, con ben tre trasferte (Martina Franca, Lavello, Brindisi) e un solo incontro casalingo (Gravina).

Tre vittorie e un pareggio, conseguiti dagli uomini di **Giovanni Costantino**, vedono i rossoazzurri primi in classifica a dieci punti, con alle spalle Cavese e Barletta con un punto in meno. Certamente possono sembrare elucubrazioni matematiche alquanto precipitose dopo appena quattro turni, che comunque hanno già delineato un gruppo di sette squadre nel giro di tre punti, disposte a darsi battaglia da qui al 23 aprile.

Inutile soffermarsi a citare particolari situazioni negative, come accaduto a Brindisi, consci che nell'arco di otto mesi ci saranno quelle favorevoli a pareggiare il conto.



(foto Gigi Garofalo)

Come sostiene spesso il tecnico delle Serpi «andiamo avanti per la nostra strada, pensando partita per partita», a partire dalla Nocerina fra quattro giorni al Capozza (NdA).

Non esistono partite facili in questo girone, laddove non conviene mai prendere sottogamba un'avversaria, fosse anche l'ultima in classifica.

L'unica certezza al momento è il ritrovato «feeling» con la tifoseria, che quest'anno segue ovunque la squadra, pur costretta in «numero limitato», come ieri al «Fanuzzi» di Brindisi.

Giuseppe Lagna



Svolta clamorosa a Tricase (Campionato di **Promozione**).

Sulla panchina siederà **Giovanni Citto** che ha vestito la maglia rossoblù per 10 stagioni indossando a lungo anche la fascia di capitano. La decisione della società è giunta dopo la seconda sconfitta consecutiva. L'ex capitano, fermato da un brutto infortunio (frattura a tibia e perone) alla soglia dei 41anni, nella finale play off persa, l'ultima sfortunata partita dell'anno scorso, prenderà il posto di **Sandrino De Giuseppe** ed avrà il suo battesimo in panca **domenica 2 ottobre** a Leverano (ore 15,30).

Le prime parole del neoallenatore rossoblù sono per chi lo ha preceduto alla guida tecnica. Citto pare parlare ancora da calciatore e capitano e nel rendere merito all'operato di Sandrino De Giuseppe, «persona eccezionale dal punto di vista umano con il quale l'anno scorso abbiamo

svolto un ottimo lavoro, raggiungendo anche la finale playoff. Purtroppo, l'inizio di questa stagione è stato un po' stentato e, come spesso accade nel calcio, a pagare è l'allenatore. Noi non abbiamo potuto fare altro che prendere atto seppur a malincuore della scelta della società».

Smettendo per un attimo quella maglia che ha tatuata sulla pelle, Citto indossa i panni da allenatore e dopo aver ringraziato il **presidente Alfredo Stefanelli**, «per l'importante opportunità concessami» spiega: «Ho accettato l'incarico con molto senso di responsabilità nei confronti della Società e dei colori per cui ho sempre fatto il tifo, pur essendo consapevole che la situazione, almeno per il momento, è tutt'altro che semplice. A fine mercato abbiamo perso tre pedine di fondamentale importanza e non siamo riusciti a rimpiazzarli, per cui abbiamo una rosa molto ristretta».

In via di recupero dall'infortu-

nio, Citto avrà il doppio ruolo di allenatore-calciatore. Un'ulteriore difficoltà? «Dopo mesi di riabilitazione sono quasi pronto al rientro in campo. So che non sarà facile tenere il doppio ruolo ma ho accettato con grande entusiasmo e tanta voglia di lavorare, convinto come sono che con i ragazzi a disposizione si possa comunque fare bene».

Con un occhio al mercato: «In attesa della finestra di dicembre proveremo a fare qualcosa con gli svincolati, altrimenti andremo avanti così e faremo bene uguale».

Proprio ai suoi ragazzi Citto si rivolge, ringraziandoli «per la grande disponibilità dimostrata immediatamente, seguendo le mie idee e miei metodi di allenamento. Come ho già detto loro di questo sono grato. Bravi, ma da ora dovremo abbassare la testa e lavorare sodo per recuperare i punti lasciati per strada fino ad oggi».

Giuseppe Cerfeda

«Lasciateci skattare in sicurezza»

Slide On. L'associazione trिकासina di skate:
«Da tempo chiediamo un posto per praticare»



Una passione innata per lo skate e la voglia di stare insieme e in libertà. Sono i punti che accomunano i ragazzi di

Slide On, l'Associazione sportiva dilettantistica trिकासina affiliata alla A.S.C. (Attività Sportive Confederate) Comitato provinciale di Ancona sotto l'egida del **Coni**.

Così non capita di rado di incontrare in piazza Cappuccini o piazza Marinai di Italia un nugolo di *skater* impegnati nelle loro acrobazie con i più piccini intenti ad imparare dai più «esperti» come andare in skateboard in tutta sicurezza. Ecco, appunto, è proprio la **sicurezza** la parola chiave.

I ragazzi di **Slide On** chiedono da tempo di poter praticare il loro sport preferito in una zona adatta.

«Capite», spiega il presidente **Matteo Greco**, «come non sia semplice insegnare ai nostri ragazzi ad andare in skate tra le persone che passeggiano, i bambini che giocano a pallone o, peggio, con le auto che transitano in prossimità».

Quello che l'associazione trिकासina chiede è «uno spazio apposito dove poter praticare tutti insieme lo skateboard senza

«Non è semplice insegnare ai nostri ragazzi ad andare in skate tra le persone che passeggiano, i bambini che giocano a pallone o, peggio, con le auto che transitano in prossimità»



correre rischi. Lo abbiamo chiesto più volte all'amministrazione sostenuti anche dal Coni con il quale i nostri ragazzi sono assicurati ma finora le promesse son rimaste tali...».

Ragazzi spigliati e svegli che, allo smartphone o al cazzeggiamento in strada, hanno preferito la vita sana a bordo di uno skateboard. Quello che chiedono è «dignità anche a Tricase» per uno sport nato in California negli anni '60 ed esploso a livello mondiale a cavallo tra gli anni '70 e '80 fino a divenire disciplina olimpica a Tokio 2021.

Ciao Pippi, gentiluomo del calcio

Il ricordo. Della sezione degli arbitri di Casarano e dell'associazione **Trिकासemia**



Elegante, cortese e disponibile: chi lo ha conosciuto ricorderà per sempre così **Ippazio Giuseppe Ferraro**, per tutti **Pippi**.

Un uomo gentile che ha legato indissolubilmente il suo nome all'**Associazione Italiana Arbitri**, rappresentandola degnamente a più livelli. Vestendo la camicetta nera da direttore di gara negli anni '70 (allora era la sezione di Bari). Dimessi i panni di direttore di gara è stato a lungo guardalinee (così si chiamavano) nell'allora Serie C2. Poi i ruoli dirigenziali nella **sezione di Casarano**. Che lo ricorda così: «Hai dedicato agli arbitri pugliesi i tuoi insegnamenti, le tue doti, la tua disponibilità verso l'associazione e verso tutti i tuoi ragazzi senza distinzione alcuna: resteranno per sempre in tutti noi come principi indelebili. Ciao, Pippi, il tuo «non abbiamo fatto ancora niente» ci mancherà». Impegnato nel sociale e grande giocatore di carte, era soprattutto appassionato di calcio, visceralmente innamorato della **Juventus**, e tifosissimo del **Trिकासe**. Con un post sulla pagina facebook il saluto di **Trिकासemia** con le parole del presidente **Gianluca Errico**, anche **delegato Coni per il Capo di Leuca**: «Ciao Pippi, ci man-



Pippi Ferraro (a destra) con il suo amico Tommaso Scarascia che avrà sicuramente già rincontrato...

cherà la tua eleganza, il tuo stile, la tua saggia partecipazione alle discussioni calcistiche, il più delle volte chiassose e faziose. Riuscivi ad attirare tutti facendo analisi sempre attente e precise, perchè eri amante, tifoso, tecnico e osservatore, con l'occhio clinico dell'arbitro. Sì, l'arbitro, il tuo obiettivo di sempre, la tua mira di vita e la tua passione che hai trasmesso a tanti giovani e aspiranti arbitri di Trिकासe e di tutta la Puglia. I tifosi del Trिकासe ti ricorderanno sempre come **Pippi Fiurinna**, un gentiluomo del calcio».

G.C.

L'UOMO E IL CANE, A RUFFANO SI CAMBIA

L'ordinanza. Vietato l'accesso ai cani, anche se custoditi, nelle aree destinate ai giochi per bambini; obbligatori guinzaglio, museruola e paletta e sacchetto per le deiezioni

Il Comune di Ruffano emette un'ordinanza per «perseguire il raggiungimento di un equilibrato rapporto di convivenza uomo-animale, focalizzando l'attenzione sulle questioni connesse al carattere della sicurezza, al rispetto dell'ambiente, all'aspetto igienico-sanitario e al decoro urbano».

L'amministrazione guidata dal sindaco **Antonio Cavallo** ha preso atto che «il suolo pubblico o di pubblico accesso (strade, marciapiedi, zone verdi, ecc.) viene sporcato dagli escrementi di animali, provocando notevole disagio e rischio per la cittadinanza, in particolare per i bambini, i non vedenti e gli anziani, oltre a provocare un degrado del territorio comunale».

Allo stesso modo viste le «problematiche igienico-sanitarie determinate dalla presenza di escrementi in tali zone, in particolare nei parchi pubblici frequentati prevalentemente da bambini, nonché del continuo aumento della popolazione canina (come testimoniato «dalle segnalazioni e lamentele pervenute - anche alla nostra redazione e riportate sul numero 13 del 3 settembre scorso, NdR - dalla cittadinanza in merito ai disagi derivanti dalla presenza di deiezioni canine a ridosso di edifici, strade pubbliche, marciapiedi, passaggi, aree e giardini pubblici, nonché della presenza di cani condotti senza guinzaglio») ha deciso di dettare le regole

CUSTODIA DEI CANI E MISURE DI PREVENZIONE- DISPOSIZIONI



che d'ora in poi ogni cittadino ruffanese dovrà rispettare.

Ogni possessore di cane dovrà: «Utilizzare il **guinzaglio** ad una misura non superiore a mt. 1,50; portare con sé una **museruola** rigida o morbida, da applicare al cane in caso di rischio per l'incolumità di persone o di animali o su richiesta delle autorità competenti; affidare il cane a persone in grado di gestirlo correttamente; assicurare che il cane abbia un comportamento adeguato alle specifiche esigenze di convivenza con persone e animali rispetto al contesto in cui vive». Sarà altresì **vietato:** «L'**accesso ai cani**, anche se custoditi, nelle **aree destinate ai giochi per bambini**; l'abbandono in spazi pubblici o di uso pubblico (strade, piazze, marciapiedi ed i relativi riquadri delle alberature,

attraversamenti stradali, accessi alle abitazioni, spazi prospicienti, i negozi ed i giardini pubblici, gli accessi alle abitazioni, i giardini ed aree verdi pubbliche e comunque qualsiasi luogo accessibile al pubblico) delle **deiezioni** depositate dai cani durante le loro passeggiate. È fatto **obbligo di raccogliere immediatamente gli escrementi dell'animale e di portare con sé strumenti quali paletta e/o sacchetto idoneo all'asportazione e al contenimento delle feci animali in numero sufficiente da rapportarsi alla permanenza sul luogo pubblico e alle esigenze dell'animale, da esibire, su richiesta, ai soggetti incaricati dell'osservanza della presente ordinanza. Quanto raccolto ed opportunamente racchiuso in idonei involucri o sacchetti chiusi dovrà essere depositato negli appositi contenitori portarifiuti o quelli per deiezioni canine».**

Chi violerà le disposizioni sarà sanzionato con una **multa da 50 fino ad un massimo di 500 euro. Esentati i non vedenti** accompagnati da cani guida e particolari categorie di portatori di handicap.

L'ordinanza oltre che tutelare l'incolumità pubblica dall'aggressione dei cani, mira ad «assicurare anche la tutela dell'ambiente, il decoro e l'igiene del territorio comunale».

Rammentando sempre l'obbligatorietà dell'**iscrizione dei cani all'anagrafe canina**, tramite l'inserimento di idoneo microchip identificativo.

Festa e Fiera a Giurdignano

Arriva l'autunno e si rinnova l'appuntamento con la **Festa della Madonna del Rosario** e la **Fiera** (presso il Largo Madonna del Rosario) a **Giurdignano**, organizzato dalla Pro Loco Sant'Arcangelo De Casulis.

Per la Festa in onore della Madonna del Rosario in programma **sabato 1° ottobre**, alle 18, nella chiesa parrocchiale, la Santa Messa presieduta da **Mons. Donato Negro**, Arcivescovo di Otranto; durante la celebrazione sarà conferito il Sacramento della Confermazione.

Domenica 2, Santa Messa alle 8,30 e 10,30 (a seguire supplica alla Madonna di Pompei); alle 18 Santa Messa e **processione** per le vie del paese; rientro presso la chiesa della Madonna del Rosario e **spettacolo pirotecnico** a cura della ditta "Angelo Mega" di Scorrano. Animerà la processione la **Banda Città di Scorrano**.

Sempre **sabato 1 e domenica 2 ottobre** l'opportunità di riasaporare la tradizione popolare del lessico di maiale con la tradizionale **Fiera**. Per tutte e due le serate si potrà gustare il **lesso di maiale**, bollito e insaporito con verdure ed odori di stagione, un momento di convivialità gastronomica.

Le principali portate, che tanto successo riscuotono tra i visitatori della Fiera, saranno il maiale lessico, arrosto ed in porchetta, insieme alle cicorie. Preparazioni realizzate con cura e disponibili presso gli stand attrezzati, pietanze genuine, cucinate a dovere, massima cortesia, ed ampi spazi e strutture per accogliere tutti, con annesso stand per le bevande, birra e vino locale.

Sabato 1° ottobre, nel primo pomeriggio, gli allevatori locali metteranno in vendita nei propri stand, le **produzioni suine del posto** con prezzo da "taglio unico". Vendita che si ripeterà anche nella mattinata di **domenica 2**, mentre nelle pagode della Pro Loco sarà sempre disponibile il lessico di maiale. Il settore cucina sfornierà: **pittule e pizza rustica**, **porchetta alla tignusa**, una prelibatezza speziata con erbette di campagna, **cicorie a mine-scia** con pancetta e costine; **grigliata mista alla brace**. Si potrà anche scegliere tra le varietà di panini farciti.

Nel fine settimana dedicato a festa e fiera, spazio anche alla musica: **sabato 1° ottobre** (dalle 21) saliranno sul palco gli **Alla Bua**; **domenica 2** sarà la volta delle **Stelle del Sud** (ore 21). A seguire, chiusura in allegria con la comicità irresistibile de **I MalfAttori**.

Rapporto di sostenibilità Colacem

XV edizione. Il Gruppo, leader tra i produttori nazionali di cemento, a cui fa capo lo **Stabilimento di Galatina** ha pubblicato anche i principali indicatori di sostenibilità delle società estere

È stata presentata nello Stabilimento di Sesto Campano la quindicesima edizione del Rapporto di Sostenibilità Colacem.

Il management della società, insieme al direttore dello stabilimento molisano, ha descritto l'impegno dell'azienda in termini di sostenibilità economica, ambientale e sociale, evidenziando il percorso verso la sfida epocale della decarbonizzazione.

Il gruppo Colacem, a cui fa capo lo Stabilimento di **Galatina**, è uno dei leader tra i produttori nazionali di cemento, un settore che per la natura del ciclo produttivo sta subendo più di altri i rincari dei costi energetici. Il Rapporto, grazie a numerosi grafici e tabelle, descrive tutte le azioni dell'azienda per l'efficientamento energetico dei propri stabilimenti, costantemente aggiornati alle migliori tecnologie, per il



monitoraggio e la riduzione delle emissioni, la corretta gestione delle aree estrattive e la salvaguardia delle biodiversità. Nel 2021 l'azienda ha investito oltre 10 milioni di euro per la **protezione dell'ambiente e per il monitoraggio delle emissioni** in atmosfera, per un totale di oltre **25 milioni di euro** di

investimenti in sostenibilità nel triennio 2019-2021. Importanti investimenti tecnici per l'immediato futuro sono, tra gli altri, l'adozione di filtri ibridi negli stabilimenti di Gubbio (PG), Rassina (AR) e Sesto Campano (IS), per circa 2 milioni di euro ciascuno. Non solo tecnologia ed impiantistica, ma anche forte

impegno per la **sicurezza sul lavoro**, la valorizzazione delle **risorse umane** e un **dialogo sempre aperto** con le comunità locali attraverso progetti, idee e azioni per lo sviluppo economico e sociale. Il Rapporto, revisionato da Deloitte & Touche e redatto secondo le linee guida internazionali "Global

Reporting Initiative Sustainability Reporting Standards", è disponibile nella pagina "Sviluppo Sostenibile" del sito colacem.it.

In sintesi: 12 stabilimenti in 3 continenti; 3° produttore italiano di cemento; oltre 25 milioni di euro per la protezione ambientale e la riduzione delle emissioni nel triennio 2019-2021; oltre 850.000 euro di contributi per il sociale; circa il 33% degli acquisti da fornitori locali; circa 2.500 piante autoctone messe a dimora nel 2021 per i recuperi ambientali; circa 233.000 tonnellate di rifiuti recuperati come materia; oltre 40.000 ton di CO2 risparmiate grazie all'uso di biomassa; solo 9 grammi a tonnellata di clinker le emissioni specifiche di polveri; 898 dipendenti in Italia e circa 2000 nel mondo considerando le società del Gruppo; il 99,4% dei lavoratori a tempo indeterminato; 10.910 ore di formazione nel 2021

RUFFANO FA FESTA DUE VOLTE

San Francesco e Santa Chiara. Era il 1219, quando Francesco di ritorno dalla Siria sbarcò ad Otranto... Tra **tradizione e devozione**, pronti riti, fuochi d'artificio, fiera, teatro, comicità e tanto altro

Ruffano è pronta a celebrare San Francesco e Santa Chiara con un ricco programma religioso e civile. L'unione dei festeggiamenti, in paese, nonostante la lontananza "da calendario" tra i due santi, è dovuta al fatto che la comunità parrocchiale di cui San Francesco è patrono trova dimora nella moderna chiesa di Santa Chiara, edificata e consacrata poco meno di 15 anni fa. Quella del 4 ottobre è una ricorrenza sentita ed importante per Ruffano, così come lo è per tutto il Salento che, da secoli, accarezza la leggendaria memoria di un passaggio di San Francesco in Terra d'Otranto. Era il 1219, epoca di Federico II imperatore: Francesco, di ritorno dalla Siria dove aveva incontrato il Soldano (che oggi chiameremmo sultano), sbarcò ad Otranto ed attraversò il Tacco, facendo tappa a Lecce prima di risalire l'Italia e lasciando, nelle generazioni postume, traccia indelebile del suo passaggio. Una storia tra le mille che accendono la memoria della vita del Santo per il quale, nei secoli dopo la sua scomparsa, fiorirono in tutta Italia sedi di culto che tramandano il suo messaggio di



Foto: Fabio Ciullo

amore e fede ancora oggi. È anche il caso di Ruffano dove **la chiesa a lui dedicata**, legata alla dimora francescana dei padri Cappuccini ed edificata insieme al convento nel 1621, è tuttora meraviglioso presidio storico del 17esimo secolo, affacciato su una delle piazze più vive del paese: piazza della Libertà. Un complesso alla cui estrema semplicità della facciata, realizzata in conformità alla povertà e ai modelli edilizi dell'ordine religioso francescano, si contrappone il ricco ornamento degli interni, figlio del restauro del 1773, quando divenne cappella principesca.

PROGRAMMA CIVILE

Sarà proprio la storia del convento dei Cappuccini ad aprire il cartellone degli appuntamenti civili per le celebrazioni del 2022.

Venerdì 30, dalle 19,30, nella chiesa di San Francesco in piazza della Libertà, una **conferenza celebrerà i 400 anni** dalla fondazione del Convento. Un appuntamento mancato l'anno scorso a causa del Covid e che, quest'anno, vedrà relazionare sul tema: **Francesco Monticchio** e **Rosa Anna Savoia** su cronache e cronisti cappuccini; **Francesca Trane** sulla libreria del con-

vento; **Vincenzo Vetrucchio** sul giardino del Convento; **Stefano Tanisi** sui dipinti conservati nella chiesa; **Francesco Flora** sulle meridiane del 1861; **Gabriele Cacciatori** sull'architettura ed i restauri che hanno interessato l'opera.

Sabato 1° ottobre, ancora in piazza della Libertà, come da tradizione in scena il gruppo teatrale **Giovani 2000** con la commedia *"Oh...che famiglia"* di William Fiorentino, atto unico.

L'attesa **fiera di San Francesco** sarà invece nella mattinata di **domenica 2**.

L'indomani, **lunedì 3**, vigilia del giorno dedicato al Santo di Assisi, al rientro della processione, attorno alle 20,30, sarà la volta dello **spettacolo pirotecnico** con la **cascata di luci** sul Convento, a cura della *Pirotecnica Napoletana*. A corollario lo spettacolo del "Gruppo **Sbandieratori e Musici**" del rione San Basilio di Oria.

La mattinata di **martedì 4** si aprirà con le note del concerto bandistico "Città di Taviano" che percorrerà le vie del paese. In serata poi chiusura col botto con la comicità de **I Malfattori**: l'appuntamento è alle 21 in piazza della Libertà.

PROGRAMMA RELIGIOSO

Le celebrazioni religiose, già avviate con il solenne novenario dal 25 di settembre, proseguono con le sante messe di **domenica 2 ottobre**: alle 7,30 ed alle 18,30 presso la chiesa di San Francesco; alle 8,30 nell'Arciconfraternità del Carmine ed alle 10 nella chiesa di Santa Chiara.

Lunedì 3 ottobre solenne concelebrazione eucaristica nella chiesa di Santa Chiara alle 18,30. A seguire, la **processione** accompagnata dal Concerto Bandistico "Città di Taviano".

Nel giorno di San Francesco, **martedì 4**, sante messe nella chiesa intitolata al santo alle ore 7,30 e 10,30.

Ed ancora alle 18,30, con preghiera di affidamento dell'Italia e della comunità parrocchiale al patrocinio del santo.

Il programma si chiude **domenica 9 ottobre** con il ritrovo presso la chiesa di San Francesco alle 18 per l'accompagnamento dei simulacri nella chiesa di Santa Chiara dove, alle 18,30, si terrà la santa messa.

Lorenzo Zito



BARROCCO
attenti alla musica live **Green**
**VI ASPETTIAMO, DAL MARTEDÌ
ALLA DOMENICA, A PRANZO E CENA**



**VIALE ASIA, RUFFANO
INFO 0833 691581**

BREVETTO DI PILOTA DAVANTI A MATTARELLA

Consegna delle Aquile. Aeronautica Militare: alla presenza del **Presidente della Repubblica**, consegnati in piazza Duomo, a Lecce, i **brevetti a quarantotto nuovi piloti**

Si è svolta nella splendida cornice di Piazza Duomo a Lecce, alla presenza del **Presidente della Repubblica Sergio Mattarella**, del **Ministro della Difesa Lorenzo Guerini**, del **Capo di Stato Maggiore della Difesa, l'Ammiraglio Cavo Dragone**, e del **Capo di Stato Maggiore dell'Aeronautica Militare, il Generale di Squadra Aerea Luca Goretti**, la cerimonia di consegna dei brevetti di pilota agli allievi che hanno concluso il corso presso le scuole di volo dell'Aeronautica. Sono state quarantotto le **aquile** consegnate dal Ministro della Difesa e dalle più alte autorità militari dell'Arma Azzurra, a sancire la conclusione di un percorso di formazione lungo e impegnativo che si è sviluppato per la linea jet al **61° Stormo di Galatina**, per gli elicotteri al **72° Stormo di Frosinone** e per i plurimotori al Centro Addestramento Equipaggi MultiCrew di Pratica di Mare (Roma). Oltre agli allievi dell'Aeronautica Militare, si sono brevettati anche piloti elicotteristi dell'Esercito Italiano, dell'Arma dei Carabinieri, della Guardia di Finanza, della Polizia di Stato, del Corpo Nazionale dei Vigili del Fuoco e personale di Forze Armate straniere. Il **Gen. Luca Goretti** ha evidenziato, come l'Aeronautica Militare metta «a disposizione di tutti coloro che aspirano a operare nella terza dimensione le proprie naturali e indiscusse compe-

tenze nel settore aerospaziale e, in particolare, nell'ambito dell'addestramento al volo, con un sistema addestrativo di valore assoluto, maturato in ormai cento anni di operazioni, all'interno del quale spicca l'International Flight Training School (Ifits), una Scuola d'addestramento al volo avanzato scelta già da molte Nazioni poiché in essa trovano la competenza, la professionalità e la qualità per formare i propri piloti militari con i più alti standard ad oggi esistenti». Rivolgendosi poi agli allievi brevettati: «Abbiate sempre coraggio nelle sfide, cuore puro e sincero nelle scelte da fare, altissima professionalità e spirito di squadra poiché noi piloti non siamo solitari pionieri ma costituiamo un ingranaggio di un più grande e complesso meccanismo che ci permette ogni giorno di "staccare l'ombra da terra", tutto con il solo e nobile scopo di difendere, senza soluzione di continuità, i cieli della nostra Italia, proteggere la nostra gente e gli amici dei Paesi alleati, proprio come sta avvenendo con i nostri **Eurofighter** rischierati in Polonia per garantire la sicurezza dell'Area Baltica dell'Alleanza e, all'interno della Nato, con le operazioni di **Air Policing**». Il momento più significativo della cerimonia, la consegna delle aquile, è stato festeggiato dal passaggio di una formazione di **quattro velivoli addestratori T-346A in dotazione alla Scuola di Volo salentina**, utilizzati per la fase più avanzata del-

l'addestramento dei piloti da caccia. Il **Capo di Stato Maggiore della Difesa, Ammiraglio Giuseppe Cavo Dragone** si è rivolto ai piloti neo brevettati: «State iniziando un'avventura eccezionale che vi riempirà di gioia e di orgoglio ma vi porterà ad affrontare numerose sfide e responsabilità maggiori. Sono sicuro che la vostra preparazione vi permetterà di soddisfare le aspettative della Difesa e del Paese». Il **Ministro della Difesa, Lorenzo Guerini**: «La consegna delle aquile è momento di bilanci e di attese e di programmi per il futuro. So cosa ci si aspetta da voi: che facciate del cielo un ambiente sicuro che lo spirito d'avventura del pilota diventi la tranquillità di chi, in volo o a terra, a voi si affida, con fiducia. È un compito affascinante, di cui sono certo sarete all'altezza». Il Capo dello Stato, al quale è stato consegnato il Brevetto di Osservatore di aeroplano quale simbolica testimonianza del rispetto, dell'ammirazione e della vicinanza dell'Aeronautica, ha apposto una dedica personale e la sua firma sull'**Albo d'Onore del 61° Stormo**. Gli allievi addestrati a Galatina, destinati ai velivoli da caccia, proseguiranno l'addestramento al **61° Stormo**, sul velivolo T-346; quelli formati al **72° Stormo** saranno impiegati sugli elicotteri mentre i piloti brevettati dal Centro Addestramento Equipaggi MultiCrew voleranno sui velivoli delle linee di supporto con equipaggio plurimo.



Castro sgonfia i palloncini

Plastic free. Una volta ricaduti al suolo o in mare possono essere ingeriti da pesci o uccelli



Castro dice "stop" ai palloncini in volo per non disperdere la plastica. Dopo essere stato il primo Comune in Puglia a dichiararsi "**plastic free**" nel 2018, è anche il primo ad emettere un'ordinanza che vieta il volo dei palloncini, sposando l'iniziativa dell'associazione no profit Plastic Free. Stesso provvedimento a **Polia** e **Tropea** (in provincia di Vibo Valentia, in Calabria) e **Sperlonga** (in provincia di Latina, nel Lazio). Come si legge nell'ordinanza firmata dal **sindaco Luigi Fersini**, «studi effettuati a livello internazionale hanno dimostrato le conseguenze dannose dei frammenti di palloncini (e nastri colorati che li trattengono) abbandonati nell'ambiente» e che «a causa dell'inquinamento e del pericolo che i palloncini pongono alla vita marina, molti Stati ne hanno vietato i lanci

massivi», perché «i frammenti di palloncini abbandonati, spesso finiscono per essere ingeriti da animali marini e terrestri, organismi presenti in natura e diverse specie di uccelli, causandone irrimediabilmente il decesso». Nello specifico l'ordinanza chiarisce come, «fermo restando il divieto di abbandono di qualsiasi tipo di rifiuto, vige il divieto di utilizzare nastri colorati e palloncini in gomma o materiale similare e riempiti con gas più leggeri dell'aria, senza qualsiasi apposizione di un oggetto di peso sufficiente o alla relativa dotazione per contrastare la capacità di sollevamento del palloncino, ciò al fine di evitare che gli stessi, sollevati in aria, ricadano poi sul suolo terrestre e lacustre sotto forma di rifiuto e vengano ingeriti dagli animali causandone la morte». Beninteso, per i trasgressori è prevista una multa da 25 ai 500 euro.

LILT for women

Nastro Rosa 2022. Ad ottobre iniziative per la prevenzione del tumore al seno



Venerdì 30 settembre, alle ore 11, presso la sala stampa di Palazzo Adorno a Lecce, la **Sezione provinciale della Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori (LILT)** presenterà le iniziative della campagna "**Lilt for Women - Nastro Rosa 2022**", che saranno realizzate sul territorio nel mese di ottobre, con il patrocinio della Provincia di Lecce - Salento D'Amare. Interverranno: **Stefano Minerva**, presidente Provincia di Lecce, **Carmine Cerullo**, oncologo e presidente LILT Lecce, **Giuseppe Serravezza**, oncologo e responsabile scientifico LILT Lecce, **Domenico Di Tolla**, presidente Ordine dei Farmacisti della provincia di Lecce, **Umberto Ferrieri Caputi**, presidente di Federfarma Lecce, **Antonio Marchetti**, presidente Sunifar Lecce (sindacato unitario dei farmacisti

rurali). **Prevenzione: la migliore amica di ogni donna** è il **claim** della campagna nazionale LILT che ha come testimonial **Francesca Fialdini** e vuole ribadire l'importanza di seguire corretti stili di vita, di effettuare l'autopalpazione del seno e controlli periodici sin da giovani. In occasione della conferenza stampa verrà distribuito il **materiale informativo della campagna** "Nastro Rosa 2022" e presentato l'**ultimo numero speciale** della rivista trimestrale della LILT di Lecce "Lega contro i Tumori", che contiene un ampio dossier dedicato al cancro al seno, con contributi originali riguardanti l'epidemiologia (inclusi gli **ultimi dati sulla mortalità per tumore della mammella nella provincia di Lecce**) e i **fattori di rischio**.

PALLAVOLO, «GRAZIE FEFÈ»

Azzurri campioni del mondo. La Provincia di Lecce rende merito a **Ferdinando De Giorgi**, tecnico salentino della Nazionale di volley e ambasciatore del “*Salento d'Amare*” nel mondo



«Ognuno di noi si sente protagonista grazie a te. Protagonisti come questa nostra terra, questo luogo cui siamo

legati da un amore viscerale. A Ferdinando Fefè De Giorgi, il ringraziamento per essere stato con impegno, passione e amore per lo sport, Ambasciatore nel Mondo di quel Salento d'Amare che questa terra vuole essere, muovendo dai suoi stessi valori».

A parlare così è il presidente della Provincia di Lecce **Stefano Minerva** nella cerimonia tenutasi questa mattina nella sala consiliare di Palazzo dei Celestini per la consegna di un riconoscimento a **Ferdinando Fefè De Giorgi**, tecnico della Nazionale maschile di volley, come testimonianza di gratitudine per la splendida impresa realizzata dalla squadra italiana da lui guidata. A distanza di ventiquattro anni la Nazionale Italiana di Pallavolo maschile è tornata sul tetto del mondo.

Lo *Scudo d'Aragona* che sovrasta un delfino stizzoso che afferra in bocca una mezzaluna: questo il simbolo della Provincia di Lecce, realizzato in argilla, posizionato su base di tronco di ulivo, dal maestro cartapestaio **Marco Epicochi**, che il presidente Minerva ha donato a “Fefè” De Giorgi, come segno di riconoscenza dell'intero territorio salentino per la splendida cavalcata mondiale.

Alla cerimonia, un vero e proprio momento di festa aperta alla cittadinanza, sono intervenuti il prefetto di Lecce **Maria Rosaria Trio**, il presidente della Regione Puglia **Michele**



«...»

Il Campionato del Mondo vinto in Polonia è stata un'esperienza incredibile. Sono profondamente legato alla mia terra, alle mie origini, alle mie tradizioni ed essere Ambasciatore del Salento è un grande onore

Emiliano, con l'assessore regionale **Alessandro Delli Noci**, il sindaco di **Trepuzzi Giuseppe Taurino**, i rappresentanti del Comune di **Squinzano**, il presidente della Fipav Puglia **Paolo Indiveri**, con il vice presidente Fipav Lecce **Piero De Lorentis**, il delegato provinciale del Coni **Gigi Renis**, e mons. **Mauro Carlino**, in rappresentanza dell'arcivescovo di Lecce **Michele Seccia**.

La giornata celebrativa è stata condotta da **Pantaleo Isceri**, dirigente di Palazzo dei Celestini, ed ex pallavolista e compagno di squadra di De Giorgi ai tempi della Vis Squinzano (presenti in sala anche altri compagni della squadra di allora).

«È superfluo nascondere», ha dichiarato **Ferdinando De Giorgi**, «oggi sono emozionato. Sembra difficile dirlo, ma forse è stato più facile vincere un Campionato del mondo che affrontare i momenti celebrativi che si stanno susseguendo».

«Sono profondamente legato alla mia terra, alle mie origini, alle mie tradizioni», ha aggiunto, «e quello di essere un Ambasciatore del Salento è un qualcosa che mi onora. La mia vita sportiva è cominciata da questa terra, ed è stata proprio questa terra ad essermi di aiuto in tutte le situazioni affrontate. Ed è a lei che mi richiamo se devo fronteggiare le difficoltà».

Il tecnico azzurro campione del mondo ha poi continuato: «Ho sempre amato e cercato l'equilibrio nel mio lavoro e devo ammettere che tutto questo mi è servito. Le sconfitte, gli esoneri, sono momenti di vita

sportiva che possono accadere, ma alla fine devono tramutarsi in momenti positivi.

Dopo aver trionfato nel Campionato Europeo abbiamo perso la fase finale della Nations League che giocavamo in casa. Ed è proprio da lì che ci siamo rimessi al lavoro con umiltà reattiva, recuperando dal punto di vista tecnico e mentale. Ho l'onore ed il piacere di allenare un gruppo di giovani talenti, che hanno il gusto di giocare e che hanno fatto proprio il senso della sfida. Le sconfitte di Bologna ci avevano incupito e rattristato, ma quando vinci ritorni ad essere te stesso».

«Il Campionato del Mondo vinto in Polonia», ha chiosato Fefè De Giorgi, «è stata un'esperienza incredibile, un lungo abbraccio azzurro che mi sono gustato sino in fondo, soprattutto perché conquistato come allenatore. Grazie a tutti per questi continui attestati di stima e affetto: sono contento di avere scritto una bella storia che va preservata e raccontata. Un risultato raggiunto con giovani di talento che trasmettono gioia e valori, tecnici e umani: proprio per questo sono orgoglioso del messaggio che questo gruppo ha dato al nostro Paese».

Al termine dell'incontro il tecnico della Nazionale azzurra campione del mondo ha apposto la firma sul **Libro d'Onore della Provincia di Lecce**, istituito con decreto del presidente per raccogliere e custodire le firme di ospiti illustri che, attraverso la loro presenza in occasioni speciali e la loro collaborazione con l'Ente, lasciano un segno nella sua storia istituzionale.

LILT | 100 LILT SUOI ANNI
PREVENZIONE E VITA

OTTOBRE
mese rosa

Prevenzione:
la migliore amica
di ogni donna.

FRANCESCA FIALDINI per la LILT

LILT for women
LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI
prevenire è vivere

CAMPAGNA NASTRO ROSA 2022

LILT for women | FEDERAZIONE ORDINE FARMACISTI ITALIANI | federfarma

Campagna Nastro Rosa 2022
Mese dedicato alla prevenzione del tumore al seno

FARMACIE IN ROSA
PRENOTA LA TUA VISITA DI PREVENZIONE

1 Contatta la Delegazione LILT più vicina a te

2 Contatta LILT POINT:
340 7383165

Dona in Farmacia e ritira la rivista Lilt

LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI - Associazione Provinciale di LECCE
73042 CASARANO - Via Alpestre, 4 - Tel. e Fax: 0833 512777 - info@legatumorilecce.org

TERRA MADRE, LA FESTA DEI LETTORI

Patù. Mercoledì 5 ottobre, presso la biblioteca comunale, la presentazione della raccolta di racconti ispirati a miti e leggende pugliesi, i cui autori sono giovani scrittori esordienti



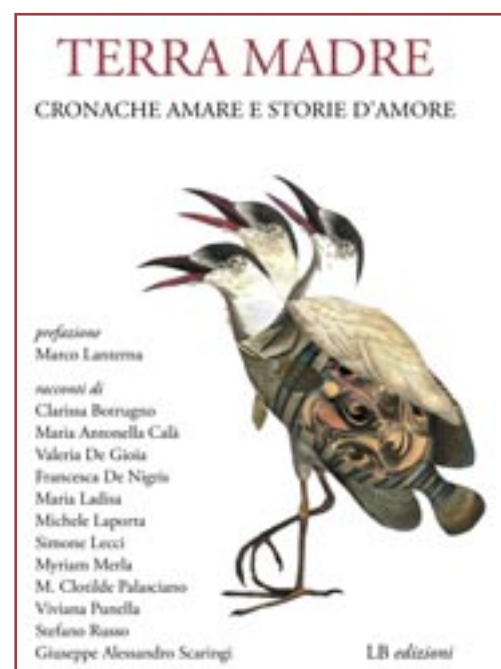
Nell'ambito della XVIII edizione della "Festa dei Lettori" promossa dai Presidi del Libro, mercoledì 5 ottobre,

alle ore 18,30, presso la biblioteca comunale di Patù, ubicata all'interno di Palazzo Romano, sarà presentato il volume "Terra madre. Cronache amare e storie d'amore" (LB Edizioni, 2022), una raccolta di racconti ispirati a miti e leggende pugliesi i cui autori sono giovani scrittori esordienti (Clarissa Botrugno, Maria Antonella Calà, Valeria De Gioia, Francesca De Nigris, Maria Ladisa, Michele Laporta, Simone Lecci, Myriam Merla, M. Clotilde Palasciano, Viviana Punella, Stefano Russo e Giuseppe Alessandro Scaringi).

L'iniziativa, che si aprirà con i saluti istituzionali del sindaco di Patù

Gabriele Abaterusso e dell'assessora alla cultura Ada Bello, avrà la forma di una maratona di lettura nella quale gli autori leggeranno e commenteranno i propri racconti, accompagnati dal compositore e formatore Francesco de Donatis, dal giornalista della Gazzetta del Mezzogiorno Alberto Nutricati e dal filosofo Mario Carparelli (Università del Salento).

Nella prefazione di Marco Lanterna si legge che «da questi nuovi cunti e trattenimenti (che delineano a tratti un piccolo delizioso Pentamerone di terzo millennio) emerge una sorta di "realismo magico pugliese". Quasi il sole a picco, i due mari, i quattro venti, in combutta con le zolle, gli ulivi arsicci e le torri costiere, predisponessero quel lembo di terra che è la Puglia alla magia, alla fatamorgana, forse già a un'incipiente follia».



Cammino di Fraternità a Presicce – Acquarica

Le Confraternite della Diocesi di Ugento – S. Maria di Leuca. Domenica 2 ottobre, momento spirituale al quale parteciperanno Confratelli, Consorelle e Padri Spirituali



In occasione delle processioni formano una lunga variegata serie di mantelline e mozzette dalle diverse foggie e colori, che attraversano le strade dei nostri paesi. Sono uomini e donne che appartengono alle diverse confraternite religiose, che nella storia della Chiesa iniziarono a operare nel secolo XII come istituzioni e associazioni di fedeli per l'esercizio di opere di carità, di pietà e di incremento del culto pubblico e anche nel corso dei secoli hanno rivestito costantemente un ruolo importante e si sono mantenute fedeli a queste finalità.

Dal secolo XII si diffusero soprattutto in Francia, in Germania, in Spagna e in Italia, nel Capo di Leuca, come scrive Mons. Salvatore Palese, studioso della storia diocesana, in "Le Confraternite dell'estremo Salento in età moderna 2", alla fine del '500, nel territorio della Diocesi di Ugento di quel tempo, ne annoverava solo 5, e in quella di Alessano erano 21/23, nel 1711 erano 33 solo in quella di Ugento. Ai giorni nostri, nella Diocesi di Ugento - S. Maria di Leuca, unificata nel 1818 con quella di Alessano, si contano 47 confraternite, le quali, dopo una pausa causata dall'epidemia sanitaria, si ritroveranno a Presicce - Acquarica nel pomeriggio di domenica 2 ottobre per l'VIII Cammino di Fraternità delle Confraternite, un momento

spirituale al quale parteciperanno i Confratelli, le Consorelle e i Padri Spirituali della Diocesi e che segna il cammino dell'anno pastorale, per vivere insieme un momento ecclesiale di fede, crescita, formazione e fraternità. L'evento religioso è organizzato dalla Diocesi di Ugento - S. Maria di Leuca, dall'Ufficio Diocesano Confraternite, diretto da Don Carmine Peluso, Parroco di Patù, insieme al Vice, Don Antonio Riva, Parroco di Specchia. L'iniziativa sarà patrocinata dalla Confederazione delle Confraternite delle Diocesi d'Italia, e realizzata con la collaborazione del Comune e della Polizia locale di Presicce - Acquarica.

Il programma prevede alle ore 15 di domenica 2 ottobre, presso la Chiesa di San Giovanni della località Acquarica, l'arrivo dei Confratelli e delle Consorelle, i quali, in abito liturgico e con le insegne religiose; alle ore 16 avvieranno la **processione** che raggiungerà Piazza del Popolo, in località Presicce, dove alle ore 18, si svolgerà la solenne concelebrazione eucaristica presieduta da S.E. Mons. Vito Angiuli, Vescovo di Ugento - S. Maria di Leuca. (in caso di pioggia la celebrazione si svolgerà nella Chiesa Parrocchiale "Sant'Andrea Apostolo" di Presicce), al termine della quale, alle ore 19.30, dopo i saluti, saranno consegnati i diplomi di partecipazione.

Maurizio Antonazzo



Maglie Bike, la passione corre su due ruote



L'ASD Maglie Bike è un'associazione di Maglie, che da oltre 10 anni fa attività ciclistica amatoriale. Da due anni organizza corsi di ciclismo per bambini e quest'anno ha iniziato a dare la possibilità, a ragazzi e ragazze, di fare attività agonistica, sia in gare regionali che nazionali, soprattutto nelle discipline Ciclocross e Cross Country.

Grazie al presidente Marco Mele, a tutto il consiglio direttivo, ai direttori sportivi Pasquale Cardinale e Danilo Zollino che con dedizione e impegno hanno permesso ai ragazzi di raggiungere traguardi importanti.

Infatti è stata assegnata ad Anna Chiara Agrosi ed a Jennifer Fosco la maglia di campionesse regionali allieve sia nel ciclocross che nel Cross Country (Categoria Allieve 2 anno). Inoltre Mattia Zollino (Categoria Allievi) è stato convocato nel Campionato Italiano XCO, grazie ai risultati raggiunti durante le prove TopClass del campionato Regionale, rappresentando la Puglia nelle varie prove svolte nelle varie regioni italiane, come quella di svolta a Bielmonte (Bi), dove ha concluso la prova come primo pugliese della sua categoria.

La stagione che si è appena conclusa ha visto protagonisti nei primi posti in classifica i diversi atleti del Maglie Bike, che hanno conquistato i primi posti con Jennifer Fosco e Anna Chiara Agrosi nella categoria Allieve secondo anno, con Mattia Zollino nella Categoria Allievo primo anno, con Denise Schito nella Categoria Allieva primo anno e con Michelangelo Agrosi nella Categoria Esordiente primo anno. Il loro impegno e la loro costanza nei risultati ha permesso alla squadra dei giovani atleti del Maglie bike di vincere il Campionato "We Are in Puglia" classificandosi al primo posto come Società.

Gli sforzi dell'associazione si stanno concentrando soprattutto al ciclismo giovanile. I ragazzi, impegnati nello studio e nella vita quotidiana, con enorme sacrificio ritagliano del tempo per gli allenamenti settimanali, per le trasferte durante tutto l'anno, sia in regione che fuori regione, per partecipare a gare di interesse nazionale. I direttori sportivi della squadra ritengono infatti fondamentale partecipare alle manifestazioni di carattere nazionale per la crescita sportiva dei ragazzi che hanno, in questo modo, la possibilità di confrontarsi con percorsi tecnici e con atleti di spicco provenienti da tutta Italia.



«Tutto ciò comporta un grosso impegno economico», fanno sapere dalla Maglie Bike, «che riusciamo in parte ad affrontare grazie al sostegno di alcune aziende e in parte con le risorse economiche messe a disposizione dalle famiglie di questi atleti e dei direttori sportivi. Nonostante tutte le difficoltà che quotidianamente incontriamo, la passione per questo sport e la voglia di accompagnare i ragazzi nella crescita sportiva ci porta già a programmare gli eventi futuri».

Infatti tra poco, la Maglie Bike sarà impegnata nella stagione di Ciclocross con l'arrivo di nuovi atleti in squadra. Ed intanto i *diesse* stanno già programmando le varie fasi di allenamento per affrontare il nuovo calendario Xco e Ciclocross 2023 che prevedono prove sia in Puglia che fuori dai confini regionali.



PERIODICO INDIPENDENTE
DI CULTURA, SERVIZIO ED
INFORMAZIONE DEL SALENTO



Unione Stampa
Periodici Italiani
TESSERA N. 14582

REDAZIONE TRICASE
via L. Spallanzani, 6
Tel. 0833/545 777

371/3737310

www.ilgallo.it
info@ilgallo.it

redazione.ilgallo

Direttore Responsabile
Luigi Zito - liz@ilgallo.it

Coordinatore di Redazione
GIUSEPPE CERFEDA

In Redazione
Lorenzo Zito

Amministrazione
amministratoreilgallo@gmail.com
CORRISPONDENTI

Gianluca Eremita
Vito Lecci
Valerio Martella
Antonio Memmi
Carlo Quaranta
Donatella Valente
Stefano Verri
Gioele Zito

Stampa: SE.STA. srl, via delle Magnolie 23
Zona Industriale - Bari

Iscritto al N° 648
Registro Nazionale Stampa
Autorizzazione Tribunale LECCE
del 9.12.1996

La collaborazione sotto qualsiasi forma è
Gratuita. La Direzione si riserva di rifiutare
insindacabilmente qualsiasi testo e
qualsiasi inserzione. Foto e manoscritti,
anche se non pubblicati, non si restituiscono
RIPRODUZIONE VIETATA



MARKETING
E PUBBLICITÀ

via L. Spallanzani, 6 - TRICASE
Tel 0833/545 777
Wapp 371/3737310

distribuzione gratuita
porta a porta in tutta
la provincia di LECCE



PRIMA
VISIONE
novità
al cinema

Everything everywhere all at once

Dal 6 ottobre

Avventura/Commedia/Fantastico/Azione, 139' - Usa

Diretto da Dan Kwan e Daniel Scheinert con Michelle Yeoh e Jamie Lee Curtis. Un'anziana immigrata cinese viene trascinata in un'avventura folle in cui deve salvare il mondo esplorando altri universi che si collegano alle vite che avrebbe potuto condurre. Evelyn e il marito Waymond sono cinesi americani con una tipica impresa di famiglia: una lavanderia a gettoni. Sono però indietro con le tasse e devono presentarsi presso l'ufficio della IRS con vari documenti che giustifichino la detrazione delle spese. Nell'ufficio di Evelyn la banalità della sua vita viene travolta da una sconcertante missione: il multiverso è in pericolo...



in programmazione - punta la fotocamera sul QR del tuo cinema preferito



Cinema Massimo LECCE



Space Cinema SURBO



Cinema Tartaro GALATINA



Multisala Moderno MAGLIE



Pianeta Cinema NARDÒ



Cinema&Teatri GALLIPOLI



Multiplex Fasano TAVIANO



Cinema di TRICASE

LIBRI, I 3 PIÙ LETTI

MONDADORI TRICASE



1

Poppy Litcheld ha solo 9 anni quando si lancia nell'avventura più grande della sua vita, collezionare mille baci capaci di farle scoppiare il cuore. Il suo vicino di casa e migliore amico è il perfetto compagno per quest'avventura. Poppy ha tutto quello che potrebbe desiderare: gioia, risate, baci da togliere il fiato, e il vero amore. Ma crescere è difficile e l'amore può non essere in grado di superare tutti gli ostacoli...



2

Summer ha 27 anni ed è californiana. Blake ne ha quasi 33 ed è newyorkese fino al midollo. Lei aspira a diventare sceneggiatrice, ma per ora è solo assistente del direttore di produzione di una serie tv. Lui è uno scrittore da svariati milioni di copie e i suoi bestseller sono sempre in classifica sul «New York Times». Summer è fidanzata con un uomo molto più grande di lei, mentre Blake è un consumato casanova...



3

Scurati inquadra il fatale triennio 1938-40, culmine dell'autoinganno dell'Italia fascista, che si piega all'infamia delle leggi razziali e dell'alleanza con la Germania nazista, e ripercorre gli ultimi giorni di un'Europa squassata da atti di barbara prevaricazione e incapace di sottrarsi al maleficio dei totalitarismi: un romanzo tragico e potente, carico di moniti per il nostro futuro.

TROVA I GALLETTI E VINCI

Individua i 3 galletti tra le pubblicità e **lunedì 3 ottobre dalle 9,30**, telefona allo 0833 545 777 e segnala la posizione dei galletti. Tra i primi 30 che prenderanno la linea verrà sorteggiata una cena per due presso l'HOTEL TERMINAL DI LEUCA offerto dalla CAROLI HOTELS. In palio anche: 3 TICKET DA SEI CONSEGNE A DOMICILIO offerta da SPESAMITU; 5 BIGLIETTI GRATUITI per una partita di PADEL (per singolo giocatore) offerto da TIE BREAK SPORT CLUB DEPRESSA; BUONO SCONTO DI 10 EURO (spesa minima 20 euro) per l'acquisto di un libro da MONDADORI a TRICASE; CORNETTO E CAPPUCCINO presso il BAR CASTELLO a CORIGLIANO D'OTRANTO; COLAZIONE x 2 offerta da GOLOSA a TRICASE; CORNETTO E CAPPUCCINO al BAR LEVANTE a TRICASE (via per Montesano); UN LAVAGGIO di PIUMONE MATRIMONIALE CON DETERGENTI (asciugatura esclusa) dalla LAVANDERIA BLU TIFFANY a MARITTIMA; BUONO SCONTO DI 50 EURO sull'acquisto di occhiali da sole o da vista da OTTICA MORCIANO a TRICASE, ANDRANO, TIGGIANO o CASTRO.

NON SONO AMMESSI GLI STESSI VINCITORI PER ALMENO 3 CONCORSI CONSECUTIVI. NON SI ACCETTANO NOMINATIVI DELLA STESSA FAMIGLIA

Telefona **lunedì 3 ottobre dalle ore 9,30**



Ogni tanto concediti una pausa

L'OROSCOPO

dal 1°
al 13/10



ARIETE

Sarete piuttosto pigri sia per quanto riguarda l'amore, sia nelle attività della routine quotidiana, ma la fortuna è dalla vostra parte e non dovrete fare grandi sforzi per garantirvi la serenità.



TORO

Pian piano tutto prenderà il verso giusto, lasciandovi sbalorditi. L'amore riuscirà a regalarvi sensazioni indescrivibili. Discreto periodo per quanto riguarda i guadagni e la fortuna.



GEMELLI

Qualche preoccupazione sul lavoro e anche la salute potrebbe risentirne. Il quadro non è del tutto favorevole, ma un pizzico di ottimismo vi farà vedere le cose con occhio positivo.



CANCRO

Cambiamenti in vista nell'amore (possibilità per i single di trovare l'anima gemella) e grande professionalità sul lavoro. La fortuna è dalla vostra parte e influirà positivamente sulla salute.



LEONE

Dovrete prendere decisioni, sia in amore che sul lavoro: la mente sarà davvero affollata di pensieri, meglio dunque non stancare il fisico. Cercate di mantenere la calma e tutto andrà per il meglio.



VERGINE

La mente è rilassata e il cuore batte, grazie all'influsso di Venere. Avete tutte le carte in regola per fare colpo sulla vostra preda, che inesorabilmente non potrà far altro che cadere ai vostri piedi.



BILANCIA

Buone notizie in ambito sentimentale, e qualche difficoltà sul lavoro. La fortuna però è dalla vostra parte, ma dovrete dare del vostro meglio per conseguire importanti obiettivi.



SCORPIONE

Sarete di ottimo umore e la compagnia non vi mancherà. Sarà un periodo abbastanza movimentato, ma cercate di essere parsimoniosi, altrimenti le finanze risentiranno.



SAGITTARIO

Interessanti risvolti per chi vive una relazione di fresca data, si susseguiranno giornate colme di amore e passione. Chi è in cerca farà nuovi e interessanti conoscenze.



CAPRICORNO

Sarete ottimisti e iperattivi, ma cercate di non esagerare. Non mettete alla prova il vostro corpo, in un primo momento sembrerà forte, ma alla fine lo stress accumulato si farà sentire.



ACQUARIO

Siete finalmente sereni e non potreste chiedere di meglio, continuate così e sarete ogni giorno sempre più soddisfatti delle vostre scelte. Sarete saggi, disponibili e veramente simpatici.



PESCI

Fortunati, positivi, simpatici e attraenti, forse un po' capricciosi, ma un po' di riposo vi farà tornare splendidi come prima. Complicità ritrovata per le coppie e nuove avventure per i single

SALENTO SERVIZI ALIMENTARI SRL

Il nostro Olio Fonte di Benessere

info 333 77 42 514



*Tutto il buono della Terra
sulle Vostre Tavole*

OTTENUTO DA LAVORAZIONE A FREDDO

SPONGANO - VIA ITALIA - (Z.I.) - TEL. 0836 941820

- ✓ FRANTOIO OLEARIO ✓ VERDE PUBBLICO E PRIVATO
- ✓ SERVIZI AMBIENTALI PUBBLICI E PRIVATI