

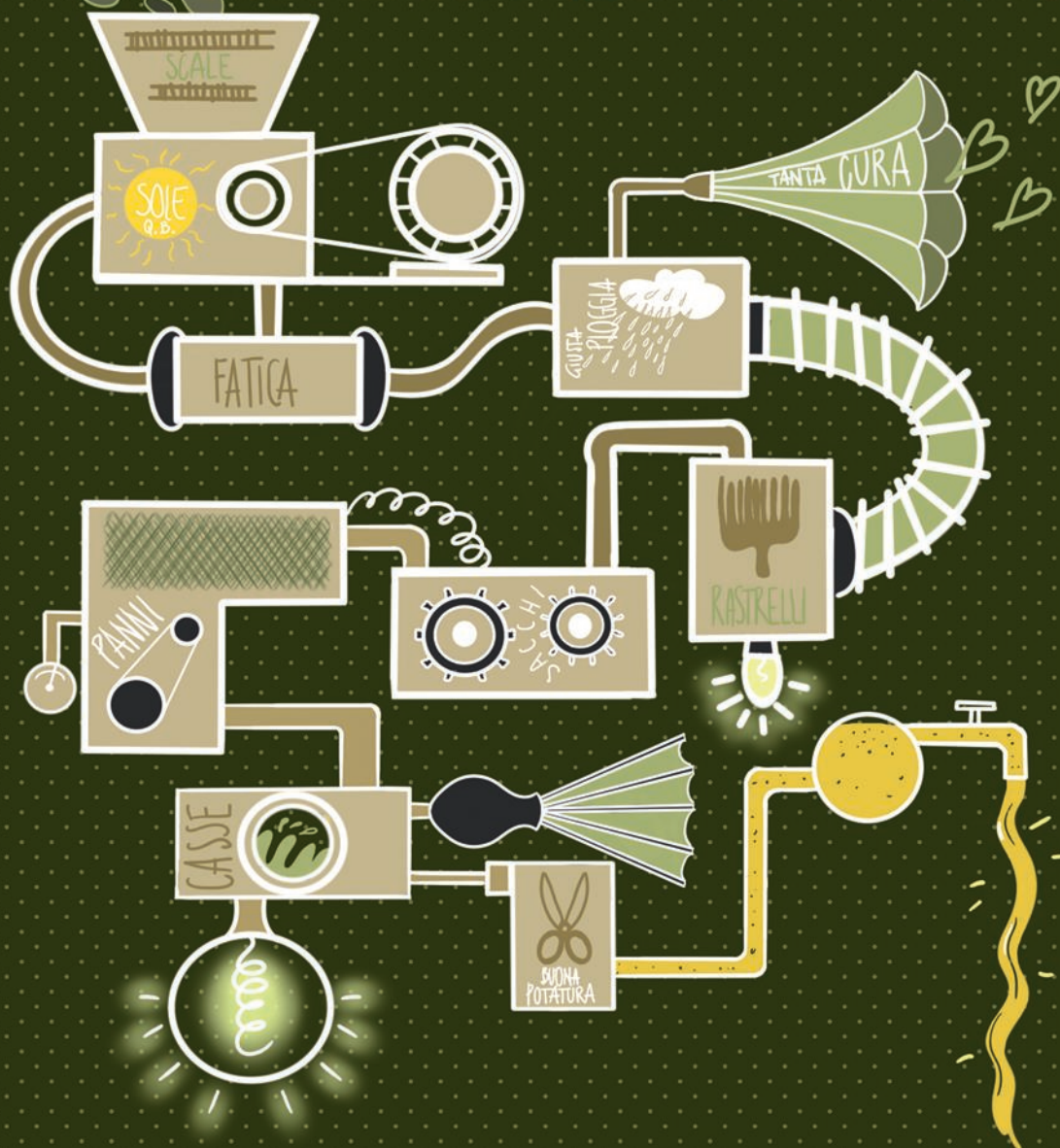
KILOMETRO zero

ANTIDOTO ALLA SONNOLENZA DEL NOSTRO TERRITORIO

Numero quarantuno - Anno V

Novembre 2019

FARE AGRICOLTURA



Periodico a distribuzione gratuita. E' possibile richiedere una copia all'indirizzo mail partecipando@libero.it o sulla pagina Facebook [Kilometrozero](https://www.facebook.com/Kilometrozero)



Su il sipario

Editoriale di Alessandra Savino

A conferire una veste poetica all'agricoltura ci hanno pensato prima i Greci con Esiodo, che compose il primo poema della storia, "Le Opere e i Giorni", dedicato al lavoro nei campi, e poi i Latini. Publio Virgilio Marone fu autore, infatti, de "Le Bucoliche", componimenti in forma di dialoghi sulla vita dei pastori e de "Le Georgiche", poema didascalico sull'allevamento e l'agricoltura. Si passerà poi alla prosa nel 160 a.C. con il "De re rustica" di Marco Porcio Catone, la prima opera in prosa della letteratura latina pervenutaci integralmente. Ma quanto al giorno d'oggi l'agricoltura viene apprezzata a tal punto da essere considerata il nuovo motore dell'economia di un paese? La riscoperta del settore primario è testimoniata da numerosi fattori, fra i quali si collo-

ca l'affermarsi di un festival cinematografico che si svolge in Italia da circa dieci anni. "Corto e Fieno" è il titolo del festival, che indaga attraverso il cinema la persistenza del rurale nella società contemporanea proponendo una rassegna di film e documentari dedicati alla vita di campagna. Una tre giorni che ha luogo nella meravigliosa cornice del Lago d'Orta proponendo quattro sezioni in cui si suddivide il festival: Frutteto, Germogli, Mietitura e Sempreverde. In fuga dalla frenesia della città e dei suoi ritmi accelerati, negli ultimi tempi è cresciuto il numero di giovani imprenditori agricoli. Quale sia la situazione a tal proposito nelle campagne di Palo del Colle ce lo siamo chiesti nelle pagine di questo numero. •



Novembre tempo di raccolta: dalla produzione dell'olio all'interesse collettivo di Viviana Tarantino

Anche quest'anno è giunto il momento della raccolta delle olive: un momento importante e molto atteso da agricoltori e amanti della buona tavola. Insieme alla nostra identità alimentare mediterranea, l'oro giallo per la Puglia rappresenta per antonomasia la cultura contadina, fatta di stenti, ma anche di tanta solidarietà. Già, perché il lavoro nei campi mette a dura prova. E se non fai parte di una comunità che ti supporta e ti tutela, da solo non ce la fai. Perciò la storia delle campagne è ricca di tante pratiche comunitarie, che pongono al centro il concetto di "cura" della persona e delle cose. I più anziani raccontano che la sera delle fredde giornate d'inverno, ci si riuniva attorno ad un braciere per scacciare via la stanchezza e rinsaldare il valore dell'amicizia, dopo la lunga giornata nei campi. I vecchi tramandavano ai giovani le loro



Le olive durante la raccolta nelle campagne pugliesi

esperienze e i saperi dei mestieri. Non esisteva superfluo: tutto era necessario e tutti collaboravano per far fronte alle necessità di molti. L'olio da sempre è stato al centro del nostro sistema produttivo e alla base della nostra alimentazione. Bari è la provincia più olivicola d'Europa. Sulle tavole dei pugliesi non può mancare l'olio che insaporisce e impreziosisce ogni piatto, tra i più vari nella loro peculiare diversità. Le nostre pietanze risentono di quella commistione culinaria, tipica delle terre di confine. La Puglia, lingua di terra protesa nel Mediterraneo e facile approdo di nuove etnie da Oriente e da Meridione, è stata ed è terra di integrazione e di sperimentazione, anche in ambito enogastrono-

mico. Perciò, la nostra alimentazione è ricca in quanto a qualità e quantità di pietanze. Se solo dovessimo considerare i primi piatti potremmo tranquillamente annoverare pietanze di verdure, di legumi, di pesce, di carne, di pasta e verdure (ben più rari nel centro-nord) quali patate, riso e cozze, cicorie e fave, orecchiette e rape, tutti rigorosamente conditi con dell'olio extravergine d'oliva. L'olivicultura è stato l'asse trainante del nostro territorio e, mentre in passato si è registrato un disamoramento verso l'attività agricola, negli ultimi

anni a Palo del Colle molti sono i giovani che hanno scelto il lavoro di imprenditore agricolo, grazie anche agli incentivi dell'Unione europea. Dapprima si sono cimentati con un appezzamento di pochi ettari; poi hanno scelto di proseguire, incrementando anche la superficie terriera della loro azienda, perché la dimensione è sinonimo di sviluppo. Le potenzialità delle colture dell'Oliarola, o Cima di Bitonto, e della Coratina - senza sottovalutare il settore vitivinicolo e quello delle mandorle -, sono state valorizzate grazie alla conoscenza di nuove tecniche innovative, alla modernizzazione delle pratiche culturali e all'aumento delle dimensioni della superficie aziendale. Il piccolo agricoltore oggi è svantaggiato per le restrizioni delle norme INPS e ASL, tant'è che oggi molti terreni risultano abbandonati o incolti, a tutto vantaggio dell'inesorabile avanzamento della *Xyella fastidiosa*. Ciò che occorrerebbe fare con urgenza è un censimento delle zone agricole in stato di abbandono, perché pare che il batterio *Gram* negativo della classe *Gammaproteobacteria*, prediliga proprio questi terreni. Sostenere l'olivicultura e le attività produttive agricole, allora, è fondamentale per salvaguardare una civiltà che ha innervato lo sviluppo delle nostre campagne e delle nostre città. Ancora oggi l'agricoltura è alla base di tanta parte della cultura, delle storie e dei legami sociali che costituiscono lo stigma e l'identità comunitaria di Palo del Colle. •

**L'olivicultura è
stato l'asse
trainante del
nostro territorio**



L'agricoltura a Palo: un amore tramandato di padre in figlio

di Gianna Larosa

E' da tempo che la mattina cammino per le strade di campagna di Palo del Colle. Non sempre riesco a "respirare" la totalità del nobile concetto di **agricoltura**. La **viabilità** è inesistente, le strade **prive di manutenzione**, pericolose. Devo tapparmi il naso quando la mia passeggiata s'imbatte in un paesaggio da **post-terremoto** offerto dal cumulo di rifiuti, abbandonati ovunque. La **Xylella** avanza verso di noi, ma quella è la natura mi dico, una natura orgogliosa, che si ribella ai diserbanti, **alle scarse arature e fresature** che costano troppo, quindi per pulire il terreno si ricorre a trattamenti disseccanti. Molti alberi sono danneggiati dai **furti distruttivi** di questi giorni, gli agricoltori non riescono ad avere un controllo h24 sui loro campi. Mi chiedo perché **tanta disattenzione** in un paese che trae ricchezza da queste terre, da queste schiene ricurve su un mondo contadino che chiede aiuto, e nessuno gli risponde. Ma a volte si.



Alcune macchine per l'estrazione dell'olio.

Cooperativa Paladino: quando la passione riporta speranza

Nasce nel 1957 l'Oleificio della Riforma Fondiaria Paladino. Una brillante realtà cooperativa tra le più grandi d'Italia, premiata al "Nyiooc", concorso d'olteoceano dedicato ai **migliori oli extravergine d'oliva** del mondo. Di pochi mesi fa una denuncia ai **Carabinieri del Nas**, una serie di controlli ed il **sequestro amministrativo**. Le accuse parlano di dubbia qualità dell'olio, di giacenze troppo lunghe, di recipienti non proprio puliti. Cresce la delusione dei soci, e cresce soprattutto la diffidenza reciproca che porterà molti alle dimissioni. Ma tra loro c'è anche chi continua a crederci. Giuseppe Vero, **dell'Azienda Agricola Vero**, non vuole abbandonare quella che è stata la sua seconda casa da una vita, e decide di dare fiducia ad un nuovo progetto. Si susseguono riunioni, tavoli di decisioni, di cambiamenti, e sull'orlo del **fallimento**, il sogno della Cooperativa Paladino riemerge grazie a **Unaprol**, Consorzio Olivicolo Italiano che incorpora **Oleum Italia S.r.l.** E' da qui che Paladino riparte, con nuovi entusiasmi, come quelli che trasmette **Marco Scanu**, Direttore Generale di Oleum Italia, quando risponderà i vecchi registri dei lavori e richiama sul fronte la **Falco S.r.l.**, e **Amenduni S.p.a.** per i macchinari, **Danisi Leonardo** e **Stragapede Pino** per gli impianti idraulici ed elettrici. Lo stesso entusiasmo che colgo nello sguardo quando mi parla dei nuovi progetti in partenza. "La concomitanza di annate molto sfavorevoli, insieme ad un'obsolescenza di strutture da rinnovare sulla base dei **Piani di Sviluppo Regionali**, hanno determinato i cambiamenti attualmente in atto. Investimenti importanti che non potevano essere richiesti ai soci della cooperativa. A maggio scorso c'è stata specifica di richiesta di aiuto per rinnovare l'attività e garantire la continuità produttiva dell'oleificio, e noi di Unaprol come anche **Coldiretti** l'abbiamo subito accolta. Nuovi macchinari, nuovo modo di lavorare, orientato ad un mercato più dinamico, dove la qualità deve essere realizzata in frantoio e commercializzata correttamente. Abbiamo fatto **nuove assunzioni**, passando a tempo indeterminato le figure già operanti, due

neolaureati tecnologi dell'Università di Bari più altri 9 giovani che avranno ruoli di responsabilità sempre più precisi e diventeranno il fulcro dell'attività. Alla base, il rapporto con gli agricoltori perché la qualità nasce in campagna, il paese vanta **agricoltori eccellenti**, che hanno un'attitudine all'irrigazione molto spinta, investono per portare il raccolto ad un livello quantitativo e qualitativo importante. Abbiamo acquisito il **Nir**, uno strumento di analisi che ci aiuterà a classificare il prodotto conferito per acidità e resa. Questo garantisce al confe-

ritore che quello che ha fatto viene riconosciuto ancora prima di diventare olio, e **la qualità del frutto** è il suo primo grande successo. Daremo un **costo di frangitura** molto basso rispetto al mercato di **€ 5,50** al q., e a chi ci darà la possibilità di spandere nei terreni le acque di vegetazione che produciamo avrà uno sconto di **0,50** centesimi al q. Il conferitore ha un'aspettativa di guadagno che non dobbiamo disattendere e l'aver dato subito l'acidità e la resa significa poter dire che d'ora in poi la responsabilità diventa nostra. **L'Oleificio Paladino** esce dalla massa degli altri frantoi e sceglie una linea di attenta ricerca della qualità, e punta a **ridare ricchezza alle famiglie di Palo**. Gli investimenti di 1.200.000 euro rimarranno in seno alla cooperativa e siamo tutti impegnati per cercare di mantenere le promesse. Tre mesi fa quello che mi ha convinto è stato vedere il paese, l'attaccamento dei soci alla cooperativa, **la storia dal '57 ad oggi dei nonni dei padri dei figli** che si sentono parte di questa istituzione. Il rapporto con i soci è **libero**, possono essere membri Coldiretti o altra confederazione sindacale, possono non avere nessun inquadramento politico. Stiamo **professionalizzando una fase della filiera**, i ruoli dirigenziali devono esserci ma la cooperativa è **l'insieme del corpo sociale**, vive un momento di integrazione e di recupero di molte persone che in questi anni hanno abbandonato migrando verso altre cooperative di zona".

Esco dall'oleificio che è passata da un po' l'ora di pranzo, c'è gente che sta ridipingendo gli esterni, sorridono, sembrano lavorare in un clima familiare. Il Dott. Scanu mi mostra delle facce in bassorilievo che ha fotografato in giro per Palo, prese dalle case e dalle chiese del paese, e vuole farci i volti identificativi degli oli della Cooperativa Paladino, da dipingere anche sulla facciata di un edificio.

Quante belle novità ci attendono. In fondo l'agricoltura è l'arte di saper aspettare. •

Quali sono i problemi che affliggono l'agricoltura a Palo?



“La parola all'esperto”

di Annarita Calabrese

Intervista al Dott. Nico Catalano

Il Dott. Nico Catalano, membro del Consiglio di Amministrazione presso FIRAB (Fondazione Italiana Ricerca Agricoltura Biologica e Biodinamica), dirigente regionale dell'AIAB (Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica) e agronomo presso la Regione Puglia, ha cortesemente risposto ad alcuni quesiti sull'agricoltura locale.

Qual è lo stato della nostra agricoltura?

Drammatico! La nostra zona era famosa principalmente per due produzioni, anzi un tempo erano tre: olio, uva da vino e mandorle, produzione, quest'ultima, attualmente in ripresa. Il primo serio problema che danneggia la nostra agricoltura è l'incapacità degli agricoltori di associarsi e cooperare, di recepire le innovazioni scientifiche e tecnologiche ed apportare idee. Vincere una sfida in campo produttivo, artigianale, commerciale significa riuscire a proporre idee. Il secondo problema non è imputabile agli agricoltori ma ai sindacati e alle istituzioni che per lungo tempo si sono comportati da servizi sociali, centellinando a pioggia aiuti che hanno abituato il settore ad agire solo se incentivato da contributi provenienti dall'alto.

Quindi, se le chiedo di illustrarmi le innovazioni in corso nel settore, la risposta non sarà confortante.

L'innovazione migliore è innanzitutto quella di mettersi insieme, accorciare la filiera promuovendo l'acquisto diretto dal produttore, secondo vari modelli, mercatini, contadini, gruppi di acquisto solidale; filiera corta significa anche un raggio massimo di 50 km dal luogo di produzione al luogo di vendita. Un'altra modalità per promuovere l'agricoltura locale è legare tradizione, storia e cultura di un prodotto, lavorare in sinergia tra vari settori, con più soggetti, comprese le istituzioni locali che dovrebbero far sì che un prodotto non resti tal qual è, ma diventi un insieme di saperi e di sapori. Il cardine della politica agricola comunitaria, con la Riforma Fishler del 2003, è la multifunzionalità, il che significa dare a chi coltiva non solo la funzione di coltivare la mela, l'arancia, l'albicocca, ma anche quella di conciliare il proprio lavoro con l'ambiente, inserirlo nella tradizione, essere custode del paesaggio. Ma il concetto di multifunzionalità non è stato recepito e messo in pratica dalle istituzioni, né dai cittadini. C'è poi il discorso del biologico che è un valore aggiunto utile sia al produttore sia al consumatore: fa parte di un meccanismo locale che a sua volta esercita un influsso a livello globale, come nella poetica ipotesi del matematico Edward Lorenz “può il battito d'ali di una farfalla in Brasile provocare un uragano in Texas?”.

Qual è lo stato delle aziende e cooperative locali, da un punto di vista economico?



Ovviamente la crisi colpisce tutti, e anche questo settore. Ad aggravare la situazione c'è l'incapacità di cui le parlo degli operatori del settore di trovare giuste strategie di cooperazione.

La percezione attuale è che sempre più giovani abbandonino altre carriere per dedicarsi alle attività agricole. È una percezione corretta? E se sì, è un dato confortante o potrebbe essere un ripiego?

È da considerarsi un ripiego quando chi fa agricoltura non è al passo con i tempi e resta ancorato a pratiche del passato. Ma quando si fa un'agricoltura rispettosa del territorio, dell'ambiente, dei lavoratori, questi sono aspetti che i giovani riescono a recepire meglio. Il ritorno dei

giovani a queste attività è positivo: basti pensare alle certificazioni etiche e ambientali, esigenze alle quali le imprese avviate da giovani riescono a rispondere meglio.

Le colture più promettenti nella nostra zona continuano a essere quelle tradizionali che ha poc'anzi menzionato?

Sì. Tuttavia, occorre per certi versi tornare indietro e abbattere i costi. È impensabile oggi continuare a fare viticoltura da tavola come si è fatto fino a dieci anni fa, per esempio con i tendoni. Paradossalmente in Spagna stanno valorizzando le nostre vecchie varietà, come il *Cardinal*, coltivandole ad alberello, in pergola, come facevano un tempo i nostri viticoltori, e imbustando i grappoli per la maturazione, da cui la definizione di *embolsada*. Rispetto al tendone, molto costoso dal punto di vista dell'impianto, della manutenzione, dei trattamenti necessari alle colture, l'alberello comporta oneri inferiori, e benché la produzione risulti inferiore, se ne avvantaggiano non solo la qualità, ma anche il produttore che, grazie a quest'ultima, potrebbe riuscire a spuntare prezzi più alti sul mercato. Da noi la varietà *Cardinal* si è persa, quindi bisognerebbe cominciare col riscoprire la biodiversità locale per valorizzarla: differenziare il proprio prodotto, mettendoci le idee, è l'obiettivo da perseguire per essere vincenti sul mercato.

Cosa ne pensa del problema Xylella? Pare sia pericolosamente prossima alla nostra area.

A tale riguardo, credo ci sia un po' di allarmismo: non è così vicina. È indubbiamente un problema oggettivo. Esiste il batterio, la cicalina, ma credo non siano stati considerati tutti i fattori che hanno contribuito alla sua diffusione. La politica, anzi la cattiva politica, non ha tenuto conto di tutte le tesi che sono state formulate sul problema, ma ha di volta in volta considerato l'una o l'altra senza fare tesoro di una visione più complessiva. •



...che bella notizia!

di Giuseppe Calemma

Dovrebbe essere l'anno del riscatto questa campagna olearia 2019-2020 anche a Palo del Colle. Dopo la pessima raccolta dello scorso anno, per quest'anno sono previsti quantitativi e soprattutto qualità eccellenti. Infatti il clima ha evitato gli attacchi della mosca olearia, come si evince dai bollettini fitopatologici, con infestazioni rare e ben al di sotto della soglia del danno su tutto il territorio italiano. La qualità dell'olio extravergine d'oliva sarà assolutamente eccellente (nonostante la scarsità delle piogge estive), a basso tasso di acidità e con un prezzo più moderato rispetto allo scorso anno. Una boccata di ossigeno, dunque, per un comparto che negli ultimi tempi è stato funestato da diverse problematiche sia a livello territoriale che nazionale e una buona notizia anche per tutto l'indotto legato alla trasformazione e commercializzazione di questo prodotto... oltre che per i nostri palati! •



EDITORE



Associazione Parteciparlando

C.so Vittorio Emanuele. 126

70027 Palo del Colle (BA)

E-mail: parteciparlando@libero.it

Registrato presso il Tribunale di Bari. n° 246/2013

Direttore responsabile: Alessandra Savino

Illustrazione in copertina: Anna Franca Coviello

REDAZIONE

Rosanna Bertolino

Annarita Calabrese

Giuseppe Calemma

Marilena Cascelli

Giovanna Larosa

Massimo Marech

Viviana Tarantino

QUESTO NUMERO E' OFFERTO DA:



Kilometrozero