

# Necessaria la costituzione di una Organizzazione di Produttori Uva da tavola: ridurre i costi di gestione

di Enzo Lupo

Un modo molto interessante per ridurre i costi di gestione in agricoltura è quello di costituire un'Organizzazione di Produttori.

Le Organizzazioni dei Produttori (OP) previste dalla nuova OCM possono beneficiare di un aiuto finanziario da parte dell'Unione Europea per la realizzazione di un programma pluriennale (Programma Operativo) mirato al miglioramento della produzione e della capacità di concentrazione e valorizzazione dell'offerta. Con il Piano Operativo si analizza innanzitutto lo stato dell'OP dal punto di vista produttivo, tecnico-organizzativo, strutturale e commerciale; dopo di che si elabora la politica d'intervento nel settore, che va dalla produzione alla commercializzazione del prodotto. I Piani operativi, quindi, sono

gli strumenti attraverso i quali le OP possono realizzare la loro politica di intervento nel settore agricolo consentendo, quindi, anche di ammodernare gli impianti viticoli utilizzando



fondi dell'Unione Europea.

Le Organizzazioni dei Produttori hanno il compito di organizzare, programmare e valorizzare in termini qualitativi e commerciali le produ-

zioni, attraverso il coordinamento delle azioni dei singoli soci dalla fase di programmazione a quella della commercializzazione, assicurando in tal modo una maggiore remunerazione alle produzioni agricole.

Le principali funzioni previste dal Regolamento 2200/96 per le O.P. sono: programmazione e controllo del prodotto; concentrazione e commercializzazione dei prodotti; riduzione dei costi di produzione attraverso l'introduzione di innovazioni tecnologiche nei processi produttivi delle aziende associate; diffusione delle tecniche di produzione integrata e biologica; qualificazione della produzione e fornitura dei servizi di assistenza tecnica ai soci; valorizzazione delle produzioni ortofrutticole sui mercati attraverso un'efficiente politi-

ca di promozione e marketing.

Le OP si avvalgono necessariamente del contributo di un Centro Servizi, che ha l'obiettivo di fornire ai soci servizi reali, qualificati e innovativi sia a livello produttivo che commerciale. È indispensabile per la qualificazione della produzione e quindi per la conquista dei mercati. Si avvale dell'operato di tecnici specializzati nella ricerca di nuove varietà, di nuove tecniche di coltivazione, delle nuove esigenze dei mercati, della collaborazione di Istituzioni Pubbliche, ecc.

È il Centro Servizi che dirige l'Ufficio Commerciale facendolo diventare uno strumento propositivo non solo per la valorizzazione della produzione ma anche per gli acquisti collettivi di mezzi tecnici per la riduzione dei costi. Si occupa, ancora, dello sviluppo e della qualificazione

delle risorse umane attraverso la formazione e l'aggiornamento dei produttori, del personale tecnico amministrativo e commerciale, ecc. È con il Centro Servizi che si potrà finalmente cercare di non perdere quella parte di valore aggiunto che spesso finisce in

mani altrui. Si potrà evidenziare finalmente che il prodotto è di Grottaglie, quindi promuoverlo e magari raggiungere accordi commerciali con la G.D.O., direttamente o indirettamente attraverso gli esportatori.

## Le mille e una pianta... Camomilla & Valeriana

di Lucia Magazzino

Stanchezza, stress, solito tram-tram quotidiano, orari pesanti di lavoro, studio... insomma ciò che comunemente indichiamo come una "giornata no" o ancora peggio un "periodo no"! E non si vede l'ora, ogni sera, di andare a dormire e rilassarsi, "staccare la spina" per ripristinare le forze per un nuovo giorno da affrontare. Ma arrivato il momento... sembra strano... ma non ci si riesce ad addormentare... cosa succede?! Si passa una notte insonne. Che ne direste di provare ad evitare questa spiacevole sorpresa? Semplice! Possiamo scegliere fra camomilla o valeriana. La prima è una pianta erbacea, il suo fiore è composto ed è detto capolino e il frutto è chiamato achenio. Ci sono due tipi di camomilla: spontanea e coltivata. I principi chimici interessati, a-bisabololo e il camazulene, esplicano un'azione antinfiammatoria, antitumorale, emolliente e protettiva e sono utilizzati soprattutto per preparati cutanei, mentre l'estratto idroalcolico ad alto titolo esercita un'azione spasmolitica. L'olio essenziale ricavato dalla camomilla coltivata (esteri di acido tiglico) è anche un ottimo antibatterico. Ma per chi non ha voglia di camomilla può servirsi di compresse preparate di valeriana. Anche questa è una pianta erbacea dai piccoli fiori bianco-rosati, con radice rizomatosa dalla quale si estraggono i principi attivi, detti valepotriati ed acidi valerici. Da questi deriva l'azione terapeutica della valeriana, ovvero quella tranquillante, calmante sul sistema nervoso centrale, leggermente sedativa e antispastica con diminuzione dell'eccitabilità dei nervi e delle contrazioni anormali involontarie e dolorose dei muscoli, specie dell'addome.



## È un buon rimedio sia per il cuore che per la pelle I benefici effetti del vino rosso

di Pietro Rossi

Quando voi e i vostri cari riuniti intorno all'albero di Natale, arrostite le castagne nel caminetto mentre sorseggiate il vino rosso che avete delicatamente fatto roteare nel bicchiere, siete sicuramente circondati dalle cose buone della vita. E tra queste c'è anche la cosa migliore in assoluto. Si chiama "OPC". OPC, l'abbreviazione di quello che sembra uno scioglilingua, "Proantocianidi oligomeric", è il più potente fattore protettivo naturale.

Aiuta il vino rosso a maturare ed invecchiare. Protegge le piante dagli effetti nocivi dei raggi solari. Inoltre protegge dall'irradiazione gli oli contenuti nei semi e nelle noci, e quando non



è più necessario alla pianta vivente, l'OPC diventa il precursore di quel singolare pigmento rosso che colora il vino e le foglie autunnali. Dato che l'OPC è incolore, ha sempre agito come fattore nascosto e discreto, ma di enorme importanza, in molti grandi fenomeni naturali e biologici. Era sfuggito a scienziati di grande statura come, ad esempio, Albert Szent-Györgyi, lo scienziato ungherese che ricevette il premio Nobel nel 1937 per aver scoperto la Vitamina C. Egli scoprì anche che la Vitamina C funzionava meglio in presenza di un cofattore naturale. Successivamente Jacques Miquel scopri che l'OPC è il vero corroborante attivo della Vitamina C.

Contrariamente a quanto si crede, il colore del vino non ha niente a che vedere con il colore dell'uva. Il vino bianco è infatti prodotto anche dall'uva rossa utilizzando solo il succo, scartando i semi e la buccia subito dopo la spremitura, e lasciandolo fermentare. Il vino rosso si ottiene invece facendo macerare per due - tre settimane buccia, particolarmente ricca di OPC, semi e raspi (il grappolo dell'uva) ricchi di Antocianina e Proantocianidina. Nel vino bianco c'è solo quella piccola quantità di OPC che passa dalle bucce nel succo d'uva, ecco spiegato perché il vino bianco contiene una quantità di OPC da 20 a 50 volte inferiore rispetto al vino rosso. Ed è per questo che consigliamo di bere un bicchiere di vino rosso per la salute e di riservare la degustazione del vino bianco per il piacere.

**Chi beve vino vive più a lungo**

È noto da sempre nella tradizione popolare che un buon bicchiere di vino rosso durante i pasti fa bene. La correlazione tra il consumo di vino ed un buon stato di salute era già stata dimostrata in Francia sin dal 1933 quando F. Drougnac paragonò il numero di anziani della regione vinicola del Medoc con il numero totale di anziani dell'intera Francia: i risultati confermarono le maggiori percentuali a favore degli anziani del Medoc

rispetto al numero totale di anziani dell'intera Francia.

**Quali sono gli effetti di un'assunzione regolare di OPC**

L'assunzione regolare dell'OPC rinforzerà le vostre pareti vascolari, ad esempio in casi frequenti di emorragia, quando le vostre gengive sanguinano, oppure quando notate una macchiolina di sangue nell'occhio, o ancora in casi di caviglie gonfie ed edemi in generale, significa che soffre di fragilità capillare e l'OPC è in grado di contrastare questi meccanismi patologici. L'OPC agisce come antiossidante proteggendo dai radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento. Inoltre, il vino rosso favorisce l'aumento della concentrazione nel plasma delle Lipoproteine ad alta densità (HDL) che veicolano nel sangue il colesterolo in eccesso favorendo l'azione ipocolesterolemizzante.

Ma oggi il vino entra anche nel mondo dei trattamenti di bellezza attraverso una nuova e deliziosa tecnica: la "vinoterapia". Uva, mosto e olio di vinacciolo (i nocciolini dell'uva) contengono interessanti principi attivi che oltre a rinforzare la microcircolazione ed agire contro i radicali liberi, proteggono anche le fibre di elastina e collagene, contrastano la distruzione dell'acido ialuronico e dell'acido glucuronico fondamentali per il sostegno della pelle. L'alto contenuto di acido malico, tartarico e citrico rendono il mosto interessante per favorire il rinnovamento cutaneo e, di conseguenza, in grado di regalarci una pelle più luminosa e levigata.

Il vino rosso quindi, nobile e prezioso dono della Natura bevuto in quantità moderata, è un ottimo rimedio sia per il cuore che per la pelle.

## Il processo penale innanzi al Giudice di pace

È stato questo il filo conduttore di un interessante convegno organizzato dal Centro Studi Giuridici "Franco Di Palma" con il patrocinio della città di Grottaglie e dell'Ordine degli Avvocati di Taranto.

Dopo il saluto del sindaco Raffaele Bagnardi e l'introduzione ai lavori dell'avv. Cosimo Annicchiarico, sono seguiti gli interventi dell'avv. Egidio Albanese, presidente dell'Ordine degli Avvocati di Taranto; del dott. Mario Baruffa, Sostituto Procuratore presso il Tribunale di Taranto; del dott. Martino Rosati, giudice presso il Tribunale di Taranto; dell'avv. Nicola Marseggia.

## Anche a Grottaglie l'AVIS

Si è costituita presso la Parrocchia Maria SS. del Monte Carmelo l'AVIS comunale di Grottaglie. «L'obiettivo è quello di sensibilizzare soprattutto i giovani - ha commentato il parroco don Pasquale Laporta - alla cultura del dono. E quando si tratta del sangue, della linfa vitale, si tratta indubbiamente di un dono speciale, che dà la vita». INFO: 099.5610425

**MEIEAURORA ASSICURAZIONI**

**Giuseppe Barletta**  
Agente Procuratore

Via Venezia, 40 - 74100 Taranto Tel. 099.7797094 - Fax 099.7791017  
Via De Gasperi, 8 - 74023 Grottaglie Tel. e Fax 099.5622922

e-mail: assibarletta@tin.it

**PICCA gioielli**

UNICO CONCESSIONARIO UFFICIALE:

**SALVINI** Chimento **VISCONTI**  
**Paul Picot** BREIL **Maurice Lacroix**

via La Sorte, 8 - Grottaglie (TA)  
tel. e fax 0995 611 780

**VIASTEROL**

L'ENERGIA delle PIANTE

800-238850