

Grottaglie in Fiera alla terza edizione

Dal 2 al 10 ottobre presso il Campus Campitelli si svolgerà la terza edizione della Fiera Campionaria di Grottaglie. La manifestazione avrà l'ambizioso obiettivo di ripetere e magari superare il successo ottenuto nella scorsa edizione, quando oltre 40 mila visitatori varcarono la soglia della campionaria. Un'area di cinquemila metri quadri di cui oltre tremilaottocento sotto copertura e 140 stand espositivi sono i numeri che collocano questa fiera tra le più importanti del territorio regionale. "Quando abbiamo avviato la macchina organizzativa - ha dichiarato Franco Durante - siamo stati letteralmente invasi dalle domande di adesione alla fiera andando oltre le nostre migliori aspettative. Testimonianza questa che negli anni passati abbiamo lavorato bene". Per garantire agli operatori economici il maggior numero di visite, già da giorni è partita un'ampia campagna pubblicitaria che ha interessato organi di stampa, emittenti televisive e radiofoniche. Il taglio del nastro inaugurale alla presenza delle autorità politiche, militari ed ecclesiastiche darà il via all'evento.

L'organizzatore Francesco Durante

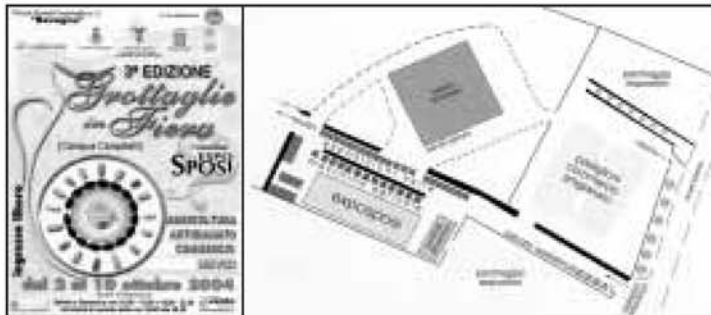
di Gianpaolo Cassese

Francesco Durante, manduriano, è l'organizzatore della Fiera campionaria di Grottaglie giunta alla sua terza edizione. "Siamo convinti - dichiara Durante - che Grottaglie sia una delle realtà economiche più importanti a livello regionale in particolare per le sue produzioni agricole e ceramiche. A pochi giorni dall'inizio della Fiera posso dire con soddisfazione che tutti gli stand espositivi previsti sono occupati e la cosa forse più importante è che gli stessi stand ospiteranno ogni tipologia di produzione: si va dal mondo enogastronomico a quello delle produzioni ceramiche locali e poi abbigliamento, salotti, mobili, macchine agricole, autovetture, utensili, materiali in acciaio e molti, molti altri settori produttivi. La novità che offriamo quest'anno ai visitatori è un nuovo padiglione da mille metri quadrati dedicato per intero a Expo Sposi, ideale per tutte quelle coppie che si apprestano al grande passo". Franco Durante, ex dipendente ILVA, ha passato una vita ad organizzare eventi culturali ed economici. "Al Circolo ILVA - ci dice - sono stato impegnato per oltre 15 anni nell'organizzare manifestazioni pubbliche, gare gastronomiche ed eventi culturali. Poi

nel '93 ho contribuito con altri colleghi ed amici a fondare la PRO LOCO di Manduria maturando una notevole esperienza, sempre nel campo organizzativo, che mi spinse a candidarmi e a riuscire consigliere alle elezioni amministrative del '94 ricoprendo anche il ruolo di Assessore alle attività produttive del Comune di Manduria. L'esperienza maggiore, però, l'ho maturata proprio organizzando per diversi anni uno degli eventi fieristici più importanti a livello regionale: la Fiera Pessima".



Un know how che ha permesso a Franco Durante di diventare un esperto delle fiere, e come un direttore d'orchestra, egli dirige la sua orchestra fatta di montatori, arredatori, pubblicitari, espositori e tecnici dando il ritmo a tutta la macchina organizzativa. Per il terzo anno consecutivo regala a tutti i grottagliesi e non, un evento fieristico che prima si poteva solo sognare. Ed anche per quest'anno l'ingresso della fiera ai visitatori resta gratuito perché Franco non è venale e mira soprattutto al successo dell'evento per trarne un enorme gratificazione personale. Ci auguriamo che nelle prossime edizioni tutto resti nelle mani di Francesco Durante perché si sa, quando un evento funziona fa gola a tutti, soprattutto agli invidiosi!



Uva da Tavola: bilancio in rosso!

di Vincenzo Lupo

La campagna 2004 ha segnato per l'uva da tavola un netto decremento del valore della produzione lorda vendibile. Questa è passata, secondo stime dell'Ufficio Agricoltura di Grottaglie, da circa cinquanta milioni di euro di qualche anno fa a meno di venticinque milioni, forse ventimila, attuali. Il decremento si può attribuire da una parte alla riduzione della quantità del prodotto (per via della peronospora larvatica) e dall'altra alla netta riduzione del prezzo di vendita. Purtroppo anche il 2004 è stato segnato da condizioni climatiche difficili per la produzione di uva da tavola. Le continue piogge che si sono avute durante la primavera hanno permesso a malattie come la peronospora larvatica di svilupparsi con una virulenza tale da essere difficilmente contrastabile, riducendo così notevolmente la quantità prodotta. Le spese che si sono sostenute poi per evitare di contrarre la malattia sono state altissime, si è trattato con antiparassitari costosissimi anche due volte alla settimana, ma i risultati non sono stati adeguati, gran parte del prodotto è andato perduto. I produttori sono ormai allo stremo venendo già da due anni difficili: il 2002 caratterizzato, anch'esso, da peronospora larvatica e il 2003 dalla gelata. Quest'anno, che si sperava potesse essere l'anno del riscatto per la nostra agricoltura, si è dimostrato invece forse l'anno più difficile in assoluto. Mai a Grottaglie si è vista tanta uva da tavola finire nelle cantine per la distillazione. Purtroppo la domanda di uva sui mercati è talmente bassa che solo il prodotto migliore ha avuto la possibilità di arrivare sui mercati nazionali ed internazionali. Per il resto della produzione, che gli altri anni ha sempre trovato spazio sugli stessi, non c'è stata alcuna possibilità di sbocco.

È bene sapere che il prezzo pagato per le uve da distillare è di circa 0,11 euro che moltiplicato per circa duecentotrenta quintali (resa per ettaro) danno un ricavo di 2.500 euro ad ettaro. Se consideriamo che i costi per la Vittoria sottorete si aggirano intorno a diecimila euro per ettaro ci si rende conto della drammaticità della situazione. Nei giorni scorsi i rappresentanti dei produttori di uva da tavola del Sud-Est Barese hanno incontrato a Roma il ministro delle Politiche agricole, Gianni Alemanno, per raggiungerlo sulla difficile situazione che perdura ormai da anni. Nino Marmo, assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, nella riunione del Comitato tecnico permanente di coordinamento sull'agricoltura tenutasi a Roma sempre nei giorni scorsi ha chiesto l'anticipo degli

aiuti previsti dalla Politica agricola comunitaria ed altre forme di sostegno immediato per gli operatori coinvolti dalla crisi. Ma noi crediamo che ciò non basti assolutamente. È necessario rivedere bene tutto il comparto e ricreare quelle condizioni minime affinché ridiventi competitivo a livello internazionale. È sconcertante vedere varietà come le apirene (uve prive di noccioli) che fino all'anno scorso venivano pagate al produttore circa 1,3 euro al chilogrammo assatarsi quest'anno su un prezzo massimo di 0,85 euro solo perché la Spagna, grazie alle agevolazioni di cui gode in campo contributivo, riesce a produrre e a vendere a prezzi più bassi.

È ora che i nostri politici locali prendano coscienza della reale situazione del loro territorio e richiedano tutte quelle misure necessarie a rivitalizzare il settore. È necessario ottenere una riduzione del peso dei contributi INPS sulle aziende, così come avviene, come detto sopra, per la Spagna; ottenere agevolazioni europee; richiedere che il reddito dominicale e agrario sia equiparato a quello delle altre colture, visto che ormai difficilmente produce reddito. È necessario ancora battersi per ottenere l'integrazione al reddito, così come avviene per i seminativi, per l'olio di oliva, ecc. Non si spiega infatti perché questa sia prevista per colture largamente meccanizzate e non per l'uva da tavola che in Puglia da lavoro a migliaia e migliaia di persone. Sarebbe anche una vittoria importante per i produttori vedere sui banconi della Grande Distribuzione, accanto ai prodotti ortofrutticoli, sia il prezzo al consumo che quello al produttore. Così da evidenziare quello che sta avvenendo ultimamente: 0,20-0,30 euro pagato al produttore e 2,00 euro al consumo, con prezzi decuplicati. Ci si augura che i nostri rappresentanti politici locali prendano a cuore la situazione dei produttori e la portino all'attenzione anche nazionale, così come hanno fatto nel sud-est barese. Non si capisce perché si muovono sempre da altre zone della Puglia e mai dalle nostre. Altresì è necessario ridurre l'ICI infatti, non si può ormai più tassare un'attività, ai livelli consueti, lo ripetiamo, incapace di produrre reddito.



250 metri quadri di prodotti tipici

Anche in questa terza edizione nell'area espositiva della Fiera di Grottaglie non poteva mancare uno spazio di ben 250 metri quadri interamente dedicato alle produzioni tipiche locali. Viviamo nell'era della cosiddetta globalizzazione e le industrie alimentari al pari di tutte le altre vanno adattandosi a quei meccanismi produttivi tesi a soddisfare le necessità di mercati economici sempre più grandi. Il

rischio è quello di vedere sparire gradualmente dalle nostre tavole tutti quei prodotti che hanno caratterizzato per secoli l'alimentazione dei nostri antenati. Alimenti freschi, particolari fragranze, metodi di lavorazione tradizionali, primizie, stanno lentamente scomparendo a vantaggio di quei prodotti dal gusto "appiattito" ed identico in ogni parte del mondo. Ed è per questo che noi da oggi dobbiamo difende-

re ad oltranza il nostro patrimonio alimentare tipico. Una volta in fiera recatevi nel padiglione gastronomico, soffermatevi ad osservare i vari prodotti, lasciatevi trasportare dai loro profumi dalle loro essenze e se avete curiosità da soddisfare, non esitate, chiedete ai produttori che sicuramente saranno ben lieti di raccontarvi il frutto del loro duro lavoro.

G.C.

GE.RI.E.L

di Lippolis Mauro

KENWOOD
Carrier
DeLonghi

CLIMATIZZATORI DI CLASSE "A"
CON GAS ECOLOGICO 410A

CIBUNIGAS

RIELLO

FAMILY

RIELLO

FAMILY 32 MKIS: PRESTAZIONI STELLARI

Meno lettere di attesa, stabilità della temperatura in ogni stanza e ultime rapporti prestazioni/conservanti sono le caratteristiche del modello di punta della gamma Family. Grazie all'innovativa sistema a microcanali ad ultrasuoni, Family 32 MKIS ottiene le 10 stelle di merito secondo il progetto di norma europea 12323 sulla qualità dell'evaporazione dell'acqua pulita.

BAXI argo

CALDAIE A GAS DELLE MIGLIORI MARCHE

RIPARAZIONE DI PICCOLE E GRANDI ELETTRODOMESTICI CON VENDITA DI RICAMBI

Via La Sorte, 17/B - 74023 Grottaglie (TA) - Tel./Fax 099.5639005

Speciale sposa

di Annamaria D'Alò

Il matrimonio, si sa, è l'inizio di una nuova vita, perciò non c'è niente di meglio che affrontarla in armonia e tranquillità con se stesse e con il proprio partner. Noi della redazione di Via Crispi cercheremo in questa rubrica di dare degli utili consigli per far sì che il matrimonio diventi il giorno più bello della vita e che i preparativi non siano vissuti con ansia ma come dei momenti magici da condividere con il futuro sposo. Occorre naturalmente una buona programmazione senza punti deboli: un anno prima gli sposi devono prenotare la chiesa e scegliere il catering. Sei mesi prima entrambi devono occuparsi dei documenti per il matrimonio in municipio e in parrocchia. Per il rito religioso sono richiesti il certificato di battesimo, il certificato di Cresima, il certificato di stato libero ecclesiastico (serve per dimostrare che chi lo richiede non sia già sposato) e l'attestato di frequenza. Raccolti i documenti e, dopo un colloquio

con il parroco, le pubblicazioni vengono affisse per otto giorni presso le parrocchie dei due sposi e presso quella scelta per la cerimonia. Per il rito civile, le norme sono cambiate, non c'è più bisogno che i promessi sposi si procurino i documenti necessari alle nozze, ma è sufficiente che si rechino presso il comune di residenza dove compileranno un modulo con i propri dati anagrafici. Sarà il comune ad occuparsi dell'acquisizione della documentazione necessaria per le pubblicazioni. Sei mesi prima la sposa deve scegliere l'abito, ciò che conta è la stoffa, il velo, gli accessori, ma soprattutto la sposa deve scegliere l'abito giusto, quello in cui si senta bellissima e a proprio agio. Tre mesi prima entrambi devono prendere contatto con il fotografo, il fioraio per gli addobbi e il bouquet, ordinare le fedeli, le partecipazioni e gli inviti e prenotare il viaggio di nozze. Lo sposo deve scegliere l'abito per la cerimonia. Due mesi prima gli sposi devono depositare la lista nozze, spedire le partecipazioni, ordinare le bomboniere e stabilire il menù del pranzo. Lei deve scegliere gli accessori, le scarpe, il trucco e l'acconciatura, deve provare l'abito che deve essere pronto almeno due settimane e consegnato due giorni prima. Lo sposo due settimane prima deve prenotare l'auto per la sposa e ritirare le fedeli dal gioielliere. Il giorno prima devono controllare gli addobbi e il rifresco, lei deve confermare gli appuntamenti per il giorno della cerimonia. Il giorno prima il fotografo arriverà a casa della sposa tre ore prima e lo sposo deve accertarsi che il bouquet sia consegnato alla sposa.

F B

- Arredobili Plastica /Alluminio
- Accessori per Ferro ed Alluminio
- Ferro Battuto
- Maniglia Ghidini
- Parte a Soffietto
- Motori per arredobili (Gapsa)
- Serratura Cisa

Ferramenta Bonfrate s.r.l.
V.le di Vittorio, 18 (Angolo via Carnevale)
Tel. 0995635989 - Fax 099.5619175
E-mail: ferramenta.bonfrate@katamail.com