



distribuzione gratuita

filo diretto

non periodico di attualità, politica, cultura

NUMERO UNICO - Novembre 2008

SUPERMERCATO ZONA CUTURA PRESENTATI DUE RICORSI AL TAR

NEL SEGNO DELLA CONTINUITÀ



Enrico Cordella

Il grande successo ottenuto dalla pubblicazione del primo numero di Filo Diretto, ci sprona a continuare nella nostra attività di informazione e trasparenza sui temi di attualità e politica leveranese.

Dopo aver dato spazio e voce al "Comitato No alla Circonvallazione", in questo secondo appuntamento ci occupiamo delle iniziative che il comitato "ASSOCOM" (Associazione dei Commercianti di Leverano) ha intrapreso contro la realizzazione di un supermercato in zona Cutura.

Nel vivace consiglio comunale del 4 giugno una ben nutrita rappresentanza di commercianti aveva avuto modo di manifestare tutto il loro dissenso nei confronti della pubblica amministrazione.

Nel foglio centrale di approfondimento, analizzeremo con i dovuti dettagli il problema nella sua complessità e cercheremo di chiarire quali sono le motivazioni che spingono l'intera categoria del commercio

ad opporsi alla decisione dell'amministrazione Durante.

Vista la concomitanza dell'uscita di Filo Diretto con il "Novello In Festa", giunto ormai alla XI edizione, diamo il giusto risalto all'egregio lavoro

organizzativo della pro-loco con un contributo del suo presidente. E per meglio inquadrare l'evento nel contesto culturale e socio-economico del nostro territorio, abbiamo voluto ospitare alcune riflessioni di tre enologi nostri concittadini, ben noti per la loro provata esperienza e la loro spiccata professionalità.

Come di consueto, non mancheranno le ultime novità dal Comune ed altri articoli di approfondimento tecnico che interessano la nostra comunità.

La nostra casella di posta elettronica redazionefd@libero.it è sempre a vostra disposizione per accogliere opinioni, contributi, critiche e tutto ciò che possa essere utile al dibattito in corso sui problemi di Leverano e dei leveranesi.



Edificio Cutura

All'interno...

Novello in Festa	2
Speciale Zona Cutura	5
News dal Comune di Leverano	9
Angolo della Poesia	11



Via Alessandro Volta, 28 - LEVERANO (LE)
Tel. 0832.921651



il Mercatino della Frutta
di Giuseppe Nucì
Via Circonv. Salentina - LEVERANO (LE) Tel. 368.3660124

L'IDEA VINCENTE DEL "NOVELLO IN FESTA"

Abbiamo saputo unire le bellezze del centro storico di Leverano ad un momento di festa



Gino D'Elia

Il Novello in festa è giunto alla sua undicesima edizione, avendo alle spalle traguardi significativi di successi conquistati tenacemente e faticosamente anno dopo anno.

Nacque, infatti, nell'ormai lontano 1998 dall'intuizione di alcuni amministratori comunali e di qualche imprenditore sensibile e attento e dall'incontro sinergico con la Pro-Loco di Leverano, che accettò di organizzarlo in collaborazione con l'amministrazione comunale.

Gradualmente la manifestazione è divenuta un appuntamento culturale tra i più significativi della provincia, che ha saputo coniugare sapientemente le tradizioni popolari salentine con la valorizzazione dei prodotti tipici della nostra terra, con in testa il vino novello.

Sin dal primo anno, l'idea vincente di unire in un binomio inossidabile le bellezze del centro storico con i vari momenti della "festa", è stata coronata dal successo

viste le numerose presenze delle migliaia di partecipanti provenienti da varie località, anche fuori dall'ambito regionale. Tutto ciò è dovuto all'appoggio che le varie istituzioni (pubbliche e private) hanno sempre accordato alla manifestazione. Ma anche all'apporto entusiastico

e generoso dei soci della Pro-Loco e dei tanti volontari che ogni volta curano l'allestimento ed il regolare svolgimento della manifestazione: senza questa feconda collaborazione il "Novello" non avrebbe continuato a vivere ed a crescere.

Personalmente ero convinto, sin dal primo anno in cui concorsi, nel mio ruolo di Sindaco, alla sua istituzione, che una manifestazione di quel tipo avrebbe contribuito a rivacillare e a rilanciare un modello tradizionale di evento culturale di promozione del territorio, sapendo coniugare felicemente gli elementi già ricordati che ne hanno determinato il successo sin dalla prima edizione.

A mio parere è auspicabile che la festa del vino novello venga liberata da quelle incrostazioni e sovrapposizioni di eventi spuri degli ultimi anni (tipo gemellaggi ed altro) che ne hanno appesantito l'organizzazione e snaturata in parte l'impostazione iniziale.

Qualche amministratore troppo presenzialista, se proprio non riesce a farne a meno, può

soddisfare il suo bisogno di apparire in altre circostanze o in altri contesti. Al sindaco Durante vorrei rammentare che, a dimostrazione di quanto credesse in quella manifestazione nascente nel '98, cercò invano di far mancare il numero legale alla giunta municipale, assentandosi

Sono convinto che una manifestazione di questo tipo contribuisca positivamente alla promozione del territorio.

Qualche amministratore troppo presenzialista può soddisfare il suo bisogno di apparire in altri contesti.



NOVELLO IN FESTA



Nel '98, Durante, cercò invano di far mancare il numero legale alla giunta municipale.



con altri due assessori, costringendoci così a deliberare con un'esigua maggioranza (4 su 7). Per cui, se fosse dipeso da lui... Non è nel mio stile dare delle pagelle, ma non posso che essere perplessa quando un sindaco e assessore provinciale all'agricoltura non sente il bisogno di tutelare decine di vigneti di pregio, vanto dell'economia agricola di Leverano, per realizzare un raccordo stradale di dubbia utilità (la cosiddetta circonvallazione).

Al "Novello In Festa" auguro, perciò, lunga vita e che sappia sviluppare sempre più la capacità di rinnovarsi nel rispetto del fecondo cammino percorso in questo decennio.

isolCasa di Michele Filieri

73045 LEVERANO (Le) - Via Puccini, 23
Tel. 338 9552895

RISANAMENTI EDILI • SOLUZIONI PER L'UMIDITÀ • IMPERMEABILIZZAZIONI TERRAZZE
SOLUZIONI PER INTERNO IN CARTONGESSO
INTONACI DEUMIDIFICANTI E PREMISCELATI
DECORAZIONE INTERNI ED ESTERNI CIVILI E INDUSTRIALI

MACELLERIA

Pronto Tavola
di Savina Toto
Via Carmiano, 34
Leverano (Le)
Tel. 393. 8705480
Tel. 360. 740669
Tel. 333. 1805505

“NOVELLO IN FESTA”: 11 EDIZIONI DI SUCCESSO

7,8 e 9 novembre 2008, tre giorni di festa per la nostra comunità



Giuseppe Quarta *

La manifestazione Novello in Festa è giunta quest'anno alla sua undicesima edizione e, da semplice evento di piazza si è trasformato nel corso degli anni in un evento imponente di promozione culturale, sociale, economica e turistica del territorio. Si sono avuti momenti forti di internazionalizzazione dell'evento con la presenza di diverse delegazioni straniere che hanno potuto conoscere e apprezzare il nostro territorio; ci sono stati momenti di confronto e di incontro tra gli operatori del settore agro-alimentare, autorità politiche e giornalisti per discutere le varie problematiche del nostro comparto vitinicolo; momenti forti di attrazione artistica con

le migliori produzioni musicali salentine, di aggregazione sociale e culturale in cui si è distinta l'abnegazione e la passione dei volontari della pro-loce di Leverano. Un evento dalle diverse articolazioni celebrative che tuttavia ha conquistato progressivamente prestigio e autorevolezza, diventando il fiore all'occhiello della nostra comunità e punto di riferimento delle varie manifestazioni celebrative provinciali e oltre.

Novello in festa vuole essere anche un momento di sano divertimento, di coinvolgimento di tutta la comunità leveranese che nella manifestazione ci crede e si identifica, che aspetta con ansia il ripetersi festoso del rito del novello.

Novello in festa come sintesi perfetta degli sforzi dei vari enti, Amministrazione Comunale,

Regione, Provincia, Camera di Commercio, Banca di Credito Cooperativo, Union 3, atti a promuovere quelle che sono le vocazioni economiche del territorio.

E allora anche per quest'anno per i giorni 7, 8 e 9 novembre 2008 da parte della Pro-Loce un invito a partecipare, come sempre in un clima di festa, alla nostra sentita e apprezzata manifestazione.

* Presidente Pro-Loce

www.novelloinfesta.it



VENDEMMIA 2008: OTTIMA QUALITÀ E BUONA QUANTITÀ

Intervista al Dott. Giovanni Dimastrogiovanni, enologo di Leverano



Enrico Cordella

Dott. Dimastrogiovanni, com'è stata la vendemmia 2008?

La vendemmia 2008 può essere definita una vendemmia buona/ottima per quanto riguarda gli aspetti qualitativi, mentre buona per quanto riguarda gli aspetti quantitativi; le produzioni per ettaro, soprattutto negli alberelli, sono state inferiori alla media.

L'andamento climatico caldo e secco ha favorito uno svolgimento regolare delle diverse fasi vendemmiali che si sono svolte dalla prima decade di agosto, per le varietà di uve bianche precoci quali lo Chardonnay, fino all'inizio del mese di ottobre per le varietà a bacca rossa a maturazione tardiva, quali Montepulciano e Lambrusco.

Una costante che ha contraddistinto la

vendemmia 2008 è stata l'eccezionale sanità dell'uva sia a bacca bianca che rossa. Questo ha consentito di ottenere dei vini bianchi e rosati di buona struttura, ma anche eleganti per l'eccezionale freschezza e aromaticità.

Per quanto riguarda i rossi, possiamo definire il 2008 come un'annata da destinare a lungo invecchiamento grazie alla naturale e buona dotazione in zuccheri ed acidi delle uve, nonché al colore intenso ed importante dei vini già alla svinatura.

Gestione del vigneto, scelta delle uve e tecniche enologiche: qual è l'arma segreta di un buon enologo?

Potrei rispondere a questa domanda dicendo che per fare un prodotto di qualità una sola arma non basta, ma è necessario mettere in atto diverse strategie sia di tipo viticolo che di tipo enologico. Solo la sinergia tra queste differenti forze può portare a risultati importanti. Il vino è da intendere come un progetto per la realizzazione del quale non basta solo avere

una cantina moderna e super-tecnologica, oppure solo dell'ottima uva e delle buone conoscenze, ma sono necessarie entrambe.

La qualità di un buon vino passa anche da...

La qualità in senso lato di un vino è un concetto strettamente tecnologico (colore, profumo, gusto), mentre la qualità in senso stretto di un vino è legata alla storia, alla tipicità ed al territorio e rappresenta quella che è posta sul gradino più alto della piramide della qualità e soprattutto quella che dura nel tempo.

Com'è il Novello di quest'anno?

Il novello 2008 si contraddistingue per la sua armonicità tra profumo colore e gusto. Il colore rosso vivo ed il gusto fresco e fruttato rendono il novello 2008 ideale per gustare in compagnia i sapori tipici dell'autunno.

I NOSTRI VINI? IN CONTINUO MIGLIORAMENTO QUALITATIVO

Intervista al Dott. Antonio Romano, enologo dei "Conti Zecca"



Enrico Miraglia

I vitigni che ci sono, soddisfano le richieste del mercato o ci sono altre esigenze rispetto a quanto prodotto a Leverano?

I nostri vitigni base come il Negroamaro, il Primitivo e la Malvasia Bianca soddisfano abbastanza bene le attuali esigenze di mercato. Tuttavia, per migliorare le caratteristiche organolettiche dei tre vitigni base e per ampliare ancora di più la gamma offerta sul mercato, sarebbe auspicabile approfondire la conoscenza e la sperimentazione di nuovi vitigni, soprattutto tra i bianchi.

Il mercato premia la produzione di qualità dei vini della zona jonicosalentina?

Il mercato riconosce sicuramente ai nostri vini un continuo miglioramento qualitativo. Ma per essere competitivi occorre far conoscere e commercializzare meglio il prodotto sui mercati nazionale ed internazionale e su questo aspetto è necessario mettere le nostre Aziende nelle condizioni di essere più concorrenziali rispetto ai produttori di altre zone vinicole.

In tutta onestà, cosa pensa del vino novello?

Se fatto bene, rappresenta per l'Azienda un'ottima opportunità per far conoscere la qualità della vendemmia appena terminata e per diversificare la propria produzione. D'altra parte per il consumatore rappresenta un'ottima occasione per conoscere da subito il vino "nuovo" e poterne apprezzare le caratteristiche di freschezza, di fruttato e di piacevolezza, che fra l'altro si abbina molto bene con i piatti della nostra cucina tipica autunnale.

Quanto conta l'esperienza dell'enologo nella qualità del vino?

L'esperienza e la conoscenza sono importanti per fare un buon vino, ma sicuramente l'elemento fondamentale rimane la qualità della materia prima che si ottiene attraverso una conduzione ottimale del vigneto. Per produrre un ottimo vino, infatti, è indispensabile partire da eccellenti uve.



Dott. Antonio Romano

IL FUTURO: VINI DI QUALITÀ A PREZZI RAGIONEVOLI

Intervista al Dott. Enio Cagnazzo, enologo della "Cantina Vecchia Torre"

di Enrico Miraglia

Come la vitivinicoltura leveranese si pone, oggi, nella dimensione di un mercato sempre più vasto e competitivo?

La realtà vitivinicola leveranese si misura con un panorama internazionale sempre più difficile, caratterizzato da sfide impegnative, con nuovi concorrenti che vantano forti margini di vantaggio nella competizione e con una attenta ricerca del rapporto qualità-prezzo. Nei nuovi Paesi produttori, ad esempio, come Australia, Cile e Sud Africa, si registra una accresciuta aggressività sul mercato, determinata da estensioni aziendali e livelli di meccanizzazione elevati, da una legislazione molto libera, senza vincoli e limitazioni (ad esempio senza diritti di reimpianto) e da tecnologie di cantina evolutissime, tanto da far recuperare velocemente secoli di tradizione e di esperienza che questi Paesi non hanno.

Il nostro vantaggio competitivo è, tuttavia, determinato dal mix vincente tra equilibrio qualità-prezzo, grande numero di vitigni e legame con il territorio, tradizione ed antica sapienza produttiva, che ci consentono la differenziazione e caratterizzazione sul mercato.

Quali consigli di sente di dare ai viticoltori di Leverano?

Il percorso che porta alla qualità del vino inizia nel vigneto, per questo è opportuno che i viticoltori intraprendano con convinzione tale percorso, mettendo in atto interventi mirati che a

volte sono frutto di scelte difficili e costose - come ad esempio il diradamento dei grappoli - ma che, sicuramente, ripagano in termini qualitativi, con inevitabili vantaggi anche dal punto di vista economico.

La qualità, comunque, non va esclusivamente riferita al vigneto ed al vino, ma deve riguardare anche l'azienda, la sua gestione, le risorse umane impiegate, deve essere perseguita nei progetti industriali e commerciali e negli investimenti eseguiti. Essa, inoltre, dovrà accompagnarsi sempre più con la tipicità, attraverso la valorizzazione dei nostri vigneti autoctoni, sia pure con un necessario ampliamento della piattaforma ampelografica che permette di diversificare l'offerta a favore di clienti sempre più esigenti. Il futuro, quindi, passa attraverso vini di buona ed ottima qualità, a prezzi ragionevoli, caratterizzati dalla tipicità che conferisce agli stessi la paternità territoriale rendendoli inconfondibili.

Per ottenere uve sane e ben mature, molto spesso si ricorre a pesanti trattamenti antiparassitari. Come conciliare la produzione con il rispetto dell'ambiente?

In viticoltura, spesso, non è necessario ricorrere a drastici interventi antiparassitari per ottenere uve sane, ma è possibile garantire lo stesso risultato sanitario ottimale monitorando la presenza del patogeno ed intervenendo solo quando è necessario. Anche il trattamento fitosanitario può essere effettuato con prodotti poco o per niente tossici per l'uomo e per gli insetti utili, che possono essere facilmente denaturati dal-

l'azione biochimica del terreno e dell'aria.

La vendemmia sancisce un verdetto: decide la qualità di un'annata ed è il momento in cui si raccoglie il frutto delle fatiche di un intero anno. Quale annata ricorda con particolare piacere? E quale quella che vorrebbe dimenticare?

Tra le annate che si sono concluse con un bilancio positivo, ricordo con particolare soddisfazione quella del 2000, caratterizzata da un raccolto qualitativamente eccellente e da un vino ottenuto di grande struttura e longevità.

Particolarmente difficile, invece, fu l'annata del 2005, caratterizzata sia da condizioni climatiche sfavorevoli, a causa delle piogge persistenti nel periodo precedente la raccolta, sia da una sovrapproduzione che determinò il maggior quantitativo di conferimento mai registrato in cantina, nonché un netto calo dei prezzi di vendita.

Quanto incide sul totale la produzione del vino novello?

La quantità di vino novello prodotta in Italia è certamente irrilevante rispetto alla produzione totale di vino. Basti pensare che a fronte di una produzione annuale di circa 47 milioni di ettolitri di vino, il novello prodotto è pari a poco più di 11 milioni di bottiglie (circa 84 mila ettolitri). L'incidenza del novello sulla produzione enologica nazionale è, quindi, dello 0.18%. Per quel che riguarda la regione Puglia la produzione annua si assesta a poco meno di 600 mila bottiglie di vino novello, posizionandosi al sesto posto in ambito nazionale.