

Certificata GLOBALG.A.P.

**N****C****E****O****Grotttaglie  
Terre Ioniche s.c.a.**

Via Foggia, 45 - Grotttaglie (Ta) 74023

Cell- 392 95 82 721

www.anceo.it / e-mail: anceogrotttaglie@libero.it

## Anceo, dalla Magna Grecia la passione per l'uva da tavola I produttori di questa cooperativa ora puntano alla quarta gamma

Uva da tavola, orgoglio di Puglia ed "oro" giallo di Grotttaglie e del tarantino. Nel mondo se ne producono oltre 70 milioni di quintali, di cui 15 milioni in Italia e dalla Puglia ne arrivano ben il 65%.

Cifre da record ma, qui, il "gigante" ha i piedi di argilla: la frammentazione della proprietà terrena rischia di lasciare i piccoli e piccolissimi produttori, magari di eccellenza, fuori dal mondo oramai globale. L'associazionismo è oramai più che una scelta una necessità. E, chi ha intrapreso questa strada con decisione, rimettendosi in gioco sta raccogliendone i frutti anche in tempi decisamente difficili come quelli attuali. Come si fa a crescere in un momento di crisi? Ce lo spiega Francesco Alabrese, 58 anni, laureato in giurisprudenza ma agricoltore per passione, presidente della cooperativa Anceo di Grotttaglie. Tradotto in cifre i suoi soci rappresentano una superficie dedicata all'uva da tavola di 300 ettari ed una produzione annua di circa 75.000 quintali, per lo più di varietà Vittoria ed un 10% di apirene.

Il profilo degli associati? Età media 50 anni, proprietà procapite per lo più di due ettari: un granello nei confronti della gdo. Ma adattare

la tradizione al nuovo millennio è possibile, e nelle campagne di Anceo è facile accorgersi della differenza già al primo sguardo: sembrano giardini. Non ci sono rifiuti abbandonati, la raccolta per il riciclaggio dei materiali utilizzati è un altro segnale di attenzione all'ambiente ed alla qualità a tutto tondo.

Anceo è affiliata alla O.P. Aspo che concentra il prodotto, e lo vende in campo oppure lo commercializza anche a livello internazionale. Capannoni e celle frigorifere sono a Palagiano, quindi vicino all'autostrada garantendo trasporti veloci e un prodotto che arriva in ottime condizioni sugli scaffali. A fronte di tutto ciò, però, i produttori associati seguendo regole comuni che danno uniformità al prodotto attraverso un manuale della qualità da rispettare, undisciplinare di produzione, analisi obbligatorie dell'uva e corsi di formazione continua per migliorare senza sosta.



Molto impegno, ma con quali vantaggi?

Oltre alla commercializzazione più vantaggiosa, ci sono finanziamenti pubblici disponibili. "Attraverso le O.P. (Organizzazioni dei Produttori) possiamo accedere a fondi comunitari. Anceo, dopo tre anni di lavoro, da quest'anno ha potuto farlo. I vantaggi? Facciamo un esempio concreto - dice il presidente Alabrese - e cioè l'acquisto dei teli in polietilene per l'uva da tavola. Per due ettari di viti c'è un costo di 16.000 euro: i nostri associati hanno avuto il 50% di abbattimento di questo costo, proprio utilizzando i fondi dell'UE".

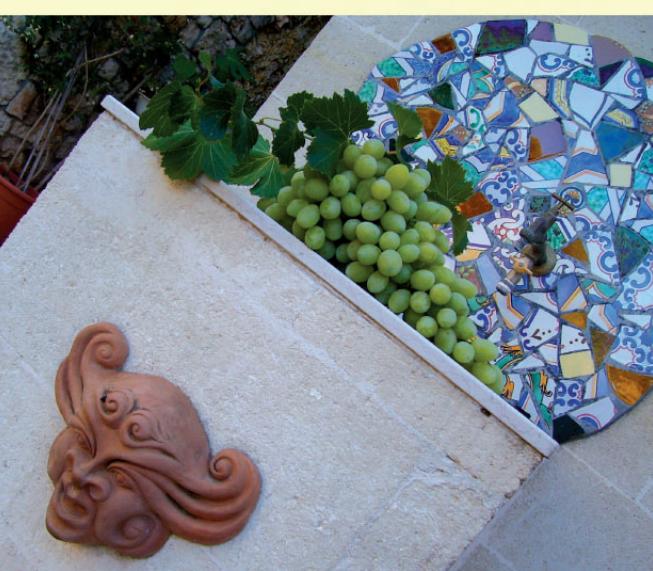
La sfida, per l'ottima uva di Anceo che viaggia in tutta Europa, è quella di riuscire ad essere presente anche in Puglia con un progetto di commercializzazione, per esempio, dedicato alla quarta gamma (uva già lavata e pronta all'uso come nuovo e salutare snack).

## Bontà & sicurezza, consumatori soddisfatti

Anceo, cooperativa di Grotttaglie nata nel 2006 ha mosso i primi passi con 38 soci: oggi ne ha 53. E di traguardi, in questi pochi anni, ne ha raggiunti tanti che stanno ripagando i soci dei sacrifici che comunque sono richiesti per dare ai consumatori una produzione sicura, tracciabile e saporita. Qualche mese fa, Casamassima, fa la giovane Anceo è stata chiamata sul podio dei premiati nel corso del XII congresso nazionale dell'uva da tavola. Anceo ha conquistato la targa d'argento, subito dopo il gruppo Conad, per l'azione aggregativa e il valore della qualità.

A chi, soprattutto in Nord Europa, sceglie il suo prodotto, ecco che Anceo garantisce la salubrità di uve da tavola con certificato global gap per sicurezza integrata in agricoltura. Trattamenti al minimo, dunque, e con grappoli che - sottolinea con rigore il presidente di Anceo - non vengono raccolti se non dopo analisi che provano la mancanza di residui di fitofarmaci. In più, prosegue Alabrese, i produttori associati sono obbligati rispetto al singolo produttore al rispetto di una manuale sulla qualità.

"L'arte di coltivare la vigna l'abbiamo ereditata dai greci - rammenta il presidente - . Il nome della nostra cooperativa è legato alla Magna Grecia. Anceo, figlio di Poseidone, fondatore di Samo che era terra di vasai e di produttori di uva, è il simbolo che ben riflette la realtà di Grotttaglie, terra di ceramiche e appunto di uva da tavola".



**FESTA DELL'UVA  
GROTTAGLIE, 9 AGOSTO**

Al via dalle ore 20.30 in via Crispi nel Quartiere delle Ceramiche  
la manifestazione dedicata alla promozione dei prodotti locali  
come l'uva da tavola.