



avvenire

AGRICOLLO

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

2023/Anno 3 • N° 13

L'approfondimento

**Il Glifosato
e il suo non utilizzo**

Aree interne

**Con Guang Defu
in tour per la Calabria**

Il confronto

**Farm To Fork voce ai
favorevoli e contrari**

s o m m a r i o



4 LAND GRABBING
Intervista ad Andrea Stocchiero
dell'ufficio Polisy di Focsiv

8 IL GLIFOSATO
A vincere è l'incertezza dopo
le recenti decisioni dell'UE
sull'utilizzo della sostanza

10 DIFENDERE MADE IN ITALY
La nostra intervista
al sottosegretario Giacomo
La Pietra del Masaf sul testo
del Ddl

12 L'AGRO TOUR DI AIC
In provincia di Cosenza
tre giorni dell'associazione
con Guang Defu

15 DE GUSTO
Le aziende AIC protagoniste
dell'Expo agroalimentare
calabrese

**16 AIC IN ALBANIA PER LA
SETTIMANA DI CUCINA
ITALIANA NEL MONDO**

20 L'AZIENDE DEL MESE

24 IL GASTRONOMO

**27 TI RACCONTO
UNA RICETTA**

avvenire
AGRICOLO
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
2023/ANNO 3 - N° 13

Direttore responsabile
Giuseppino Santoianni

Direttore editoriale
Elisabetta Santoianni

Comitato di redazione
Vincenzo Alvaro
Geri Ballo
Giovanni Lattanzi
Marco Mabritto

Hanno collaborato a questo numero
Maria Carmela Alfano, Gaetano Catera, Carmelo Cortellaro, Marco Crescentini, Luciano Guglielmetti, Maria Matrangola, Andrea Russo, Rosamaria Camodeca, Francesca di Pace, Andrea Stocchiero, Francesco Goracci, Marco Ciafaroni,

Foto
Archivio Aic, Azienda Agricola Barbieri

Progetto Grafico
Avi Communication di Vincenzo Alvaro

Direzione e redazione
Via Torino, 95
00184 Roma
Tel. 06.48907851 - Fax 06.4871578
info@aicznazionale.com

Proprietà
Associazione Italiana Coltivatori
Via Torino, 95
00184 Roma

Stampa
Sg Stampa
Via A. Scopelliti, 5 - Loc. Scalo
87018 San Marco Argentano (Cs)
www.sgstampa.it

Autorizzazione del Tribunale di Roma
n° 15 del 10/02/2021

SULLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI
Ai sensi del D. Lgs. 196/03 il trattamento dei dati relativi ai destinatari della presente pubblicazione sono utilizzabili solo al fine della spedizione in abbonamento postale di Avvenire Agricolo. Ai sensi dell'art. 13 della stessa legge i destinatari possono richiedere l'aggiornamento o la rettifica dei dati, salvo il diritto per motivi legittimi di opporsi a tale utilizzo dandone comunicazione.

Questo periodico è associato

USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

www.aicznazionale.com



@AIColtivatori



@aicznazionale



Associazione Italiana Coltivatori

l'editoriale

IL TEMPO CHE VERRA' COSA CI RISERVA?



Alla fine di un anno è tempo di bilanci. Ma è anche il momento per progettare nuovi traguardi e lanciare il cuore oltre l'ostacolo. Il tempo nuovo che si apre, con l'inizio del 2024, sembra foriero di orizzonti più ampi, ma porta con sé anche tante incertezze nel mondo globalizzato e di conseguenza anche in agricoltura.

Proviamo a tirare le somme di un anno ricco, in questo numero che vi apprestate a leggere, ma anche a focalizzare analisi e riflessioni su ciò che è stato e che ci riguarda da vicino. Una su tutte la questione glifosato, che ci consegna un decennio di grande incertezza visto che gli Stati europei hanno lasciato ancora la porta aperta a questa sostanza, ritenuta invece nociva per la salute e l'alimentazione da diversi studi. Venendo all'Italia, leggiamo le linee d'azione del Governo sull'agricoltura nell'intervista al Sottosegretario Patrio La Pietra.

Sulle nostre pagine approfondiamo anche il Farm To Fork dando voce ai favorevoli e contrari e poi ancora il land grabbing con una nostra intervista esclusiva ad Andrea Stocchiero di Focsiv.

Ma AIC ha lavorato tanto sui territori in campo nazionale - promuovendo le aree interne, continuando il lavoro lanciato al congresso nazionale di Roma e portando in Calabria l'Ambasciatore e rappresentante permanente della Repubblica Popolare Cinese presso la Fao, Guang Defu, a fare un agro tour per conoscere da vicino le realtà associate alla nostra organizzazione - ed internazionale, animando in Albania la Settimana della Cucina Italiana nel mondo per valorizzare anche a tavola i piccoli produttori, promuovendo il loro ruolo di custodi della biodiversità alimentare.

Lavoro di tutela e valorizzazione che troverete anche nella storia della famiglia Barbieri, protagonista in questo numero delle pagine dedicate alle nostre aziende. Una storia di famiglia solida, ricca di identità e passione, che incarna a pieno i nostri valori verso la terra e la sua sostenibilità.

I padroni della terra

Il Rapporto sull'accaparramento della terra e le ripercussioni sui diritti umani, l'ambiente e le migrazioni, nell'intervista realizzata da Aic ad Andrea Stocchiero dell'Ufficio Policy di Focsiv.

■ Giovanni Lattanzi

Dal Rapporto emerge che sono 114,8 milioni gli ettari di terra che sono stati accaparrati negli ultimi 20 anni. Cosa significa questo dato? Da chi e in quali parti del mondo?

Secondo uno sguardo geopolitico è evidente la preminenza dei paesi occidentali nelle operazioni di accaparramento, dalla Svizzera (sede di grandi multinazionali agroalimentari, al Canada agli Stati Uniti in primis, seguiti dalla Cina, mentre la Federazione Russa appare più oggetto di interessi esteri che soggetto di operazioni di investimento sulla terra in altre nazioni. In particolare, i dati Land Matrix, indicano come la Cina sia attualmente il paese con più interessi distribuiti nel mondo, avendo accordi con ben 53 paesi per la concessione di terre, seguita dagli Stati Uniti con investimenti in 47 paesi, segue la Gran Bretagna, un paese ex coloniale e imperiale, che mantiene accordi con 42 paesi, e il Canada che grazie ad alcune grandi imprese multinazionali del settore estrattivo opera in 41 paesi. A distanza vi sono altri paesi occidentali sede di multinazionali come l'Olanda che investe in 33 paesi e la

Svizzera in 29 paesi.

Se si analizzano più in dettaglio i dati si possono notare alcune concentrazioni di interessi tra paesi investitori e paesi oggetto di operazioni di acquisizione e concessione di terre. Vi sono paesi come il Giappone, la Svizzera e la Gran Bretagna che hanno grandi investimenti sulla terra della Federazione Russa (rispettivamente per 7,5, 5,8 e 2,2 milioni di ettari), mentre il Belgio e la Cina svolgono grandi operazioni nella Repubblica Democratica del Congo (per 4,7 e 3 milioni di ettari, rispettivamente). Infine il Perù attrae grandi investimenti soprattutto dal Canada (4,4 milioni di ettari) e dalla Spagna (4,1 milioni di ettari).

Le conseguenze per le popolazioni locali quali sono (qualche esempio)?

Le operazioni sulla terra per grandi piantagioni di monoculture per l'industria agroalimentare e per le bioenergie, estrazioni di minerali tradizionali e ora critici per la transizione energetica, e legname pregiato per l'industria, hanno conseguenze sul diritto alla terra e alla vita delle comunità locali, che vengono espro-

> INFO BOX

Focsiv (Federazione degli organismi cristiani servizio internazionale volontari), attraverso i suoi organismi associati, **opera in oltre 80 Paesi del mondo** per favorire lo sviluppo di stili di vita e modelli di produzione e consumo sostenibili. Le attività dei Soci e della Federazione mirano a tutelare l'accesso e il controllo delle risorse da parte delle comunità contadine. Questo permette di restituire loro **il diritto alla proprietà della terra** e di avere un'alimentazione sana e diversificata per **contrastare, per quanto possibile, la malnutrizione e la povertà.** ▲

priate e che soffrono della perdita di biodiversità e inquinamenti ambientali. Tra queste si evidenzia la spirale di distruzione che lega l'accaparramento di terre alla deforestazione per l'impianto di monoculture o per l'allevamento, che a loro volta causano emissioni di gas serra che contribuiscono al cambiamento climatico con un ulteriore peggioramento delle condizioni locali, come in Amazzonia e nel Gran Chaco; a cui si aggiungono gli incendi provocati dai proprietari terrieri per espandere la frontiera agricola, come è accaduto nel Pantanal al confine tra Paraguay e Bolivia.

In Italia come siamo messi in termini di accaparramento di terre?

In Italia non si può parlare propriamente di accaparramento ma di riduzione crescente della disponibilità e fertilità del suolo a causa dell'aumento dell'uso della terra per scopi agro-industriali con grandi monoculture, per urbanizzazione e industrializzazione, per la cementificazioni per grandi base logistiche e commerciali. E' il rapporto del 2022 che ha evidenziato questo proble-

IN ITALIA IL RAPPORTO ISPRA HA REGISTRATO UN AUMENTO DEL 10% DEL CONSUMO DI SUOLO

ma facendo riferimento ai rapporti annuali di ISPRA che recentemente ha registrato un aumento del 10% del consumo del suolo.

Cambiamenti climatici e crisi conseguente la guerra in Ucraina ha accelerato la competizione all'accaparramento delle risorse, sulla loro estrazione, lavorazione e distribuzione. Cosa sta succedendo?

La convergenza tra crisi climatica e crisi a seguito della guerra in Ucraina sta provocando un'accelerazione della competizione geopolitica sulle risorse, sulla loro estrazione, lavorazione e distribuzione. Si approfondisce ed espande l'uso della terra e del cibo per motivi economici e di egemonia geopolitica, con nuovi impatti negativi sui diritti umani delle comunità contadine ed indigene e sull'ambiente. Si riverbera l'accaparramento di terra e di cibo, il land grabbing con il food grabbing.

Un caso su tutti?

La competizione geopolitica ristrutturata le relazioni internazionali rafforzando rapporti storici, come quello tra i governi occidentali, e definendone di nuovi. A giugno del 2022, i governi occidentali hanno firmato un patto per il controllo dei minerali critici. La competizione ha portato alla corsa a nuovi accordi bilaterali per l'estrazione e lo sfruttamento dei minerali critici per la transizione ecologica e per guidare la concorrenza sui mercati. La sicurezza economica nazionale è diventata un nuovo mantra. I governi lanciano nuovi piani industriali sostenuti da sussidi pubblici per creare, rafforzare, attrarre capacità produttive e tecnologiche, ed assicurarsi il controllo di risorse strategiche. Gli Stati Uniti hanno adottato l'*Inflation Reduction Act*, a cui pochi mesi più tardi ha risposto la Commissione europea con il *Critical Raw Materials Act*, senza considerare gli impatti nei paesi del Sud del mondo e sui diritti delle comunità più vulnerabili.

Il Rapporto 2023 è dedicato ai difensori dei diritti umani e dell'ambiente che hanno perso la

vita a causa delle loro battaglie per la tutela delle comunità, dei popoli indigeni e della natura. Di quante persone parliamo (tutte quest'anno o in un lasso di tempo più ampio?) e dove avvengono con più frequenza questi fatti?

Sì, come evidenzia il rapporto *Front Line Defenders*, nel 2022 sono state uccise 401 persone in 26 paesi (dal Brasile e Colombia al Myanmar e Indonesia, dalla Repubblica democratica del Congo al Mozambico) e altre 1500 persone minacciate, violentate o detenute. Si tratta di leader contadini, ambientalisti e sindacalisti uccisi per mano di killer di bande armate, di milizie o della polizia locale.

Ci sono stati anche esempi di ribellione da parte delle popolazioni. Come sono finite? La più esemplare?

Ci sono molti movimenti che lottano per il diritto alla terra. Tra le tante iniziative è interessante citare il caso dei contadini camerunensi e cambogiani delle piantagioni di palma da olio dell'impresa lussemburghese Socfin di proprietà del miliardario francese Vincent Bolloré. Le loro testimonianze hanno portato la giustizia francese a dare loro ragione ordinando all'impresa di inviare i verbali e documenti atti a "determinare l'esatto ruolo svolto dalla società Bolloré", con una penale di 2.000 euro per ogni giorno di ritardo. Questi documenti consentirebbero di perseguire il gruppo Bolloré sulla base della legge del 2017 sul dovere di vigilanza, che obbliga le grandi imprese a prevenire e risarcire gravi violazioni dei diritti

umani e dell'ambiente legate alle loro attività, comprese quelle delle loro controllate e subappaltatrici all'estero. Si tratta di una decisione storica, perché per la prima volta un tribunale francese applica la legge del 2017, su richiesta delle vittime, per le attività di società che sono in stretto contatto con una multinazionale francese.

Anche nel Rapporto si afferma in maniera forte il diritto alla terra e quindi a una agricoltura familiare. Ciò però si scontra con i grandi proprietari terrieri e le multinazionali e talvolta anche con la salvaguardia della biodiversità. La strada maestra qual è a vostro avviso?

Non c'è una strada maestra ma molti sentieri che assieme possono condurre a vedere riconosciuto e protetto il diritto alla terra delle comunità contadine e indigene. Dall'applicazione effettiva delle convenzioni internazionali e leggi nazionali che prevedono la difesa del diritto alla terra, a nuovi regolamenti internazionali, regionali e nazionali che obblighino le imprese a rispettare i diritti umani e della natura, come la legge francese sulla dovuta diligenza e la direttiva europea in corso di negoziazione su imprese e diritti umani; dalle ribellioni dei contadini e dei popoli indigeni contro la prepotenza di multinazionali ed élite locali alla trasformazione più radicale di un modello di sviluppo estrattivistico senza limiti.

Per porre un freno a tutto ciò, a chi chiedete di fare di più e meglio?

A livello italiano sarebbe importante sostenere il negoziato per la direttiva europea su imprese e diritti umani come chiesto dalla Campagna Impresa 2030, così come investire di più nella cooperazione allo sviluppo per sostenere le lotte e l'agricoltura agroecologia dei contadini africani, latinoamericani, asiatici. Per questo la Campagna 070 chiede di programmare il raggiungimento dell'obiettivo dello 0,7% del reddito nazionale lordo per l'aiuto pubblico allo sviluppo.



Aumenterà l'impatto ambientale dell'agricoltura

Sono convinto che molti di voi, leggendo il titolo di questo articolo, avranno storto il naso e, legittimamente, si saranno chiesti come sia possibile che il piano UE Farm to Fork, promosso da **Frans Timmermans**, con l'ambizione di ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura, abbia in realtà un effetto negativo. Non è una mia invenzione, ma un'affermazione presente anche in uno studio del Joint Research Centre, ovvero il centro di ricerca della Commissione Europea. Prima di scandalizzarsi, cerchiamo di mettere ordine e comprendere l'origine di questa considerazione.

Partiamo dicendo che tra gli obiettivi di Farm to Fork (F2F), che rientra nel piano strategico del **Green New Deal**, uno dei più importanti è quello di assicurarsi che, **entro il 2030, il 25% dei terreni agricoli europei siano condotti in regime di produzione biologica**.

Prima di andare avanti vorrei fare una premessa: questo articolo è stato scritto da un **giovane imprenditore agricolo** che conduce un'azienda certificata Bio, perché ritiene che sia un'opportunità economica, e che, da laureato in scienze agrarie, crede nel valore assoluto della scienza e dell'agronomia.

Detto ciò, possiamo introdurre l'elemento cruciale della questione: il mondo accademico è concorde nell'affermare che l'applicazione dei disciplinari di produzione biologica, mediamente, si traduce in una **riduzione quantitativa delle produzioni** vegetali, rispetto al convenzionale, pari al 30%.

IL FRONTE DEL NO

L'applicazione di Farm To Fork ridurrà le produzioni europee e incrementerà quelle estere

Attualmente la **superficie agricola europea condotta in bio** è circa il 10% di quella complessiva, quindi, se dovessimo riuscire a rispettare l'obiettivo previsto da F2F, questa estensione dovrebbe crescere del 150% e ciò comporterebbe, secondo la precedente considerazione, una riduzione media del 5% della produzione totale agricola europea. Dal momento che F2F non prevede nessuna riduzione dei consumi alimentari dei cittadini europei, le **derivate mancanti** verranno importate dall'estero. Il punto debole di questa strategia sono proprio le **importazioni**, e, in particolare, le emissioni associate a questi beni. Le evidenze scientifiche dimostrano che le **produzioni agricole europee** sono in assoluto quelle meno inquinanti a livello mondiale, in quanto in UE abbiamo la legislazione più stringente di tutto il pianeta sulle tematiche ambientali.



Francesco Goracci
Viticoltore e studente di Scienze Agrarie alla Statale di Milano

In altre parole, possiamo affermare che le emissioni per unità di prodotto utile, associate ai prodotti alimentari europei, sono di gran lunga inferiori rispetto a quelle legate alle produzioni extra UE. La conclusione del ragionamento è che, mantenendo costante il livello dei consumi dei cittadini europei, l'applicazione di **Farm To Fork** ridurrà le produzioni europee e incrementerà quelle estere, richiedendo di coltivare ancora più terreno. Per questo motivo globalmente cresceranno le emissioni di gas clima-alteranti e le contaminazioni delle falde acquifere a causa dell'agricoltura.

Possiamo quindi dire che l'UE abbia agito seguendo la logica Nimby (not in my backyard - non nel mio giardino). Infatti, con F2F sicuramente ridurremo l'inquinamento sul territorio europeo ma allo stesso tempo aumenteremo l'impatto ambientale globale dell'agricoltura.

Occasione da non sprecare e vivere con responsabilità



Marco Ciarafoni
Esperto politiche agricole
e ambientali

La lotta ai **mutamenti climatici**, insieme a strategie di resilienza e di mitigazione, rimane la grande sfida del nostro secolo e dall'accordo storico di Parigi sui tempi di riduzione e di azzeramento delle emissioni inquinanti, si è proceduto a velocità alterne. Su questo fronte una buona notizia è la **Strategia Farm to Fork** quale parte fondamentale del **Green Deal europeo**. Una strategia coraggiosa sia per gli obiettivi che si pone che per l'approccio globale, oltre i confini stessi del vecchio continente, di cui si sentiva davvero il bisogno. Non sottovaluterei le criticità sollevate nella sua riflessione da Francesco Goracci ma non condivido un giudizio così negativo. L'Unione europea **ha diritto di 'legiferare'** nel territorio europeo e per le materie delegate dagli Stati membri, non può estendere questa competenza in territori extra-Ue ma può offrire le proprie migliori pratiche, come quelle sulla sostenibilità nel processo di produzione del cibo, che come giustamente

sottolineato da Goracci, ci vedono all'avanguardia. Possiamo anche favorire la **produzione in regime biologico**, sostenendo i produttori che scelgono la "transizione" verso questo sistema, perché abbiamo visto negli anni quanto sia salutare per noi e per la natura, pur permettendo a chi la pratica di restare sul mercato. Parte della Strategia sono anche molti meccanismi di promozione di pratiche come il biologico nel resto del mondo attraverso la **cooperazione** (o di sostegno a pratiche simili già esistenti altrove), così come in generale il tema di evitare gli sprechi - che rappresentano una percentuale impressionante di ciò che consumiamo in Europa - è preso molto sul serio da Farm to Fork, una **Strategia organica** a molti aspetti delle nostre vite e non si può giudicare analizzandone solo uno. Penso che la radicalità degli interventi debba misurarsi con le diverse realtà ed è perciò anche giusto, che dopo valutazioni, si sia provveduto con **misure di flessibilità e di brevi periodi di deroga**, anche ascoltando le ragioni e le richieste provenienti dal mondo agricolo. Le grandi riforme necessitano del consenso necessario, non possono essere attuate senza considerare i soggetti attuatori che nel nostro caso sono imprese e cittadini. Ciò non vuol dire che gli obiettivi strategici non vengano ricercati con grande determinazione respingendo qualsivoglia tentativo di decelerare per prendere tempo o peggio ancora per non applicare. Nel caso del Farm to Fork gli **agricoltori diventano protagonisti della transizione ecologica** e già questo è un fatto importante. La Strategia Farm to Fork rimette al centro anche la dimensione sociale dei nostri sistemi alimentari e si

IL FRONTE DEL SI

*Gli agricoltori
diventano
protagonisti
della transizione
ecologica*

pone l'obiettivo di garantire una produzione alimentare sostenibile e sicura, favorendo una **sostenibilità di filiera**, ovvero dalla lavorazione alla vendita compresi i servizi accessori, tra i quali la ristorazione e l'ospitalità. Senza contare il fatto che promuove **abitudini alimentari sane**, riducendo gli sprechi e combattendo le frodi.

È evidente che servono misure di accompagnamento per raggiungere gli obiettivi. Sarà fondamentale **agire sulla conoscenza e sull'innovazione**, investire in formazione e rivedere il meccanismo di sostegno economico per consentire a tutti gli attori del sistema alimentare di essere più sostenibili. La transizione, senza misure di accompagnamento, rischia di restare sulla carta. O peggio, di scaricarsi sugli anelli deboli realizzando un cortocircuito tra sostenibilità ed equità con il rischio che le nostre piccole e medie aziende siano prede di gruppi stranieri. Ecco perché servono **equilibrio e responsabilità**, accompagnando la strategia in ogni suo passo, evitando forzature inutili e trovando soluzioni nei momenti di criticità. Però è il momento di non fermarsi e proseguire sulla strada del cambiamento. L'agricoltura ha dimostrato di essere all'altezza delle grandi sfide. Lo sarà anche questa volta guidando i processi.

> L'APPROFONDIMENTO / IL GIFOSATO

Vince l'incertezza

Ancora altri 10 anni di glifosato. In mancanza dell'accordo tra gli Stati membri, la Commissione europea ne ha rinnovato l'autorizzazione all'uso nell'Unione fino a dicembre 2033

■ Rosamaria Camodeca

Dopo due tentativi falliti di trovare una maggioranza qualificata di Stati membri a sostegno o contro il rinnovo, nel Comitato permanente - 13 ottobre - e nel Comitato di appello - 16 novembre - la Commissione Ue si è trovata nella scomoda posizione di prorogare l'autorizzazione del contestato erbicida. In una nota precisa quindi che la legislazione europea la obbliga ad adottare un regolamento di attuazione quando non viene raggiunta una maggioranza qualificata, sia a favore che contro, e aggiunge che stavolta il rinnovo è soggetto ad "alcune nuove condizioni e restrizioni", tra cui il divieto di uso pre-raccolta come essiccante.

La decisione finale è in capo agli Stati

Rimane un punto fermo: l'utilizzo del glifosato è possibile, non dovuto. L'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari contenenti la sostanza attiva rimane sotto la responsabilità degli stati membri. Dopo il rinnovo dell'approvazione a livello Ue, ogni autorizzazione del prodotto esistente deve essere rivista.

Per quanto riguarda le decisioni assunte dai singoli stati europei, la **Francia** si è prefissa di ridurre l'uso

per poi eliminarlo completamente nel giro di pochi anni e voleva far passare questa linea anche a livello europeo. Ora dovrà rispondere a chi chiede conto di questo fallimento ma anche a chi teme che gli agricoltori francesi subiscano la concorrenza dei competitor che possono usare molto più liberamente il glifosato. L'**Olanda** invece ne vieta la vendita ai privati per uso casalingo. Tra gli stati che si sono espressi a favore del rinnovo dell'autorizzazione l'**Italia**, mentre contro la proposta hanno votato: Austria, Croazia e Lussemburgo. Si sono invece astenuti Germania, Francia, Belgio, Bulgaria, Paesi Bassi e Malta.

Che cos'è il glifosato e come viene utilizzato?

Nel 1974 entrò in commercio il Roundup®, il primo diserbante contenente glifosato, che ad oggi è l'erbicida più diffuso al mondo. La molecola non selettiva del diserbante viene assorbita principalmente attraverso le foglie e da qui è trasportato in tutta la pianta, è un erbicida sistemico e cioè inibisce la produzione di una proteina essenziale per la crescita delle piante. Trova largo impiego sia in agricoltura che in ambito civile.

I primi impieghi si limitavano all'eliminazione completa di organismi vegetali presenti in un'area; prima della semina o dopo il raccolto, ma anche sui vialetti delle abitazioni e sulle tratte dei binari ferroviari. Dal 1996 con l'introduzione degli OGM cambia tutto, le nuove piante geneticamente modificate erano capaci di crescere anche in presenza di glifosato per cui inizia un impiego su larga scala e in presenza di colture. Attualmente sono in commercio più di 750 formulazioni ad azione erbicida contenenti glifosato, si stima che ne vengano applicate da 0,6 a 1,2 milioni di tonnellate all'anno in più di 130 paesi del mondo.

Rischi per la salute e per l'ambiente

Molto controverso il dibattito sui rischi connessi all'impiego dei prodotti a base di glifosato in agricoltura. Non tutto il prodotto utilizzato raggiunge le foglie, depositandosi sul terreno. Il dilavamento, ad opera della pioggia o degli impianti di irrigazione, trasporta l'erbicida ai canali e ai fiumi, attraverso i quali può raggiungere il mare.

Gli effetti dell'impiego di questa sostanza sono oggetto di studio in varie parti del mondo. Le informazioni disponibili in letteratura e i dati raccolti presentano un quadro poco rassicurante secondo il profilo **eco-tossicologico**. Gli effetti negativi sono stati accertati in varie specie di organismi acquatici e non solo, vi sono studi che ne certificano la tossicità su alghe, rettili, uccelli, anfibi e

mammiferi terrestri.

Il glifosato inoltre è stato associato a una serie di **effetti negativi sulla salute umana e ambientale**. Alcuni studi scientifici hanno dimostrato che il pesticida può causare cancro, problemi riproduttivi e danni al sistema nervoso. Inoltre, concentrazioni ritenute dannose sono state rinvenute in alimenti, tipo pasta, nell'acqua e nell'aria, sollevando non poche preoccupazioni per la contaminazione ambientale.

La normativa dell'Unione europea e negli Stati Uniti

Negli anni il glifosato viene studiato e dibattuto internazionalmente. Un primo studio europeo del 2012 sull'impiego del glifosato effettuato su cavie da laboratorio sembrava averne dimostrato la cancerogenicità. Tuttavia, lo studio è stato ritrattato per problemi legati al metodo, i dati non sono mai stati replicati in studi di qualità superiore. Nel dicembre del 2017 il Parlamento europeo aveva rinnovato l'autorizzazione all'utilizzo. Per poterne bandire l'uso sarebbe stato sufficiente dimostrare che la sostanza è cancerogena, oltre che tossica per l'ambiente, conclusione che è stata negata sia dall'Agenzia europea sulle sostanze chimiche (Echa), che da quella che si occupa di sicurezza alimentare (Efsa). Gli studi condotti in laboratorio certificano che il glifosato provoca danni genetici e stress ossidativo, (dunque cancerogeno), tuttavia negli studi condotti sugli esseri umani la cancerogenicità non è stata ancora dimostrata con assoluta certezza. La IARC, di conseguenza, lo ha inserito nella categoria dei "probabili cancerogeni" e non in quella dei "cancerogeni certi". Anche OMS e FAO restano sullo stesso versante dell'impiego con cautela, parlando di divieto di utilizzarlo in aree densamente popolate e necessità di riesaminare i livelli massimi di residui di questa sostanza che per legge possono essere presenti dentro e sopra gli alimenti. Una sorta di scarico di responsabilità legato all'assenza di studi scientifici che ne dimostrino il legame diretto con l'insorgenza del cancro nell'uomo.

Altra storia quella negli **USA**, dove in seguito alla famosa inchiesta '**Monsanto Papers**', i giudici di numerosi Stati hanno condannato la multinazionale proprietaria del brevetto a

È associato ad una serie di effetti negativi sulla salute umana e ambientale

pagare cifre elevate ad agricoltori che avevano fatto ricorso contro l'azienda per i danni alla salute provocati dall'esposizione all'erbicida.

Politica e lobby

Il brevetto del Glifosato di proprietà della **Monsanto** era scaduto nel 2001, da quel momento sono numerose le aziende che lo producono. Nel 2018 è stato acquisito dalla **Bayer**, che ha accolto con favore l'annuncio della Commissione europea. "Il rinnovo - secondo il portavoce della multinazionale farmaceutica - ci permette di continuare a fornire una tecnologia importante agli agricoltori dell'Unione europea".

Il sospetto che ci sia l'influenza delle multinazionali produttrici su tale mancanza di presa di posizioni, e soprattutto sull'assenza di studi scientifici in materia condotti da organismi indipendenti, si fa strada in maniera sempre più decisa. Risulta infatti che la maggior parte degli studi sugli effetti del glifosato siano stati condotti dalle stesse case produttrici o da società da queste controllate. Le aziende produttrici capeggiate da Bayer hanno cura di diffondere studi secondo i quali la riduzione dei pesticidi minerebbe la sicurezza alimentare del pianeta a causa della conseguente scarsità dei raccolti. Questo l'alibi per la politica, che lo sta utilizzando a piene mani ora che il rinnovo è certo per rispondere alle critiche di molte organizzazioni della società civile. Carestia o cancro: sembrano queste le due facce di una medaglia che non prende in considerazione che l'utilizzo di sostanze dannose come il glifosato hanno nel lungo termine un impatto negativo, danneggiando ecosistemi e distruggendo la biodiversità, elementi indispensabili di quella sbandierata sicurezza alimentare, invocata dalle lobby, che tanto sicura non pare.

L'immissione sul mercato di prodotti fitosanitari contenenti la sostanza rimane responsabilità degli stati membri

Difendere il Made in Italy

Ddl contro il cibo sintetico, attenzione al cibo naturale, centralità dell'agricoltura nell'agenda del Governo

*Ne parliamo con Patrizio Giacomo La Pietra
Sottosegretario del Masaf*

■ Geri Ballo

Siamo nel tempo della legge di bilancio: quali sono le priorità in campo agricolo e agroalimentare messe in campo dal Governo, con quale visione, strategia di attuazione e budget?

Il Governo è in prima linea per la tutela della nostra filiera agro-alimentare, delle nostre eccellenze, delle tradizioni e della salute degli italiani. Con il Ddl contro il cibo sintetico approvato dall'Italia per primi in Europa, il nostro Paese si pone all'avanguardia nella difesa del cibo naturale, uno dei punti di forza del nostro Made in Italy: grazie a questo provvedimento possono essere messi in salvo 580 miliardi di euro di valore della filiera agroalimentare italiana e 4 milioni di posti di lavoro del comparto. Ancora, con quattro decreti il Governo ha scongiurato la presenza occulta di farine di insetti nei prodotti alimentari e ne ha regolamentato la vendita, al fine di tutelare adeguatamente il consumatore. La centralità dell'agricoltura nell'agenda del Governo Meloni è ribadita dal fatto che la Commissione europea ha approvato la revisione del Pnrr (Piano di ripresa e resilienza) presentata dall'Italia. Abbiamo ottime notizie per il settore primario del nostro Paese, che vede

aumentare di molto le risorse a disposizione: da 3,68 a 6,53 miliardi di euro. I nuovi stanziamenti ammontano a due miliardi per il finanziamento dei contratti di filiera nei settori agroalimentare, pesca e acquacoltura, silvicoltura, floricoltura e vivaismo. Altri 850 milioni sono destinati all'agricoltura per sostenere l'installazione di pannelli fotovoltaici sui tetti degli edifici agricoli, i sistemi di gestione intelligente dei consumi elettrici ed accumulatori, nonché per incentivare la realizzazione di tetti energetici. Attraverso il costante confronto con l'Europa il Governo si è assicurato, per primo in Europa, tutte e quattro le rate del PNRR, a conferma dell'affidabilità che ci viene riconosciuta dai partner europei".

Nel congresso AIC di giugno i nostri speaker si sono confrontati con il tema "Agricoltori per scelta: Ri-generiamo il futuro". Come rigenerare oggi un settore "primario" come quello agricolo, tenendo insieme chi fa l'agricoltore da generazioni e chi si sta affacciando negli ultimi anni, in un contesto caratterizzato da calamità naturali che mettono a dura prova chi lavora quotidianamente a diretto contatto con la natura?

La rigenerazione in agricoltura è un tema ineludibile a fronte di due dati evidenti: la costante crescita della popolazione mondiale con il conseguente aumento della richiesta di generi alimentari e i cambiamenti climatici con le conseguenze, spesso catastrofiche, che stanno condizionando la produzione agricola. Si stima che la popolazione mondiale raggiungerà i 9,7 miliardi di persone entro il 2050 e da ciò ne consegue la necessità di avere una produzione alimentare accresciuta del 50%, così da poter soddisfare la domanda crescente. Un impegno enorme che deve fare i conti anche con fenomeni meteorologici estremi che si stanno determinando in Italia come nel resto del mondo. La risposta a questa situazione, che come Governo ci sentiamo di dare, è quella di puntare con decisione sulla sostenibilità economica e ambientale nella produzione, coniugata a una forte spinta innovativa nell'adozione della tecnologia applicata al lavoro nei campi, così come previsto dalla Pac 2023-2027.

Dal congresso è emerso come focus del prossimo mandato la promozione di politiche agricole a favore delle giovani generazioni. Quali iniziative state mettendo in campo e quali sono le prospettive

per i giovani?

Il Governo sta impegnandosi per favorire un nuovo approccio all'agricoltura, cambiando l'immagine di questo comparto strategico e aiutando i giovani a scegliere sempre più il mondo dell'agricoltura. Lo dimostra il successo della misura Generazione Terra di Ismea, che ha finanziato fino al 100% l'acquisto di terreni da parte dei giovani. In passato l'agricoltura veniva vista come un ripiego occupazionale, mentre ora stiamo assistendo a un rilancio del lavoro nei campi, come confermato dal vero e proprio boom di domande registrate per accedere alla misura varata dal Governo. Di queste domande più della metà sono arrivate da parte di laureati o diplomati, tanto da far esaurire in un solo mese i 60 milioni di euro messi a disposizione. L'agroalimentare si dimostra ancora una volta un settore ricco di opportunità e prospettive per chi si affaccia per la prima volta al mondo del lavoro. Dobbiamo continuare ad andare avanti su questa strada, lavorare sulla formazione delle giovani generazioni e garantire strumenti concreti per chi vuole investire il proprio futuro nell'agricoltura. Il Governo vuole restituire centralità all'agricoltura e continuerà a sostenere i progetti e le proposte dei nostri ragazzi perché lo consideriamo un dovere per il futuro dell'Italia.

Aree interne e agricoltura: i prodotti eccellenti nascono spesso in zone impervie, con forti difficoltà a livello di infrastrutture fisiche, sociali e digitali. Quali azioni concrete per rafforzare un forte pilastro economico di queste zone quale è l'impresa agricola?

Dobbiamo sostenere con convinzione la produzione agricola nelle aree interne e spesso disagiate, perché siamo convinti che gli agricoltori siano i primi ecologisti e grazie alla loro attività possiamo ottenere il duplice risultato di mantenere, anzi ampliare gli spazi dedicati alla coltivazione, nel contempo sottraendoli all'abbandono e all'incuria, che sono alla base delle conseguenze nefaste degli eventi meteorologici estremi. Dove c'è un campo coltivato c'è attenzione al territorio e una conseguente attività di monitoraggio e conservazione della biodiversità e dell'ambiente.



Il sottosegretario del Masaf Patrizio La Pietra



> L'EVENTO / LA VISITA DELL'AMBASCIATORE CINESE PRESSO LA FAO

Il primo agro-tour in Calabria di Guang Defu

■ Marco Mabritto

Due giorni intensi organizzati da AIC per rafforzare la valorizzazione delle aree interne e il lavoro dei piccoli produttori guardando al ponte con l'estero

L'Associazione Italiana Coltivatori ha organizzato il primo agro-tour in Calabria dell'Ambasciatore e Rappresentante permanente della Repubblica popolare cinese presso la Fao, S.E. Guang Defu, per far **conoscere i luoghi d'origine** di alcune prelibatezze enogastronomiche del made in Italy, apprezzate in tutto il mondo (+16% in valore) e sempre di più nel mercato asiatico (+16.6% in valore). L'Italia infatti è il paese dell'Unione Europea con il maggior numero di **accordi per l'esportazione** di prodotti enogastronomici verso la Cina e quest'ultima è uno dei principali partner commerciali dell'Italia in Asia. Alcune produzioni delle agricolture del Paese, però, faticano ancora a trovare i giusti spazi commerciali verso l'Oriente, così come emerge dai dati Crea del Rapporto sul commercio con l'estero dei prodotti agroalimentari.

Il tour in Calabria ed in particolare nella provincia di Cosenza dell'ambasciatore cinese è stato proprio caratterizzato dalla condivisione di punti di vista sul **futuro dell'agricoltura** che gioca un ruolo strategico per la crescita sostenibile delle aree interne.

Ed è quindi in queste **aree interne** - troppo spesso private di risorse e stimoli - che l'Associazione Italiana Coltivatori ha voluto far accendere



Giuseppino Santoianni e Guang Defu durante il tour

i riflettori mediatici per valorizzare il lavoro di chi custodisce i saperi antichi della tradizione e coltiva lo spirito innovativo del fare impresa per il territorio.

Una valorizzazione che, così come emerso nella conferenza "Aree interne, voci della Calabria. Coltiviamo il futuro" organizzata da AIC nella Sala degli Specchi del Palazzo della Provincia di Cosenza, può passare attraverso lo sviluppo di stabili rapporti commerciali che interessano quei **settori del comparto dell'agrifood** potenzialmente più vicini al gusto del popolo cinese.

Tra le realtà maggiormente rappresentative della produzione agricola del territorio, l'Ambasciatore e la sua



delegazione hanno potuto apprezzare sul campo il **processo di produzione dell'olio biologico**: dalla raccolta delle olive di varietà tondina dell'azienda agricola **MartiLù** alla trasformazione mediante procedimenti meccanici a freddo presso il frantoio, fino all'assaggio in loco dell'olio extra vergine d'oliva per apprezzarne a pieno le qualità organolettiche.

Dal percorso d'olio si è poi passati a quello d'uva, attraverso l'approfondimento della **vinificazione in purezza del magliocco**: vitigno autoctono calabrese. L'Ambasciatore Guang Defu, accolto presso le cantine dell'azienda vitivinicola **Farneto del Principe**, ha potuto prima degustare i vini dell'azienda di Altomonte e, successivamente, offrire consigli su quei prodotti che possono essere maggiormente apprezzati dal mercato cinese, quest'ultimo composto da una popolazione multi-etnica di circa 1.4 miliardi di persone.



Una fase del convegno nel palazzo della Provincia

GIUSEPPINO SANTOIANNI

PRESIDENTE NAZIONALE ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

“L’obiettivo è quello di creare un canale, fra le nostre imprese e la Cina per l’esportazione dei nostri prodotti che sono prodotti di qualità. Certo le nostre sono piccole e medie aziende, per cui parliamo di produzioni limitate, però sono produzioni qualitativamente superiori. Molte sono produzioni biologiche e altre, seppur non biologiche, sono comunque di altissima qualità, espressioni della nostra gente e del nostro territorio.”

A seguire, nella splendida cornice dell’**Hotel Barbieri Altomonte**, il diplomatico cinese ha incontrato altri imprenditori agricoli della provincia e potuto apprezzare diverse produzioni di eccellenze tra cui quelle riconosciute dal presidio Slow Food come il fagiolo poverello bianco della **Masseria Gioia**, quelle delle



Guang Defu e Santoianni in visita a Farneto del Principe



Le titolari di Masseria Gioia



Foto di gruppo con le aziende AIC

GUANG DEFU

AMBASCIATORE REPUBBLICA POPOLARE CINESE PRESSO LA FAO

“La Calabria come ho potuto vedere è una regione molto bella con una caratteristica geografica bella. È molto simile anche a delle regioni del sud della Cina e, come abbiamo detto oggi, con gli agriturismi e la sostenibilità dei vostri prodotti biologici sono sicuro che la Calabria avrà uno sviluppo eccezionale. Ripeto io sicuramente farò una grande promozione della vostra regione in Cina e spero che tra la Calabria e le regioni cinesi si possa rafforzare uno scambio culturale ed economico che garantirà un futuro migliore alla Calabria soprattutto visto che stiamo parlando di uno sviluppo della sostenibilità nel campo dell’agricoltura.”

ELISABETTA SANTOIANNI

PRESIDENTE PROVINCIALE ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

“Il bilancio è positivissimo. In questi due giorni abbiamo approfondito vari temi tra cui proprio quello dello scambio commerciale e culturale tra la Calabria e la Cina. Io ci credo molto e noi come Aic saremo al fianco dei nostri associati per un futuro del nostro territorio che secondo me può essere molto migliore”



Lo staff AIC nella sala degli Specchi

specie autoctone di mele del Pollino dell'azienda agricola **Eliana Bruno**, ma anche l'Elixir e i mieli dell'azienda **Apicoltura Pacienza**, i vini IGP biologici di **Tenute Ferrari** e dell'azienda **Cervinago**, così come l'olio EVO della cooperativa agricola **Apo**, anch'esso prodotto rigorosamente in biologico nel territorio cosentino. Infine, terminato l'agro-tour fra le aziende agricole del territorio, l'Ambasciatore ha voluto essere presente nel Palazzo della Provincia all'iniziativa di Aic che ha coinvolto Rappresentanti istituzionali e imprenditori del territorio sui temi delle aree interne e delle aperture internazionali, con uno spiccato accento sul ruolo chia-



Fulvia Caligiuri e Giancarlo Lamensa

GIANCARLO LAMENSA

VICE PRESIDENTE PROVINCIA DI COSENZA

“

L'economia calabrese non può che essere legata all'agricoltura, al turismo legato all'agricoltura, all'enogastronomia e quindi alla trasformazione dei prodotti agricoli. Pertanto questa è l'occasione di aprirsi a nuovi mercati così sensibili alla qualità sui prodotti che si intendono acquistare. Per noi è una cosa ottima da sposare, un'occasione appunto di sviluppo economico per la nostra terra.

FULVIA MICHELA CALIGIURI

COMMISSARIO STRAORDINARIO ARSAC

“

Un paese che vive l'agricoltura anche in maniera diversa. Il loro primo obiettivo è sfamare le popolazioni. Ecco perché la maggior parte degli ettari è dedicata alle tipologie culturali che sceglie lo Stato cinese. Invece da noi c'è una libertà che sicuramente difendiamo e portiamo avanti. Qui c'è una modernizzazione e innovazione tecnologica che a loro piace e che è alla base dell'apprezzamento del nostro patrimonio agroalimentare nel mondo. Insomma un Made in Italy che fa tanto e conta tanto ancora oggi.

ve che può giocare l'**agricoltura di qualità** per il rilancio dell'entroterra. Qui S.E. Guang Defu ha voluto in primo luogo rimarcare come sia stato piacevolmente colpito dal calore dell'**accoglienza genuina dei coltivatori del cosentino**: un popolo «rispettoso e onesto» è presupposto per la Cina per intraprendere quante più collaborazioni possibili, sia da un punto di vista di **export del made in Italy agroalimentare** (ndr. particolarmente apprezzate sono state le produzioni di olio e vino), ma anche attraverso il **potenziamento dell'offerta agrituristica**. In particolare, l'ospitalità contadina connessa all'oleoturismo e all'enoturismo possono essere volano di un turismo significativo nelle aree interne ancora tutte da scoprire per il popolo cinese e non solo.

In secondo luogo, l'Ambasciatore cinese ha poi voluto ricordare che nel 2024 ricorreranno i 700 anni dalla scomparsa di Marco Polo: il mercan-

GIANPIETRO COPPOLA

SINDACO DI ALTOMONTE

“

La Cina è una realtà di carattere internazionale, di grande prestigio e di grande importanza. Sicuramente può essere un importantissimo mercato per i prodotti, non pensiamo solo ad Altomonte, ma anche all'intera Calabria. Noi siamo particolarmente grati al presidente Santoianni e all'Aic per il grande sforzo che sta facendo nel creare un contatto anche con i territori periferici, come possono essere alcuni comuni della Calabria. Questa grande opportunità di sviluppo, che non va vista soltanto in termini economici, offre spunti per rapporti di collaborazione con le università, la ricerca scientifica, l'innovazione e ovviamente il focus è sull'agricoltura e le lavorazioni agroalimentari.

te italiano che viaggiò verso l'Oriente attraverso la **Via della Seta**. Sulla stessa via, S.E. Guang Defu si è quindi offerto come **«ponte»** per unire le nostre antiche civiltà verso collaborazioni che possono offrire uno sviluppo eccellente del territorio con la consapevolezza che «Roma non è stata costruita in un giorno» e occorrerà il giusto tempo per raggiungere gli obiettivi prefissati, ma la pioggia che ha accompagnato la sua visita non può che trasmettere «gioia» in quanto è di buon auspicio per tutti gli agricoltori che lavorano nei campi.



Santoianni, Guang Defu e Coppola



Ernesto Conforti e l'ambasciatore cinese



La sala degli Specchi gremita

L'EVENTO FIERISTICO IL SALONE DE GUSTO A COSENZA

L'AIC con i suoi produttori all'Expo alimentare calabro

■ Francesca Di Pace



DeGusto, il primo salone in Calabria food & beverage B2B e B2C dedicato ai professionisti dell'HO.RE.CA, ha aperto le sue porte a Rende agli operatori del settore ma anche al grande pubblico, che ha dato una concreta valutazione ai molti prodotti proposti (presenti produttori agricoli ma anche snack bar, pub, birrerie, take away, società di catering, chef) ed ha evidenziato - insieme a importatori, buyer, manager GDO e piccola media distribuzione, oltre a grossisti specializzati - le reali esigenze gastronomiche del mercato. Dopo il successo della scorsa edizione «DeGusto è tornato, ed è il caso di dirlo, in grande: nuova sede e location, il nuovo punto di riferimento dei settori food, beverage e retail&technology ha visto il cibo come centro gravitazionale degli incontri tra operatori del settore e amanti dell'enogastronomia», chiosa **Elisabetta Santoianni**, presidente provinciale dell'Associazione Italiana Coltivatori di Cosenza e coordinatrice dell'organizzazione che ha portato qui produttori AIC di diverse regioni d'Italia. Gli stand dell'AIC hanno ricevuto l'apprezzamento an-



che di **Simone Rugiati**, chef e autore televisivo, non solo pioniere dello show cooking italiano, ma anche impegnato in numerosi progetti Bio Green per l'agricoltura del futuro. «Le aziende espositrici calabresi, con una grande varietà di prodotti come le mele di **Eliana Bruno**, la frutta secca di **Carlomagno**, il fagiolo poverello bianco di **Masseria Gioia**, gli ortaggi freschi e confezionati di **Donadio**, i vini **Farneto del Principe**, i prodotti dell'apicoltura di **Pacienza**, l'azienda biologica di vini **Cervinago**, e poi le aziende **Sposato**, **Caruso** e molte altre, hanno presentato le loro eccellenze e insieme abbiamo collaborato per promuovere e valorizzare i prodotti tipici del territorio raccontando la bellezza, l'identità della nostra

terra e il gusto per la sostenibilità», aggiunge la presidente provinciale di AIC. Tra le aziende ospiti da altre regioni d'Italia ci sono il pastificio **Scaglione**, il birrificio artigianale **La Nuda**, **Petrolino Tartufi** di Colliano, tutte molto soddisfatte per le tante interazioni attivate, le vendite realizzate e gli ulteriori contatti con distributori, in Italia e all'estero, che sono nati proprio alla fiera. Non sono mancati momenti istituzionali e interventi sulle politiche dell'agroalimentare e del cibo, a cui ha partecipato il Presidente nazionale **Giuseppino Santoianni**, autorità regionali e molti professionisti del settore.



> L'EVENTO / LA SETTIMANA DI CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Il bello e il buono del Made in Italy

L'AIC protagonista in Albania con aziende di diverse regioni italiane per promuovere la cultura italiana del cibo



L'ex Ministro del Lavoro Giuliano Poletti (al centro) con Geri Ballo e Giuseppino Santoanni



Alessandro Ruggera, Direttore dell'Istituto Italiano di Cultura

La Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (SCIM) è una rassegna di **promozione del made in Italy** lanciata dalla Farnesina e giunta nel 2023 alla ottava edizione, con oltre 9.500 eventi realizzati in sette anni e 300 sedi coinvolte in più di 100 paesi. **L'AIC è stata quest'anno tra le protagoniste della SCIM in Albania**, portando nei Balcani aziende di diverse regioni italiane per dare vita a un appuntamento dove la tradizionale esperienza degustativa trovava nel digitale un'estensione in grado di travalicare i confini fisici, per meglio promuovere il made in Italy nel mondo. L'AIC ha collaborato alla sua realizzazione con l'Ambascia-

ta Italiana, l'Istituto di Commercio Estero e l'Istituto Italiano di Cultura. Gli aspetti tradizionali e innovativi dell'iniziativa di Tirana sono stati resi possibili dal lavoro congiunto con l'Associazione Italiana Sommelier, grazie alla quale i vini dei nostri produttori sono stati degustati dagli ospiti con un accompagnamento professionale alle caratteristiche dei rossi, dei bianchi e delle bollicine presenti, e da quella con Mediteranei, cooperativa digitale con cui l'AIC mira a sviluppare strumenti promozionali digitali per le aziende associate. Segnaliamo la partecipazione di **Mani Sagge**, azienda che sorge sulle colline del Prosecco

Superiore, in Veneto. Il nome è un tributo alle generazioni precedenti e insieme una filosofia di fare vino basata su tenute storiche, artigianalità, sostenibilità e innovazione. Presente anche **Tenute Ferrari**, azienda familiare che produce vini nel Parco nazionale del Pollino, in Calabria, e **Principe di Corleone**, un'azienda vitivinicola siciliana già molto attiva all'estero e ora presente anche nei Balcani. L'AIC ha portato anche l'olio evo biologico di **Franco Gagliardi**, curato dai fratelli Biagio e Guido, che hanno ereditato un frantoio attivo dagli anni Quaranta nel territorio incontaminato del parco del Pollino.

INCONTRI ISTITUZIONALI SANTOIANNI: «PROMUOVIAMO AZIENDE E SCAMBIO DI CONOSCENZE»

Le sfide del futuro agricolo in Albania con l'AIC

Il Presidente Giuseppino Santoianni ha guidato una delegazione dell'Associazione Italiana Coltivatori in Albania, paese strategico per l'Italia su diversi piani, compreso quello agricolo e agroalimentare. L'AIC è presente qui da alcuni anni, con progetti e attività mirate sia a promuovere le aziende associate in questo mercato che a rafforzare le imprese locali con formazione e scambio di conoscenze ed esperienze. Questi temi e le sfide del futuro per un paese in preingresso UE come l'Albania sono state al centro degli incontri del Presidente Santoianni con l'Ambasciatore italiano Fabrizio Bucci, il Vicesindaco Andi Seferi, il parlamentare Lavdrim Krrashi e dirigenti del Ministero dell'Agricoltura albanese. L'AIC si è detta pronta a dare un

contributo agli scambi tra imprese dei due paesi, portando il know how dei suoi esperti del Centro di assistenza agricola e l'esperienza associativa maturata in 55 anni di attività. «Possiamo aiutare a strutturare in Albania, insieme ai produttori locali, le migliori pratiche agroecologiche di produzione già adottate dalle nostre aziende in Italia, che ben si adattano al territorio e permettono di essere in linea con gli standard europei», ha dichiarato Santoianni. Al contempo sono stati attivati canali per far conoscere e distribuire nel paese e nell'intera area dei Balcani le eccellenze AIC, un made in Italy autentico che aiuta a contrastare l'Italian sounding, responsabile di togliere fette di mercato alle nostre imprese all'estero.



Santoianni dialoga con il parlamentare Lavdrim Krrashi



L'incontro con l'Ambasciatore italiano Fabrizio Bucci



Il presidente AIC con il vicesindaco di Tirana, Andi Seferi

«In cucina scelgo di celebrare storia, tradizioni e sapori»

■ Geri Ballo



Najada Frashëri - nome «legato alla mitologia greca, hai presente la fontana delle Najadi a Roma?» e cognome che richiama alcune figure di punta del Risorgimento albanese - non ha ancora 40 anni ma è executive chef di due luoghi: il San Giorgio Cafè, bistrot museale sull'isola di San Giorgio, a Venezia, e l'elegante ristorante Gzona, che troviamo in una delle zone più vivaci del centro storico di Tirana.

Una executive chef è al contempo anima e manager del ristorante. «Significa avere una gestione completa sia della cucina che della politica del ristorante: dal personale alla selezione dei fornitori, dalla definizione del concept alla comunicazione della filosofia del locale e alla cura del cliente», dice lei. Il deus ex machina, nel suo caso sia a Venezia che a Tirana.

«In entrambi i locali ci impegniamo alla ricerca del sapore coi preziosi prodotti dei piccoli e medi coltivatori. Questi sono gli unici, ad oggi, in grado di garantire un sapore dall'identità definita», - ci racconta - «Non riesco a spiegare le difficoltà che uno chef ha, e del tempo investito alla ricerca di questi agricoltori e queste aziende, che sempre più sono messi nell'ombra dalle multinazionali e dal regime fiscale esistente». Da qui il desiderio di collaborare con un'organizzazione che ha nei piccoli e medi imprenditori agricoli il perno della sua attività.

«Abbiamo collaborato con AIC, in



Chef Najada Frashëri durante il servizio

occasione della SCIM, per celebrare il convivio con un filo rosso che unisce storia, tradizioni e sapori dei due paesi». Il risultato è una cena sorprendente. «Nello specifico abbiamo ripreso un piatto albanese dalle origini persiane antiche, la trahana, un impasto di yogurt e farina fermentato, essiccato e sgranato, dal risultato alla vista simile alla fregula sarda e dalla texture che ricorda il risotto, per cucinare una trahana risottata con tartufo e scampi, e in un'altra versione mantecata con l'aggiunta di pastrama (carne essiccata e nei paesi dell'Est Europa

affumicata)».

Osservandola in cucina, emerge il legame magnetico con il gruppo. «La collaborazione è la base della sostenibilità. L'essere umano conosce lo sviluppo e il progresso grazie a questo fenomeno. E noi chef lo sappiamo bene perché è il catalizzatore del nostro successo, se così si può chiamare. Collaborare con la propria brigata, con la sala, con i fornitori sono tra i primi passi da rispettare per arrivare alla gestione del sapore e del messaggio emozionale da trasmettere».

Vivere e lavorare in due paesi significa poterli analizzare entrambi sia da dentro che da fuori. «L'Albania ha grandi problemi di collaborazione a causa di una storia sofferta, questo è molto nocivo per tutta la comunità, sia dal punto di vista sociale che economico, rallentando la crescita e agevolando le grandi aziende che non chiedono permesso. Una forma associativa dei coltivatori sarebbe auspicabile anche qui per difendere con forza e credibilità le aziende e offrire a noi prodotti sani. Noi cuochi siamo vicini ai piccoli coltivatori perché solamente grazie a loro potremo dar vita a sapori che fanno emozionare, evitando una standardizzazione asettica del sapore. Molti piatti, sia in Italia che in Albania, hanno alla base ingredienti che sono sempre più rari da reperire artigianalmente. Ecco perché abbiamo una battaglia comune da portare avanti ed è globale».



PASTIFICIO SCAGLIONI



TENUTA CAMINATA



L'ORTO DI HANS

Mondo AIC: il racconto dei soci in un click



SOCIETÀ AGRICOLA GAVA



VALLE PERLATA



PARCO DEI CIMINI



FRANTOIO GAGLIARDI



BORGOVERDE



FRATELLI PERRICONE

Le nostre aziende. **Famglia Barbieri**

Cultura e tradizioni di una storia familiare

Testo Vincenzo Alvaro

Ad Altomonte l'hotel e ristorante di Enzo Barbieri è diventato il simbolo di una Calabria che sa fare accoglienza e crede nelle sue identità alimentari



I zafarani cruschi

Un sogno trasformato in realtà, solida e radicata nel territorio, carica di identità. E' la storia di **Enzo Barbieri** e della sua famiglia, ormai divenuta a pieno titolo **ambasciatrice di quella Calabria orgogliosa delle sue origini** e potenzialità, simbolo di un riscatto possibile e di una scommessa vinta.

Dal 1969 il nome Barbieri si lega indissolubilmente ad **Altomonte**, perla medioevale incastonata tra il Pollino e il mare Jonio, dove l'agrichef Enzo ha reso possibile il progetto familiare avviato dal padre **Italo**, coinvolgendo (e questo è il suo più grande orgoglio) dapprima la moglie **Patrizia** e poi i figli **Michele, Alessandra e Laura** che insieme a lui sono l'anima e il cuore pulsante di ogni attività promossa nell'hotel ristorante divenuto punto di riferimento per il territorio e le molteplici esperienze enogastronomiche promosse nell'azienda agricola di famiglia o in tanti contesti nazionali e internazionali nei quali sono protagonisti della **narrazione autentica della Calabria più buona**.

«Tutto è nato da mio padre, il pimo a credere in uno sviluppo di Altomonte» - confessa Enzo Barbieri - che ha saputo realizzare un progetto sostenibile legato a doppio filo con i

terreni di famiglia, sui quali è riuscito a creare qualcosa di speciale. Innanzitutto **la filiera corta** tra ciò che produce e porta in tavola da grande ambasciatore della qualità del cibo



La bottega Barbieri



Patrizia ed Enzo Barbieri

e della sua identità, ma soprattutto il **modello di tutela e valorizzazione di una biodiversità** alimentare che rischiava di perdersi. Una mission vera e propria che gli ha permesso di trasformare (tra le tante coltivazioni) il **carciofino selvatico** in una chicca gastronomica che esalta l'artigianalità e l'integrazione culturale, avendo coinvolto nella raccolta diversi ragazzi di colore.

Senza dimenticare i **zafarani cruschi** alla Barbieri ormai conosciuti in tutto il mondo. Un piatto semplice della tradizione che affascina tanto per la preparazione, essenziale e genuina, quanto per essere diventati il modello di una ristorazione capace di valorizzare la gastronomia locale come punto di forza di un progetto che ha radici ben piantate nella bellezza e nella genuinità di una Calabria autentica e desiderosa di

raccontarsi per le sue identità golose. Enzo cresciuto alla scuola dell'ospitalità e della ristorazione di sua nonna a Ferrara, dove ha vissuto da piccolo, alla morte del padre Italo ha scelto di tornare e vivere in Calabria per dar vita ad un processo imprenditoriale che ha di fatto trasformato il contesto sociale e culturale entro il quale si è alimentato, facendo di Altomonte un esperimento riuscito di riscatto.



Un piatto identitario



Uno dei laboratori esperienziali

L'incontro con il sindaco Belluscio è stato determinante per **fare di Altomonte una città turistica.**

«Non ho mai avuto un minimo di dubbio su quello che potesse essere il mio futuro perchè ero circondato da bellezza e ricchezza» dichiara Enzo Barbieri raccontando le fasi fondamentali di quel progetto imprenditoriale che oggi è diventato l'hotel, con una vista straordinaria sul Pollino e il mare, laboratorio dinamico della poliedrica attività della sua famiglia. Gli stranieri di tutto il

mondo approdano ad Altomonte per lasciarsi svelare i segreti della cucina calabrese nei laboratori promossi tutto l'anno, così come numerose sono le esperienze nell'orto e alla tavola proposte dall'agri chef che ama valorizzare identità e prodotti di cui la Calabria è ricca.

«Sappiate cogliere quello che il territorio offre» - dice parlando idealmente ai giovani - «fatelo con amore e passione. La Calabria - aggiunge - è unica».



Una coltivazione dell'azienda agricola



Una camera dell'hotel



Le cipolline



L'oliveto di proprietà



Panoramica sull'hotel e la piscina

Il gastronomo racconta

Andrea **Russo**, cura il canale YouTube
"Il Divulgatore Gastronomico Andrea Russo"

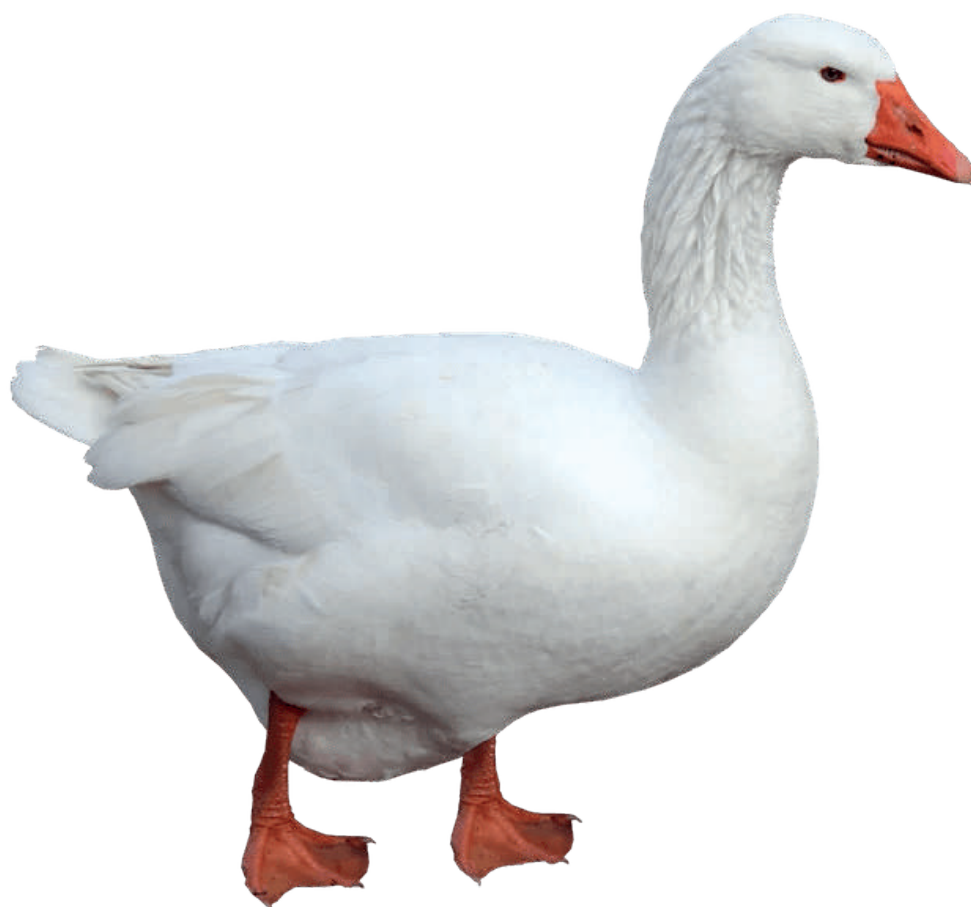


“Chi non mania oca a San Martin...”

L'oca nella cultura gastronomica italiana

“Chi non mania oca a San Martin, non vede il becco di un quattrin” recita il famoso proverbio. Il giorno di San Martino per tradizione identifica la fine dell'annata agraria. Un tempo, quando c'erano ancora contratti agrari come la mezzadria, l'11 novembre i contadini andavano in paese a portare al padrone il compenso in denaro





ricavato dalla vendita delle derrate e quello "in natura". La richiesta prediletta del padrone era proprio l'oca. Il fattore notava che ogni anno il proprietario aveva sempre qualcosa di nuovo in casa: un mobile nuovo, una maggiore servitù, un cavallo. Sarà perché loro mangiano l'oca e noi no? Si domandava. Si presume che questo proverbio affondi le sue radici qui. Una testimonianza che denuncia lo stato in cui vivano i contadini fino ai primi del novecento, come ricorda, ai posteri, la celebre pellicola del film omonimo, regia Bernardo Bertolucci.

Ancora oggi, alcune regioni italiane onorano alcune commemorazioni religiose proponendo specifiche ricette a base d'oca. In Romagna, Marche e Umbria è usanza prepararla per la festa di Ognissanti, mentre in Lombardia non può mancare nel menù di San Silvestro e nella ricorrenza di San Siro di Pavia il 9 dicembre. Per la realizzazione di una ricetta che prevede la cottura al forno dell'intera oca, le operazioni non si discostano da quelle applicabili a tutti i volatili, tuttavia, essendo un animale grasso, necessita di alcuni accorgimenti. Innanzitutto, con l'ausilio di uno spiedino occorrerà punzecchiare la pelle, insistendo sulle ghiandole sebacee poste sotto le ali. Successivamente si effettuerà la salatura: sale fine sulle parti scoperte, grosso sulla pelle, inoltre su quest'ultima verrà macina-

to del pepe nero. All'interno si inserirà un rametto di rosmarino e uno spicchio d'aglio. Nel forno si inserirà un'ulteriore teglia ove si verserà mezzo bicchiere di vino che in cottura diffonderà i profumi e un po' d'acqua per bilanciare l'umidità del forno. Se la ricetta prevede la cottura di una parte specifica, allora il volatile verrà sezionato a piacimento, secondo ricetta. Come avviene per il pollo, possiamo suddividere l'animale in quattro pezzi: due petti (destro e sinistro) e relative ali e due cosce comprensive di controcoscia o sovracosce. Petto e coscia sono i tagli più in uso, tuttavia anche l'esofago può essere utilizzato, spolpato per farne un ragù, mentre la pelle potrà essere riempita, per realizzare il collo d'oca farcito, ricetta ebraica. Il divieto del consumo di carne suina ha spinto gli ebrei a cercare un animale sostitutivo. Quello che più si prestava, sia al consumo immediato sia alla conservazione (salumi), era proprio l'oca. Non dobbiamo dimenticarci delle uova, di grandi dimensioni, ricche di proteine e grassi di alto valore nutrizionale, ideali per realizzare gustose tagliatelle, lo sapevano bene le nostre nonne!

Analisi sulla bozza del nuovo Decreto sui CAA

Proposte e osservazioni per una riforma equa ed efficace

■ Giovanni Lattanzi

Il dibattito aperto sulla riforma dei Centri di Assistenza Agricola (CAA) ha raggiunto una nuova fase con la presentazione della bozza del decreto che disciplina il funzionamento di tali organismi. In questo articolo, esamineremo le proposte e le osservazioni sollevate da AIC in merito alla bozza del decreto, analizzandone gli aspetti chiave e suggerendo possibili miglioramenti per garantire una riforma equa ed efficace.

Attività del CAA: Una delle principali preoccupazioni riguarda il libero arbitrio dato agli Organismi pagatori nella definizione della soglia minima di fascicoli per accedere alla convenzione. La mancanza di uniformità potrebbe portare a disparità significative tra gli organismi pagatori, creando discriminanti. Proponiamo che la qualità del lavoro di un CAA debba basarsi sulla capacità organizzativa e operativa, evitando arbitrarietà nelle soglie minime. È inoltre essenziale chiarire cosa si intenda per "raggruppamento di CAA".

Società Richiedenti: La restrizione per i professionisti di prestare consulenza o svolgere attività connesse a procedimenti amministrativi gestiti dal CAA di appartenenza solleva interrogativi. Proponiamo che i professionisti possano svolgere attività di consulenza per procedimenti amministrativi gestiti da altri CAA operanti sul territorio nazionale o dallo stesso CAA ma appartenente in sedi diverse dove il professionista svolge il ruolo di operatore, preservando al contempo la trasparenza e l'etica professionale.

Ambito Territoriale di Operatività:

La richiesta di strutture operative in tutte le province della regione può essere onerosa per i CAA. Sugeriamo che la presenza di strutture operative nelle province della regione in cui intendono operare sia sufficiente, promuovendo una maggiore flessibilità senza compromettere l'efficacia dell'assistenza agricola.

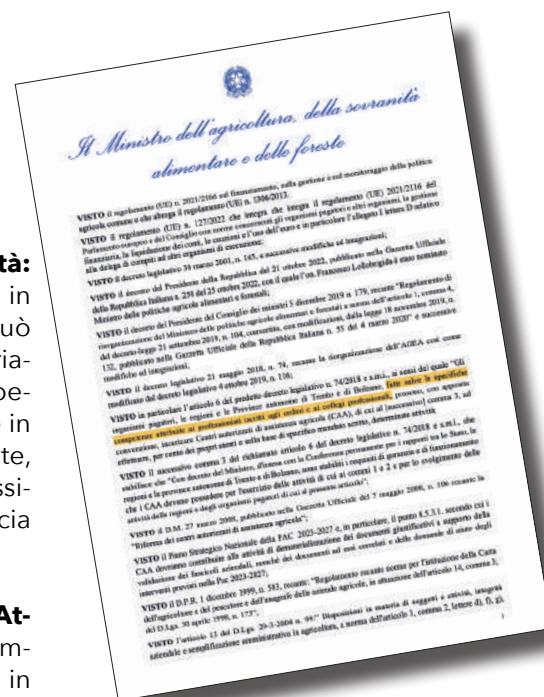
Regole di Svolgimento delle Attività Deleghe:

La proposta di impiegare esclusivamente operatori in regime di lavoro dipendente solleva interrogativi sull'applicabilità degli istituti del distacco e del comando del personale. Proponiamo di consentire il distacco del personale solo dai soci che costituiscono il CAA o dalle società di servizi convenzionate, garantendo coerenza con la struttura societaria del CAA.

Verifica ed Autorizzazione: La procedura proposta da AGEA potrebbe rallentare i tempi di autorizzazione. Sugeriamo una revisione della procedura per evitare duplicazioni e appesantimenti burocratici, favorendo tempi di autorizzazione più rapidi e conformi alle attuali tendenze di semplificazione amministrativa.

Sanzioni per le Violazioni delle Regole di Incompatibilità:

Le sanzioni proposte dovrebbero essere limitate alla sede in cui si verifica la violazione, evitando una sospensione generalizzata per l'intero CAA. Propo-



niamo una revisione dei commi per garantire sanzioni proporzionate e mirate.

Controlli: L'utilizzo di professionisti in regime di lavoro dipendente subordinato per i controlli suggerisce una maggiore coerenza e responsabilità. Proponiamo che i controlli siano svolti da professionisti interni agli Organismi pagatori, garantendo un'efficace supervisione delle attività dei CAA.

La bozza del decreto offre spunti di riflessione critica e proposte costruttive. La riforma dei CAA è un processo complesso che richiede una stretta collaborazione tra le parti interessate. Speriamo che le nostre osservazioni possano contribuire a plasmare una riforma che promuova la trasparenza, l'efficienza e l'equità nel settore dell'assistenza agricola.

TI RACCONTO UNA RICETTA

di Maria Carmela **ALFANO**



A tavola la luce e il colore dei cachi

Li chiamano i frutti della luce in quanto catturano quella calda del sole estivo per poi risplendere come dei piccoli lumi appesi ai freddi e spogli rami degli alberi in inverno. Sto parlando dei cachi, succosi frutti dal tono dorato-arancio che crescono molto lentamente su arbusti alti circa 6 metri, raggiungendo il loro livello di produzione massima dopo 10 anni.

Oltre alle sue belle sfumature di colore questo è un frutto che contiene numerose proprietà nutritive volto a completare il nostro fabbisogno quotidiano di alcuni principi alimentari, donando giovamento anche alla nostra mente.

Non sono mai stata un'appassionata consumatrice di cachi, ma ultimamente ho iniziato a riconsiderare l'inserimento nel mio piano alimentare settimanale in prima battuta perché prediligo sempre consumare prodotti stagionali, in più adoro il fatto che essi abbiano un'ottima versatilità culinaria. Pratico molto sport di recente, cimentandomi anche con delle piccole gare ed è proprio in virtù di questo che sono sempre attenta e alla ricerca di ricette salutari ma che al contempo abbiano un gusto gradevole per il mio palato.

Un giorno vengo a conoscenza che la succosa e profumata polpa dei cachi si presta molto bene come base nella preparazione della granola croccante a base di fiocchi d'avena che mi piace tanto consumare a colazione. La curiosità di poterla preparare in autonomia arricchendola con alcuni dei prodotti che più mi piacciono è davvero tanta, quindi dopo aver corso per tutta Roma



GRANOLA DI CACHI E FRUTTA SECCA

Ingredienti (per 500gr)

4 cachi maturi
300 gr di fiocchi d'avena
200 gr di frutta secca
2 cucchiaini di cacao amaro

in cerca di una manciata di cachi biologici, indosso il mio grembiulino e durante una domenica pomeriggio piovoso, mi metto ai fornelli. Comincio a mescolare tutti gli ingredienti in una ciotola sotto lo sguardo attento della mia amica a cui piace provare sempre le mie nuove creazioni in cucina, unendo al composto tanta frutta secca, una manciata di cannella e cacao amaro. Facile e ve-

loce questa granola mi ha convinta superando ogni aspettativa attribuendo un sapore diverso alle mie colazioni, riuscendo anche a conquistare i miei compagni di gara ai quali mi riservo di condividere una versione diversa ogni settimana. In questi anni ho capito che cucinare per me è gioia, un atto d'amore per gli altri che nella sua stessa condivisione mi rende felice.

PROCEDIMENTO

Frullare la polpa matura dei nostri cachi e mescolarla all'interno di una capiente ciotola con i fiocchi d'avena la nostra frutta secca ed il cacao. Una volta che il mostro composto si è bene amalgamato si procede stendendolo in una teglia da forno rettangolare, facendo molta attenzione ad appiattirlo per bene. Si procede con la cottura a 180 gradi per 20 minuti. Una volta fredda la nostra granola è pronta per essere spezzettata e gustata con il latte caldo o dello yogurt.

IL CONSIGLIO DI MARIA

Per una versione diversa e più golosa della mia granola ci aggiungo qualche fico secco, una manciata di cannella ed una volta cotta qualche pezzo di cioccolato fondente.

Normativa pensionistica

Opzione Dini e pensione di vecchiaia

Ossia la pensione con 15 anni, vale anche per chi ha raggiunto i 15 anni di contribuzione solo nel 2020 o sono necessari 20 anni?

■ Marco Crescentini

La pensione di vecchiaia può essere conseguita con un minimo di 20 anni di contribuzione unitamente ad un'età anagrafica di 67 anni salvo che non rientri una delle ipotesi di cui alle «Deroghe Amato».

L'opzione al sistema contributivo di cui all'articolo 1, co. 23 della legge n. 335/1995 per la quale è necessario maturare **almeno 15 anni di contribuzione** (di cui almeno 5 anni successivi al 31.12.1995 ed almeno un contributo al 31.12.1995) non significa poter abbattere il re-

quisito contributivo della pensione di vecchiaia da 20 a 15 anni di contributi. Questo, infatti, è il requisito contributivo per esercitare l'opzione e non per l'accesso alla pensione di vecchiaia che dovrà, invece, essere accertato secondo i criteri validi per i lavoratori in possesso di anzianità contributiva al 31.12.1995.

Neanche è pertinente il riferimento al regime delle cd. «salvaguardie» dato che queste presuppongono l'accertamento di specifiche condizioni e la presentazione di

un'apposita domanda i cui termini sono ormai scaduti il 2 marzo 2021.

Di conseguenza non si ha titolo ad usufruire di una pensione in «**Opzione Dini**» con 15 anni di contributi. L'opzione muterà il sistema di calcolo dell'assegno da misto a contributivo ma dovrà, comunque, perfezionare un minimo di 20 anni di contribuzione per l'accesso alla pensione di vecchiaia. *Per maggiori informazioni, gli operatori del patronato Inpal sono a tua disposizione.*



DAL 1972 COLTIVIAMO IL CAMPO DELLA TUTELA



Nelle materie previdenziali per le quali è necessaria una conoscenza approfondita delle norme, il patronato INPAL informa, assiste e tutela gratuitamente tutti i cittadini italiani e stranieri

1. Pensioni e Contributi
2. Sostegno al Reddito
3. Sussidi alla Famiglia
4. Invalidità e Disabilità
5. Previdenza Complementare
6. Infortuni e Malattie
7. Permessi di Soggiorno

06/48907481 | portale.patronatoinpal.it | direzione@patronatoinpal.it

RIVOLGITI CON FIDUCIA AL PATRONATO INPAL

Intesa Sanpaolo/Isybank

AICO vince la prima partita

L'azione a tutela di una associata che si era ritrovata trasferita ad una banca online con condizioni contrattuali diverse da quelle stipulate con l'istituto originario

■ Francesca Tosto

Nel polverone alzato da Intesa Sanpaolo/Isybank, AICO ha agito tempestivamente tutelando la sua associata Irene, correntista dell'istituto, che si è ritrovata da un giorno all'altro trasferita a una banca online con condizioni contrattuali diverse da quelle stipulate e meno convenienti.

L'istituto di credito, con una modifica unilaterale del contratto, ha trasferito i clienti cosiddetti "digitali" con modalità alquanto discutibili: il consenso è stato letteralmente estorto ai clienti posti in una situazione di silenzio assenso, con un termine di soli 30 giorni per esprimere il dissenso al trasferimento, ammesso che il cliente

avesse letto la notifica inviata in app.

La vicenda ha fatto tanto rumore, tanto da arrivare all'antitrust la quale ha aperto un'istruttoria nei confronti di Intesa Sanpaolo ipotizzando che l'operazione di trasferimento dei conti correnti da Intesa Sanpaolo a Isybank possa essere in contrasto con l'articolo 22 del Codice del consumo, che prevede che i consumatori debbano essere adeguatamente informati prima di sottoscrivere un contratto, cosa non avvenuta nel caso di specie.

Avendo ottenuto ciò che la sua associata desiderava, il mantenimento dei rapporti iniziali alle stesse con-

dizioni contrattuali, prima dell'inizio dell'indagine da parte dell'Autorità, AICO ha individuato la violazione compiuta dalla banca agendo con tempestività a tutela dei consumatori. Ma non è finita: Intesa Sanpaolo ha fatto un passo indietro dopo tutto ciò, fissando nuovi termini per esprimere il dissenso, continuando però a violare le norme. AICO è pronta ad assistere altri clienti correntisti in questa sconveniente vicenda.



IL CONSUMATORE
È AL CENTRO!



AICO
associazione italiana consumer

Siamo una rete di professionisti esperti in consumerismo, educazione, orientamento e difesa dei consumatori

Contatti

aico@aicznazionale.com
06/48907851

Assistiamo gli iscritti assicurando loro tutela e assistenza nella procedura di conciliazione paritetica

Servizio civile universale

Il nuovo bando sta arrivando

■ Carmelo Cortellaro

Il Dipartimento per le politiche giovanili ed il Servizio Civile Universale pubblicherà il Bando per la selezione di operatori volontari che realizzeranno i programmi di intervento di Servizio Civile Universale.

Tutti i **giovani tra i 18 e i 29 anni** non compiuti, in possesso dei requisiti previsti dal Bando, potranno inoltrare la propria candidatura solo online, attraverso una piattaforma predisposta dal Dipartimento per le Politiche giovanili e il Servizio Civile Universale, previo possesso dello SPID, il Sistema pubblico di identità digitale, che consente di accedere ai servizi online della Pubblica Amministrazione e dei soggetti privati aderenti con un'unica Identità Digitale (username e password). Lo SPID è utilizzabile da computer, tablet e smartphone. Se non sei ancora in possesso dello SPID consulta la **"Guida allo Spid"** con tutte le in-

formazioni sul rilascio gratuito delle credenziali e richiedila al più presto! Preparatevi all'uscita del bando! Fare Servizio Civile è per i giovani un'occasione unica di vivere **un'esperienza di impegno solidaristico dall'alto valore formativo** che potrai inserire sul tuo **curriculum vitae** e far valere anche nella riserva di posti dei **concorsi pubblici**.

Monitora il nostro sito dove sarà possibile scegliere il progetto più vicino e meglio adatto alle tue attitudini.

Guida allo Spid



il tuo obiettivo i nostri servizi

#SERVIZIO CIVILE #UNIVERSITÀ #LAVORO
#FORMAZIONE #PROGETTAZIONE #STARTUP

Ente accreditato di formazione continua e superiore.
Rivolgiti a noi per la tua crescita professionale.

T. 06.97858934 | M. info@enapaica.eu



Pac 2023-27

Nuovi adempimenti per la campagna 2024

■ Luciano Guglielmetti

La nuova programmazione è caratterizzata da specifici cambiamenti a sostegno dell'agricoltura italiana

Dal 2023 è entrata a regime la nuova PAC 2023/2027 caratterizzata da specifici cambiamenti nel sostegno all'agricoltura italiana.

Il primo anno di applicazione effettivo, però, a causa delle deroghe dovute in particolare dalla guerra tra Russia e Ucraina, sarà il 2024. Infatti, quest'anno gli agricoltori hanno avuto la possibilità di continuare a coltivare in deroga a due norme stringenti derivanti dalla condizionalità rafforzata e cioè la BCAA7 e la BCAA8. Per il 2024, non essendo confermate le deroghe, l'agricoltore nella **nuova**

campagna di semina 2023/2024, deve assolutamente tener conto di questi ulteriori adempimenti.

Pertanto a partire dal 2024 gli agricoltori con superfici destinate a seminativo devono rispettare la condizionalità rafforzata ed in particolare: la **BCAA 7** che stabilisce l'obbligo della rotazione culturale con la quale si intende:

a) un cambio di coltura, inteso come cambio di genere botanico.

Ai fini del rispetto della presente norma, sono ammesse le colture secondarie, purché adeguatamente gestite.

La **BCAA 8** che prevede di lasciare una percentuale minima del 4% dei seminativi da destinare a superfici

e/o ad elementi non produttivi

a) i terreni a riposo, le fasce tampone, le fasce inerbite previste

b) le superfici con elementi non produttivi permanenti: stagni, boschetti, fasce alberate e alberi isolati, siepi e filari, muretti a secco, terrazzamenti, sistemazioni idraulico-agrarie caratteristiche, fossati o canali artificiali, margini dei campi.

c) alberi monumentali

Per saperne di più



COSA POSSIAMO FARE PER LA TUA AZIENDA?

- Predisposizione fascicolo aziendale
- Domanda unica di pagamento
- PSR regionali
- Misure a superficie
- Agricoltura biologica
- Benessere animale
- Indennità compensativa
- Interventi strutturali
- Assicurazione agricola agevolata
- Utenti Macchine Agricole (UMA)

06/48907481 | www.caaaicervices.it | segreteria@caaaicervices.it



COLTIVIAMO IL TUO OBIETTIVO. SVILUPPIAMO LE AGRICOLTURE DEL PAESE

Contratto di rete

Strumento per aumentare la competitività di impresa

■ Gaetano **Catera**

Nato per affrontare la sfida delle dimensioni ridotte delle imprese italiane, il Contratto di Rete mira a favorire l'aggregazione, consentendo alle imprese di unire le forze per raggiungere obiettivi comuni pur mantenendo la propria autonomia. Innovativo nella sua struttura, il contratto non solo definisce ciò che le imprese intendono realizzare collaborando, ma anche come intendono farlo. La presenza di un **programma di rete** è infatti fondamentale per disciplinare le modalità di collaborazione: dalla condivisione di risorse umane e strumenti produttivi alla presentazione unitaria come un gruppo di imprese per la partecipazione a bandi di gara.

A distanza di quasi quindici anni, i risultati sono validati. L'aggregazione consente alle imprese di presentarsi come un'entità più forte, aumentando la fiducia dei committenti. La **condivisione di risorse** e la definizione di obiettivi comuni potenziano la capacità innovativa e la competitività complessiva delle imprese coinvolte. In un mondo in rapida evoluzione, questa forma di collaborazione si è dimostrata efficace nel far affrontare alle imprese le sfide di un mercato aperto. E proprio la sua efficacia nel promuovere la **sostenibilità delle imprese** che fanno rete renderà questo strumento contrattuale - che si muove a un tasso di crescita semestrale del 5% - sempre più cru-

A dicembre 2023, più di 45.000 imprese in tutta Italia sono coinvolte in un Contratto di Rete: un'innovativa forma di accordo contrattuale, introdotta nel 2009, che ha promosso la collaborazione tra imprese come chiave per accrescerne la competitività.

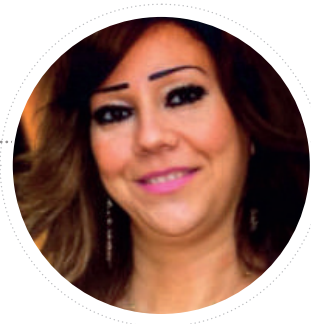
ciale nel nostro contesto normativo. Per maggiori informazioni, rivolgiti ai nostri esperti in materia fiscale e di contratti di lavoro.



Da oltre vent'anni le persone ci scelgono per gestire gli adempimenti burocratici in modo semplice e veloce. Prendi un appuntamento e vieni a trovarci nella sede AIC più vicina a te. Al Centro di Assistenza Fiscale dell'Associazione Italiana Coltivatori avrai a disposizione una rete di professionisti attenta alle tue esigenze con esperienza nell'assistenza fiscale di lavoratori dipendenti, autonomi, pensionati, famiglie, studenti e imprese.

1. Dichiarazione dei redditi
2. Isee
3. Bonus e agevolazioni sociali
4. Contratti di lavoro
5. Locazione degli immobili
6. Contabilità aziendale
7. Pratiche di successione

CON NOI TUTTO È PIÙ SEMPLICE



Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

L'esperto risponde

ALBERO DI NATALE IN PIAZZA PROVOCA GUASTO AD ELETTRO- DOMESTICI. C'E' RISARCIMENTO?

Caro Avvocato, qualche giorno fa, durante l'accensione dell'albero di Natale nella piazza del Paese, in casa mia c'è stato un corto circuito che ha causato il guasto della lavastoviglie, del modem e del computer. Ho diritto al risarcimento dei danni?

Risposta

Gentile lettore, di regola la società elettrica deve risarcire i danni causati da eventi che abbiano determinato il corto circuito di elettrodomestici a condizione però che l'evento sia stato determinato da un normalissimo, e, quindi, evitabile, aumento di tensione. Aumento di tensione che, pertanto, è addebitabile al malfunzionamento di un giunto fra cavi interrati. Le consiglio, pertanto, di rivolgersi ad un avvocato per valutare la sua situazione ed eventualmente consultare un perito.

SI PUO' PRODURRE GRAPPA IN CASA?

Caro Avvocato, ho di recente ricevuto in regalo da mio zio il suo alambicco con il quale per tanti anni ha prodotto un'ottima grappa. L'entusiasmo di continuare la tradizione di famiglia, è stato, tuttavia, spento da un mio amico che mi ha messo in guardia dicendomi che produrre la grappa in casa è vietato. Ha ragione

il mio amico?

Risposta

Caro lettore, il suo amico le ha dispensato un ottimo consiglio. Produrre la grappa in casa è illegale. Distillare a livello casalingo, comporta l'evasione della tassa obbligatoria per chi la produce a livello industriale. Inoltre, si sostiene che una grappa fatta in casa non è sicura come quella fatta in uno stabilimento: c'è sempre il rischio che nelle bottiglie ci finisca un po' di metanolo perché il processo di distillazione si fa quando l'uva è rimasta lì per qualche tempo. Ed il metanolo può provocare un'intossicazione tutt'altro che innocua!

MULTA DURANTE LA CORSA IN OSPEDALE. SI PUO' IMPUGNARE?

Egregio Avvocato, ho da poco ricevuto una multa per aver superato il limite di velocità mentre accompagnavo mia madre in ospedale a causa di un malore per cui temevamo si trattasse di infarto. Per fortuna, si trattava di una semplice fibrillazione. Mi chiedevo se fosse possibile impugnare la multa dal momento che il superamento del limite di velocità era giustificato da questa circostanza.

Risposta

Gentile utente, ritengo che la risposta alla sua domanda possa essere affermativa. Per l'annullamento di

una multa è indispensabile che ricorra una imminente situazione di pericolo di danno grave alla persona del conducente o del passeggero. Tale pericolo non deve essere altrimenti evitabile, se non proprio violando le norme del codice della strada. Lo stato di pericolo non deve essere effettivo: può anche trattarsi di un timore del trasgressore, frutto di una sua errata percezione della realtà, rivelatasi poi infondata, come nel caso Suo e di Sua madre. Ovviamente, tali circostanze devono essere provate. Quindi, le suggerisco di rivolgersi subito ad un avvocato per valutare la presentazione del ricorso.

SCRIVICI PER AVERE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

Per contattare l'avvocato Maria Matrangelo, sottoporre domande e avere risposta nella rubrica di Avvenire Agricolo scrivi inviando una mail: avv.m.matrangelo@gmail.com



Associazione Italiana Coltivatori

LE NOSTRE SEDI IN ITALIA

ABRUZZO

ATESSA (Ch) Cap 66041
Via Montemarcone, 136/B
ATRI (Te) Cap 64032
Via Aldo Moro, 10 • 338/8751488
CHIETI (Ch) Cap 66100
Via dei Palmensi, 1 c/o UPA • 0871/334905
LANCIANO PROVINCIALE (Ch) Cap 66034
Via E. Fieramosca, 9 • 0872/713506
MARTINSICURO (Ch) Cap 64014
Via Roma, 569 •
MONTESILVANO (Pe) Cap 65015
Corso Umberto I, 377 • 085/4454064
Via Vestina, 519 • 085/2192059
MONTORIO AL VOMANO (Te) Cap 64046
Via Duca degli Abruzzi, 119 • 0861/598870
PESCARA (Pe) Cap 65122
Via Campania, 21 •
Viale J. F. Kennedy, 51/53 • Tel. 392/9602196
SPOLTORE (Pe) Cap 65010
Via G. Fonzi, 109 • 085/4971294

BASILICATA

GENZANO DI LUCANIA (Pz) Cap 85013
Corso Vittorio Emanuele, 89 • 0971/776290
POTENZA PROVINCIALE (Pz) Cap 85100
Via Isca del Pioppo, 78 • 0971/57308
Via Mazzini, 137 • 331/5210493
ROTONDELLA (Mt) Cap 75026
Piazza Plebiscito, 6 • 0835/504385

CALABRIA

CATANZARO PROVINCIALE (Cz) Cap 88100
Viale Magna Grecia, 14/16 • 0961/63389
CINQUEFRONDI (Rc) Cap 89021
Corso Garibaldi, 87 • 0966/477028
COSENZA REGIONALE (CS) Cap 87100
Corso Umberto I, 91 • 0984/659248
COSENZA PROVINCIALE (CS) Cap 87100
Via dei Mille, 12 • 0984/393410
Via Monte Santo, 116 • 0984/22449
CROTONE PROVINCIALE (Kr) Cap 88900
Via Panella, 125 • 0962/903147
FALERNA (Cz) Cap 88042
Via della Libertà, 7 • 338/8384300
FILADELFIA (Vv) Cap 89814
Corso Castelmonardo, 90 • 0968/725144
MARINA DI GIOISA IONICA (Rc) Cap 89046
Via Carlo Alberto, 26 • 347/7313374
MELICUCCO (Rc) Cap 89020
Via Pechino, 13 • 0966/472193
MELITO PORTO SALVO (Rc) Cap 89063
Via Peppino Surfaro, 132 • 353/3084149
PALMI (Rc) Cap 89015
Via Guglielmo Oberdan, 26 • 0966/23086
PELLARO (Rc) Cap 89134
SS 106 Il Tr. N. 142 • 0965/680086
POLISTENA (Rc) Cap 89024
Viale della Rivoluzione d'Ottobre, 8 • 0966/444219
REGGIO CALABRIA PROV. (Rc) Cap 89122
Via Santa Caterina, 14 • 0965/894236
RENDE (Cs) Cap 87036
Via Giorgio de Chirico, 56 • 0984/1811601
ROSARNO (Rc) Cap 89025
Via Savoia, 1 •
SQUILLACE (Cz) Cap 88069
Via dei Feaci, 61 • 0961/872833
TREBISACCE (Cs) Cap 87075
Via Francesco Cilea, 10 • 0981/507905
Via Viccinelli, 20 • 0981/237315
VIBO VALENTIA PROVINCIALE (Vv) Cap 89900
Via Proto, 26/A • 0963/591033
Via Omero, 32 • 0963/45907

CAMPANIA

AFRAGOLA (Na) Cap 80021
Corso Meridionale, 4 • 081/8522232
AVELLA (Av) Cap 83021
Via S. Candida, 90 • 345/2147919
AVELLINO PROVINCIALE (Av) Cap 83100

Via Circumvallazione, 130 • 0825/679452
BENEVENTO PROVINCIALE (Bn) Cap 82100
Piazza Commestibili, 26 • 0824/25167
CAPACCIO (Sa) Cap 84047
Via Italia, 61 • 389/2526641
CASERTA REGIONALE (Ce) Cap 81100
Viale Vincenzo Lamberti 7-9-11-13 • 0823/216513
MORCONE (Bn) Cap 82026
Via dei Marsi, snc •
NAPOLI (Na) Cap 80143
Via Casoria, 19/21 • 345/6949398
Corso A. Lucci, 130 (Provinciale) • 081/5538859
PONTELANDOLFO (Bn) Cap 87027
Viale delle Rimembranze, 2 • 0824/29845
ROCCABASCERANA (Av) Cap 83016
Via Nazionale, snc • 0824/840287
ROCCARAINOLA (Na) Cap 80030
Via Nazario Sauro, 1 • 081/8293551
SALERNO PROVINCIALE (Sa) Cap 84131
Via Roberto Wenner, 57 • 089/302129
SAN GENNARO VESUVIANO (Na) Cap 80040
Via Roma, 41 •
TELESE TERME (Bn) Cap 82037
Via Vomero, 3 • 0824/976540
Via Ferdinando Palasciano, 3 • 333/9958403

EMILIA ROMAGNA

ANZOLA DELL'EMILIA (Bo) Cap 40011
Via XXV Aprile, 19 • 051/0060353
BOLOGNA (Bo) Cap 40122
Via Sant'Isaia, 102/B •
Via San Vitale, 94/A •
Via di Corticella, 21 •
Via Nicolò dall'Arca, 8 •
Via Fioravanti, 28/D •
Via Nicolò dall'Arca, 34/B •
Via Bainsizza, 7/F •
Via Bruno Monterumici, 12/C •
Via Massarenti, 26 •
CARPI (Mo) Cap 41012
Via Cattani Nord, 82 •
Via Marco Polo Esterna, 65/B •
CASTELFRANCO EMILIA (Mo) Cap 41013
Via della Vacca, 75 •
CASTELNOVO DI SOTTO (Re) Cap 42024
Via Gramsci, 153 •
CASTELNOVO RANGONE (Mo) Cap 41051
Via Montanara, 26 •
CENTO (Fe) Cap 44041
Via di Renazzo, 93 •
FERRARA (Fe) Cap 44121
Via Garibaldi, 36 •
Corso Porta Po, 177 (Provinciale) • 320/9111444
FINALE EMILIA (Mo) Cap 41035
Via per Modena, 34 •
FIORENZUOLA D'ARDA (Pc) Cap 29017
Corso Giuseppe Garibaldi, 20 •
GUASTALLA (Re) Cap 42016
Galleria Gonzaga, 5 •
MODENA (Mo) Cap 41019
Via Matteotti, 45 •
Via F. Rismondo, 14 •
Viale Gramsci, 363 •
Via Achille Grandi, 21 •
NOVELLARA (Re) Cap 42017
Piazza Mazzini, 11/1 •
PARMA PROVINCIALE (Pr) Cap 43100
Strada Inzani, 25 cortile int. 23/A • 0521/287551
PACINENZA PROVINCIALE (Pc) Cap 29122
Via Cristoforo Colombo, 95 •
PORTAMAGGIORE (Fe) Cap 44015
via Giuseppe Garibaldi, 37 •
RAVENNA PROVINCIALE (Ra) Cap 48121
Piazza Goffredo Mameli, 12 • 389/6526621
Via delle Nasse, 17 •
REGGIO NELL'EMILIA PROV. (Re) Cap 42124
Viale Regina Margherita, 3
REGGIOLO (Re) Cap 42046
Viale Enrico De Nicola, 3 •
RIMINI PROVINCIALE (Rn) Cap 47921
Via Alessandro Gambalunga, 43745 • 0541/11416038
Via Ferdinando Graziani, 21 •
SAN FELICE SUL PANARO (Mo) Cap 41038
Via Mario Ascarì, 6 •
SPILAMBERTO (Mo) Cap 41057
Via Zanichelli, 6 •
VALSAMOGGIA (Bo) Cap 40053
Via Molino, 1/A •
Via Zanasi, 70 •

FRIULI VENEZIA GIULIA

UDINE PROVINCIALE (Ud) Cap 33100
Viale Trieste, 40 • 0432/283686
Viale Volontari della Libertà, 37 • 0432/481763
Via Giuseppe Marchetti, 44 •

LAZIO

ALBANO LAZIALE (Rm) Cap 00041
Via Colonnelle, 51 •
Via del Mare, 201/203 •
ANZIO (Rm) Cap 00042
Piazza Dante Zèmini, 27 • 327/7948635
Viale Ascanio, 14 •
Via Assunta, 8/A •
ARCE (Fr) Cap 03032
Via Corte Vecchia, 10 •
ARDEA (Rm) Cap 00040
Via Santa Marina, 6 •
CAMPAGNANO DI ROMA (Rm) Cap 00063
Piazza Regina Elena, 19 • 06/9077414
CASTELNUOVO DI PORTO (Rm) Cap 00060
Via Roma, 65 •
CIAMPINO (Rm) Cap 00043
Via IV Novembre, 80 •
FRASCATI (Rm) Cap 00044
Via Battaglini, 21 •
FROSINONE PROVINCIALE (Fr) Cap 03100
Via Acciaccarelli, 9 • 0775/857124
LADISPOLI (Rm) Cap 00055
Via Claudia, 26/28 •
LATINA PROVINCIALE (Lt) Cap 04100
Via Ezio, 48/50 • 0773/693712
MENTANA (Rm) Cap 00013
Piazza della Repubblica, 17 •
POGGIO MIRTETO (Ri) Cap 02047
Viale Giuseppe De Vito, 24 • 0765/24276
POMEZIA (Rm) Cap 00040
Via Roma, 18 • 06/87811030
Via del Mare, 67 • 393/7301326
RIETI PROVINCIALE (Ri) Cap 02100
Via E.G. Duprè Theseider, 7 • 0746/205096
Viale dei Flavi, 16 (Zonale) • 0746/498429
ROMA REGIONALE (Rm) Cap 00184
Via Torino, 96/97 • 06/70453928
Via Torino, 95 (Provinciale) • 06/48907851
Via Attilio Profumo, 8/A (Zonale) •
Via Isole del Capoverde, 249 • 347/4093906
Via dei Traghetti, 81 •
Via Franco Mazzadra, 3 • 334/5319328
Via Gigi Chessa, 472 •
Via Santa Maria Loreto, 2/B •
Via Giulio Venticinquè, 28 •
Via Brennero, 87 •
Via San Colombano, 1/B • 347/5157215
Via Giovannipoli, 2 • 06/64523920
Via Francesco Giangiacomo, 28 • 06/89878377
Via Monte delle Capre, 1 • 340/9512761
Via dei Durantini, 127 • 06/96038620
Via Poggio Bracciolina, 45/47 • 06/41205583
Via del Forte Tiburtino, 162 •
Via Giovanni da Procida, 1/H • 06/96035835
Via della Batteria Nomentana, 32 •
Via Girolamo Ghinucci, XX •
Via Giglioli, 117 • 392/9014970
Piazza Cavalieri del Lavoro, 6/7 • 328/1528193
Via Elvidio Prisco, 5 • 06/01901587
Via Appia Nuova, 138 • 06/87758439
Via Ascoli Piceno, 33 • 327/0451058
Viale Partenope, 18 •
Viale Filarete, 165 • 06/94364951
Via Raffaele De Cesare, 155 •
Via Marghera, 47/D • 06/97840017
Via Aleardo Aleardi, 10 • 335/6488843
Via della Giustiniana, 187 •
Via di Decima, 25 C/D •
Via Morozzo Della Rocca, 40 • 328/2623177
Via di Casal Bruciato, 11 • 334/7064744
Via di Boccea, 289 • 338/7094705
Via Cogoledo, 103 • 06/45547114
Via Renzo da Ceri, 82 • 06/2754263
Via Conte Verde, 52 • 389/8396841
Viale Eritrea, 19 • 392/9780527
Viale Eritrea, 34/B • 06/32505566
TERRACINA (Lt) Cap 04019
Viale Europa, 17 • 077/3724777
VALMONTONE (Rm) Cap 00038
Via Molino San Giovanni, 19 •
VELLETRI (Vt) Cap 00049
Via Ariana, 95 •
VITERBO PROVINCIALE (Vt) Cap 01100
Via San Bonaventura, 14 •
Via Santa Giacinta Marescotti, 55 • 0761/1918637

LIGURIA

BORGHETTO S. SPIRITO PROV. (Sv) Cap 17052
Piazza Giardini, 22/R • 018/2950872
GENOVA PROVINCIALE (Ge) Cap 16129
Corso Torino, 9/13 • 335 7220505
Via Walter Fillak, 72/R (Zonale) • 392/1226196
IMPERIA PROVINCIALE (Im) Cap 18100
Via Giuseppe Berio, 36 • 018/3309971
LA SPEZIA PROVINCIALE (Sp) Cap 19122
Via Lazzaro Spallanzani, 18 • 320/1525663

LOMBARDIA

ASSAGO (Mi) Cap 20090
Via Roma, 23 • 02/87205538
BERGAMO PROVINCIALE (Bg) Cap 24122
Via Giacomo Quarenghi, 23/25 • 334/3556663
Via Manzoni, 5 (Zonale) •
Via G. Carnovali, 80/L •
BRESCIA PROVINCIALE (Bs) Cap 25126
Via Milano, 100/C • 030/3229967
BUSTO ARSIZIO (Va) Cap 21052
Via Stefano Bonsignori, 7/D •
CINISELLO BASLAMO (Mi) Cap 20092
Vicolo Valtellina, 15 • 02/825063677
COMO (Co) Cap 22100
Piazza San Rocco, 12 •
CREMONA PROVINCIALE (Cr) Cap 26100
Via Grado, 26/A • 335/5929446
MAGENTA (Mi) Cap 20013
Via Galleria dei Portici, 10 • 331/6401640
MANTOVA PROVINCIALE (Mn) Cap 46100
Via G. Marangoni, 1/D •
Via Gnutti, 32 (Zonale) •
Corso Garibaldi, 51 •
MILANO REGIONALE (Mi) Cap 20131
Viale Abruzzi, 68 • 02/45477981
Via Doberdò, 16 (Provinciale) • 02/8375941
Viale Monza, 91 (Zonale) •
Via dei Transiti, 6 • 333/1802601
Piazza Insubria, 11 • 334/8055371
Corso Lodi, 72 • 391/3210990
Via Giambellino, 110 • 334/3716494
Via Cenisio, 18 • 02/49528230
Via Fratelli Induno, 26 • 02/49674547
Corso Sempione, 100 • 333/4938177
MONTICHIARI (Bs) Cap 25018
Via dei Geroni, 8 •
PIOLTELLO (Mi) Cap 20096
Via Veronese, 15 •
ROVATO (Bs) Cap 25038
Via Angelini, 35 •
Corso Bonomelli, 84 •
SAN GIORGIO SU LEGNANO (Mi) Cap 20034
Via Roma, 64 •
SARONNO (Va) Cap 21047
Via Maestri del lavoro, 54 • 380/1871065
UBOLDO (Va) Cap 21040
Piazza Repubblica, 1 •
VOGHERA (Pv) Cap 27058
Via Emilia, 221 •

MARCHE

ANCONA PROVINCIALE (An) Cap 60123
Viale della Vittoria, 42 • 071/31346
MACERATA (Mc) Cap 62100
Via Annibali, 17 • 0733/1837227
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (Ap) Cap 63074
Via Pizzi, 57 • (Provinciale)

MOLISE

CAMPOBASSO PROVINCIALE (Cb) Cap 86100
Via Mons. Bologna, 2 • 0874/438637
TERMOI (Cb) Cap 86039
Via Giappone, 54/G • 380/3413156

PIEMONTE

ALBA PROVINCIALE (Cb) Cap 12051
Via Acqui, 6 • 380/5998758
COLLEGGNO (To) Cap 10093
Viale Antonio Gramsci, 22/B • 011/4081781
GIAVENO (To) Cap 10094
Piazza Molines, 28 •
MONDOVI (Cn) Cap 12084
Corso Italia, 6/A •
NOVARA PROVINCIALE (No) Cap 28100
Viale Leonardo Da Vinci, 6 • 333/1469501
Piazza Donatello, 1 (Zonale) •
PIORINO (To) Cap 10046
Via Pralormo, 9 • 011/9453338
STREVI (Al) Cap 15019
Via Acqui, 91 • 339/4653673
TORINO PROVINCIALE (To) Cap 10125
Via Sant'Anselmo, 38/A • 011/6690485
Via Tiziano Vecelio, 40/E (Zonale) • 011/19662547

PUGLIA

ALTAMURA (Ba) Cap 70022
Via Catania, 30 • 080/2464130
BARI REGIONALE (Ba) Cap 70123
Via Napoli, 329/G • 080/5745106
Via Quintino Sella, 32 (Provinciale) • 080/5243652
Via J.F. Kennedy, 75/B (Zonale) • 338/2679335
Via Maria Cristina di Savoia, 40 • 080/2072189
Via Dante Alighieri, 231 • 080/8594938
BARLETTA PROVINCIALE (Bt) Cap 76121
Via delle Querce, 142 • 0883/533053
BITONTO (Ba) Cap 70032
Viale Giovanni XXIII, 41 • 392/6843148

BRINDISI PROVINCIALE (Br) Cap 72100
Via Giudea, 14 • 0831/528917
CERIGNOLA (Fg) Cap 71042
Corso Scuola Agraria, 51/C • 0885/417492
CORATO (Ba) Cap 70033
Via Giuseppe di Vittorio, 31 • 080/2463391
FOGGIA PROVINCIALE (Fg) Cap 71121
Via Piave, 89/91 • 0881/587829
Via Fiume, 11 (Zonale) • 340/8521940
Via Sbano, 47 •
GRAVINA IN PUGLIA (Ba) Cap 70024
Via Vittorio Veneto, 10/A • 380/3113882
GROTTAGLIA (Ta) Cap 74023
Via Cagliari, 31 • 345/1639868
ORTA NOVA (Fg) Cap 71045
Via Carlo Alberto, 48 • 338/7180106
OSTUNI (Br) Cap 72017
Via Domenico Luberto, snc • 0831/341502
PALAGIANO (Ta) Cap 74019
Via Foscolo, 14 • 099/8883846
RUTIGLIANO (Ba) Cap 70018
Via Piave, 24 • 080/3328229
RUVO DI PUGLIA (Ba) Cap 70037
Via F. Salomone, 7 • 080/2463354
SAN MARCO IN LAMIS (Fg) Cap 71014
Piazza Ernesto De Martino, 6 • 0882/818085
SPINAZZOLA (Bt) Cap 76014
Corso Vittorio Emanuele, 5 • 0883/682963
STORNARELLA (Fg) Cap 71048
Via Vittorio Emanuele III, 8 • 088/5321316
TARANTO PROVINCIALE (Ta) Cap 74121
Via Dante, 298/B • 099/377162
Via Cesare Battisti, 137 (Zonale) • 099/7384740
Via Lucania, 57 • 099/7361088
Via Galileo Galilei, 26 • 099/7362240
Via Picardi, 27 • 099/20117
TAVIANO (Le) Cap 73057
Via Generale Luigi Cadorna, 13 • 0833/914928
TORREMAGGIORE (Fg) Cap 71017
Corso Giacomo Matteotti, 249 • 0882/760000
TRANI (Bt) Cap 76125
Via Rovigno, 9/A • 0883/1984895
TRIGGIANO (Ba) Cap 70019
Via A. Gramsci, 46 • 338/6882248

SARDEGNA

CAGLIARI REGIONALE (Ca) Cap 09123
Viale Trieste, 56 • 070/668539
Via V. Emanuele Orlando, 3 (Zonale) • 070/663920
CAPOTERRA (Ca) Cap 09012
Via Cagliari, 203 • 070/720154
MACOMER (Nu) Cap 08015
Corso Umberto I, 226 • 0785/73373
ORSEI (Nu) Cap 08028
Via Firenze, 2 •
PORTO TORRES (Ss) Cap 07046
Corso Vittorio Emanuele, 23 • 079/510856
QUARTU SANT'ELENA (Ca) Cap 09045
Via Pierluigi da Palestrina, 36/A •
SASSARI (Ss) Cap 07100
Via degli Astronauti, 1/Q • 079/299612
Via Claudio Fermi, 18/20 (Prov.) • 079/2029036
SENORBI (Ss) Cap 09040
Via Trentino, 9 • 070/9826000

SICILIA

BARCELLONA POZZO DI GOTTO (Me) Cap 98051
Via Papa Giovanni XXIII, 204/206 • 090/9586075
CALTANISSETTA PROVINCIALE (Cl) Cap 93100
Via Cavour, 29 • 0934/582970
CASTELVETRANO (Tp) Cap 91022
Via Milazzo, 32 • 0924/902070
CATANIA PROVINCIALE (Ct) Cap 95124
Via Ughetti, 72 • 095/311547
Via Giuseppe Simili, 9 (Zonale) • 095/6179528
CORLEONE (Pa) Cap 90034
Via Firmaturo, 9 • 091/8464931
LENTINI (Sr) Cap 96016
Via Milazzo, 15 • 333/2410734
LEONFORTE PROVINCIALE (En) Cap 94013
Via Roma, 146 • 333/2410734
MESSINA (Me) Cap 98125
Via Jaci, 8 • 348/1032104
MILAZZO PROVINCIALE (Me) Cap 98057
Via Umberto I, 28 • 090/9221566
MISTERBIANCO (Ct) Cap 95045
Via Lenin, 162 •
PALERMO (Pa) Cap 90124
Via Oretto, 309/B • 091/7481592
PARTINICO REGIONALE (Pa) Cap 90047
Via Mario, 13 • 091/7481592
SAN CIPIRELLO (Pa) Cap 90040
Via Randazzo, 1 • 091/5077400
SIRACUSA PROVINCIALE (Sr) Cap 96100
Via Regina Margherita, 109 •
Viale Teracati, 158/A • 0931/1815132
TRAPANI (Tp) Cap 91100
Via Passo Enea, 45 angolo Via Passeneto, 14/A •

TOSCANA

FIRENZE PROVINCIALE (Fi) Cap 50127
Via Tagliaferri, 14/A • 0554/377697
GROSSETO PROVINCIALE (Gr) Cap 58100
Via Aurelia Antica, 46 • 0564/490687
LIVORNO PROVINCIALE (Li) Cap 57122
Via Garibaldi, 126/128 • 0586/892419
MONTECATINI TERME PROVINCIALE (Pt) Cap 51016
Via Galileo Chini, 6 • 346/9495517
PISA (Pi) Cap 00188
Via di Capiteta, 22 •
PRATO (Po) Cap 59100
Via Santa Trinità, 22 • 0574/35030
SIENA PROVINCIALE (Si) Cap 53100
Via Alghero Rosi, 56/A • 338 1367520
SIGNA (Fi) Cap 50058
Via dei Colli, 16 • 333/2249280
VOLTERRA PROVINCIALE (Pi) Cap 56048
Via Ricciarelli, 36 • 0588/88056

TRENTINO ALTO ADIGE

BOLZANO PROVINCIALE (Bz) Cap 39100
Viale Druso, 17/C • 327/8873787

UMBRIA

ATTIGLIANO PROVINCIALE (Tr) Cap 05012
Via Cavour, 12 •
PERUGIA PROVINCIALE (Pg) Cap 06129
Via Settevalli, 58/E/F/G • 075/7974895

VALLE D'AOSTA

AOSTA REGIONALE (Ao) Cap 11100
Via Carrel, 4 •
Viale Federico Chabod, 92 (Provinciale) • 0165/1890264

VENETO

BASSANO DEL GRAPPA (Vi) Cap 36061
Via Marinali, 26 • 347/9503722
CASSOLA PROVINCIALE (Vi) Cap 36022
Via Roma, 35/A • 0424/533966
CEREA (Vr) Cap 37053
Via della Libertà, 19 • 0442/30201
MARGHERA (Ve) Cap 30175
Via Cesare Rossarol, 40 • 329/8041612
MESTRE (Ve) Cap 30172
Via Paolo Paruta, 9 •
MIRANO (Ve) Cap 30035
Via Cavin di Sala, 2 •
PADOVA PROVINCIALE (Pd) Cap 35129
Via San Crispino, 62 • 049/9569820
PONTE DI PIAVE (Tv) Cap 31047
Via Marconi, 12 •
POVEGLIANO VERONESE (Vr) Cap 37064
Via Vittorio Veneto, 44 • 045/6350249
RONCO DELL'ADIGE (Vr) Cap 37055
Strada Nova, 3/A • 045/6615167
SAN GIORGIO DELLE PERTICHE (Pd) Cap 35010
Via Giovanni da Cavino, 70/A •
TREVISO PROVINCIALE (Tv) Cap 31100
Strada Scudetto, 29 • 0422/431466
VERONA (Vr) Cap 37135
Via Centro, 2 •
VILLA BARTOLOMEA (Vr) Cap 37049
Corso Fraccaroli, 178 •
ZEVIÒ (Vr) Cap 37059
Piazza Santa Toscana, 50 • 045/7851200



Associazione Italiana Coltivatori

AGRICOLTORI PER SCELTA
ri-generiamo il futuro

TESSERAMENTO 2024



ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
Via Torino, 95 - 00184 ROMA
www.aicnazionale.com