avvenire
AGRICOLO

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

MAGGIO 2022/Anno 2 • N° 5



Aic

Sulle strade dell'olio turismo esperienziale

Le aziende

La Petrosa: oasi di relax ed equilibrio

La rubrica

I sapori di un tempo narrati in tavola

sommario











4 **I FATTI DEL MESE**

6 **NEWS DALLE REGIONI**

8 **RITORNO ALLA TERRA**
Giovani intraprendenti e preparati scelgono l'agricoltura per il loro futuro

10 **CONTRASTO ALLA SPECULAZIONE**
La guerra ha fatto crescere i consumi energetici che si riversano sul carrello spesa

12 **PERCORSI D'OLIO**
Il resoconto della iniziativa di Aic a Roma con produttori ed esperti

14 **MONDO AIC**
Gli scatti fotografici che raccontano la vita dei nostri associati

16 **EQUILIBRIO NATURALE IMMERSI NEL RELAX**

22 **BONUS EDILIZIA**
Ecco cosa c'è da sapere per evitare rischi

24 **GLI STATI FENOLOGICI DELL'OLIVO**
L'olio alimento ecumenico

27 **TI RACCONTO UNA RICETTA**

www.aicnazionale.com

@AIColtivatori @aicnazionale Associazione Italiana Coltivatori

avvenire AGRICOLO
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
MAGGIO 2022/ANNO 2 - N° 5

Direttore responsabile
Giuseppino Santoianni

Direttore editoriale
Elisabetta Santoianni

Comitato di redazione
Luigino Rosetto
Brenno Begani
Clara Angrisani
Francesco Borrega
Stefano Ruvolo
Vincenzo Commisso
Carmina Lucarelli
Mario Sicilia
Donato Scaglione
Francesco Termine
Geri Ballo

Hanno collaborato a questo numero
Marco Mabritto, La Petrosa, Rosamaria Camodeca, Gaetano Catera, Marco Crescentini, Maria Matrangolo, Andrea Russo, Maria Carmela Alfano, Simone Rosati

Foto
Archivio Aic, La Petrosa

Progetto Grafico
Avi Communication di Vincenzo Alvaro

Direzione e redazione
Via Torino, 95
00184 Roma
Tel. 06.4807201 - Fax 06.480720209
info@aicnazionale.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

l'editoriale

La terra come valore assoluto



Ci siamo lasciati con la guerra in **Ucraina** appena iniziata e purtroppo siamo costretti a viverne ancora l'attualità, che si abbatte in modo drammatico sul popolo ucraino martoriato dalle bombe e sempre di più incide sulla nostra quotidiana esperienza di lavoro e di vita. Il caro bollette - speculazione della crisi energetica nata all'indomani del conflitto - si riversa inevitabilmente sulle aziende agricole, sulle famiglie e sulla vita di ciascuno di noi. Ancora una volta in questo tempo così difficile abbiamo sperimentato il valore assoluto della terra, da coltivare, da difendere, da valorizzare.

Un lavoro che ciascuno di noi fa nel suo quotidiano impegno a servizio dell'organizzazione che mi onoro di rappresentare. Terra ricca di preziosi tesori alimentari come l'olio sul quale abbiamo focalizzato l'attenzione, in chiave turistica, nel convegno celebrato a **Roma** con tanti attori istituzionali e produttori illuminati. Tra questi la famiglia Soffritti che da ben tre generazioni anima l'azienda agricola **La Petrosa**, alla quale diamo spazio in questo numero.

La fotografia della ricchezza della terra e delle varie espressioni produttive che costellano il **mondo AIC** è ben rappresentata nella pagina social a loro dedicata, che prova a sintetizzare in significativi scatti fotografici il sacrificio e l'attenzione alle produzioni di qualità che ciascuno di loro svolge negli areali di lavoro.

Un richiamo ancestrale, intimo, legato ai ricordi di infanzia si ritrova anche nelle ricette che compongono una nuova rubrica che parte da questo numero. Profumi, sapori, tradizioni e saperi che per generazioni si tramandano e diventano l'ossatura portante del nostro profondo legame con la terra generativa che ci accomuna e che tutti insieme siamo chiamati a difendere, perché diventi eredità da lasciare sempre più integra da aggressioni ambientali, ai nostri figli.

FATTI DEL MESE

FONDI UE. 176 MILIONI PER LA SOSTENIBILITÀ NELLA REGIONE ALPINA



Promuovere sostenibilità e innovazione della regione alpina nel periodo 2021-2027, grazie a due programmi Interreg del valore di 176 milioni di euro. Li ha annunciati oggi la Commissione europea. In particolare, il programma "**Spazio alpino"**, che coinvolge anche l'Italia, riceverà un contributo Ue di 107 milioni di euro per investimenti nelle piccole e medie imprese nei settori dell'agricoltura sostenibile, della bioeconomia e della silvicoltura. Il programma **Interreg Francia-Svizzera** otterrà invece 69 milioni di euro per concentrarsi sulla neutralità del carbonio, la transizione ecologica, la competitività, la mobilità sostenibile, il turismo, la cultura e infine la riduzione degli ostacoli al confine nel campo dell'apprendimento permanente.

COVID. DOP E IGP RESISTONO: NEL 2020 BILANCIO DI OLTRE 16 MILIARDI DI EURO

L'agroalimentare italiano è sempre più un asset per la ripresa del paese. Il settore dei **prodotti Dop e Igp** può contare, nel 2020, su 200mila operatori, 286 consorzi di tutela, 16,6 miliardi di euro di valore della produzione (pari al 19% del fatturato totale dell'agroalimentare italiano), un export da 9,5 miliardi di euro (pari al 20% delle esportazioni nazionali di settore). In particolare, nel 2020 il mondo del cibo doc raggiunge i 7,3 miliardi di euro di valore alla produzione: il segno meno dell'anno dei lockdown (-3,8%) va rapportato al trend crescente dell'ultimo decennio: +29% dal 2010. Stabile il valore al consumo a 15,2 miliardi di euro (+34% rispetto al 2010). Dal canto suo, nel 2020, il settore vitivinicolo italiano dop e igp registra 24,3 milioni di ettolitri di vino imbottigliati (+1,7% in un anno), con le Dop che rappresentano il 68% della produzione e le Igp il 32%.



ISTAT. IL 46,2% DELLA POPOLAZIONE È IN ECCESSO DI PESO E IL 19% FUMA

Siamo un Paese con il 46,2% della popolazione, di età superiore ai 18 anni, in eccesso di peso, con il 19% degli ultra 14enni che è fumatore e il 24% un ex fumatore. Il 33,7% ,con più di 3 anni, non è avvezzo allo sport. Ci piace però viziarci: il 66,3% della popolazione, superiore agli 11 anni, infatti, ha consumato almeno una bevanda alcolica nel corso dell'anno.
Sono i dati salienti dell'indagine **Multiscopo "Aspetti della vita quotidiana"** dell'**Istat** dedicata ai fattori di rischio per la salute condotta nel 2021 su 45 mila persone. Dall'indagine emerge quindi che quasi 1 italiano su 2 ha un peso eccessivo, 1 su 5 fuma, 1 su 3 non pratica attività fisica.

ISTAT. SUL LAVORO BOOM DI OCCUPATI A MARZO

La **disoccupazione scende all'8,3%** e torna ai livelli del 2010. Dipendenti permanenti aumentano di 103mila unità su febbraio, ma aumentano i contratti a termine. Secondo l'ultima rilevazione dell'Istat, il numero di occupati in Italia a marzo 2022 è superiore di 81mila unità su febbraio e di 804mila su marzo 2021. L'istituto ha sottolineato che il il tasso di occupazione sale al 59,9% (+0,3 punti) al livello record dall'inizio delle serie storiche (2004). Confrontando il primo trimestre 2022 con quello precedente si registra un aumento del livello di occupazione pari allo 0,6%, per un totale di 133mila occupati in più. Gli occupati tornano sopra i 23 milioni a 23.040.000. Rispetto a febbraio ci sono 103mila dipendenti permanenti in più.





INCIDENTI SUL LAVORO. INAIL: NEI PRIMI TRE MESI DEL 2022 DATI IN CRESCITA DEL 50%

Nella Giornata mondiale per la salute e sicurezza sul lavoro, i dati aggiornati al primo trimestre raccontano di un trend in forte aumento. Le comunicazioni di incidenti di qualsiasi gravità arrivate all'istituto tra gennaio e marzo sono state 194.106 contro le 128.671 del primo trimestre del 2021 e le 130.905 di gennaio-marzo 2020 segnato però dal lockdown.

News dalle regioni

SICILIA

SCILLA: DAL PSR IN ARRIVO 120 MLN PER SETTORE AGRICOLO

Dal **Programma di Sviluppo Rurale** sono in arrivo 120 milioni per il settore agricolo. Lo ha annunciato l'assessore regionale all'agricoltura, sviluppo rurale e pesca mediterranea, **Toni Scilla**, in vista della pubblicazione di tre bandi destinati agli agricoltori e allevatori siciliani che interessano le coltivazioni biologiche, l'indennità compensativa e il benessere animale. Nello specifico si tratta di 60 milioni di euro per la Misura 11 su "agricoltura biologica", il cui obiettivo è incrementare e mantenere un sistema di produzione ecosostenibile che contribuisce al miglioramento della qualità del suolo, dell'acqua e dell'aria, alla mitigazione e all'adattamento ai cambiamenti climatici e al miglioramento della biodiversità. Altri 30 milioni sono per la Misura 13 su "indennità compensativa", per mantenere e far proseguire l'attività agricola-zootecnica agli allevatori che operano nelle zone montane, garantire il presidio per la salvaguardia del territorio e compensare gli allevatori dei costi di produzione aggiuntivi.

CALABRIA

LAVORO: PROGRAMMA GOL DELLA REGIONE CALABRIA APPROVATO DA ANPAL

La Calabria ha ottenuto l'approvazione dell'Anpal al **programma di garanzia e occupabilità dei lavoratori** (GOL). Si passa ora alla fase operativa: sono 41,4 milioni le risorse assegnate alla nostra regione per il programma Gol, perno dell'azione di riforma nell'ambito delle politiche per il lavoro. «Ci siamo dati un obiettivo ambizioso, ma raggiungibile grazie alle risorse ed agli strumenti che stiamo mettendo in campo: dare importanti possibilità a migliaia di calabresi, investendo 41,4 milioni di euro. La grande sfida è quella di coinvolgere per il 2022 almeno 27.120 beneficiari, 7.232 dei quali in iniziative di formazione». E' quanto afferma, in una nota, la vicepresidente con delega al Lavoro, **Giusi Princi** in riferimento al Gol ed è stato appena approvato dall'ente sovraordinato che lo ha avuto sotto esame per valutarne la fattibilità.

PUGLIA

BORRACCINO: 56 MILIONI PER IL RECUPERO EDIFICI RURALI

Disponibile sul sito della **Regione Puglia**, l'Avviso pubblico, rivolto a privati cittadini, imprese, enti del terzo settore, organizzazioni culturali, enti ecclesiastici e fondazioni, che finanzia interventi di recupero di edifici storici come casali, masserie, trulli, frantoi, stalle e mulini, chiese rurali, edicole votive, muretti a secco, fontane, pozzi e altre strutture tipiche del paesaggio rurale pugliese. Si tratta di una grande opportunità per i nostri territori ricchi di tanta storia legata all'economia agricola tradizionale che merita di essere valorizzata. Un bando strategico per molteplici aspetti, fortemente attenzionato dal **presidente Emiliano** e dall'assessore regionale all'agricoltura, **Donato Pentassuglia**, che con grande impegno, attraverso il recupero di beni architettonici, hanno posto come obiettivo la rivalutazione dell'identità di una regione, unica come la Puglia, che negli anni ha evoluto la sua vocazione agricola, ma anche turistico-culturale all'insegna della sostenibilità.

BASILICATA

CUPPARO: 12 MILIONI PER COOPERAZIONE PICCOLI PRODUTTORI

La giunta regionale della Basilicata approvato un bando per il sostegno alla cooperazione tra piccoli operatori agricoli per organizzare processi di lavoro in comune. La somma destinata è di 1,2 milioni di euro. Ne dà notizia l'assessore alle Politiche agricole, **Francesco Cupparo**, precisando che il bando rientra tra le finalità della misura 16 del Programma di sviluppo rurale Basilicata 2014/2020. «Abbiamo accolto in proposito - aggiunge - la proposta che è stata espressa da 23 operatori in occasione di un'iniziativa di animazione svolta dal dipartimento per favorire un migliore contesto di progettualità e l'attività di cooperazione»

VENETO

BIOLOGICO: PRESENTATO L'ATLANTE DEI MODELLI DI BUSINESS DI IMPRESE

All'evento **Veneto Biologico** ospitato all'M9 e organizzato dalla Regione del Veneto e Università Ca' Foscari Venezia, oltre un centinaio di operatori, enti e organizzazioni del settore sono tornati a confrontarsi e discutere, finalmente in presenza, sull'evoluzione di un settore chiave per il futuro dell'agricoltura, dell'ambiente e della salute, nella cornice di uno scenario internazionale delicato. Nel corso dell'evento, i relatori **Christine Mauracher** e **Vladi Finotto**, docenti del dipartimento di Management dell'Università Ca' Foscari Venezia e membri del team di ricerca dell'Agrifood management & Innovation Lab, hanno presentato i risultati sullo studio l"Atlante dei modelli di business delle imprese del biologico" nato dalla convenzione tra la Regione del Veneto e l'Università Ca' Foscari Venezia nel quadro del Programma di Sviluppo Rurale del Veneto 2014-2020. Si tratta di uno studio inedito sui modelli di business del biologico in Veneto, realizzato attraverso un disegno di ricerca qualitativo e in profondità basato sull'analisi di 30 casi aziendali di filiere e comparti diversi. Dagli 'innovatori nascosti' agli 'innovatori pragmatici', dai 'leader di filiera' ai 'gregari' e alle 'imprese rinate', l'Atlante fotografa le dinamiche, le performance e le strategie dei diversi modelli di impresa bio, offrendo uno spunto di dibattito per comprendere l'evoluzione del comparto, orientare le politiche pubbliche e indirizzarle verso i bisogni degli operatori..

EMILIA ROMAGNA

BONACCINI: FAREMO UNIVERSITÀ AGROALIMENTARE CON 4 ATENEI PER LOTTARE ASSIEME A UE CONTRO L'ITALIAN SOUNDING

L'Emilia-Romagna lancerà l'università del food con i quattro atenei di Bologna, **Modena e Reggio Emilia, Parma e Piacenza**. Lo ha annunciato il presidente della Regione. «Con capofila l'università di Parma, metteremo insieme le quattro università dell'Emilia-Romagna e saremo aperti a chiamare le più grandi imprese dell'agroalimentare per lanciare una grande università che attiri talenti da tutto il mondo ma soprattutto che prepari personale formato alla sfida che anche l'agroalimentare straordinario che questa regione ha». Infatti, ha ricordato il governatore «nessuno ha 44 prodotti Igp e Dop in Europa, che valgono 3,1 miliardi di volume economico, il doppio della Lombardia che ha più del doppio degli abitanti». Bonaccini è poi tornato su un'antica battaglia contro la contraffazione dei prodotti tipici: »Bisogna che gli sloveni mettano da parte l'idea di chiamare balasamic ciò che non è aceto balsamico e bisogna che il parmesan non venga più ascoltato in giro per il mondo perché è una vergogna che ci sia chi, sulla pelle di straordinarie imprese, con l' vada a lucrare per portarci via volume e mercati economici. Su questo con l'Ue bisogna fare una grande battaglia».



I wanna be a... imprenditore agricolo professionale

Marco **Mabritto**

Cominciamo con il dire che, stando ai numeri, si tratta ormai di fenomeno quello del "ritorno alla terra" da parte di giovani intraprendenti e preparati che desiderano fare impresa e avere un futuro da protagonisti in agricoltura. Da una recente elaborazione dei dati forniti da Unioncamere, la svolta agricola delle nuove generazioni ha contribuito positivamente al trend delle registrazioni di nuove imprese gestite da under 35 (+8%) dato in controtendenza rispetto a tutti gli altri settori nei quali la presenza di giovani che conducono le aziende si è ridotta del -11%.

Nonostante le incertezze dovute alla crisi pandemica, il settore agricolo si dimostra quindi un punto di riferimento importante per le nuove generazioni. Per trovare la risposta al perchè avviare un progetto di vita e d'impresa in agricoltura basta guardare alla maggiore attrattività che la professione del "contadino" ha saputo conquistarsi nella società, complice una trasformazione graduale e continuata di questa tipologia di lavoro sia da un punto di vista tecnologico che normativo. Il contadino moderno è ben lontano dal suo vecchio stereotipo medievale, vincolato ad un modello produttivo proprio dell'economia di sussistenza. È un imprenditore a tutti gli effetti, che deve confrontarsi quotidianamente con moltissimi problemi. Un mestiere complesso che non si improvvisa, in cui è necessario avere una base ampia di conoscenze e competenze che spaziano dall'economia al diritto, dall'agronomia all'informatica, passando per il marketing. C'è da dire poi che ai tanti progetti di imprenditorialità agricola che testimoniano la vitalità e multifunzionalità del settore nel nostro Paese, non corrisponde un unico identikit di imprenditore. Fra coloro che scelgono di diventare "agricoltori" c'è chi ha terminato gli studi ed è in cerca di un'occupazione gratificante, oppure chi già ce l'ha ma vuole dedicarsi all'attività rurale e vendere i prodotti della propria terra come secondo lavoro. A questi si sommano i profili di chi, affrancatosi dalla famiglia e da esperienze pregresse, mette le basi per avviare la propria azienda agricola multifunzionale, volendo con questa scelta mantenere un forte legame con il territorio e le comunità che lo vivono. Sebbene non esista, quindi, un identikit unico di imprenditore agricolo, c'è sicuramente un minimo comun denominatore per far crescere il proprio progetto d'impresa: la passione per la terra. In assenza di questa passione, che è bene sia comprovata da un'esperienza maturata sul campo, anche il più ponderato business plan rischierà di vacillare di fronte ai diversi imprevisti che l'attività produttiva e l'impresa stessa potranno trovare sul cammino. A tutto ciò, per coloro che sono interessati ad avviare un'impresa agricola, si aggiunge la necessità strategica di acquisire la qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP), così come sancito dal D.lgs. 99/2004. Occorre essere in possesso di specifiche conoscenze e competenze professionali agricole (es. diploma di perito o tecnico agrario, laurea in agraria oppure aver frequentato con successo appositi corsi IAP, aver esercitato attività agricola da almeno tre anni con regolare possesso di partita IVA agricola e/o iscrizione all'INPS agricola) e dedicare alle attività agricole - di cui all'articolo 2135 del codice civile - almeno il cinquanta per cento del proprio tempo di lavoro complessivo congiuntamente ad un ricavo dalle attività medesime di almeno il cinquanta per cento del proprio reddito globale da lavoro. È anche necessario iscriversi nell'apposita gestione previdenziale ed assistenziale degli agricoltori tenuta dall'INPS. In questo modo si vedono riconosciuti i requisiti professionali dalla propria regione di appartenenza e con l'adeguato supporto consulenziale si può godere a pieno titolo delle agevolazioni fiscali dedicate al mondo agricolo nonché di diversi strumenti finanziari che incentivano l'imprenditorialità sostenibile dell'agrifood.


CAMPAGNA FISCALE
MODELLO 730
I PROFESSIONISTI DEL CAF AIC TI ASPETTANO PER COMPILARE E PRESENTARE INSIEME LA TUA DICHIARAZIONE DEI REDDITI
PRENDI UN APPUNTAMENTO E VIENI A TROVARCI
AIC
Associazione Italiana Coltivatori


DEVI COSTRUIRE UN SITO?
SCRIVI A COMUNICAZIONE@AICNAZIONALE.COM E SCOPRI LE NOSTRE CONVENZIONI PER IL 2022
%



Contrastare la speculazione alimentata dai venti di guerra

Rosamaria **Camodeca**

Doveva essere una guerra lampo la cosiddetta "operazione speciale" messa in campo dalla Russia, nei fatti un vero e proprio attacco all'Ucraina, che dal 24 febbraio ha disarticolato l'economia internazionale. In un primo momento i principali leader europei hanno tenuto un atteggiamento di cauto ottimismo sulle ricadute in termini economici del conflitto, fiduciosi che il tutto si sarebbe limitato alla conquista dei territori filorussi, attenzionati dal Cremlino già dal 2014. Oggi ci troviamo dinanzi ad un quadro molto più complesso e per il momento lontano da una semplice risoluzione.

L'escalation di violenza ha di fatto ingenerato un clima di incertezza in cui i diversi operatori economici si vedono costretti a rivedere le stime sulla crescita, oltre a dover fronteggiare la difficoltà di reperire materie prime per le industrie, gestire l'impennata dei prezzi dell'energia e fronteggiare quella che si presenta come una vera e propria crisi per l'intero settore della produzione agricola primaria, della trasformazione e di tutto il comparto alimentare in generale. Riguardo le previsioni di crescita il Fmi (Fondo Monetario Internazionale) stima nell'immediato una frenata della crescita a livello mondiale con ripercussioni più forti in Europa, dove i danni maggiori si avvertiranno in maniera significativa in Italia e in Germania.

«Nell'aggiornamento del suo World Economic Outlook, l'Fmi – secondo quanto riporta il sole 24 ore - prevede ora una crescita del 3,6% nel 2022 e nel 2023; a gennaio, erano state previste una crescita rispettivamente del 4,4% e del 3,8%.

Nel luglio e nell'ottobre 2021, per il 2022 era stato previsto un +4,9%». Un altro nodo, non semplice da sciogliere, riguarda il rincaro generalizzato dei prezzi dell'energia, di cui si



è già detto nel numero precedente, innescato inizialmente dalla ripresa delle attività economiche dopo le chiusure dovute all'emergenza pandemica a cui si aggiungono oggi gli effetti della guerra Russia – Ucraina.

Per l'Europa, fortemente dipendente dalle importazioni di petrolio e soprattutto di gas dalla Russia, si è creata una condizione contraddittoria in cui da un lato si vorrebbero inasprire le sanzioni economiche verso la Russia e chiudere le importazioni di greggio e gas naturale, come già alcuni paesi hanno fatto, dall'altro lato vi è la difficoltà nel reperire nuovi fornitori.

A fine aprile la Russia ha tagliato le forniture di gas a Polonia e Bulgaria come contromossa alle sanzioni imposte dall'Europa, con una conseguente impennata ulteriore del prezzo del gas di circa il 10 % e minaccia di fare la stessa cosa con i paesi considerati ostili dal Cremlino compresa l'Italia.

Da una prima analisi considerando che a livello mondiale il peso di Mosca e Kiev nel commercio globale rappresenta poco più del 2% non si comprende come il conflitto possa avere un impatto talmente rilevante per l'economia, in effetti occorre tenere in conto che entrambi i paesi vendono al resto d'Europa materie prime difficilmente sostituibili nel breve periodo, per tale ragione, nonostante il costante impegno delle diplomazie italiana e di altri paesi europei alla ricerca di nuovi fornitori, si entrerà a regime con i nuovi i contratti in tempi di almeno un anno.

Per altri settori invece, come nel caso dei cereali, l'export di Ucraina e Russia rappresenta una parte preponderante del fabbisogno mondiale con un conseguente impatto sulle quotazioni del grano che ha provocato un aumento di oltre il 20% spingendo molti paesi, dall'Ungheria all'Indonesia, a vietarne l'esportazione.

Occorre dunque un'azione coordinata per affrontare gli effetti che si stanno ripercuotendo sui sistemi agroalimentari, ormai in crisi attuando misure nazionali ed europee a sostegno del reddito agricolo e contrastare speculazioni.

È quanto auspica il Ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli a margine dell'incontro dei Ministri dell'Agricoltura dell'Europa meridionale tenutosi dello scorso 20 aprile, a cui oltre a Italia, Spagna, Portogallo e Grecia ha preso parte anche la FAO. Nell'incontro il Ministro ha sottolineato quanto sia importante raggiungere «l'autosufficienza alimentare senza rincorrere impossibili autarchie alimentari nazionali. Sarà indispensabile -afferma Patuanelli- coordinare gli interventi anche di solidarietà, per renderli più efficaci, dal momento che se si ragiona come Unione Europea e non come singolo Stato si è più forti e in grado di incidere maggiormente in tutte le dinamiche dell'accesso al cibo non soltanto per l'Europa ma anche per i Paesi vulnerabili dal punto di vista alimentare». Il Ministro ha inoltre chiesto l'intervento dell'Unione Europea a favore degli agricoltori.

«Le difficoltà odierne -sostiene- come d'altra parte per la pandemia, non possono essere affrontate singolarmente ma necessitano di una risposta comune». In conclusione Patuanelli suggerisce cautela nelle azioni da mettere in campo «analizzando preventivamente il loro impatto: la grande sfida del futuro è riuscire a produrre più cibo per una popolazione crescente facendolo con un minor impatto possibile sull'ambiente e con sistemi produttivi che siano in grado di supportare situazioni di crisi eterogenee come le pandemie, le guerre ed i cambiamenti climatici».





Percorsi d'olio per il turismo esperienziale

Geri **Ballo**

Quali sono le potenzialità dell'oleoturismo - l'insieme di attività legate al turismo dell'olio recentemente normate da specifiche linee guida del Mipaaf - per le imprese italiane? Il 71% degli italiani che si appresta a scegliere una meta di viaggio considera la presenza di esperienze enogastronomiche un elemento importante, dato in forte rialzo rispetto al 2019 (59%) che riflette il desiderio del periodo pandemico di scoperta delle ricchezze a pochi passi da casa. È questo il bacino di turisti più attratti anche dalle esperienze di viaggio legate all'olio, alla sua produzione e alle mille trasformazioni che lo vedono protagonista. Al contempo gli italiani iniziano a scoprire la ricchezza di oli del Paese: sono oltre 500 le varietà di cultivar del nostro sistema olivicolo. Il valore al consumo annuo degli oli extravergine d'oliva di qualità è salito in media a quasi 150 milioni, in crescita del 28% negli ultimi cinque anni. Le esportazioni, che riguardano la metà della produzione nazionale, nello stesso periodo sono passate da 40 a 62 milioni di euro con un balzo del 55%. Prodotti che raccontano nel mondo i territori di origine diventando attrattori turistici.

Gli italiani iniziano a scoprire la ricchezza di oli del Paese

L'AIC ha chiamato a discuterne i produttori con l'ad di Enit - agenzia nazionale del turismo **Roberta Garibaldi**, il presidente della commissione parlamentare Politiche dell'Ue **Dario Stefàno**, l'assessora all'agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti di Roma **Sabrina Alfonsi,** il presidente di Città dell'Olio **Michele Sonnessa** e il presidente di AIC **Giuseppino Santoianni** coordinati dall'esperto di cultura dell'olio e turismo agricolo **Maurizio Pescari.** Al Mercato Centrale Roma i partecipanti hanno assaggiato oli presentati direttamente da coltivatori provenienti da Calabria, Campania, Lazio e Molise. La stagione primaverile ed estiva prevede diverse tappe territoriali del percorso alla scoperta dell'oleoturismo targato AIC.

Interventi dei relatori

"L'olio è un prodotto di qualità che caratterizza il nostro paese e come tale





valorizza i territori dove si produce. Abbiamo voluto con forza questo primo incontro nazionale perché per noi il binomio territorio produzione di qualità è indice di sviluppo sostenibile dove la cultura e il paesaggio vanno di pari passo con il prodotto. Come il vino, siamo convinti che l'olio sarà un nuovo motore per il turismo e per la valorizzazione della bellezza del nostro paese. Oltre ad essere presidente di AIC sono un sindaco di un borgo dell'entroterra calabrese e soprattutto un produttore di olio. Puntare su olio e turismo sono convinto sia una strategia nazionale che dovrà essere implementata nei prossimi anni per contribuire alla ripartenza economica del più bel paese de mondo" - Giuseppino Santoianni, Presidente AIC

"Grazie al recente Decreto Interministeriale Attuativo contenente le linee guida e indirizzi inerenti i requisiti gli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica, l'oleoturismo sarà una possibilità in più per il nostro territorio, compresa la Capitale, per diversificare l'offerta turistica che , soprattutto dopo la pandemia, andrà ripensata in chiave di lentezza e qualità. In questo modo anche piccoli produttori avranno l'opportunità di raggiungere direttamente i consumatori con un'offerta legata all'agricoltura e all'agricultura attraverso il racconto di storie, legami ed emozioni legati ai produttori e ai luoghi di produzione". – Sabrina Alfonsi, Assessora all'agricoltura, ambiente e ciclo dei rifiuti di Roma Capitale

"Le eccellenze agroalimentari italiane, tra cui vino e olio, sono divenuti nel tempo driver di viaggio, come dimostrano i dati che indicano una crescita costante del turismo enogastronomico. Per quanto concerne in particolare l'olio, qualità, biodiversità e legame con il territorio sono elementi che possono rappresentare un valore aggiunto non solo dal punto di vista produttivo, ma anche turistico. L'Italia ha un grande potenziale nello sviluppo dell'oleoturismo e potrà giocare un ruolo di primo piano negli anni a venire". – Roberta Garibaldi, Amministratore Delegato di ENIT – Agenzia Nazionale del Turismo

"Così come avvenuto per il vino, era doveroso aprire alla dimensione turistica anche l'olio, che ha potenzialità enormi di trainare il Made in Italy, facendo dei prodotti tipici per antonomasia del nostro Paese – vino ed olio - due attrattori straordinari e motori di sviluppo e di valorizzazione dei territori. L'olio, al pari del vino, è capace di esercitare un appeal incredibile nei confronti dei turisti enogastronomici. È quanto mai opportuno allora continuare a coltivare quello che può diventare un driver eccezionale di attrattività turistica considerato che l'Italia, in tema di olio, è leader mondiale assoluto non solo in termini di qualità e quantità produttiva, ma anche come bagaglio di storie e tradizioni ad esse collegate e di incredibili paesaggi. L'oleoturismo veste infine anche la funzione di forte auspicio di rinascita per la mia terra, la Puglia, colpita dal dramma della Xylella". – Dario Stefano, Presidente Commissione parlamentare Politiche dell'Unione europea

"Quando abbiamo iniziato a parlarne, l'oleoturismo sembrava una scommessa azzardata, un sogno irrealizzabile. Oggi, con la firma del decreto attuativo, il turismo dell'olio diventa una realtà ma soprattutto una prospettiva concreta di sviluppo per le economie locali che sull'Olio EVO vogliono puntare come elemento identitario e di comunità, grazie anche a nuove politiche di contrasto all'abbandono olivicolo e di promozione dell'olivicoltura sociale. Come Città dell'Olio siamo uno dei motori propulsivi di questo processo che passerà anche per la sensibilizzazione delle Regioni e delle amministrazioni locali verso la costruzione di percorsi di valorizzazione delle esperienze di turismo dell'olio presenti sul territorio e la formazione degli operatori dell'accoglienza, della ristorazione e della filiera produttiva. Dobbiamo fare in modo che tutta la filiera sia pronta a fare sinergia per raccogliere questa grande sfida" - Michele Sonnessa, Presidente delle Città dell'Olio.









I produttori presenti
I partecipanti all'iniziativa hanno conosciuto **Flavio Morelli**, giovanissimo imprenditore agricolo dell'azienda *Colle Juno di Lanuvio*, che alla vendita diretta in azienda affianca delle agro esperienze dove svela i segreti della potatura dell'ulivo. Abbiamo poi assaggiato gli oli di **Luigia Soffritti** e **Massimo Ambrosio** le cui aziende agricole, rispettivamente *La Petrosa* e *Fattoria Ambrosio* in provincia di Salerno, distano 10 km l'una dall'altra e hanno un know-how intrecciato. I loro oli sono la testimonianza della bellezza della biodiversità che entra nei sapori della tavola. **Elisabetta Santoianni** ed **Emanuele Tripodi** della cooperativa *APO Cosenza* ci hanno aiutati a distinguere le peculiarità della cultivar di olive Roggianella, le cui qualità organolettiche sono l'orgoglio che tiene saldamente unita la comunità di olivicoltori del cosentino. Infine **Mara Villani** di *Campomarino* nel molisano che insieme al padre **Antonio** produce LuMè, un olio che ha saputo raccogliere negli anni il riconoscimento di miglior extravergine del Molise mantenendo le cultivar tipiche del territorio: Leccino, Gentile di Larino e Coratina.








COLLE JUNO


LA PETROSA


FATTORIA AMBROSIO

Mondo AIC: il racconto dei soci in un click


APO COSENZA - SASSONIA DI EMANUELE TRIPODI


PRINCIPE DI CORLEONE



BIRRIFICIO DE ALCHEMIA


TARTUFI GUGLIUCCIELLO


FRATELLI PERRICONE


DOMENICO COLUCCIO

Equilibrio naturale



Nel Parco nazionale del Cilento un’azienda capace di restituire relax e genuinità, benessere e gusto





Luigia, Simona ed Edmondo sono la terza generazione di una storia imprenditoriale agricola fatta di sacrificio, amore e passione. L'azienda agricola **La Petrosa**, nella omonima frazione di Ceraso, città dell'olio, inizia negli anni cinquanta quando il nonno, al servizio del marchese Talamo, arrivò in questo territorio immerso nel **Parco nazionale del Cilento**, e si innamorò dei colori e dei profumi di una terra generativa e rigogliosa. Acquistò un castello dell'800 e le terre circostanti e iniziarono un sogno produttivo che è diventato realtà con l'impegno dei genitori Giulio Cesare e Gianfranca che assunsero la guida dell'azienda negli anni ottanta, prima di cedere il testimone ai tre figli che qui hanno scel-





to di costruire il futuro dei loro figli.

In questo spazio agricolo variegato e dinamico, dove è possibile degustare una colazione a metro zero con prodotti dell'azienda, laboratori di cucina, esperienze immersive in una natura affascinante, la parola d'ordine è equilibrio naturale. Tra agrumeti, frutteti, 35 ettari di grani antichi, allevamenti di mucche e capre camosciate delle Alpi, i tre frateli hanno trovato la loro "Itaca" dove promuovono produzioni biologiche basate su un'agricoltura organica rigenerativa. In tavola, per gli ospiti che soggiornano nelle diverse soluzioni di accoglienza distribuite tra la vecchia casa colonica oggi trasformata in agriturismo o nei granai antichi recuperati e divenuti oggi quattro mini appartamenti per una vacanza di relax e benessere, arriva tutto ciò «che la natura ci offre di sano» commenta Luigia e nel pieno rispetto dei cicli naturali.





Biscotti dolci e salati, prodotti con le farine da grani antichi molite a pietra, insieme al pane da blend di farine Saragolla e Gentil rosso, cotto nel forno a legna utilizzando solo fascine di ulivo, e lievito madre, ma anche le confetture e le marmellate di limoni, arance, more e mirtilli,





Chi sceglie La Petrosa può vivere esperienza uniche: dai laboratori per imparare a fare pasta, formaggio, pane, o degustare gli oli con le cultivar del terroir, o semplicemente passeggiare in mountain bike alla scoperta dell'areale che si trova a 7 chilometri dagli scavi archeologici di Velia.

Una scelta di vita, che si lega con la





sono solo alcune delle preliabatezze prodotte che finiscono sul tavolo della colazione al risveglio degli ospiti o di quanti prenotano una sosta golosa e genuina. Con il latte di mucche e capre allevate in azienda si producono caciocavallo, mozzarella nella mortella (presidio Slow food), il cacio ricotta di capra e la ricotta di capra dal sapore delicato utilizzato nella cucina dell'agriturismo che mette in tavola solo genuinità.

sostenibilità produttiva, che si rafforza anche con scelte territoriali che sposano la collaborazione tra realtà con la stessa filosofia: la rete Rareche, un mercato rurale naturale messo in piedi con altre aziende agricole e artigianali del Cilento, rafforza il concetto che la natura va amata, custodita, protetta, come culla preziosa dove ritrovarsi e ritrovare il ritmo lento di una vita che deve ritornare a rigenerare l'uomo.





Assegno unico: cosa sapere per una corretta assistenza fiscale

Gaetano **Catera** / *CAF AIC*



Cos'è l'assegno unico e quando si può fare domanda?
L'assegno unico universale è la misura economica a sostegno delle famiglie con figli a carico istituita con la legge delega 46/2021. L'entrata in vigore decorre dal 1° marzo 2022, ma già a partire dal 1° gennaio 2022 è possibile farne domanda. L'assegno unico per i figli, a partire dal 2022, sostituisce e ingloba diversi misure tra cui gli assegni al nucleo familiare e assegni familiari, l'assegno ai nuclei familiari con almeno tre figli minori riconosciuti dai comuni, oltreché assegno di natalità e premio alla nascita. L'assegno unico per i figli verrà erogato dall'INPS alle famiglie che ne avranno fatto domanda (a partire dal 1° gennaio 2022). Ne possono fare richiesta sia i lavoratori dipendenti che quelli autonomi. L'importo varia a seconda dei requisiti, le famiglie numerose possono ottenere un importo massimo anche di oltre mille euro al mese.

A chi spetta l'assegno unico universale?
L'assegno spetta: a) per ogni figlio minorenne a carico e, per i nuovi nati, decorre dal settimo mese di gravidanza. b) per ciascun figlio maggiorenne a carico, fino al compimento dei 21 anni di età, qualora si accerti la frequenza o l'iscrizione a un percorso scolastico di durata quinquennale, finalizzato al conseguimento di un diploma di scuola secondaria superiore; ad un percorso di Formazione Professionale Regionale; a percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) o a Istituti Tecnici Superiori (ITS), di durata biennale o triennale; a un corso di laurea riconosciuto dall'ordinamento. Il beneficio spetta altresì in caso di titolari di un contratto di apprendistato. c) per ciascun figlio con disabilità a carico, senza limiti di età. L'erogazione è prevista a partire dal mese di marzo 2022: - per chi avrà già presentato l'apposita istanza telematica; - a titolo di arretrati, in caso di istanza presentata entro il 30 giugno 2022. In caso di domanda presentata successivamente, l'erogazione avrà decorrenza dal mese successivo a quello di richiesta.

Quali sono i requisiti per accedere all'assegno unico?
L'assegno unico 2022 spetta a tutti ma sono previste una serie di maggiorazioni, principalmente in base al numero di figli e alla presenza di disabili (si terrà conto anche se entrambi i genitori lavorano). Tra i requisiti premiati c'è quello anagrafico, le mamme under 21 hanno diritto a una maggiorazione di 20 euro al mese indipendentemente dall'isee. A partire dal terzo figlio, poi, è prevista una maggiorazione per l'assegno unico 2022 tra i 15 e gli 85 euro a figlio in base all'isee, mentre per i nuclei con 4 figli o più è prevista un'ulteriore maggiorazione forfettaria da 100 euro al mese. Se entrambi i genitori lavorano e l'isee è basso, si avranno altri 30 euro in più, che si azzerano oltre i 40mila euro.

Ma quali sono gli importi previsti per l'assegno unico 2022 a seconda dei requisiti?
Ad esempio, una famiglia con un isee fino a 15mila euro riceverà



175 euro al mese con un figlio, 350 con 2, 610 con 3 e 970 con 4 (la cifra sale a 1.090 euro al mese se entrambi i genitori lavorano, con 30 euro per 4 figli, 120 euro in più). A questa cifra vanno aggiunti i 20 euro al mese a figlio in caso di mamma under 21. I nuclei che superano i 40mila euro di isee invece riceveranno per l'assegno unico 50 euro al mese con un figlio, 100 euro con due figli, 165 euro con tre figli, 330 euro con 4 figli. Anche in questo caso vanno aggiunti i 20 euro a figlio se la mamma ha meno di 21 anni mentre non viene prevista la maggiorazione per entrambi i genitori lavoratori. La formula dell'assegno unico 2022 prevede che le famiglie che hanno figli disabili riceveranno l'assegno unico senza limiti di età dei figli. Per i figli minori a carico si ricevono 105 euro al mese in più in caso di non autosufficienza, 95 euro in caso di disabilità grave e 85 euro in caso di disabilità media. Per figli maggiorenni disabili, e fino a 21 anni, si riceveranno 50 euro al mese in più (che si sommano all'assegno previsto tra i 18 e i 21 anni) mentre oltre i 21 anni si continuerà a ricevere un assegno in base all'isee che andrà da 85 a 25 euro al mese.

Cosa succede in caso di genitori separati o divorziati?

Nel caso di separazione o divorzio l'assegno deve essere ripartito in pari misura tra coloro che esercitano la cosiddetta responsabilità genitoriale (art. 6, comma 4, del D.Lgs. n. 230/2021). Le parti possono concordare per l'erogazione dell'assegno in misura intera al coniuge collocatario o affidatario dei minori: in questo caso, il richiedente l'assegno dovrà indicare nella domanda all'INPS anche i dati anagrafici del secondo genitore. In caso di affidamento esclusivo, invece, l'assegno spetta, in mancanza di accordo, al genitore affidatario, mentre nel caso di nomina di un tutore legale, l'assegno è riconosciuto nell'interesse esclusivo del minore tutelato.

E per il pagamento?

Ai fini del pagamento "in misura intera" o "ripartita", il richiedente ha la possibilità di scegliere una delle diverse opzioni per l'imputazione del pagamento previste nella domanda: - pagamento del 100% a uno solo dei genitori; - pagamento ripartito al 50%. L'assegno è corrisposto dall'INPS ed è erogato al richiedente ovvero, a richiesta, anche successiva, in pari misura tra coloro che esercitano la responsabilità genitoriale. Pertanto, il pagamento è effettuato in misura intera al genitore richiedente, se questi seleziona tale opzione nella domanda, ovvero, se questi seleziona la ripartizione in pari misura tra genitori, potrà inserire nel modello di domanda, oltre ai suoi dati di pagamento, anche quelli dell'altro genitore.

Impatto sui cedolini per i lavoratori dipendenti?

Di conseguenza, dal mese di marzo 2022, in sede di predisposizione delle buste paga, i datori di lavoro non potranno più erogare ai lavoratori dipendenti gli assegni familiari suddetti, salvo quelli spettanti ai nuclei familiari senza figli. Inoltre, nel calcolare l'IRPEF dovuta dai lavoratori, i datori di lavoro non potranno tenere conto delle detrazioni fiscali per i figli a loro carico, salvo per quelli di età anagrafica pari o superiore a 21 anni. L'effetto che ne deriverà per i lavoratori dall'applicazione di tali nuove regole sarà l'inevitabile taglio del netto da corrispondere risultante dai cedolini paga. Infatti, l'assegno unico e universale verrà erogato ai richiedenti dall'INPS mentre le detrazioni fiscali e gli assegni familiari transitavano nei cedolini dei dipendenti. Peraltro, ai fini della verifica degli effetti positivi o meno sul piano finanziario, i lavoratori dipendenti dovranno tenere conto dell'assegno unico e universale che verrà corrisposto direttamente dall'INPS. Occorre tuttavia ricordare che i criteri di calcolo della suddetta prestazione tengono conto della condizione economica del nucleo, in base all'indicatore della situazione economica equivalente (ISEE) di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 5 dicembre 2013, n. 159, mentre sia ai fini degli assegni familiari che per la verifica del carico familiare ai fini IRPEF il riferimento era il reddito ai fini fiscali.



GLI STADI FENOLOGICI DELL'OLIVO



Andrea **RUSSO**
assaggiatore professionale di olio d'oliva, cura il canale YouTube "Il Divulgatore Gastronomico Andrea Russo"

Un bravo olivicoltore è consapevole che la primavera, e più precisamente l'arco temporale che decorre tra fine aprile e metà maggio, è un periodo molto delicato per la pianta, in quanto, dopo il germogliamento primaverile, successivo alla stasi vegetativa invernale, l'ulivo affronterà una fase critica ed allo stesso tempo ricca di incognite: ciò che accadrà a livello climatico determinerà l'esito del raccolto in termini di quantità di frutti (drupe) prodotti. È opportuno, tuttavia, precisare che il ciclo vitale dell'ulivo è variabile, da regione a regione, estremamente dipendente dalle condizioni pedoclimatiche riscontrabili nel territorio di riferimento e mutevole in relazione alle cultivar utilizzate (precoci o tardive). Con l'inizio della primavera "meteorologica" avremo la formazione di infiorescenze a grappolo - fase chiamata mignolatura - (foto): sarà l'avvertimento che la pianta si sta preparando a fiorire, sbocciando esporrà piccoli petali di colore bianco con antere gialle pronte per essere fecondate dagli insetti impollinatori. Questo è il momento più critico, una fase, breve ma decisiva, che prende il nome di allegagione. Se effettuiamo un confronto con altri stradi di sviluppo vegetativo: accrescimento frutto (agosto-settembre), inizio invaiatura (fine settembre), invaiatura (ottobre-dicembre), maturazione completa delle drupe (novembre-dicembre), la fioritura e la successiva allegagione risultano quelle più decisive in termini di rese produttive. Un aspetto che mette molto in agitazione i produttori in quanto l'esito del prossimo raccolto dipenderà dalla corretta gestione di questo stadio critico. Perché è così importante questo momento? Semplice: è durante l'allegagione che si forma la drupa. Inoltre solo una piccola parte dei fiori, rispetto alla loro cospicua numerosità, è destinata ad allegare, fruttificare, accrescere, fino alla completa maturazione. Pertanto non tutti i fiori porteranno frutti. Anche se è intuibile che la riuscita di una corretta allegazione sia legata alla condizione climatica della specifica area geografica, si può comunque intervenire a favore della crescita produttiva, mettendo a punto un sistema di monitoraggio adeguato. Dunque, come possiamo operare in tal senso? Al fine di una regolare fruttificazione occorre porre attenzione ai fattori idrici e agli elementi nutritivi disponibili, necessari al corretto svolgimento delle fasi fenologiche degli ulivi. Sarà inoltre conveniente favorire un'adeguata illuminazione della chioma. Una corretta potatura garantirà la giusta irradiazione solare e una massima assimilazione fotosintetica per la pianta. Gli stress termici, idrici, nutrizionali, parassitari possono comunque ridurre sensibilmente l'attività fotosintetica, condizionando lo sviluppo complessivo delle drupe e, di riflesso, la produttività. Nel prossimo numero andremo più nel dettaglio riprendendo alcuni elementi già accennati e approfondendoli. Qui concludiamo affermando in sintesi che per assicurarsi una buona fioritura ed una produzione ottimale sarà necessario garantire l'equilibrio vegeto-produttivo degli ulivi attraverso giuste potature e concimazioni, le quali garantiranno il corretto bilanciamento tra l'attività vegetativa della pianta – ridotta al minimo indispensabile – e lo sviluppo e l'accrescimento dei rami a frutto, che porranno le basi per un auspicabile cospicuo raccolto.



L’alimento ecumenico

Le società antiche scelgono come simbolo d’identità della propria civiltà determinati prodotti che le identificano rispetto ad altre culture a loro diverse. Per esempio, le civiltà del Mediterraneo antico hanno sancito come valori base la triade: pane, vino, olio, prodotti agricoli presenti già nella tradizione greca e successivamente consolidati nell’epoca romana, i quali hanno, per millenni, rappresentato l’uomo latino ed i popoli che si affacciano sul Mare nostrum rispetto ad altre popolazioni. Oggi, per esempio, le religioni monoteiste impongono regole alimentari, ciò che è giusto mangiare e quello che è ritenuto peccato. Se affrontiamo il consumo di carne, l’Ebraismo vieta quella di ruminanti con zoccolo intero (cavallo) o non ruminanti con unghie divaricate (suino); il Cristianesimo impone una restrizione temporanea al consumo della carne che oggi si è ridotta ai soli venerdì compresi nei quaranta giorni della Quaresima; in India una legge proibisce l’abbattimento dei bovini poiché l’Induismo li ritiene sacri. L’Islam condanna il consumo di maiale, mentre i buddisti non uccidono nessun animale. In contrapposizione a queste rigide regole c’è un alimento che unisce, invece che dividere: questo è l’olio d’oliva. Possiamo definirlo alimento ecumenico, capace di garantire la pace religiosa. Simbolo di sacralità, farmaco, cosmetico, combustibile e soprattutto alimento. Per queste proprietà, le popolazioni dell’antichità diedero all’olio un’interpretazione magica, sia nell’aspetto religioso sia in quello salutistico, considerandolo dono divino e protettore dell’umanità.

PATRONATO INPAL
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSISTENZA AI LAVORATORI

Il Patronato a tutela dei lavoratori e degli operatori del mondo agricolo e rurale.
Rivolgiti con fiducia

Tel. **06 48907481 -** direzione@patronatoinpal.it

AIC
Associazione Italiana Coltivatori



PENSIONATI!
Una maggioranza
che vuole contare di più.

FNP AIC
FEDERAZIONE NAZIONALE PENSIONATI

La forza dell'esperienza per la tutela dell'anziano

Tel. 06 48907851
fnp.codiceP@tin.it

www.aicnazionale.com
Via Torino, 95 - 00184 ROMA
Tel. 06 48907851 - info@aicnazionale.com

TI RACCONTO UNA RICETTA

di Maria Carmela **ALFANO**





Sapori d'infanzia

Polpette di zucchine e ricotta

Fra i dolci ricordi che custodisco della mia infanzia, quello a cui sono maggiormente affezionata riguarda le domeniche trascorse con nonni, zii e cugini nella grande casa bianca dal vialetto color mattone, a Lungro il mio piccolo paese che si trova ai piedi del Parco Nazionale Del Pollino. Mentre le ore passavano inventando nuovi giochi, nonna Irene e zia Giulia si dedicavano alla preparazione di un genuino e gustoso pranzo che accontentasse le richieste di piccini e grandi.
Il mio piatto preferito da bambina erano le polpette di zucchine e ricotta, così morbide e buone da cominciare a mangiarle ancora calde appena disposte sul piatto da portata.
Mia nonna le preparava rigorosamente con i prodotti freschi della campagna di nonno Mario, che ogni giorno curava con tanto amore. La cucina è sempre stata una mia grande passione, per me cucinare è sinonimo di casa e famiglia. Crescendo trascorrevo sempre più tempo a cercare di comprendere come singoli prodotti della terra, mescolati assieme, potessero dar vita a deliziose pietanze. Nonno Mario si cimentava a rispondere alle mie domande. Mi raccontava, ad esempio, che per ottenere delle verdi e mature zucchine, i semi andavano piantati al termine del mese di aprile e che all'incirca due settimane prima della raccolta, occorreva innaffiare il terreno ogni due o tre giorni.
Passando alla parte pratica, in piedi su una piccola sedia di legno, osservavo con attenzione mia nonna muoversi in cucina cercando di carpire i suoi segreti. Mescolando tutti gli ingredienti in un capiente recipiente di vetro, mi ha così insegnato a preparare delle polpette di zucchine dalla consistenza decisa ma al contempo soffice. Il passaggio successivo era quello di inumidirsi i palmi delle mani con un po' di olio d'oliva per formare con due cucchiaiate d'impasto delle piccole palline ovali dalla forma leggermente schiacciata. Da piccola mi divertivo a pasticciare con gli scarti degli alimenti che accuratamente mi lasciavano usare e l'amore per la cucina è cresciuto con me.
Oggi sono diventata una donna che si diletta a ricreare le ricette della propria infanzia. Vivendo in una grande città non sempre però è facile ritrovare la genuinità dei prodotti a cui ero tanto abituata, che oltre a offrire sempre un ottimo risultato sono ricchi di proprietà nutritive. La soluzione a questo problema è arrivata grazie ai consigli di alcune care vicine di casa, con la scoperta dei mercati contadini rionali, che offrono zucchine e altri prodotti di qualità freschi e soprattutto stagionali.
Ho potuto così ricreare questa pietanza a cui sono tanto legata e che ha non solo l'aspetto, ma soprattutto il sapore e il profumo di Casa.

GLI INGREDIENTI

- 320 g di Zucchine chiare Clarita
- 50 g di Pangrattato
- 200 g di Ricotta mista
- 1 Uovo Medio
- 50 g di Grana Padano
- Sale q.b.
- Olio Extravergine d'oliva monovarietale di Roggianella
- Pepe Nero q.b.

PROCEDIMENTO

Per la preparazione delle polpette, per prima cosa riponete la ricotta in un colino per lasciarla scolare. Nel frattempo bisogna lavare le zucchine, eliminare le estremità e grattugiarle con una grattugia a fori larghi. Trasferite le zucchine in una ciotola e aggiungete la ricotta, il Grana Padano Dop grattugiato e unite al composto anche il pangrattato e l'uovo. Salate e pepate il tutto e amalgamate fino a raggiungere un composto omogeneo e soffice. Infine bisogna formare delle palline da 30 g ciascuna dalla forma un po' schiacciata e friggerle in abbondante olio, finché non saranno dorate. Vi consiglio di servirle a tavola ancora ben calde con un garnish di erbe fresche dell'orto e andranno letteralmente a ruba!
E ora non mi resta che augurarvi buon appetito o meglio, come dice sempre mia nonna Irene, Ju bëftë mirë!



www.aicnazionale.com



@AIColtivatori @aicnazionale Associazione Italiana Coltivatori

DA MAGGIO LE DOMANDE PER GLI INCENTIVI

FONDO IMPRESA FEMMINILE



Simone **Rosati** / *CAA AIC*

Attivato il Fondo del Ministero dello Sviluppo Economico (MISE) per incoraggiare le donne ad avviare e rafforzare nuove attività imprenditoriali realizzando così progetti innovativi. **A partire da maggio** infatti potranno essere presentate le domande per richiedere contributi a fondo perduto e finanziamenti agevolati, secondo il calendario delle date di apertura degli sportelli: **per l'avvio di nuove imprese femminili o costituite da meno di 12 mesi la compilazione delle domande è possibile dalle ore 10 del 5 maggio 2022** mentre la presentazione a partire dalle ore 10 del 19 maggio 2022; per lo sviluppo di imprese femminili costituite oltre 12 mesi la compilazione delle domande è possibile dalle ore 10 del 24 maggio 2022 mentre la presentazione a partire dalle ore 10 del 7 giugno 2022.

Il fondo è rivolto dunque a imprese femminili - presenti su tutto il territorio nazionale - e nello specifico ha l'obiettivo di promuovere e sostenere: **Nascita di nuove imprese femminili (meno di 12 mesi); Sviluppo e consolidamento di imprese femminili esistenti (da più di 12 mesi);** I settori d'intervento sono: **produzione di beni nei settori dell'industria, dell'artigianato e della trasformazione dei prodotti agricoli; fornitura di servizi, in qualsiasi settore; commercio; turismo.**

Le domande possono essere presentate con procedura a sportello. La presentazione delle domande sarà gestita da Invitalia per conto del Ministero dello sviluppo economico. Per maggiori informazioni potete consultare il sito www.invitalia.it e/o contattare il vostro consulente di riferimento.

FAQ FONDO IMPRESA FEMMINILE

1. È ammissibile un'attività di agriturismo?
Sì, a condizione che la società proponente sia già costituita e attiva nella produzione primaria di prodotti agricoli di cui all'Allegato I del TFUE. Resta inteso che per tali iniziative, l'impresa dovrà garantire una contabilità ordinaria separata, per tenere distinte le diverse gestioni (non è ammissibile l'uso promiscuo dei beni d'investimento, né rientrano tra le spese agevolabili nel capitale circolante le materie prime oggetto della produzione agricola).

2. Sono cumulabili gli incentivi previsti dal Fondo impresa femminile con agevolazioni fiscali (ad es. credito d'imposta Industria 4.0)?
Sì, le agevolazioni del Fondo impresa femminile possono essere cumulate con altri benefici fiscali come il credito d'imposta per investimenti in beni strumentali (detto credito d'imposta "Industria 4.0")

CAA AIC

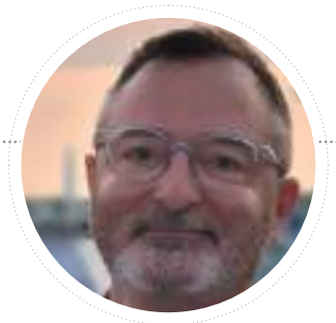
CENTRO AUTORIZZATO
DI ASSISTENZA AGRICOLA

SEMPRE AL TUO FIANCO



- Predisposizione fascicolo aziendale
- Domanda unica
- PSR regionali
- Misure a superfice
- Agricoltura biologica
- Indennità compensativa
- Benessere animale
- Agricoltura integrata
- Misure strutturali di investimento
- Gestione aziende vitivinicole
- Assicurazioni agricole agevolate
- Servizi UMA

www.aicnazionale.com



Gli infortuni in itinere

Marco **CRESCENTINI**
Patronato INPAL

È noto come e di quanto l'evento infortunio differisca dall'evento malattia. La differenza, in ogni caso, non è soltanto concettuale ma fattuale, nel senso cioè che, entità dei due fenomeni a parte, sul piano operativo le iniziative che possono assumersi per gli infortuni, non altrettanto attuabili sono per le malattie professionali e viceversa; queste ultime comportando una complessità di problematiche per la loro classificazione come professionali.

Se per le malattie professionali è stato possibile tracciare linee guida alla trattazione del contenzioso in relazione a principi giurisprudenziali che, una volta posti, sono richiamabili in tutti i casi (la silicosi è la silicosi, la ipoacusia da rumore è la ipoacusia da rumore, e così via), non altrettanto è agevole fare per gli infortuni, o meglio ancora quanto si fa non sarà mai esaustivo, considerata la mutevolezza delle situazioni di specie: perché non sempre una caduta è una caduta-infortunio o un incidente stradale è un incidente- infortunio.

Tutto ciò premesso per l'infortunio in itinere possiamo comunque dire che: "è indennizzabile l'infortunio occorso al lavoratore 'in itinere' ove sia derivato da eventi dannosi, anche imprevedibili ed atipici, indipendenti dalla condotta volontaria dell'assicurato, atteso che il rischio inerente il percorso fatto dal lavoratore per recarsi al lavoro è protetto in quanto ricollegabile, pur in modo indiretto, allo svolgimento dell'attività lavorativa, con il solo limite del rischio elettivo".

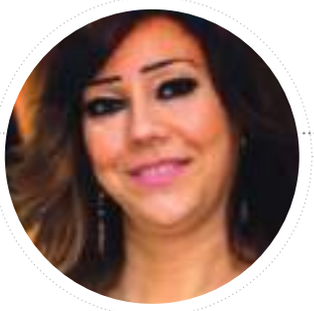
L'articolo 12 del D.Lgs. n. 38/2000, che ha aggiunto l'ultimo comma all'articolo 2 del D.P.R. n.1124/1965, ha dettato la disciplina positiva in tema di indennizzabilità dell'infortunio in itinere, sussumendo nel testo legislativo i principi di diritto enunciati in materia dalla giurisprudenza. La tutelabilità dell'infortunio in itinere, infatti, affonda le sue radici nel c.d. diritto pretorio, in forza del quale la copertura assicurativa, tradizionalmente riservata agli eventi lesivi causati da rischi specifici del lavoro, è stata estesa ad una attività estranea a quella lavorativa, pur essendo funzionale a quest'ultima.

La giurisprudenza precedente all'entrata in vigore dell'articolo 12 del D.Lgs. n. 38/2000 ha, infatti, sempre affermato che, affinché si verificasse l'estensione della copertura assicurativa occorreva che il comportamento del lavoratore fosse giustificato da un'esigenza funzionale alla prestazione lavorativa, tale da legarla indissolubilmente all'attività di locomozione, posto che il suddetto infortunio meritava tutela nei limiti in cui l'assicurato non avesse aggravato, per suoi particolari motivi o esigenze personali, i rischi propri della condotta extra-lavorativa connessa alla prestazione per ragioni di tempo e di luogo, interrompendo così il collegamento che giustificava la copertura assicurativa.

Il principio giurisprudenziale sopra riportato è stato fedelmente declinato nel testo dell'articolo 12, sopra richiamato. Sintetizzando le disposizioni di cui al predetto articolo, infatti, si può affermare che l'infortunio in itinere è, per legge, indennizzabile quando verificatosi lungo il normale tragitto che collega il luogo di abitazione con quello di lavoro, percorso a piedi o con mezzo pubblico di trasporto; la copertura assicurativa è garantita anche in caso di utilizzo del mezzo di trasporto privato, purché necessitato.
Quanto alla valutazione della "normalità" del percorso, non sembra che si possa utilizzare un parametro unico e rigido (quale, ad esempio, la maggiore brevità) - dovendosi, invece, assumere come riferimento la ragionevolezza della scelta tra le diverse opzioni possibili, anche in relazione alle condizioni delle strade da percorrere ed alla diversa intensità del traffico sulle stesse (Cass. n. 19937 e 20221 del 2010).

L'utilizzo del mezzo privato di trasporto, infatti, si considera necessitato non soltanto quando i mezzi pubblici siano assenti, ma anche quando non siano conciliabili con gli orari di lavoro. In particolare, la Corte di Cassazione ha affermato che "non costituisce rischio elettivo, tale da escludere l'occasione di lavoro, l'uso del mezzo proprio di trasporto quando la distanza non sia coperta da un regolare servizio di mezzi pubblici che assicurino il trasposto in tempi ragionevoli, specie quando il lavoratore nello spazio di un'ora di pausa pranzo deve raggiungere la propria abitazione, desinare e tornare al lavoro." (Cassazione civile sez. lav., 10 dicembre 2007, n. 25742).

Si tenga presente che il concetto di "normale tragitto" prevede anche la eventuale interruzione o la deviazione dei percorsi e, che pertanto esse non sono cause di esclusione dell'indennizzabilità quando necessitate, (vedi numerosa giurisprudenza in merito), cioè quando imposte da cause di forza maggiore, da esigenze essenziali ed improrogabili; esse, cioè, devono essere imposte da circostanze di tempo e di luogo che prescindono dalla volontà di scelta del lavoratore, per tali dovendo intendersi non soltanto fattori esterni che condizionano i comportamenti (guasti meccanici, ostruzioni della strada, incidenti per forte traffico di mezzi, ecc.) o cogenti impulsi e stimoli fisiologici, ma anche obblighi di carattere giuridico, oltre che morale.



L'esperto risponde

Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

FIGLIO MAGGIORENNE CON LAVORO PRECARIO. È GIUSTO SOSPENDERE ASSEGNO DI MANTENIMENTO?

Il mio ex marito ha sospeso il mantenimento di nostro figlio maggiorenne, in quanto quest' ultimo in passato ha svolto un' attività lavorativa precaria. Tutto ciò può legittimare il mio ex a sospendere il versamento dell' assegno di mantenimento pari ad euro 300,00?

Risposta
Gentile Lettrice, per rispondere alla sua domanda è doveroso ricordare una recentissima sentenza del 22 novembre 2010, n. 23590,con la quale la Cassazione ha affermato che "il diritto del coniuge separato di ottenere dall'altro coniuge un assegno per il mantenimento del figlio maggiorenne convivente è da escludere quando quest'ultimo, ancorchè allo stato non autosufficiente economicamente, abbia in passato iniziato ad espletare un'attività lavorativa, così dimostrando il raggiungimento di un'adeguata capacità e determinando la cessazione del corrispondente obbligo di mantenimento da parte del genitore, senza che assuma rilievo il sopravvenire di circostanze ulteriori le quali, se pur determinano l'effetto di renderlo privo di sostentamento economico, non possono far risorgere un obbligo di mantenimento i cui presupposti siano già venuti meno" .
Pertanto il diritto al mantenimento può dirsi cessato nell'ipotesi in cui l'avente diritto inizi un'attività lavorativa con concrete prospettive di indipendenza, ovvero nel caso in cui il genitore obbligato al mantenimento dimostri che il figlio, posto nelle concrete condizioni di trovare un lavoro e, dunque, di addivenire all'autosufficienza economica, non ne abbiano tratto profitto per propria colpa.





LOCATARIO ALLE PRESE CON NUOVO PROPRIETARIO DI CASA. CI PUÒ ESSERE AUMENTO DEL CANONE?

Gentilissimo Avvocato,
Ho stipulato un contratto di locazione, in qualità di conduttore, con scadenza dicembre 2022. Questo mese sono stata informato che l'appartamento da me locato è stato venduto e che a giorni il nuovo padrone di casa mi farà firmare un nuovo contratto di locazione.
Il nuovo proprietario può chiedermi un aumento del canone? Grazie per una Sua cortese consulenza, cordiali saluti.

Risposta
Gentile Lettore,
il nuovo proprietario succederà al vecchio nella medesima posizione, con gli stessi diritti e gli stessi obblighi verso di Lei, così come previsti dal contratto.
Pertanto, anche se Le dovesse chiedere un aumento del canone, Lei potrebbe legittimamente rifiutare e attenersi a quanto originariamente pattuito con il precedente proprietario. Allo stesso modo, anche la durata del contratto non potrà essere mutata.

USUCAPIONE DI UN'AREA CONDOMINALE. È POSSIBILE?

Gentile avvocato, Vorrei sapere se



è possibile usucapire un'area del cortile condominiale.

Risposta
Secondo l'art. 1158 c.c. la proprietà dei beni immobili e gli altri diritti reali di godimento sui beni medesimi si acquistano in virtù del possesso continuato per 20anni.
Da tale regola non si sottrae il bene in condominio. Pertanto, anche il singolo condomino può usucapire una parte del bene comune facente parte del condominio purché sussistano tutti i requisiti di legge, ossia che il condomino abbia tenuto per almeno 20 anni un comportamento continuo e non interrotto che dimostri inequivocabilmente la volontà di esercitare un potere corrispondente a quello del titolare del diritto reale interessato all'usucapione. Inoltre, occorre dimostrare l'inesistenza di una mera tolleranza da parte degli altri condomini, ossia che la possibilità di godimento esclusivo dipenda dalla sola condiscendenza.

AUTO NUOVA DIFETTATA? ECCO COSA FARE.

Sei mesi fa ho comprato un' automobile nuova la quale è risultata essere difettata atteso che più volte l'ho portata all'assistenza cosa posso e cosa devo fare?

Risposta
Gentile Lettore, se il bene acquistato è affetto da vizi occulti che lo rendano inidoneo o non conforme alle previsioni contrattuali il consumatore ha diritto, ex art. 1519ter, di chiedere la riparazione o la sostituzione del bene. Nei casi in cui queste non siano possibili o il venditore non vi provveda in un congruo termine oppure queste rechino gravi disagi al consumatore, la riduzione del prezzo o la risoluzione del contratto. La garanzia legale dura due anni dalla consegna del bene, ma il consumatore deve farne denuncia al venditore con racc.ta a/r entro due mesi dalla manifestazione del vizio. Nel caso in cui, invece, i vizi siano visibili, il consumatore deve denunciarli immediatamente al venditore.

SCRIVICI PER AVERE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

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

Associazione Italiana Coltivatori

LE NOSTRE SEDI IN ITALIA

ANCONA (An) | Cap 60123
Viale della Vittoria, 42 • Tel. 071/31346 - Fax 071/2142420

FABRIANO (An) | Cap 60044
Via De Gasperi 29 • Tel. 073/2251264

STREVI (Al) | Cap 15019
Via Acqui, 91 • Tel. 339/4653673

AOSTA (Ao) | Cap 11100
Via F. Chabod, 92 • Tel. 0165/1890264

AVELLINO (Av) | Cap 83100
Via Circumvallazione 130 • Tel. 0825/679452 - Fax 0825/1642360

AVELLA (Av) | Cap 83021
Via FS. Candida, 90 • Tel. 345/2147919

ROCCABASCERANA (Av) | Cap 83016
Via Nazionale snc • Tel. 0824/840287

REGIONALE PUGLIA BARI (Ba) | Cap 70123
Via Napoli 329/G • Tel. 080/5745106

COORDINAMENTO PATRONATO REGIONALE PUGLIA BARI (Ba) | Cap 70122
Via Dante Alighieri, 231 • Tel. 080/8594938

BARI (Ba) | Cap 70123
Via Dante Alighieri, 231 • Tel. 080/8594938 - Fax 080/8594937
Via Quintino Sella,32 • Tel. 080/5243652 - Fax 080/5730739
Via J.F.Kennedy75/b • Tel. 338/2679335
Via Maria Cristina di Savoia, 40 • Tel. 080/2072189

ALTAMURA (Ba) | Cap 70022
Via Catania, 30 • Tel. 080/2464130

BITONTO (Ba) | Cap 70032
Viale Giovanni XXIII, 41 • Tel. 392/6843148

CORATO (Ba) | Cap 70033
Via G.Di Vittoria,31 • Tel. 080/2463391

GRAVINA IN PUGLIA (Ba) | Cap 70024
Via Vittorio Veneto, 10/A • Tel. 380/3113882

MONOPOLI (Ba) | Cap 70043
Via Marsala 57 • Tel. 339/8150035

RUVO DI PUGLIA (Ba) | Cap 70037
Via F.Salomone,7 • Tel. 080/2463354

RUTIGLIANO (Ba) | Cap 70018
Via Piave, 24 • Tel. 080/3328229

TRIGGIANO (Ba) | Cap 70019
Via A.Gramsci,46 • Tel. 338/6882248

BARLETTA (Bt) | Cap 76121
Via Delle Quercie ,142 • Tel. e Fax 0883/533053

TRANI (Bt) | Cap 76125
Via Rovigno,9/A • Tel. 0883/1984895

BENEVENTO (Bn) | Cap 82100
Piazza Commestibili, 26 • Tel. e Fax 0824/25167

PONTELANDOLFO (Bn) | Cap 87027
Viale delle Rimembranze, 2 • Tel. 0824/29845 - Fax 0824/351699

TELESE TERME (Bn) | Cap 82037
Via Vomero, 3 • Tel. 0824/976540

BERGAMO (Bg) | Cap 24122
Via Giacomo Quarenghi, 3/25 • Tel. 334/3556663

BOLOGNA (Bo) | Cap 40123
Via Sant'Isaia, 102/ B •

BOLZANO (Bz) | Cap 39100
Viale Druso 17/c • Tel. 327/8873787

BRESCIA (Bs) | Cap 25126
Via Milano 100/c • Tel. e Fax 030/3229967

BRINDISI (Br) | Cap 72100
Via Giudea, 14 • Tel. 0831/528917

FASANO (Br) | Cap 72015
Via S. Oronzo, 46 • Tel. e Fax 080/4421325

OSTUNI (Br) | Cap 72017
Via Domenico Lumerto, snc • Fax 0831/341502

REGIONALE SARDEGNA CAGLIARI (Ca) | Cap 09123
Viale Trieste 56 • Tel. 070/668539

CAGLIARI (Ca) | Cap 09127
Via Vittorio Emanuele Orlando, 3 • Tel. 070/663920

SENORBI CÀ (Ca) | Cap 09040
Via Trentino, 9 • Tel. 070/9826000

CAPOTERRA (Ca) | Cap 09012
Via Cagliari, 203 • Tel. 070/720154

QUARTU SANT'ELENA (Ca) | Cap 09045
Via Da Palestrina 36/a • Tel. 329/0277032

CALTANISSETTA (Cl) | Cap 93100
Via Cavour, 29 • Tel. e Fax 0934/582970

CAMPOBASSO (Cb) | Cap 86100
Via Mons. Bologna, 2 • Tel. 0874/438637 - Fax 0874/319645

TERMOLI (Cb) | Cap 86039
Via Giappone, 54/G • Tel. 380/3413156

CASERTA REGIONALE CAMPANIA (Ce) | Cap 81100
Viale V. Lamberti 7-9-11-13 ex area Saint Gobain • Tel. 0823/216513 - Fax 0823/1760513

SANTA MARIA CAPUA VETERE (Ce) | Cap 81055
Piazza Mazzini, 36 - P.zzo Cirillo • Tel. e Fax 0823/1687656

CATANIA (Ct) | Cap 95124
Via Ughetti 72 • Tel. e Fax 095/311547
Via G. Simili 9 • Tel. 095/311547

CATANZARO (Cz) | Cap 88100
Viale Magna Grecia, 14/16 • Tel. e Fax 0961/63389

FALERNA (Cz) | Cap 88042
Via della Libertà, 7 • Tel. 338/8384300

LANCIANO (Ch) | Cap 66034
Via E. Fieramosca, 9 • Tel. e Fax 0872/713506

CHIETI (Ch) | Cap 66100
Via del Palmensi, 1 • Tel. e Fax 0871/334905

CREMONA (Cr) | Cap 26100
Via Grado ,26/A • Tel. 335/5929446

COSENZA (Cs) | Cap 87100
Via dei Mille, 12 • Tel. e Fax 0984/393410
Via Monte Santo, 116 • Tel. 0984/22449 - Fax 0984/1636513

RENDE (Cs) | Cap 87036
Via Giorgio de Chirico, 56 • Tel. 0984/1811601

CROTONE (Kr) | Cap 88900
Via Panella, 125 • Tel. e Fax 0962/903147

ALBA (Cn) | Cap 12051
Via Aqui, 6 • Tel. 380/5998758

FERRARA (Fe) | Cap 44121
Corso Porta Po 177 • Tel. 320/9111444

FIRENZE (Fi) | Cap 50127
Via Tagliaferri, 14.a • Tel. 0554/377697
Via Mario Olivelli,35r • Tel. e Fax 055/4939673
Piazza Della Repubblica ,34 • Tel. 393/2824829
Via dei Colli, 16 • Tel. 333/2249280

FOGGIA (Fg) | Cap 71121
Via Piave, 89/91 • Tel. e Fax 0881/587829
Via Fiume,11 • Tel. 340/8521940
Via Martiri di via Fani, 76 • Tel. 0881/746125
Via Sbano, 47 • Tel. 328/9287285

ORTA NOVA (Fg) | Cap 71045
Via Carlo Alberto, 48 • Tel. 338/7180106

CERIGNOLA (Fg) | Cap 71042
Via Dante, 13 • Tel. 0885417492

SAN MARCO IN LAMIS (Fg) | Cap 71014
Piazza Ernesto De Martino, 6 • Tel. 0882/818085 - Fax 0882/817146

TORREMAGGIORE (Fg) | Cap 71017
Corso Giacomo Matteotti, 249 • Tel. 0882/760000

FROSINONE (Fr) | Cap 03100
Via Acciaccarelli, 9 • Tel. e Fax 0775/857124

ARCE (Fr) | Cap 03032
Via Corte Vecchia 10 • Tel. 338/7647768

GENOVA (Ge) | Cap 16151
Corso Torino 6/1 • Tel. 335/7220505
Piazza Colombo3/3 • Tel. 010/7315809
Via Walter Fillak 72/r • Tel. 392/1226196

GROSSETO (Gr) | Cap 58100
Via Aurelia Antica.46 • Tel. 0564/490687

IMPERIA (Im) | Cap 18100
Via Giuseppe Berio, 36 • Tel. e Fax 018/3309971

CROTONE (Kr) | Cap 88900
Via Panella, 125 • Tel. e Fax 0962/903147

LATINA (Lt) | Cap 04100
Via Ezio, 48/50 • Tel. e Fax 0773/693712

TERRACINA (Lt) | Cap 40190
Viale Europa,17 • Tel. 077/3724777

LECCE (Le) | Cap 73100
Via Corrado Alvaro, 23 • Tel. 328/7472110

TAVIANO (Le) | Cap 73057
Via G. Cadorna, 13 • Tel. e Fax 0833/914928

LIVORNO (Li) | Cap 57122
Via Garibaldi126/128 • Tel. e Fax 0586/892419

LODI (Lo) | Cap 26900
Via San Francesco, 8 •

LUCCA (Lu) | Cap 55100
Via Dello Stadio, 64 • Tel. 347/3106523

MACERATA (Mc) | Cap 62100
Via Annibali, 17 • Tel. 0733/1837227

MANTOVA (Mn) | Cap 46100
Via g.Marangoni ,1/d • Tel.
MATERA (Mt) | Cap 75100
Via T. Stigliani, 38 • Tel. e Fax 0835/336791

ROTONDELLA (Mt) | Cap 75026
Piazza Plebiscito,6 • Tel. 0835/504385

MILAZZO (Me) | Cap 98057
Via Umberto I, 28 • Tel. 090/9221566

BARCELLONA POZZO DI GOTTO (Me) | Cap 98051
Via Papa Giovanni XXIII 204/206 • Tel. e Fax 090/9586075

MESSINA CONTESSE (Me) | Cap 98125
Via Jaci, 8 • Tel. 348/1032104

REGIONALE LOMBARDIA (Mi) | Cap 20131
Via Abruzzo, 68

MILANO (Mi) | Cap 20126
Via Doberdò, 16 • Tel. 02/8375941 - Fax 02/89405275
Via Palmieri,6 • Tel. 340/0747718
Corso Lodi ,72 • Tel. 391/3210990
Via Cenisio, 18 • Tel. 02/49528230 - Fax 02/49528239
Via Dei Transiti 6 • Tel. 333/1802601
Piazza Insubria • Tel. 334/8055371
Fratelli Induno • Tel. 02/49674547
Via Galleria dei Portici 10 • Tel. 331/6401640
Via Giambellino, 110 • Tel. 334/3716494
Via Varesina, 103 • Tel. 331/4381996

ASSAGO (Mi) | Cap 20090
Via Roma, 23 • Tel. 02/87205538 - Fax 02/87215309

CINISELLO BALSAMO (Mi) | Cap 20092
Vicolo Valtellina, 15 • Tel. 02/825063677

NAPOLI (Na) | Cap 80142
Corso A. Lucci, 130 • Tel. 081/5538859 - Fax 081/5631645
Via Casoria 19/21 • Tel. 345/6949398

AFRAGOLA (Na) | Cap 80021
Corso Meridionale, 4E • Tel. e Fax 081/8522232

ROCCARAINOLA (Na) | Cap 80030
Via Nazario Sauro • Tel. 081/8293551

PROVINCIALE NOVARA (No) | Cap 28100
Viale Leonardo Da Vinci, 6 • Tel. 333/1469501

REGIONALE SICILIA PALERMO (Pa) | Cap 90127
Via Oreto 309/b • Tel. 091/7481592

CORLEONE (Pa) | Cap 90034
Via Firmaturi, 9 • Tel. 091/8464931 - Fax 091/7730732

SAN CIPIRELLO (Pa) | Cap 90040
Via Randazzo, 1 • Tel. 091/5077400

PADOVA (Pd) | Cap 35129
Via San Crispino,62 • Tel. 049/9569820

PARMA (Pr) | Cap 43100
Strada Inzani, 25 • Tel. 0521/287551 - Fax 0521/502967

PESCARA (Pe) | Cap 65124
Via Nazionale Adriatica Nord, 95 • Tel. 338/9393379

MONTESILVANO VESTINA (Pe) | Cap 65015
Via Vestina 519 • Tel. 085/2192059

MONTESILVANO (Pe) | Cap 65015
C.so Umberto I, 377 • Tel. 085/4454064

SPOLTORE (Pe) | Cap 65010
Via G. Fonzi, 109 • Tel. 085/4971294

PISA (Pi) | Cap 56048
Via Ricciarelli, 36 • Tel. 0588/88056

PERUGIA (Pg) | Cap 06129
Via Settevalli, 58/e/f/g • Tel. 075/7974895

MONTECATINI TERME (Pt) | Cap 51016
Via Toscana 32 • Tel. 346/9495517

POTENZA (Pz) | Cap 85100
Via Isca del Pioppo, 78 • Tel. 0971/57308
Via Mazzini, 137 • Tel. 0971/1411274 - 331/5210493

GENZANO DI LUCANIA (Pz) | Cap 85013
Corso Vittorio Emanuele, 89 • Tel. 0971/776290

REGGIO CALABRIA (Rc) | Cap 89122
Via Santa Caterina, 14 • Tel. e Fax 0965/894236

CINQUEFRONDI (Rc) | Cap 89021
Corso Garibaldi, 87 • Tel. e Fax 0966/477028

GIOIA TAURO (Rc) | Cap 89013
Via Sarino Pugliese, 26 • Tel. 340/05000833 - Fax 0966/041166

MARINA DI GIOIOSA JONICA (Rc) | Cap 89046
Via Carlo Alberto ,26 • Tel. 347/7313374

MELITO PORTO SALVO (Rc) | Cap 89063
Via P. Surfaro, 132 • Tel. 353/3084149

PALMI (Rc) | Cap 89015
Via Guglielmo Oberdan, 26 • Tel. 0966/23086

PELLARO (Rc) | Cap 89134
SS 106 II Tr. N. 142 • Tel. e Fax 0965/680086

ROSARNO (Rc) | Cap 89025
Via Savoia, 1 • Tel. 393/5579438

SEMINARA (Rc) | Cap 89028
Contrada Olivarelli, 9 • Tel. 346/5254236

RIETI (Ri) | Cap 02100
Via E.G. Duprè Theseider, 7 • Tel. e Fax 0746/205096
Viale dei Flavi, 16 • Tel. e Fax 0746/498429

POGGIO MIRTETO (Ri) | Cap 02047
Viale Giuseppe De Vito, 24 • Tel. 0765/24276

REGIONALE LAZIO ROMA (Rm) | Cap 00184
Via Torino, 96/97 • Tel. 06/70453928

ROMA (Rm) | Cap 00184
Via MartinoV,8 • Tel. e Fax 06/6142280
Via Gigi Chessa, 472 • Tel.
Via Cogoledo,103 • Tel. 06/45547114
Via Marozzo Della Rocca,40 • Tel. 328/2623177
Via Casalbruciato, 11 • Tel. 334/7064744
Via Conte Verde • Tel. 389/8396841
Via S.Antonio all'Esquilino,12/a • Tel. 327/5803445
Via Antonio Silvani,16 • Tel. 329/17446466
Via Di Boccea ,289 • Tel. 338/7094705
Viale Eritrea,34/B • Tel. 06/32505566
Viale Eritrea,19 • Tel. 392/9780527
Via Giovannipoli 2 • Tel. 06/64523920
Via Francesco Giangiacomo, 28 • Tel. 06/89878377
Viale Filarete,165 • Tel. 06/94364951
Via Gigoli 117 • Tel. 392/9014970
Via San Colombano, 1/b • Tel. 347/5157215
Via Marghera 47/d • Tel. 06/97840017
Via Isole del Capoverde, 249 • Tel. 347/4093906
Via Dei Traghetti 81 • Tel.
Via Ascoli Piceno ,33 • Tel. 327/0451058
Via R. da Ceri 82 • Tel. 06/2754263 - 2282368 - Fax 06/22773364
Via Eleandri Aleandri,10 • Tel. 335/6488843

CAMPAGNANO DI ROMA (Rm) | Cap 00063
Piazza Regina Elena, 19 • Tel. 06/9077414

NETTUNO (Rm) | Cap 00084
Via Romana Antica • Tel. 327/7948635

GROTTAFERRATA (Rm) | Cap 00046
Via della Costituente, 1 • Tel. 06/9410116

POMEZIA (Rm) | Cap 00071
Via Filippo Re • Tel. 339/1335541

SALERNO (Sa) | Cap 84131
Via R. Wenner, 57 z.ind.le • Tel. 089/302129 - Fax 089/7724437

CAPACCIO (Sa) | Cap 84047
Via Italia, 61 • Tel. 389/2526641

SASSARI (Ss) | Cap 07100
Via Fermi, 18 • Tel. 079/2029036- Fax 079/2006590

PORTO TORRES (Ss) | Cap 07046
Corso Vittorio Emanuele, 23 • Tel. 079/510856

SIRACUSA (Sr) | Cap 96100
Viale Teracati, 158/a • Tel. 0931/1815132 - Fax 0931/1812992

LENTINI (Sr) | Cap 96016
Via Milazzo ,15 • Tel. 333/2410734

SIENA (Si) | Cap 53100
Via Algero Rosi, 56/A • Tel. 338 1367520

LA SPEZIA (Sp) | Cap 19122
Via Lazzaro Spallanzani 18 • Tel. 320/1525663

SAVONA (Sv) | Cap 17052
Piazza Giardini, 22R - Borghetto S. S. • Tel. 018/2950872

TARANTO (Ta) | Cap 74121
Via Dante, 298/b • Tel. 099/377162
Via Cesare Battisti,137 • Tel. 099/7384740
Via Galileo Galilei 26 • Tel. 099/7362240
Via Lucania, 57 • Tel. 099/7361088
Via Picardi, 27 • Tel. 099/20117 - Fax 099/2010120

GROTTAGLIE (Ta) | Cap 74123
Via Cagliari, 31 • Tel. 345/1639868

PALAGIANO (Ta) | Cap 74019
Via Foscolo, 14 • Tel. e Fax 099/8883846

ATRI (Te) | Cap 64032
Via Aldo Moro, 10 • Tel. 338 8751488

MONTORIO AL VOMANO (Te) | Cap 64046
Via Duca degli Abruzzi, 119 • Tel. e Fax 0861/598870

TERNI - ATTIGLIANO (Tr) | Cap 5012
Via Cavour ,12 • Tel. 339/1668522

TORINO (To) | Cap 10125
Via S. Anselmo, 38.a • Tel. 011/6690485 - Fax 011/6501642
Piazza Crispi, 52/E • Tel. 011/5821910 - Fax 011/5821911

PIORINO (To) | Cap 34135
Via Pralormo, 9 • Tel. 011/9453338

TRIESTE (Ts) | Cap 34135
Via Giacinti 30/B • Tel. 328/8872378

COLLEGNO (To) | Cap 10093
Viale Gramsci, 22/b • Tel. 011/4081781

UDINE (Ud) | Cap 33100
Viale Trieste 40 • Tel. 0432/283686 - Fax 0432/285745
Viale Volontari della Libertà, 37 • Tel. 0432/481763
Via G. Marchetti 44 • Tel. 345/7099881

CAMPOFORMIDA (Ud) | Cap 33030
Via Adriatica, 181 • Tel. 329/4741133

UBOLDO (Va) | Cap 21040
Via Tognoni, 17 •

MARGHERA (Ve) | Cap 30175
Via Cesare Rossarol, 40 • Tel. 329/8041612

BASSANO DEL GRAPPA (Vi) | Cap 36061
Via Marinali, 26 • Tel. 347/5420570

ZEVIO (Vr) | Cap 37059
Piazza S. Toscana, 50 • Tel. 045/7851200 - Fax 045/6067042

VERONA CEREA (Vr) | Cap 37053
Via della Libertà, 19 • Tel. 0442/30201 - Fax 0442/398337

POVEGLIANO VERONESE (Vr) | Cap 37064
Via Vittorio Veneto, 44 • Tel. 045/6350249 - Fax 045/2592246

RONCO DELL'ADIGE (Vr) | Cap 37055
Strada Nova, 3 • Tel. 045/6615167

VICENZA CASSOLA (Vi) | Cap 36022
Via Roma, 39 • Tel. e Fax 0424/533966

BASSANO DEL GRAPPA (Vi) | Cap 36061
Via Marinali, 26 • Tel. 347/9503722

BOMARZO (Vt) | Cap 01020
Via Vigna della corte, 2 • Tel. 347/5420570

VIBO VALENTIA (Vv) | Cap 89900
Via Proto, 26.a • Tel. 0963/591033 - Fax 0963/991660
Via Omero, 32 • Tel. 0963/45907

FILADELFIA (Vv) | Cap 89900
Corso Castelmonardo, 90 • Tel. 0968/725144

AIC

Associazione Italiana Coltivatori

L'AGRICOLTURA VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE



TESSERAMENTO **2022**

ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
Via Torino, 95 - 00184 ROMA