avvenire AGRICOLO

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

2026/Anno 6 • N° 29



PRIMO PIANO
AIC a Terra Madre con l'Italia degli agricoltori e della pesca artigianale

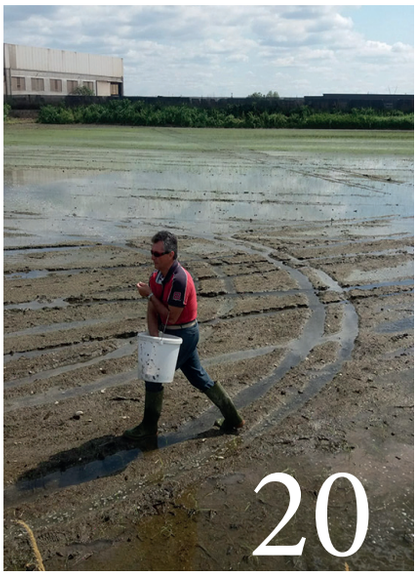
INTERNA(MENTE)
Le aree interne al centro del confronto per un nuovo modello di sviluppo

BRUSSELS EFFECT
Il caso dello stop alle carni brasiliane per capire l'accordo UE - Mercosur

sommario



4


20


11


14


8

4 AIC protagonista a Terra Madre 2026

6 L'agricoltura che verrà

8 Interna(mente)

10 La fattoria che fa bene

11 Amatrice Viva

12 Food For Profit

14 Brussels Effect

16 La vigna e i cambiamenti climatici

17 Il focolaio di Xylella in Calabria

18 Coltivare la fiducia nella propria esperienza intuitiva

19 La terra nell'era dell'AI

20 L'azienda del mese: Riso Gaia

22 Dallo spazio al mare nuove prospettive per la pesca

23 Biodiversità capitale per i giovani

24 Trasparenza, legalità e salute a tavola

25 Pac: cambia la struttura di sostegno alle imprese

26 Affittare casa: come orientarsi

27 Patronati all'estero: riferimento per Italiani

28 Il Servizio Civile Universale

29 Il foliage d'autunno e gli agriturismi

30 L'esperto risponde

31 Convenzione Edenred Italia - AIC

32 Il gastronomo racconta

33 La ricetta raccontata

34 Le sedi AIC in Italia

avvenire AGRICOLO
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
2026/ANNO 6 - N° 29

Direttore responsabile
Giuseppino Santoianni

Direttore editoriale
Elisabetta Santoianni

Comitato di redazione
Vincenzo Alvaro
Gaetano Catera
Gaetano Gullo
Marco Mabritto
Pasquale Santoianni

Hanno collaborato a questo numero
Maria Carmela Alfano, Natale Amoroso, Silvia Bernini, Luigi Castiglia, Francesca Conti, Rosa Corridore, Carmelo Cortellaro, Nerina Di Nunzio, Giuseppe Fumagalli, Luciano Guglielmetti, Maria Matrangolo, Giuseppe Pignataro, Leoluca Pollara, Andrea Russo, Francesca Tosto

Foto
Vincenzo Alvaro, Archivio Aic, Archivio SlowFood, Afroviti Mihani, Azienda agricola Riso Gaia

Progetto Grafico
Avi Communication di Vincenzo Alvaro

Direzione e redazione
Via Nazionale, 230
00184 Roma
Tel. 06.48907851 - Fax 06.4871578
info@aicnazionale.com

Proprietà
Associazione Italiana Coltivatori
Via Nazionale, 230
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 a mezzo mail scrivendo a comunicazione@aicnazionale.com

Questo periodico è associato
USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

l'editoriale

LA CONSAPEVOLEZZA PARTE DAL CAMPO



Giuseppino **Santoianni**
Presidente nazionale AIC

Mentre scrivo questo editoriale ho ancora negli occhi la bellezza del mondo agricolo riunito a Torino per i 40 anni di Slow Food nel corso dell'ultima edizione di **Terra Madre.** Il sogno di Carlin Petrini che faceva del cibo una bandiera autorevole con la quale parlare a tutti i livelli per costruire un mondo diverso e possibile l'abbiamo vista protagonista per le strade e le piazze della città piemontese dove quel sogno ha preso forma tanti anni fa. Quel sogno che un pò ci appartiene e del quale vogliamo essere autorevoli interpreti non poteva vederci lontani da quelle piazze, così anche **noi di AIC abbiamo partecipato all'evento internazionale di Slow Food** portando a Terra Madre 14 aziende che sono la rappresentazione di quel grande mondo di agricoltori e pescatori che si ispirano alla volontà di **tutelare la biodiversità** per costruire un mondo diverso e buono per tutti. Storie che si intersecano e che si rafforzano nel nostro lavoro quotidiano e che anche in questo numero si esplicano nelle tante attività che conduciamo per sostenere e proteggere il lavoro di coloro che con noi scelgono di associarsi. Come l'**Azienda agricola Gaia** che fa del riso una bandiera di ecosostenibilità in Piemonte, o la Calabria che alle prese con un focolaio di **Xylella** ha messo in campo attività istituzionale e nuove tecnologie per affrontare e limitare i danni di ciò che in Puglia, nel recente passato, è stato un dramma per una grande fetta di olivicoltori.

In questo numero troverete, mi auguro, tanti spunti per capire che diverse intelligenze e sensibilità partono dal campo per avere consapevolezza di futuro e lo rendono materia di condivisione, perchè in molti capiscano che con scelte quotidiane tutto diventa un modello possibile. Belle sono le storie di **Amatrice** che dieci anni dopo il sisma che l'ha praticamente distrutta oggi consentono di avere speranza nel domani, così come stimolanti sono i progetti di "**Interna(mente)**" per ripensare le aree interne e renderle appetibili. Ancora l'agricoltura che diventa modello di inclusione sociale o momento per capire ed interpretare i cambiamenti climatici, come ci insegnano i vignaioli che forse più di altri hanno dovuto imparare velocemente a fare i conti con le stagioni anticipate.

Dai tavoli istituzionali ai workshop di confronto, passando per le fiere e ritornando al campo, la visione è quella di voler lasciare il mondo migliore. E chissà, giorno dopo giorno, capire che possiamo riuscirci davvero. Se siamo in tanti a volerlo con consapevolezza.

L'EVENTO TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2026

AIC con l'Italia dei coltivatori e della pesca artigianale

Redazione

Quattordici realtà produttive, degustazioni, incontri istituzionali e laboratori: dal 24 al 27 settembre l'Associazione Italiana Coltivatori ha partecipato a **Terra Madre – Salone del Gusto** con un percorso dedicato al rapporto tra cibo, territori e comunità. Il claim «**Biodiversity – Be Diversity**» ha guidato un'edizione rivolta alla diversità agricola, culturale e sociale, nel segno del cibo «buono, pulito e giusto» di **Slow Food**.
Il presidente nazionale AIC **Giuseppino Santoianni** ha partecipato alla **cerimonia di apertura** al Teatro Regio, alla presenza del Presidente della Repubblica **Sergio Mattarella**.
A.P.O. Cosenza, Sassonia Lab, Terra Giordana, Pastificio Scaglione, Pastificio Cozzolino, Gaia Azienda Agricola, Frisa di Calabria, I Tipici di Mastro Vincenzo, Apicoltura Pacienza, Agricola Donadio, Akrè, Centro Carni Monaco, Ittiturismo La Tramontana e Azienda Agricola Sandron hanno raccontato **la diversità delle produzioni e dei saperi locali**. Oli, pasta, riso, miele e specialità della terra e del mare hanno restituito il valore di un patrimonio gastronomico che vive attraverso il lavoro delle imprese.
Gli ***show-cooking*** dello chef Antonio Franzè hanno intrecciato stagionalità e memoria contadina: dal risotto con guanciale, caciocavallo

Un'edizione dedicata alla biodiversità come valore agricolo, culturale e sociale, nella quale AIC ha dato spazio alle aziende di Filiera Agrecò e alle loro produzioni

e peperone crusco alla stroncatura con frisa alla liquirizia. Le **degustazioni** degli oli curate dal produttore e sommelier dell'olio Egidio Sandron hanno fatto conoscere cultivar calabresi e siciliane, mostrando come la biodiversità possa essere riconosciuta anche attraverso l'assaggio.
Alla piccola pesca è stato dedicato **l'incontro «Il pesce che si grattugia: cosa resta nella rete della piccola pesca»**, con Natale Amoroso, presidente di AIC Pesca, e Ittiturismo La Tramontana: un confronto sulle tradizioni marinare e sul futuro delle comunità costiere.
A Palazzo Reale, nello Spazio Educazione di Slow Food Italia, i due laboratori organizzati da AICO hanno collegato tutela dei produttori e consapevolezza dei consumatori.



«Caccia al falso miele» ha registrato il tutto esaurito: con Francesca Tosto, l'Avv. Ylli Pace e l'apicoltore Luciano Pacienza, il Laboratorio Chimico ADM di Torino ha illustrato il ruolo delle analisi nel contrasto alle adulterazioni. Per ADM erano presenti Emiliano Calcagno, Michele Castiglioni e la direttrice territoriale Maria Preiti; per AIC, il presidente Giuseppino Santoianni e il vicepresidente Donato Scaglione.
«Etichetta senza segreti: la geopolitica nella tua colazione» ha



coinvolto famiglie e bambini nella scoperta dell'origine degli alimenti e delle filiere. «L'etichetta è il primo punto di incontro tra chi produce e chi consuma», ha ricordato Santoianni. AIC è intervenuta anche all'incontro ISMEA **«Olio italiano, verso la nuova campagna: mercati, prezzi e prospettive»**, dedicato all'andamento della filiera e alle prospettive della nuova annata olearia. Nel confronto con il presidente Livio Proietti e Tiziana Sarnari, l'Associazione ha portato il proprio contributo a sostegno dei produttori e della qualità dell'olio italiano, espressione del legame tra biodiversità, territori e lavoro agricolo.

Lo **spazio AIC** ha accolto Livio Proietti, presidente ISMEA, l'assessore all'Agricoltura della Regione Calabria Gianluca Gallo, la vicesindaca di Torino Michela Favaro, l'onorevole Chiara Appendino e l'assessora di Roma Capitale Sabrina Alfonsi. Quattro giornate che hanno messo al centro chi produce il cibo e custodisce i territori, valorizzando le aree interne e il rapporto tra agricoltura e cittadini.



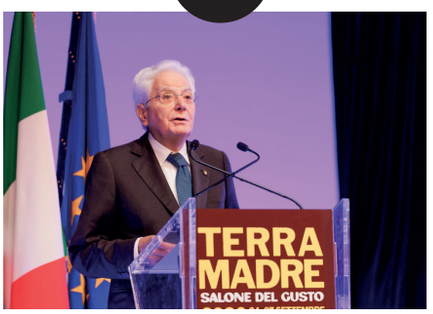












Vi proponiamo alcuni passaggi del discorso del Presidente della Repubblica, **Sergio Mattarella** *durante la cerimonia di apertura.*

Nel ricordo di Carlin Petrini: biodiversità come "chiave della nostra sopravvivenza"

«La biodiversità ha bisogno di politiche nazionali e sovranazionali che sappiano attribuire a questa dimensione, a questa condizione, il giusto valore. La biodiversità, ripeteva Petrini, è ricerca, è incontro; è cultura di solidarietà e di pace, […] E appare appieno il valore della terra, delle terre, a partire da quelle coltivabili».

Il cibo come arma di un presente onnivoro

«Il cibo, la produzione di risorse alimentari sembrano diventate nuovamente arma strategica. […] Riappaiono, nei teatri di guerra, fame e malnutrizione […] sprecando immani risorse […] Il futuro non può, non deve essere azzerato da un presente che si faccia onnivoro. Siamo quindi chiamati, coltivatori, allevatori, pescatori, cuochi, gastronomi, consumatori, a una grande alleanza, a una comunità del cibo che, insieme, ci veda impegnati per la pace tra i popoli».

REPORT DA BERGAMO LA FIERA DI SANT'ALESSANDRO

L'agricoltura che verrà: la sfida è competere

Giuseppe **Fumagalli**

Dalla crisi del latte alla sostenibilità economica delle imprese, passando per filiere, innovazione, credito e giovani: il confronto promosso da AIC mette a fuoco le sfide di un settore chiamato a cambiare per restare competitivo

Fare agricoltura non significa soltanto produrre. Significa riuscire a farlo a condizioni che consentano a un'impresa di stare sul mercato, investire e guardare al futuro. Ed è proprio qui che si apre una delle grandi questioni dell'agricoltura italiana: **come rendere le imprese più moderne e competitive, rafforzandone la capacità di creare reddito e valore?**

È stata questa una delle domande al centro di **"L'Agricoltura che verrà"**, il confronto organizzato da **AIC Nord Occidentale** il 4 settembre alla **Fiera di Sant'Alessandro di Bergamo**. Un appuntamento che ha riunito agricoltori, professionisti ed esperti per ragionare sulle trasformazioni che stanno interessando il settore e sulle condizioni necessarie per accompagnare le imprese verso il futuro.

A partire dalla **zootecnia e dal settore lattiero-caseario**, dove le difficoltà sono particolarmente evidenti. Il prezzo del latte, a fronte di costi di produzione sempre più elevati, mette sotto pressione la redditività degli allevamenti e rende più complesso programmare investimenti e sviluppo. Una questione che non può essere affrontata guardando esclusivamente al prezzo riconosciuto all'allevatore, ma che riguarda l'equilibrio dell'intera filiera. La sfida è infatti quella di **aumentare la capacità di valorizzazione e trasformazione della materia prima**, rafforzando il rapporto tra produzione agricola e industria alimentare.

In un mercato aperto e sempre più internazionale, la competitività non si costruisce isolandosi dalla concorrenza, ma creando le condizioni perché anche le produzioni italiane possano competere efficacemente, trovare sbocchi adeguati e generare un ritorno economico proporzionato al lavoro e agli investimenti necessari per realizzarle.

Una prospettiva che riguarda il latte, ma che può essere estesa a molte altre filiere. Dal **riso** ai **cereali**, dalle **produzioni orticole** e **suinicole** fino al **vino**, i diversi comparti dell'agricoltura italiana si confrontano con mercati volatili, costi crescenti e





nuove esigenze dei consumatori.
In questo scenario, il confronto con la concorrenza internazionale (*ndr. laddove quest'ultima sia leale*) non rappresenta soltanto una difficoltà, ma anche uno stimolo a migliorare. Per affrontarlo servono imprese organizzate, filiere efficienti, capacità di innovare e politiche in grado di accompagnare gli investimenti.
Costi di produzione, energia, manodopera e distribuzione incidono infatti sulla sostenibilità economica delle aziende. In un contesto caratterizzato da *shock* di mercato sempre più frequenti e difficili da prevedere, **rafforzare la resilienza delle imprese** significa anche metterle nelle condizioni di assorbire meglio le variazioni dei costi e mantenere capacità di investimento.
L'obiettivo deve essere quello di **accrescere la capacità di generare valore e di ridurre le vulnerabilità**, senza disperdere le competenze e le specificità che caratterizzano il sistema agricolo italiano.
Ed è proprio la sostenibilità economica dell'impresa agricola a essere strettamente legata a un'altra grande sfida: il **ricambio generazionale**.
I giovani possono essere protagonisti della trasformazione del settore, ma perché scelgano l'agricoltura non basta chiedere loro nuove competenze o affidarsi alla loro maggiore propensione all'innovazione. Occorre offrire una prospettiva imprenditoriale concreta.
Il ricambio generazionale è quindi prima di tutto una questione economica, una **questione imprenditoriale**.
Un giovane deve poter vedere nell'agricoltura non soltanto una tradizione da proseguire, ma un'attività nella quale investire competenze, risorse e futuro. Perché questo accada servono redditività, formazione, innovazione e strumenti capaci di accompagnare la crescita delle imprese.
In questo percorso anche **l'accesso al credito** assume un ruolo determinante. Acquistare terreni, rinnovare macchinari, realizzare strutture, introdurre nuove tecnologie o avviare una nuova attività richiede investimenti spesso significativi.
Disporre di strumenti finanziari adeguati può diventare quindi una leva decisiva per sostenere la competitività delle aziende e, soprattutto, facilitare l'ingresso delle nuove generazioni.
Il confronto di Bergamo ha così evidenziato un elemento comune ai diversi temi affrontati: l'agricoltura ha bisogno di strategie integrate. Reddito, competitività, innovazione, filiere e ricambio generazionale non sono questioni separate, ma parti dello stesso percorso.
Rafforzare un settore significa intervenire sulle condizioni che permettono alle imprese di produrre, innovare, investire e competere.
Alla Fiera di Sant'Alessandro, dunque, si è ragionato dell'agricoltura che verrà partendo dalle condizioni dell'agricoltura di oggi, arrivando a un **messaggio chiaro: l'obiettivo futuro non è tanto un'agricoltura protetta dalla competizione, ma un'agricoltura messa nelle condizioni di sviluppare una maggiore capacità di competere**.

IL CONFRONTO INTERNA(MENTE)

Le aree interne al centro di un dialogo a più voci

Marco **Mabritto**

Dall'agricoltura ai servizi, dalla mobilità alla cultura, dal turismo delle radici alle nuove opportunità per i giovani: AIC e Not Ordinary Innovation hanno messo a confronto esperienze e progettualità diverse per ripensare il futuro dei territori

Mettere intorno allo stesso tavolo competenze, esperienze e punti di vista differenti per guardare alle aree interne non soltanto attraverso le loro criticità, ma soprattutto attraverso le energie che già oggi lavorano per costruirne il futuro. È questo l'obiettivo con cui **Associazione Italiana Coltivatori e Not Ordinary Innovation hanno promosso "INTERNA(MENTE) – Esperienze di rigenerazione sociale nelle aree interne"**, nell'ambito della Rome Future Week® 2026, ospitando nella sede nazionale AIC di Roma un confronto a più voci sul futuro dei territori lontani dai grandi centri urbani.

A fare da filo conduttore alla mattinata è stata proprio la scelta di mettere in dialogo esperienze diverse. Un approccio voluto e guidato da **Francesca Vitelli**, direttrice di **Not Ordinary Innovation** e moderatrice dell'incontro, che ha permesso di osservare le aree interne da più prospettive, facendo emergere come il loro rilancio non possa dipendere da un'unica leva, ma dalla capacità di mettere in relazione persone, imprese, servizi, infrastrutture, cultura e risorse locali.

Ad aprire i lavori, è stato **Giuseppino Santoianni**, presidente di **AIC Nazionale**, che ha ribadito come le aree interne rappresentino un "**interesse primario per il settore primario**". Il progressivo spopolamento rischia infatti di alimentare un circolo vizioso nel quale la diminuzione della popolazione porta con sé una riduzione delle imprese e dei servizi, generando a sua volta nuove condizioni di abbandono. Da qui la necessità di intervenire anche attraverso l'agricoltura e le nuove opportunità imprenditoriali nel settore agroalimentare, restituendo ai giovani la possibilità di scegliere questi territori come luoghi nei quali vivere, lavorare e fare impresa.

L'intervento di **Gianluca Palma**, fondatore di **A scuola per Abitare**, ha visto raccontare il suo impegno per far crescere una vera e propria "**palestra dell'abitare**", capace di formare "sarti di comunità" e promuovere progettualità nate dal basso.

Su questi binari, **Luigi Di Marco**, della Segreteria Generale **ASviS**, ha richiamato la necessità di investire sulle aree interne per renderle più attrattive anche per i cosiddetti colletti bianchi, sottolineando l'importanza che le **amministrazioni dei territori interessati** abbiano la capacità reale di intercettare le opportunità offerte dalle politiche di sviluppo.



Sul tema della **progettazione dal basso** si è anche concentrato **Giuseppe Pace**, ricercatore **IRIDIS CNR**, evidenziando come le progettualità debbano nascere dalle comunità e non essere semplicemente calate dall'alto. Un patrimonio, anche immateriale, diventa infatti una risorsa quando viene riconosciuto, vissuto e tutelato dalle persone che abitano un territorio. Una riflessione che si è intrecciata con quella di **Virgilio Caivano**, presidente del **Coordinamento Nazionale Piccoli Comuni Italiani**, che ha richiamato le condizioni essenziali per poter vivere nelle aree interne: nella sua metafora, le quattro gambe della sedia sono **un medico, un insegnante, un autista e una connessione internet performante**. Solo su questa base le peculiarità di un territorio possono poi trasformarsi in opportunità di sviluppo autentico. La difficoltà di **mobilità** delle aree interne è stata al centro dell'intervento di **Pasquale Luca Nacca**, mentre **Pina Foti**, presidente di **Italian in Italy**, ha evidenziato le opportunità legate al **turismo delle radici**, anche in connessione con il turismo formativo e la promozione della lingua e della cultura italiana nel mondo. A chiudere la prima parte è stato **Leoluca Pollara**, coordinatore nazionale **AIC Giovani**, che ha riportato il confronto sulla necessità di garantire alle nuove generazioni un vero **diritto a restare**, creando le condizioni per trasformare l'agricoltura e l'imprenditorialità agroalimentare in una scelta professionale consapevole.

La seconda parte, "**Le voci di dentro**", ha dato spazio a esperienze concrete già impegnate nella rigenerazione dei territori. Le testimonianze di **Luigi Bruno, Viola D'Ettorre, Manuela Dragone, Arduino Fratarcangeli, Davide Liberato lo Conte, Amelia Stoduto, Amalia Temperini e Felice Scaglione** hanno mostrato, da prospettive diverse, come il cambiamento possa partire dal basso: dal recupero dei luoghi della memoria alla valorizzazione del patrimonio architettonico e artistico, dall'economia solidale all'agricoltura rurale, dalla formazione dei giovani alla narrazione dei territori e alla costruzione di nuove sinergie tra amministrazioni, imprese e comunità. Esperienze differenti, ma accomunate dalla volontà di **progettare a partire dalle risorse e dalle persone che già vivono i territori**. È proprio questo il filo emerso da **INTERNA(MENTE)**: non esiste una sola strada per il rilancio delle aree interne. Esistono tante esperienze che possono entrare in relazione e contribuire a costruire nuove prospettive di sviluppo. Dall'agricoltura alla cultura, dai servizi alla mobilità, dal turismo alle nuove forme di imprenditorialità, il punto di partenza resta il territorio e la capacità delle sue comunità di riconoscersi protagoniste del proprio futuro.

Un confronto reso possibile anche grazie alle **testimonianze delle persone presenti**, che hanno portato all'incontro esperienze, progetti e visioni già in campo. È da questa pluralità di energie, e dalla capacità di metterle in rete, che può nascere un nuovo modo di guardare alle aree interne: non soltanto territori da preservare, ma **luoghi nei quali continuare a investire, vivere, lavorare e costruire futuro**.





IL FOCUS AGRICOLTURA SOCIALE

La fattoria che fa bene: quando l'agricoltura diventa inclusione

■ Rosa **Corridore**

Dalla produzione agricola all'inclusione: orti, animali e attività all'aperto possono diventare strumenti di relazione, apprendimento e partecipazione

L'inizio del nuovo anno scolastico ormai avviato porta con sé, per molte famiglie, il ritorno a una quotidianità fatta di orari da incastrare, attività scolastiche ed extrascolastiche, compiti e nuove sfide. Per alcuni genitori, alla normale organizzazione familiare si aggiungono le difficoltà legate a un percorso scolastico caratterizzato da **Bisogni Educativi Speciali (BES)**, con tutte le domande e le preoccupazioni che possono accompagnare una diagnosi e la ricerca degli strumenti più adeguati a sostenere i propri figli.

Se da una parte i BES trovano riferimento in norme, indicazioni ministeriali e strumenti didattici pensati per favorire l'inclusione, dall'altra esiste un mondo fatto di vita quotidiana, relazioni e opportunità concrete, nel quale queste difficoltà vengono affrontate ogni giorno dalle famiglie.

È proprio nella **ricerca di nuovi luoghi di inclusione e socialità** che anche l'azienda agricola può assumere un ruolo diverso. Non soltanto luogo di produzione, ma spazio capace di accogliere, educare, creare relazioni e offrire alla comunità occasioni di incontro e partecipazione. Un ambiente nel quale bambini e ragazzi possono sperimentare attività concrete, entrare in contatto con i ritmi della natura e confrontarsi con esperienze diverse da quelle vissute abitualmente in classe.

Il tema è particolarmente interessante quando riguarda **bambini e ragazzi con DSA, disturbi specifici dell'apprendimento, e ADHD, disturbo da deficit di attenzione e iperattività**. La ricerca scientifica non consente di dire che la natura "curi" queste condizioni, ma suggerisce che gli ambienti naturali possano favorire attenzione, benessere, partecipazione e relazioni sociali.

In questo scenario, **l'agricoltura sociale** può rappresentare ancora di più un ponte tra territorio e comunità. Una revisione sistematica dal titolo "**Social farming and work inclusion**" pubblicata nel 2026 sulla rivista scientifica NJAS ha analizzato 948 pubblicazioni, selezionando 51 studi internazionali sulle pratiche di inclusione attraverso l'agricoltura. **L'Italia è il Paese più rappresentato, con 17 studi**. La ricerca evidenzia come le aziende agricole possano diventare veri e propri luoghi di inclusione, dove l'attività produttiva si intreccia con relazioni, formazione e servizi rivolti anche alle persone più fragili.

Anche la PAC 2023-2027 riconosce alle aree rurali una dimensione che va oltre la produzione, sostenendo obiettivi come inclusione sociale, sviluppo locale, occupazione e rafforzamento delle comunità. **Per le imprese agricole è aperta quindi una possibilità concreta di diversificazione**: orti didattici, frutteti, cura degli animali, laboratori e attività all'aperto possono diventare occasioni di collaborazione con scuole, famiglie, cooperative e servizi territoriali.

È forse questo **il volto più autentico dell'agricoltura sociale**: una terra che non offre soltanto prodotti, ma anche spazi per crescere, incontrarsi e sentirsi accolti. Un'opportunità per le imprese agricole, ma soprattutto un modo concreto per rendere il territorio più vicino alle persone e alle loro fragilità. Perché avvicinarsi alle difficoltà significa prima di tutto non lasciare sole le famiglie e costruire intorno a loro una rete di persone e luoghi capaci di comprendere, accogliere e valorizzare le differenze.

L'ANNIVERSARIO 10 ANNI DOPO IL TERROMOTO

W Amatrice. Amatrice Viva

L'agricoltura non è solo un'attività economica, ma anche un generatore di resilienza che, nei momenti di difficoltà, rappresenta una speranza di futuro su cui costruire

■ Francesca **Conti**



Quale futuro? È la domanda ricorrente che si fanno i cittadini di Amatrice dal giorno dopo il terribile terremoto che ha colpito il Centro Italia nell'agosto del 2016, sconvolgendo e devastando la cittadina e i comuni limitrofi.
Come sappiamo, purtroppo, la tragica storia di una comunità ferita rimane una cicatrice indelebile nel territorio. Ma oggi, a **10 anni da quella notte terribile**, dobbiamo fare i conti con quanto è stato fatto per ricostruire un paese e con ciò che è ancora necessario fare per ricostruire non solo i palazzi storici e le abitazioni crollate, ma anche un **tessuto sociale ed economico** segnato dalla sofferenza.
E se le istituzioni, per l'appunto, nel decennale del terremoto, rinnovano la vicinanza alle famiglie delle vittime e riconoscono la necessità di accelerare la ricostruzione per restituire normalità, **credo sia altrettanto importante riconoscere e valorizzare il carattere resiliente dei cittadini di questa comunità**, per alimentare la speranza.
Coltivatori e allevatori sono da sempre una presenza fondamentale nel territorio dell'antica Sabina. I prodotti dell'Alto Lazio contribuiscono a rendere unico il nostro patrimonio enogastronomico (basti pensare alla ricetta dell'**Amatriciana Tradizionale**, diventata nel tempo uno dei simboli del patrimonio agroalimentare italiano e riconosciuta nel 2020 dall'Unione Europea come Specialità Tradizionale Garantita).
Tra queste storie di imprenditorialità e resilienza, mi ha colpito l'esempio di **Amelia Nibbi** che, malgrado le difficoltà, ha deciso non solo di restare, ma anche di prendere le redini dell'**azienda biologica di famiglia**, portandola avanti insieme al fratello **Giuliano**, con idee nuove e innovazioni tecnologiche.
Oggi, infatti, l'azienda agricola **Casale Nibbi** che si estende per 90 ettari dedicati a frutteti di mele e ciliegie e alla coltivazione di ortaggi. L'azienda dispone inoltre di un centinaio di bovini e di un caseificio interno, dove produce yogurt e prodotti di punta come lo stracchino stagionato. Una produzione che negli ultimi anni ha visto un importante **efficientamento tecnologico**, grazie all'adozione di robot nella stalla di mungitura, che ottimizzano i tempi e riducono lo stress degli animali, e di macchinari per l'autoalimentazione. A questi si aggiungono sistemi che consentono di **selezionare la mandria**, in base alle sue caratteristiche, per **differenziare il latte** e ottenere così una maggiore digeribilità o una resa migliore nella produzione dei formaggi. L'azienda ha inoltre installato un impianto fotovoltaico con batterie, pensato per aumentarne l'autonomia energetica.
Se decidete di andarli a trovare, incontrerete **giovani sorridenti e intraprendenti**, che, nonostante le molteplici difficoltà affrontate, continuano a lavorare con caparbietà e dedizione per custodire e far crescere ciò che gli hanno lasciato i genitori.
Quanto alla domanda di fondo, **quale futuro per Amatrice?** Mi auguro che la speranza di rinascere possa trovare proprio in queste storie, e soprattutto nei **giovani imprenditori legati al territorio**, la fiducia necessaria per guardare al futuro e affrontare le incertezze di una comunità che da troppo tempo attende di ripartire, ma che non ha mai smesso di mostrare la propria vitalità e gridare: Viva Amatrice!

L'APPROFONDIMENTO FOOD FOR PROFIT

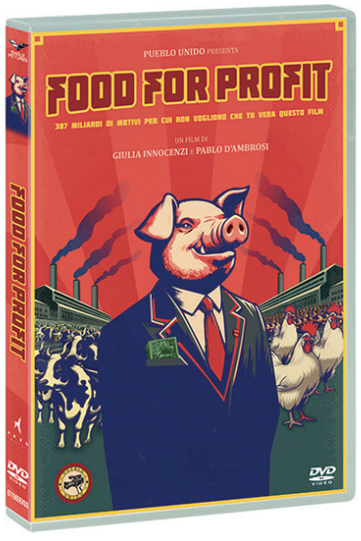
Dove finisce il denaro pubblico dell'agricoltura europea?

Giuseppe **Pignataro**

Sono passati due anni dall'uscita di **Food for Profit**, il documentario diretto da Giulia Innocenzi e Pablo D'Ambrosi sugli allevamenti intensivi europei e sui fondi pubblici che li finanziano. Acquistato da Report e mandato in onda il 5 maggio 2024 su **Rai3**, ha ottenuto un ascolto di quasi un milione e mezzo di spettatori.
Lo scorso agosto, però, il film è tornato al centro del dibattito. L'8 agosto Il Giornale ha riaperto il dossier sui finanziamenti dell'opera, già oggetto nel 2024 di un'inchiesta della testata di settore Agricolae. Il Corriere della Sera ha poi rilanciato con un articolo sui **contributi arrivati da Michiel Van Deursen, imprenditore olandese che investe nel plant based** (cibo a base vegetale). Da qui, alcune interrogazioni parlamentari di Fratelli d'Italia, Lega e Noi Moderati. Innocenzi ha dichiarato di aver raccolto circa 350mila euro tra fondazioni e cittadini, precisando che l'elenco dei donatori era online fin dal primo giorno.

Dai finanziamenti del documentario ai fondi della PAC: quando raccontare una sola faccia della medaglia oscura l'immagine complessiva del comparto

Ricostruita la vicenda entriamo nel merito. Due sono le questioni che ci riguardano da vicino. La prima è la **trasparenza**. Il nostro settore riceve denaro pubblico e su quel denaro è giusto che vengano poste domande e che ci sia un controllo. Chiariamo, di inchieste così ne vogliamo di più, non di meno. Ma fatte con trasparenza. Il contributo dell'imprenditore Van Deursen, pur se fatto come privato cittadino, resta pur sempre un contributo da parte di un portatore di interessi nel settore concorrente. Un **potenziale conflitto di interessi** che diventa rilevante nel momento in cui il film esce dalla sala cinematografica ed entra in un programma giornalistico del servizio pubblico nazionale.
Inoltre, fare informazione significa **mostrare entrambe le facce della medaglia**. Ad esempio, sono presenti dati che non compaiono mai: le vendite di antibiotici per animali sono diminuite del 49% rispetto al 2016, con punte oltre il 90% nell'avicolo; inoltre, il 98% degli allevamenti italiani ha adottato **ClassyFarm** che è stato assunto dalla FAO come riferimento nel programma globale RenoFarm. Quindi qualcosa di positivo è presente.
Il secondo punto riguarda i **fondi europei**. Perché la domanda da cui il documentario parte è legittima: dove finisce il denaro pubblico dell'agricoltura europea? La risposta, però, non riguarda soltanto gli allevamenti, riguarda il modo in cui quei fondi vengono distribuiti. Secondo un rapporto del **WWF**, tra il 2023 e il 2027, l'80% delle risorse della Politica agricola comune destinate all'Italia andrà al 20%



delle aziende. La **distribuzione è fortemente concentrata**, e i numeri Istat lo confermano: dal 2010 al 2023 sono scomparse quasi 500mila aziende agricole, il 30,3% del totale, mentre la superficie media di quelle rimaste è passata da 7,9 a quasi 11 ettari. Meno imprese, più grandi.
Food for Profit si chiude chiedendo di interrompere i sussidi pubblici agli allevamenti intensivi. Su questo però il discorso è più articolato. Gli **allevamenti intensivi** esistono e non spariranno, ed escludere una parte del settore dai fondi europei sarebbe discriminatorio prima ancora che inefficace. La domanda vera non è se dare quei soldi, ma come. Oggi il criterio non è solo la **superficie**, come spesso si crede. Il sostegno di base viene erogato attraverso i titoli, diritti costruiti su riferimenti storici che risalgono ai primi anni Duemila, dove due aziende con gli stessi ettari possono ricevere importi

diversi in base a cosa producevano vent'anni fa. Per la **zootecnia** si aggiunge il sostegno accoppiato, 218 milioni l'anno pagati per capo allevato, con premi che già distinguono: una vacca da latte in zona montana vale 122,93 euro contro i 67,15 della pianura. Dal 2028 i titoli spariscono, e la rendita storica insieme a loro. C'è poi uno strumento che esiste già e che andrebbe applicato davvero: la **condizionalità sociale**. Dal 2023 i pagamenti PAC sono vincolati al rispetto delle norme sul lavoro, contratto scritto, sicurezza nei luoghi di lavoro e tutele minime; l'Italia è stata tra i pochi Paesi ad anticiparne l'applicazione di due anni rispetto all'obbligo europeo. Sulla carta, la risposta esatta al problema che il documentario solleva nel suo capitolo più duro, quello sui **lavoratori**. A Bruxelles, intanto, si sta giocando la vera partita, quella sulla **PAC 2028-2034**. Nei prossimi mesi si decide il futuro delle aziende agricole italiane per i sette anni successivi e di questo, durante tutta l'estate, non se n'è parlato.

> IL TERZO ANNO DI AIC AL GIFFONI FILM FESTIVAL

Per il terzo anno consecutivo l'Associazione Italiana Coltivatori è stata protagonista del **Giffoni Film Festival**, giunto alla 56ª edizione. Dal 17 luglio al 25 luglio, nell'area Giffoni Food allestita presso il Complesso Monumentale di San Francesco, **AIC ha portato talk e degustazioni dedicati alla dieta mediterranea ed al legame tra cibo e territorio**. Le produzioni degli associati sono state protagoniste dei dinner party del Festival, dalla pasta del Pastificio Scaglione all'olio della Fattoria Ambrosio. Inoltre, il 25 luglio il panel "**Dalle radici del territorio alla sceneggiatura globale**" ha riunito l'on. Nicola Caputo e l'on. Franco Picarone con i vertici dell'Associazione, per parlare di Nocciola di Giffoni IGP e di internazionalizzazione delle imprese. Come dichiarato dal presidente Giuseppino Santoianni, il confronto con i giovani è essenziale per superare gli stereotipi. Ed è proprio questo il senso della presenza AIC a Giffoni, parlare di agricoltura e territori a chi domani potrà essere professionista del racconto.



> IL FOCUS / STOP ALLE CARNI BRASILIANE

Il Brussels Effect può dettare le regole dell′ Ue- Mercosur?



■ Gaetano **Gullo**

Nel dibattito sul Mercosur si parla molto della concorrenza che l'Europa subirà e meno delle condizioni che può imporre a chi vuole venderle i propri prodotti. Eppure, l'accesso al mercato europeo ha un valore economico. È questo valore che può convincere gli esportatori a cambiare le proprie pratiche.

La **sospensione delle importazioni di carni brasiliane**, in vigore dal 3 settembre, aiuta a capire come funziona questo rapporto. All'origine dello stop ci sono garanzie insufficienti sul rispetto delle prescrizioni europee sugli antimicrobici. Le regole vietano di impiegarli per accelerare la crescita o aumentare la resa degli animali. Vietano anche l'uso delle sostanze riservate alla cura di determinate infezioni umane. Per esportare nell'Unione, il Brasile deve dimostrare che le produzioni interessate rispettano questi divieti.

I numeri spiegano perché abbia interesse a farlo. Nel 2025 le esportazioni dei prodotti coinvolti valevano circa 1,84 miliardi di dollari, soprattutto **carne bovina e pollame**. La sospensione mette quindi a rischio un mercato importante e offre alle imprese un motivo concreto per adeguarsi.

Primo passo falso dell'accordo UE–Mercosur? Il tema in realtà è molto più ampio e mostra che **le preferenze commerciali restano subordinate ai requisiti sanitari**. Un accordo può ridurre i dazi; non cancella le condizioni che un prodotto deve rispettare per entrare nel mercato europeo. Quelle sugli antimicrobici derivano, infatti, da norme precedenti all'accordo.

Nel 2025 le esportazioni di prodotto da carne bovina e pollame valevano circa 1,84 miliardi di dollari

La questione è capire quanto l'Europa riesca a farle applicare, utilizzando la leva legata all'attrattività del suo mercato. ABIEC - *Brazilian Association of Meat Exporting Industries* - ha lavorato con le organizzazioni agricole e di certificazione a un protocollo sugli antimicrobici, affermando che tutte le imprese associate abilitate a esportare nell'UE lo hanno già adottato. La dichiarazione resta da tradurre in garanzie verificabili lungo la filiera. È il meccanismo del ***Brussels Effect*** descritto da Anu Bradford. Le **imprese straniere adottano gli standard europei perché l'accesso al mercato ne giustifica il costo**. Un passo verso l'adeguamento agli standard europei, ma l'adesione deve essere accompagnata da controlli capaci di verificare il rispetto delle regole lungo la filiera.

Il 28 settembre il Ministero brasiliano ha annunciato che l'***audit*** **UE** ha giudicato adeguati i **controlli sugli antimicrobici** nelle filiere del pollame e del miele. Un esito che apre uno spiraglio sulle esportazioni brasiliane verso il continente, fermo restando il via libera di Bruxelles.

Qui emerge la scelta politica che l'Europa deve affrontare. **Far rispettare gli obblighi già previsti** e chiedere nuovi requisiti alle importazioni sono due compiti diversi. Per il

> AIC - FEDERITALY: UN DIALOGO PER INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE AGRICOLE

Il 24 luglio 2026, nella sede dell'Associazione Italiana Coltivatori di Cosenza, è stato sottoscritto e presentato alla stampa il **Patto federativo tra AIC e Federitaly**. All'appuntamento è intervenuto l'assessore regionale all'Agricoltura **Gianluca Gallo**, che ha portato il saluto della Regione Calabria. Un'intesa di respiro nazionale che ha scelto la Calabria come punto di partenza. Il partenariato apre un dialogo sulle prospettive di internazionalizzazione delle imprese agricole e sulla valorizzazione delle produzioni italiane all'estero. Per AIC, la sinergia con Federitaly rappresenta un'occasione per **mettere in relazione le esigenze dei produttori con le opportunità dei mercati internazionali**, dando visibilità alla qualità, all'origine e ai saperi che distinguono il nostro agroalimentare.
La collaborazione guarda all'intero sistema agricolo italiano, con l'obiettivo di accompagnare le imprese verso nuove relazioni commerciali e promuovere il legame tra prodotti e territori come elemento distintivo del Made in Italy.



primo servono certificazioni affidabili, audit e controlli alle frontiere. Per il secondo bisogna decidere quali condizioni produttive richiedere anche ai fornitori esteri e stabilire come verificarle.
Anche la **riforma doganale** approvata a settembre può contribuire, attraverso strumenti di condivisione dei dati e di coordinamento delle analisi dei rischi che entreranno in funzione gradualmente. Il loro raccordo con i controlli sanitari potrà rendere più efficace la verifica delle merci in ingresso.
Per gli **agricoltori europei**, la capacità dell'UE di far rispettare le regole ha un valore economico. Gli obblighi sanitari comportano costi e investimenti. Controllare le importazioni significa quindi tutelare anche il valore del modo di produrre delle nostre imprese.
È questa la prova politica del Mercosur: dimostrare che il valore dell'accesso al mercato europeo può dare forza alle regole dell'Unione e continuità alla sua capacità di farle rispettare.

La vigna al centro della sfida di un clima che cambia

Marco **Mabritto**

La vendemmia italiana si misura sempre più con un clima che cambia. **Temperature elevate, scarsità d'acqua e maturazioni anticipate** stanno modificando tempi e modalità della raccolta, con effetti che non riguardano soltanto la quantità di uva prodotta, ma anche le caratteristiche del vino e l'organizzazione delle aziende. Nel 2026 la maggior parte dei viticoltori italiani ha anticipato la vendemmia, in alcuni territori anche di diversi giorni rispetto alla consuetudine. A Montefalco, in Umbria, è stata ribattezzata «**l'annata dei tre 10**»: dieci giorni di anticipo, una riduzione della quantità raccolta nell'ordine del 10% e circa 10 litri di vino in meno ogni 100 chilogrammi di uva. Un caso che fotografa una tendenza più ampia: **rispetto a quarant'anni fa, in molte aree viticole la raccolta è stata anticipata mediamente di due o tre settimane**.
Il 2026 ha reso particolarmente evidente il problema. Temperature superiori alla media già tra febbraio e aprile hanno favorito un **germogliamento precoce**. Poi le **grandinate** di fine maggio e, da giugno, le **ondate di calore** hanno accelerato la maturazione. A questo si è aggiunta una **disponibilità d'acqua** inferiore al normale.
La siccità non significa soltanto meno uva. Lo stress idrico può rendere gli acini più piccoli e leggeri, riducendo la resa, mentre la maggiore concentrazione degli zuccheri può determinare vini con una gradazione alcolica più elevata. Cambiano inoltre acidità, tannini e polifenoli, elementi importanti per la qualità e per il rispetto dei disciplinari delle denominazioni.
Anche il lavoro nei vigneti è diventato più complesso. La vendemmia, normalmente distribuita nell'arco di diverse settimane, quest'anno in molti casi si è concentrata in pochi giorni, spesso caratterizzati da temperature elevate. Varietà differenti sono arrivate alla maturazione quasi contemporaneamente, aumentando il **fabbisogno di manodopera** e rendendo ancora più importante la capacità di intervenire rapidamente.
Alcuni produttori stanno valutando di **trasferire vigneti a quote più elevate**, dove le temperature sono inferiori e le notti più fresche. Una soluzione che però comporta maggiori costi, difficoltà di meccanizzazione e terreni più complessi da raggiungere. Altri guardano invece alla **scelta dei vitigni**. L'obiettivo è individuare varietà capaci di sopportare meglio il caldo e mantenere un buon livello di acidità anche in condizioni di stress. Ma la viticoltura deve fare i conti con i disciplinari delle denominazioni, che stabiliscono quali varietà possono essere utilizzate.
Questa fotografia emerge anche dalle voci dei produttori raccolte sul campo e attraverso interviste realizzate in occasione della 23ª edizione di **Vinòforum**, a Villa Borghese a Roma. La manifestazione, con oltre 800 cantine e 3.200 vini in degustazione, ha avuto come claim «*Behind every taste*». Dietro ogni assaggio c'è l'apprezzata **qualità**, frutto della **biodiversità** dei nostri territori, ma anche una **domanda pressante** che si pone il mondo del vino: come continuare a produrre nei territori di sempre quando il clima non è più quello a cui la vite era abituata?



> BUONE PRATICHE / XYLELLA IN CALABRIA

Scienza e tempestività per tutelare gli ulivi e circoscrivere il focolaio

Elisabetta **Santoianni**

Controlli, ricerca e sostegno alle aziende per contenere il focolaio e tutelare il patrimonio olivicolo regionale che conta oltre 35 milioni di piante, molte di queste secolari



La presenza della **Xylella** in Calabria richiede una risposta rapida, fondata sui dati e sulla collaborazione. Di fronte a un **focolaio circoscritto**, il tempo è il primo fattore di tutela: intervenire subito significa difendere le aziende e impedire che il problema assuma dimensioni più ampie.
I controlli fitosanitari di luglio e agosto hanno accertato **il batterio su sette piante di olivo**, tra i trentacinque esemplari campionati in contrada Olivetella. Il decreto regionale del 1° settembre ha delimitato una zona infetta e una zona cuscinetto che interessa porzioni dei **territori di Taurianova, Cittanova e Terranova Sappo Minulio**. A queste misure devono corrispondere interventi tempestivi, monitoraggi puntuali e informazioni accessibili alle imprese.
La Regione si è attivata attraverso il **Servizio fitosanitario e il tavolo di crisi voluto dall'assessore all'Agricoltura Gianluca Gallo**. Come presidente della VI Commissione Agricoltura, ho presieduto la seduta dedicata alla Xylella, riunendo istituzioni, rappresentanti del mondo agricolo e competenze scientifiche e tecniche. Ho voluto che il confronto offrisse una lettura approfondita del fenomeno e contribuisse a individuare le priorità per la tutela del territorio. Gli interventi degli esperti hanno consentito di esaminare l'evoluzione del focolaio e le misure di prevenzione, monitoraggio e contenimento. È su queste conoscenze che devono poggiare le decisioni pubbliche. L'**esperienza pugliese** ci ricorda quanto sia necessario agire senza ritardi, mantenendo saldo il rapporto tra ricerca, amministrazioni e produttori. Gli **agricoltori devono essere parte attiva della sorveglianza**: conoscono le proprie piante e possono segnalare anomalie e disseccamenti. Le aziende interessate dalle misure di eradicazione devono inoltre essere accompagnate con adeguate forme di sostegno per i danni subiti. Anche una **corretta informazione** è parte della risposta. La gravità del problema fitosanitario non giustifica generalizzazioni sull'intera olivicoltura calabrese. La **qualità dell'olio e il lavoro dei produttori vanno tutelati anche da messaggi imprecisi** che possono compromettere la fiducia dei consumatori e penalizzare il mercato.
Gli ulivi custodiscono la storia delle nostre comunità e sostengono l'economia di interi territori. Continuerò a seguire l'evoluzione del focolaio e l'attività delle strutture competenti, mantenendo aperto il confronto in Commissione e con il mondo produttivo in un percorso condiviso. La **Calabria deve agire unita**, con metodo e determinazione per proteggere con responsabilità questo patrimonio.

> L'APPROFONDIMENTO / I SETTE PILASTRI DELLA MINDFULNESS

Coltivare la fiducia nella propria esperienza intuitiva

Nerina **Di Nunzio** / *Istruttore Mindfulness*

Nella mindfulness, la fiducia non è un sentimento passeggero o un'ingenua speranza nel futuro, ma uno dei pilastri fondamentali identificati da Jon Kabat-Zinn, pioniere della medicina della consapevolezza. Secondo Kabat-Zinn, coltivare la fiducia significa innanzitutto sviluppare un'autentica sicurezza in sé stessi, nei propri sentimenti e nelle proprie capacità, imparando a onorare la propria guida interiore.

È l'attitudine a fidarsi della propria esperienza intuitiva, piuttosto che cercare costantemente risposte o approvazioni al di fuori di sé. Questo pilastro si estende poi, inevitabilmente, alla fiducia negli altri e nei processi fondamentali dell'esistenza, creando un'apertura che riconosce l'interconnessione profonda tra l'individuo e la comunità. Questo concetto trova una sponda naturale e una spiccata concretezza nella vita agricola, dove l'uomo sperimenta ogni giorno la necessità di questa attitudine profonda.

Davanti alle sfide di un mercato instabile o di un clima imprevedibile, **l'agricoltore che coltiva la fiducia in sé stesso e nelle proprie capacità impara a non farsi paralizzare dall'ansia**. Significa onorare il proprio "saper fare", prendendo decisioni lucide basate sull'osservazione diretta del campo e sulla saggezza dell'esperienza, anziché farsi travolgere dalle paure del momento o dal giudizio severo sull'esito di una singola annata. Spesso gli agricoltori si trovano a dover prendere decisioni rapide davanti cambiamenti repentini. Coltivare la fiducia nelle proprie capacità, attraverso la presenza mentale, significa riconoscere il valore della propria esperienza e delle proprie intuizioni. **Non si tratta di presunzione**, ma di quella lucidità che permette di ascoltare la propria terra senza farsi paralizzare dal panico. La mindfulness ci insegna a disinnescare il "pilota automatico" e il giudizio severo su noi stessi, aiutandoci a valorizzare le competenze tecniche e la saggezza pratica accumulate nelle dita, nella schiena e negli occhi di chi coltiva ogni giorno.



Allo stesso tempo, proprio come Kabat-Zinn invita a fidarsi della saggezza intrinseca del corpo, chi lavora la terra impara a fidarsi dei ritmi della natura. Vi è la consapevolezza che, dopo la semina, è necessario saper attendere e lasciare che i cicli biologici facciano il loro corso, accettando i tempi della terra senza la pretesa di controllarli in modo forzato o artificiale.

Questa stessa attitudine si riflette infine nella fiducia verso la **comunità rurale**: riconoscersi parte di un tutto spinge a superare l'isolamento dei campi per aprirsi alla cooperazione, al mutuo aiuto e alla creazione di reti solidali sul territorio. In questa prospettiva, la fiducia cessa di essere un'astrazione filosofica e diventa il vero concime interiore che permette all'agricoltore e alla sua comunità di prosperare insieme.

> NUOVI MONDI DIGITALI / AMBIENTE ED ENERGIA

La terra nell'era dell'intelligenza artificiale

Luigi **Castiglia**

Il territorio agricolo italiano è cambiato profondamente nell'ultimo secolo. Secondo Istat, nella pubblicazione *Ambiente ed energia* del 2026, **la superficie agricola si è fortemente ridotta tra il 1925 e il 2025**, mentre quella forestale è cresciuta. È una trasformazione che rende il suolo agricolo una risorsa sempre più preziosa.
In questo scenario la tecnologia può aiutare a produrre meglio sulla terra già disponibile. **Sensori, satelliti, dati e strumenti di agricoltura di precisione** permettono di usare in modo più mirato acqua, fertilizzanti, energia e macchinari. Nell'indagine *Innovazione e pratiche sostenibili in agricoltura*, pubblicata nel 2026, Istat rileva che tra le aziende che hanno introdotto innovazioni il beneficio indicato più spesso è l'ottimizzazione della produzione.
Un esempio concreto arriva dal **mais**. Secondo Istat, tra il 2006 e il 2025 la superficie coltivata è passata da 1.108.419 a 540.945 ettari. Nello stesso periodo la resa è salita da 86,8 a 101,9 quintali per ettaro. La superficie si è quindi ridotta molto più della resa. Il dato mostra come una maggiore efficienza possa attenuare gli effetti della riduzione delle superfici coltivate.
Ma la trasformazione digitale porta con sé anche un paradosso. Nel *Rapporto annuale 2026*, Istat osserva che le tecnologie digitali possono contribuire a ridurre i consumi delle imprese. Allo stesso tempo, però, **la digitalizzazione richiede infrastrutture fisiche come data center e grandi centri di calcolo**, oltre a rilevanti quantità di acqua per i sistemi di raffreddamento. Il progresso tecnologico può così ridurre alcune pressioni ambientali e aumentarne altre.
Anche l'Italia sta entrando in questa nuova fase. Il 4 agosto 2026 **il Ministero delle Imprese e del Made in Italy** ha comunicato la strategicità nazionale di due programmi di **data center**, in Lombardia e nel Sulcis Iglesiente, per circa 6,8 miliardi di euro complessivi. Il progetto nell'area metropolitana di Milano prevede una capacità fino a 400 MW e un investimento di circa 5,3 miliardi di euro. Nel Sulcis, il Digital Vault prevede fino a 30 MW e circa 1,49 miliardi di euro presso l'ex miniera di carbone di Monte Sinni. Il progetto prevede quindi la riconversione di un sito industriale dismesso.
La questione non è quindi fermare l'innovazione, ma scegliere come usarla e dove collocarla. In agricoltura significa ottenere più valore dalla superficie già coltivata. Per le infrastrutture digitali significa privilegiare, quando possibile, il recupero di aree già trasformate.
La tecnologia può aiutare l'agricoltura a produrre meglio. La vera sfida è farlo senza consumare nuovo territorio quando non è necessario e senza perdere la biodiversità che sostiene i sistemi alimentari.



Il paradosso del suolo agricolo: la tecnologia può aiutare a produrre di più, ma aumenta anche la domanda di territorio



Le nostre aziende. **"Azienda agricola Gaia"**

La visione della realtà che parte dal campo e arriva in tavola

■ Vincenzo **Alvaro**

Si può immaginare di voler lasciare il mondo migliore di come lo abbiamo trovato, e invece che tenerlo come sogno nel cassetto, farlo diventare una realtà concreta, quotidiana. Che oltre ad essere propria viene condivisa con più persone, partendo dalla tavola. La storia dell'**azienda agricola Gaia** potrebbe sintetizzarsi così, facendola diventare un modello di **agricoltura ecosostenibile** che ha il pregio di portare in tavola cibo di qualità per i consumatori e allo stesso tempo **contribuisce alla tutela della terra** sulla quale coltiva mais e riso di qualità, con la tecnica della rotazione che garantisce una rigenerazione dei campi. **Massimo Gaia** è il rapprersentante della famiglia che da quattro generazioni a **Romentino**, in provincia di Novara, produce con un profilo di alta qualità. Prima di lui partirono i bisnonni utilizzando tre piccoli appezzamenti di terreno per poco più di due ettari. Un passaggio generazionale che man mano fa crescere l'azienda e la irrobustisce nella sua visione di agricoltura che rispetta la terra e da buoni frutti, che alla fine degli anni '80 con l'avvento



Un'azienda familiare che da generazioni produce riso e mais di alta qualità con grande attenzione alla sostenibilità dei processi produttivi



di Massimo alla guida dell'azienda di famiglia vede la svolta definitiva. Gli ettari coltivati oggi sono diventati 60 e la realtà produttiva ha virato decisamente verso **una pratica che dà forza ai campi e eleva la qualità dei prodotti**. Il concime organico è tra quelli utilizzati maggiormente per rispettare colture e risaie dove crescono e vengono "accudite" le varietà di riso **Carnaroli, Arborio, Aromatico, Rosso e Nero, Baldo e Vialone nano**.

«Pratichiamo con rigore la rotazione delle colture perché il nostro obiettivo è trarre il meglio che la terra può darci, rispettandola sempre: riso, mais, frumento, grano saraceno e poi ancora riso. Un ciclo che si ripete ogni 5 anni e garantisce varietà e qualità ai nostri prodotti» racconta con orgoglio Massimo che confessa anche che se non fosse appassionato a questo lavoro che è una scelta di vita, prima che una professione, con le crisi del settore forse avrebbe già lasciato i campi da tempo.

«Non buttiamo via niente, perché **crediamo che l'energia della terra sia un circolo virtuoso** che parte dalla terra, passa dalle piante alle mani dell'uomo per poi ritornare alla terra».

Inoltre da qualche tempo l'azienda si è dedicata alla trasformazione e ai derivati del riso dando vita farine di mais, biscotti, gallette. Una visione aperta che parte dal campo e arriva in tavola che con AIC vivrà a breve anche una nuova fase, facendosi ambasciatrice di una sana rete di promozione. A Trezzo sull'Adda infatti a fine Ottobre sarà inaugurato il **primo negozio Terra Aic** dove Massimo Gaia uno dei promotori del mercato coperto dell'Associazione Italiana Coltivatori con tantissime realtà da tutto il resto d'Italia, per amplificare il messaggio di una biodiversità alimentare che trova corpo e sostanza, a varie latitudini, sotto la stessa visione di rispetto della terra e tutela delle identità alimentari dal Nord al Sud del Paese.







Dallo spazio al mare, nuove prospettive per la pesca

Dall'osservazione satellitare alla pianificazione delle rotte: nuove tecnologie e ricerca per sostenere competitività, sicurezza e futuro delle marinerie

■ Natale **Amoroso /** *Presidente AIC Pesca*

Il futuro della pesca dipende anche dalla capacità di mettere in relazione l'esperienza delle marinerie con la ricerca e l'innovazione. È con questa convinzione che il 29 settembre abbiamo partecipato a Napoli a "**Space-to-Sea Solutions**", l'appuntamento promosso dall'Agenzia Spaziale Europea insieme all'Agenzia Spaziale Italiana presso la Stazione Marittima.

Il confronto tra istituzioni, autorità portuali, imprese e organismi di ricerca ha indicato un terreno di lavoro concreto: **utilizzare le tecnologie spaziali per rispondere alle esigenze dell'economia del mare, dalla sicurezza alla connettività, dalla conoscenza degli ecosistemi all'efficienza della navigazione**. Per la pesca italiana, queste prospettive incontrano necessità urgenti. Il costo del gasolio comprime i margini delle imprese, mentre le pressioni ambientali e la crescente presenza di attività diverse negli spazi marittimi rendono più complessa la programmazione del lavoro. Occorre comprendere queste trasformazioni e mettere i pescatori nelle condizioni di affrontarle.

L'osservazione satellitare e i modelli ambientali possono aiutarci a studiare gli ecosistemi, approfondire la distribuzione delle risorse ittiche e valutare le interazioni tra pesca e altri utilizzi del mare, compreso l'eolico offshore. Sono strumenti da integrare con le rilevazioni sul campo e con il sapere dei pescatori: una conoscenza costruita nel tempo, che deve trovare pieno riconoscimento nei processi di ricerca e nelle decisioni pubbliche.

Anche la **pianificazione delle rotte** offre possibilità da esplorare. Informazioni meteorologiche, servizi satellitari e connettività possono contribuire a contenere i consumi e migliorare la sicurezza a bordo. Il criterio per valutarli deve essere la loro utilità per le imprese, insieme all'accessibilità economica e alla semplicità d'impiego.

A Napoli sono state presentate anche **opportunità di finanziamento** attraverso ESA Business Applications and Space Solutions. Per AIC Pesca, il passo successivo è approfondire queste possibilità insieme alle Organizzazioni di Produttori, costruendo collaborazioni e progetti aderenti alle esigenze delle marinerie.

La cooperazione tra pescatori, ricerca e istituzioni richiede continuità e obiettivi verificabili. È questa la direzione che intendiamo seguire: tradurre la forza delle idee in strumenti capaci di tutelare il mare, sostenere il reddito e dare prospettive alla pesca italiana.



Biodiversità, il capitale dei giovani agricoltori

Custodire la diversità non significa guardare al passato, ma costruire un'agricoltura più forte, competitiva e capace di affrontare il futuro.

Leoluca **Pollara** / *Coordinatore Nazionale AIC Giovani*

Terra Madre Salone del Gusto riporta al centro del dibattito una parola fondamentale per il futuro dell'agricoltura: **biodiversità**. La partecipazione dell'Associazione Italiana Coltivatori all'appuntamento di Torino rappresenta un'occasione per riflettere sul valore di un patrimonio che riguarda da vicino anche le nuove generazioni. 'Italia agricola è fatta di territori profondamente diversi, varietà locali, razze autoctone, colture, paesaggi e conoscenze tramandate nel tempo. Una ricchezza che non ha soltanto un valore ambientale: rappresenta uno dei principali elementi distintivi delle nostre produzioni e del Made in Italy. In un mercato che tende sempre più alla standardizzazione, infatti, la nostra forza non può essere soltanto la quantità. **La nostra forza è la differenza.**

Un vitigno autoctono, un'antica varietà di grano o una produzione legata a un piccolo territorio possono trasformarsi in valore economico, identità e opportunità per un'impresa agricola. Ed è proprio qui che noi giovani possiamo avere un ruolo decisivo.

Custodire la biodiversità non significa rinunciare all'innovazione. Agricoltura di precisione, droni, sensoristica, ricerca e intelligenza artificiale possono aiutarci a conoscere meglio i nostri terreni, utilizzare meno risorse e proteggere colture e varietà. Tradizione e tecnologia non sono due strade contrapposte: possono diventare parti dello stesso modello agricolo.

La biodiversità è anche uno strumento di resilienza. Siccità, temperature estreme e nuove fitopatie dimostrano quanto sia rischioso affidarsi a sistemi produttivi troppo uniformi. Conservare la diversità significa mantenere una maggiore capacità di adattamento ai cambiamenti.

Ma come AIC Giovani dobbiamo porre anche una questione economica: **non possiamo chiedere agli agricoltori di custodire la biodiversità se farlo significa soltanto sostenere maggiori costi e ottenere meno reddito**. Servono politiche, ricerca e strumenti capaci di premiare chi conserva varietà, presidia territori e continua a produrre anche nelle aree più difficili. E servono giovani che possano trasformare questo patrimonio in impresa, raccontandolo e portandolo sui mercati.

Perché biodiversità e ricambio generazionale sono legati più di quanto possa sembrare: quando un territorio perde i suoi agricoltori, rischia di perdere anche colture, conoscenze e identità. La sfida della nostra generazione è allora andare oltre la semplice conservazione: **trasformare la biodiversità in valore, reddito e futuro**. Perché custodire la biodiversità non significa tornare indietro. Significa scegliere cosa vogliamo portare con noi nell'agricoltura di domani.



Terra Madre: trasparenza, legalità e salute a tavola

L'associazione dei consumatori protagonista di alcuni laboratori promuovendo un ponte ideale tra chi produce con rispetto della terra e chi consuma con consapevolezza

Francesca **Tosto** / *Vice Presidente AICO*

È con questa visione che AICO ha partecipato all'edizione 2026 di **Terra Madre Salone del Gusto** a Torino, portando al centro del dibattito i **temi chiave della difesa dell'eccellenza agroalimentare**, del contrasto alla concorrenza sleale e della tutela della salute dei cittadini. In una manifestazione che da sempre celebra il valore del cibo buono, pulito e giusto, AICO ha promosso un **fitto calendario di laboratori** pensati per smascherare le frodi di filiera e guidare le famiglie verso scelte di acquisto informate e responsabili. Tra gli appuntamenti il laboratorio esperienziale "**Caccia al Falso Miele**". Un momento di approfondimento tecnico e pratico, realizzato e condotto dai vertici dell'associazione, dedicato a una delle matrici biologiche più nobili ma al tempo stesso più colpite dai fenomeni di contraffazione. L'iniziativa ha visto tra i principali relatori l'**Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM)**, Dott. Emiliano Calcagno Direttore dell'ufficio Laboratorio chimico di Torino e il Dott: Michele Castiglioni, intervenuti in qualità di partner strategico in virtù del protocollo d'intesa siglato con AICO e AIC. Durante la sessione pratica, i partecipanti si sono messi alla prova con la **griglia di valutazione organolettica**, analizzando parametri quali cristallizzazione e complessità aromatica del prodotto per **imparare a riconoscere il miele puro da quello adulterato o micro-filtrato**. I chimici di ADM hanno illustrato le **metodologie impiegate nei laboratori**, strumenti indispensabili per smascherare le triangolazioni commerciali, l'aggiunta di sciroppi zuccherini industriali e i processi di micro-filtrazione ad alta pressione che eliminano il polline e cancellano la tracciabilità geografica. Il secondo grande pilastro della presenza di AICO si è concretizzato con il **laboratorio di educazione alimentare** dedicato alle famiglie. Al centro dell'attività, la **prima colazione**, il pasto fondamentale per l'equilibrio psicofisico, troppo spesso insidiato da prodotti ultra-processati e ricchi di zuccheri nascosti o grassi di scarsa qualità. Insieme a Ylli Pace, ho accompagnato genitori e bambini in una guida pratica alla **lettura delle etichette nutrizionali**, per imparare a decodificare le liste degli ingredienti, riconoscere le trappole del marketing e confrontare consapevolmente le informazioni nutrizionali. Imparare a scegliere alimenti sani, di filiera corta e con una composizione equilibrata significa fare prevenzione attiva per la salute, partendo fin dai primissimi anni di vita.





Pac: cambia la struttura del sostegno alle imprese

Dal 2028 addio ai due pilastri e arrivo del Fondo unico. Per gli agricoltori restano gran parte degli strumenti attuali, mentre aumentano flessibilità e responsabilità di Stati e Regioni

Luciano **Guglielmetti**

Dal 2028 la Politica agricola comune si prepara a cambiare struttura con un autunno "caldo" in cui è prevista l'approvazione dei regolamenti UE in materia. La Pac 2028-2034 non sarà più articolata nei due pilastri che hanno caratterizzato l'attuale programmazione: il primo dedicato principalmente ai pagamenti diretti e al sostegno settoriale, il secondo allo sviluppo rurale.

La proposta della Commissione europea prevede infatti un **Fondo unico**, destinato a riunire 14 fondi oggi distinti (tra cui Feaga, Feasr, Feampa, Fse e Fesr), e un'unica lista di interventi. L'obiettivo dichiarato è semplificare la gestione e superare la frammentazione delle attuali politiche europee, mantenendo però la possibilità di adattare gli interventi alle diverse esigenze dei territori. Il cambiamento riguarderà quindi anche la programmazione nazionale.

L'attuale Piano strategico della Pac (Psp) sarà sostituito dai **Piani di partenariato nazionali e regionali (Ppnr)**, che diventeranno il quadro di riferimento per l'utilizzo delle risorse del nuovo Fondo unico. All'interno di questo unico strumento confluiranno politiche oggi gestite separatamente: agricoltura e sviluppo rurale, pesca, coesione economica e territoriale e altre aree di intervento dell'Unione.

Secondo la Commissione, il nuovo modello dovrebbe consentire agli Stati membri di adattare maggiormente le politiche europee alle proprie priorità, nel rispetto del principio di sussidiarietà e delle specificità territoriali.

Per l'agricoltore, tuttavia, la scomparsa dei due pilastri non significa una rivoluzione degli strumenti disponibili. La proposta per il periodo 2028-2034 mantiene infatti **19 tipologie di interventi**, che comprendono gran parte delle misure già presenti nell'attuale programmazione. Restano quindi i principali sostegni al reddito e gli interventi settoriali, così come le misure che interessano più direttamente lo sviluppo delle aziende agricole: dagli investimenti alle azioni agroambientali, dal sostegno ai giovani alla gestione del rischio, dall'innovazione al programma Leader. Cambia, in sostanza, il contenitore, mentre molte delle opportunità per le imprese vengono confermate, pur con possibili modifiche nelle modalità di attuazione. **Un'altra novità ragguardevole concerne la governance e la gestione delle risorse**. Stati membri e Regioni saranno chiamati a svolgere un ruolo più incisivo nella programmazione, con maggiori margini di flessibilità ma anche con una responsabilità più diretta nelle scelte.

Un elemento particolarmente importante sarà il **cofinanziamento**. Per alcune tipologie di intervento le risorse europee continueranno a essere preassegnate, mentre altre potranno richiedere una maggiore partecipazione nazionale.

Le amministrazioni dovranno quindi decidere come distribuire le risorse, conciliando le esigenze di sviluppo dell'agricoltura e delle aree rurali con i vincoli della finanza pubblica.



Affittare casa: contratto e fisco, come orientarsi

Dalla scelta della formula contrattuale alla registrazione, fino al regime fiscale: ecco cosa sapere prima di mettere a reddito un immobile

Gaetano **Catera**

Una casa ereditata, un appartamento che non si utilizza o un locale che può generare una rendita. Quando si decide di concedere un immobile in affitto, sono diversi gli aspetti da considerare prima di firmare un contratto. Non si tratta soltanto di stabilire il ***canone*** e trovare un **inquilino**: occorre scegliere la **formula contrattuale più adatta**, procedere alla registrazione e valutare con attenzione anche il regime fiscale.
Per il **proprietario**, quindi, conoscere le possibilità previste dalla normativa può fare la differenza, soprattutto quando si tratta di individuare la soluzione più conveniente e coerente con le proprie esigenze.
In questo percorso può essere utile rivolgersi al **CAF AIC**, che offre consulenza e assistenza per la predisposizione e la registrazione dei contratti di locazione e per la valutazione delle diverse opzioni fiscali.
È bene sapere, ad esempio, che la scelta del contratto da adottare dipende innanzitutto dalla destinazione dell'immobile e dalle esigenze delle parti. Per le abitazioni, una delle formule più conosciute è il **contratto a canone libero**, nel quale l'importo viene determinato liberamente dal locatore e dal conduttore.
Un'alternativa è rappresentata dal **contratto a canone concordato**, con un canone determinato sulla base degli accordi territoriali e dei criteri previsti per la zona in cui si trova l'immobile. Esistono poi i **contratti transitori**, pensati per soddisfare esigenze temporanee e con una durata che può arrivare fino a 18 mesi, e i contratti destinati agli **studenti universitari fuori sede**.
La normativa contempla inoltre le locazioni di immobili destinati a usi diversi da quello abitativo, come quelli commerciali o professionali.
Individuare correttamente la tipologia contrattuale è dunque il primo passo per evitare errori e gestire in modo regolare il rapporto di locazione.
Una volta predisposto il contratto, occorre provvedere alla sua **registrazione presso l'Agenzia delle Entrate** entro i termini previsti. L'adempimento interessa sia il locatore, cioè il proprietario dell'immobile, sia il conduttore.
Un passaggio altrettanto importante riguarda la tassazione dei canoni percepiti. Il proprietario può scegliere, quando ne ricorrono i presupposti, tra il **regime ordinario Irpef** e la **cedolare secca**.
Nel primo caso, il reddito derivante dalla locazione concorre alla formazione del reddito complessivo ed è tassato secondo le regole dell'Irpef.
Con la cedolare secca, invece, si applica un'imposta sostitutiva sul canone di locazione: l'aliquota è generalmente del **21%**, mentre può scendere al **10% nei casi previsti per le locazioni a canone concordato**.
Ma quale delle due soluzioni conviene davvero? La risposta non è uguale per tutti ed è proprio in questa fase che il supporto del CAF AIC può diventare prezioso per accompagnare il contribuente verso una gestione dell'immobile corretta, consapevole e il più possibile conveniente.



Patronati all'estero: riferimento per italiani

Abbiamo chiesto a Mario Antonio Turnaturi, del patronato INPAL Brasile, come la struttura può essere utile ai connazionali che vivono all'estero

Pasquale **Santoianni**

I patronati sono enti privati che svolgono servizi di pubblica utilità, riconosciuti e sottoposti alla vigilanza del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali. Sono presenti in Italia e nei Paesi dove sono più numerose le comunità italiane. Le loro attività sono finanziate attraverso il Fondo patronati, alimentato da una quota dei contributi previdenziali versati dai lavoratori. È quindi il sistema previdenziale a sostenere, in modo solidaristico, servizi come quelli legati alla tutela dei diritti previdenziali, agli infortuni e alle malattie professionali.

Mario, cosa può fare concretamente un patronato per chi vive all'estero? Gli operatori conoscono la legislazione italiana, quella del Paese in cui lavorano e le norme che regolano le prestazioni previste dagli accordi internazionali. Possono, ad esempio, verificare la posizione assicurativa, occuparsi del riscatto e della ricongiunzione dei contributi, calcolare e presentare le domande di pensione, fornire assistenza sulla previdenza complementare e sulla disoccupazione. Offrono inoltre informazioni sui diritti sanitari e supporto per alcune esigenze legate ai servizi consolari.

Un'attività particolarmente importante in Brasile, dove la comunità di origine italiana è molto numerosa. Vero? Assolutamente. Si contano circa 23 milioni di discendenti italiani nel Paese, di cui circa 5 milioni nello Stato di San Paolo. Il patronato è anche un cruciale punto di contatto tra cittadini e istituzioni.

A San Paolo il rapporto di INPAL con il **Consolato Generale d'Italia** è molto stretto. Gli operatori vengono coinvolti in incontri periodici sulle attività consolari, sulle novità legislative e tecnologiche e sulle problematiche più sentite dalla comunità. Tra queste non ci sono soltanto le pensioni in regime internazionale, ma anche informazioni su passaporti, cambi di residenza e partecipazione alle elezioni dei Comites.
Un rapporto che si è ulteriormente rafforzato negli ultimi incontri di settembre. La visita del **Ministro degli Affari esteri Antonio Tajani**, in missione per ampliare le opportunità commerciali tra Italia e Brasile, mercato strategico per le **imprese dell'agrifood made in Italy** anche alla luce del nuovo quadro commerciale legato all'Accordo UE-Mercosur, e il successivo confronto con il **Sottosegretario agli Affari esteri Massimo Dell'Utri**, con delega all'America Latina, hanno ribadito il valore della collaborazione con i patronati.

Nel corso degli incontri sono stati illustrati gli interventi del Ministero per migliorare, anche attraverso la tecnologia, gli **strumenti di prenotazione dei servizi consolari**. Ai patronati è stato chiesto di segnalare le problematiche più urgenti e possibili soluzioni, mettendo a disposizione l'esperienza maturata ogni giorno a contatto con gli italiani all'estero.



Che cos'è davvero il Servizio Civile Universale

L'opportunità per i giovani tra i diciotto e i ventotto anni che volontariamente possono scegliere di dedicare alcuni mesi della propria vita al servizio di una comunità o un territorio

Giuseppe **Pignataro**

Se ne parla spesso come di un'opportunità per i giovani, ma quando si chiede in cosa consista le risposte diventano vaghe. Vale la pena spiegarlo con ordine, perché è uno degli strumenti pubblici meno compresi e più utili che il Paese abbia.

Il Servizio Civile nasce dalla legge 64 del 2001, subito dopo la sospensione della leva obbligatoria. **L'idea di fondo è che la patria si possa difendere anche senza armi, presidiando i servizi, tenendo insieme le comunità, occupandosi di chi resta indietro**. Da lì il nome Universale, che indica l'apertura a tutti i giovani residenti in Italia, e non più solo a chi doveva assolvere un obbligo.

Il funzionamento è semplice. Un **ragazzo o una ragazza tra i diciotto e i ventotto anni** sceglie un progetto tra quelli pubblicati ogni anno dal Dipartimento per le Politiche Giovanili, presenta domanda, sostiene un colloquio di selezione e, se rientra in graduatoria, svolge dodici mesi di servizio presso l'ente che ha presentato il progetto.

Non è un lavoro e non è volontariato nel senso comune del termine. Non è un lavoro perché manca un rapporto di dipendenza, non si viene assunti e alla fine non c'è un posto che aspetta. Ma non è nemmeno gratuito, perché lo Stato riconosce un **assegno mensile**, e l'impegno richiesto è serio, con un monte ore annuo da rispettare, la presenza fisica nella sede, il rispetto degli orari.

Quello che si riceve in cambio va oltre l'assegno. C'è una **formazione obbligatoria**, divisa tra una parte generale su cittadinanza e istituzioni e una parte specifica legata alle attività del progetto. C'è un operatore che segue il volontario per tutto l'anno. E c'è una certificazione delle competenze acquisite, che vale nei concorsi pubblici e che in un *curriculum* racconta qualcosa che un titolo di studio non dice.

Il servizio civile si può fare una volta sola nella vita. È un dettaglio che si tende a dimenticare e che invece andrebbe detto subito, perché cambia il modo di sceglierlo. Non conviene prendere il primo progetto disponibile, conviene capire dove si vuole passare un anno.

Per il mondo agricolo e per le organizzazioni che lo rappresentano è un terreno naturale. Le sedi territoriali sono spesso l'ultimo presidio rimasto in comuni dove gli uffici chiudono e i servizi si allontanano. Un giovane che si siede dietro quello sportello impara come funziona un territorio, e intanto restituisce a quel territorio qualcosa di concreto.

È su questa idea che ENAPAICA sta lavorando, convinta che valga la pena investire sui ragazzi chiedendo loro non di andarsene, ma di restare.



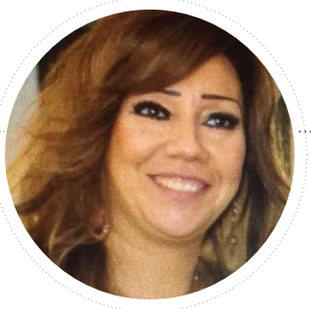
Foliage, quando l'autunno diventa nuova stagione

L'agriturismo permette di vivere esperienze autentiche che promuovono il contatto con la natura e offrono momenti di incoming per destagionalizzare

Silvia **Bernini** / *Presidente Penisola Verde Agriturismi AIC*

Per qualche settimana **la campagna cambia modello di business senza cambiare natura**. Gli alberi si tingono di rosso, giallo e arancio, i boschi diventano una destinazione e l'autunno, da **semplice stagione di passaggio, può trasformarsi in un'occasione turistica**. È il fenomeno del foliage, ma soprattutto è una nuova possibilità per l'agriturismo italiano.
Il punto non è inseguire una moda. È imparare a **valorizzare una risorsa** che ogni territorio possiede già: il proprio paesaggio. In autunno la natura offre uno spettacolo diverso ogni giorno e l'agriturismo è il luogo ideale per viverlo, perché qui il paesaggio non è una semplice cornice della vacanza: è parte dell'esperienza.
Le condizioni ci sono tutte. Temperature ancora favorevoli alle attività all'aperto, boschi e sentieri da esplorare, vendemmie, raccolti e prodotti stagionali costruiscono **un'offerta capace di intercettare una domanda turistica sempre più orientata verso esperienze autentiche** e a contatto con la natura.
Per le aziende agrituristiche significa anche guardare alla destagionalizzazione con una prospettiva diversa. L'autunno non deve essere necessariamente il periodo che separa l'estate dal rallentamento invernale: può diventare una stagione con una propria identità, capace di generare presenze e valore economico nei territori rurali. Ma **il foliage può essere anche un'esperienza educativa**.
In agriturismo una foglia che cambia colore, un frutto che matura o un animale che si prepara all'inverno diventano strumenti per raccontare ai più piccoli – e agli adulti – i cicli della natura, la biodiversità e il lavoro agricolo. Le fattorie didattiche possono trasformare questa esperienza in un vero laboratorio a cielo aperto, dove il paesaggio non si limita a essere osservato, ma viene conosciuto. E c'è un modo ancora più radicale di immergersi nell'autunno: dormire sugli alberi. Le tree house presenti in alcuni agriturismi rappresentano una delle espressioni più originali della nuova ospitalità rurale. Qui il cambio di prospettiva è anche fisico: si dorme tra le chiome, ci si sveglia nel bosco e si osserva dall'alto la natura che, giorno dopo giorno, cambia colore. È un'esperienza che racconta l'evoluzione dell'agriturismo: non più soltanto un luogo dove soggiornare e mangiare, ma uno spazio capace di mettere in relazione ospitalità, agricoltura, educazione e ambiente.
La sfida è **fare della stagionalità una risorsa**, senza inventare attrazioni artificiali, ma partendo da ciò che i territori già possiedono: i loro alberi, i loro prodotti, i loro paesaggi e le loro storie.
Perché dietro il foliage non c'è soltanto una bella fotografia. C'è un territorio che continua a produrre, a educare e ad accogliere.
E un agriturismo che, proprio quando la natura cambia volto, può trovare una nuova stagione per il proprio futuro.





L'esperto risponde

Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

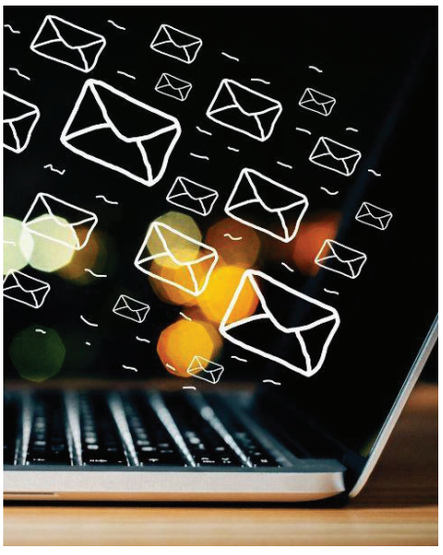
Gentile Avvocato, ho continui contrasti con il mio responsabile che spesso mi rimprovera e mi rivolge frasi offensive quando siamo soli. Per tutelarmi ho pensato di registrare con il cellulare le nostre conversazioni senza avvisarlo. Posso farlo oppure rischio di commettere un illecito?
Gentile lettore, registrare una conversazione alla quale si partecipa personalmente è, in linea generale, consentito anche senza informare l'altra persona, soprattutto quando serve a tutelare un proprio diritto.
Nel rapporto di lavoro può essere utile per documentare pressioni, minacce, offese o altre condotte difficili da provare.
Diverso è registrare conversazioni tra altre persone alle quali non si partecipa: in questo caso possono sorgere anche conseguenze di natura penale. Inoltre, una registrazione effettuata per finalità difensive non può per questo essere liberamente diffusa o pubblicata sui social.

Gentile Avvocato, lavoro nella stessa azienda da molti anni e avrei bisogno di una somma di denaro per sostenere alcune spese importanti. Posso chiedere al datore di lavoro una parte del TFR anche se non mi sono ancora dimesso e il rapporto di lavoro continua?
Gentile lettore, in determinate condizioni è possibile chiedere un'anticipazione del TFR anche durante il rapporto di lavoro. In generale, occorrono almeno otto anni di servizio presso lo stesso datore e l'anticipazione non può superare il 70% del TFR maturato.
La richiesta deve essere giustificata da specifiche esigenze previste dalla legge, come determinate spese sanitarie o l'acquisto della prima casa per sé o per i figli. Esistono inoltre limiti al numero di richieste che l'azienda è tenuta ad accogliere ogni anno, mentre i contratti collettivi o individuali possono prevedere condizioni più favorevoli.

Gentile Avvocato, il mio responsabile ha l'abitudine di scrivermi su WhatsApp la sera, nei fine settimana e persino durante le ferie, chiedendomi informazioni e pretendendo spesso una risposta immediata. Sono obbligato a leggere e rispondere ai messaggi di lavoro anche quando ho terminato il mio orario?
Gentile lettore, terminato l'orario di lavoro il dipendente, in linea generale, non è tenuto a essere costantemente disponibile. Essere inseriti in un gruppo WhatsApp aziendale non comporta di per sé un obbligo permanente di reperibilità.
Diverso è il caso in cui il contratto o il CCNL prevedano specifici periodi di reperibilità. Occorre inoltre distinguere un messaggio occasionale dalla richiesta sistematica di rispondere e svolgere attività fuori dall'orario di lavoro. Se questa disponibilità diventa abituale, può assumere rilievo anche sotto il profilo dell'orario di lavoro e del diritto ai periodi di riposo.

SCRIVICI PER AVERE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

Per contattare l'avvocato Maria Matrangolo inviare mail: avv.m.matrangolo@gmail.com



Edenred Italia e AIC - Associazione Italiana Coltivatori

Una partnership nata per sostenere le imprese del settore agricolo

Gli associati AIC – Associazione Italiana Coltivatori possono accedere alla Convenzione con Edenred Italia, pensata per offrire soluzioni concrete a supporto del benessere dei lavoratori e della competitività delle imprese agricole: Ticket Restaurant®, Buono Acquisto e Piattaforma Welfare.

In un contesto economico in continua evoluzione, il settore agricolo affronta sfide crescenti, dalla sostenibilità dei costi alla difficoltà di attrarre manodopera qualificata. In questo scenario, le persone diventano un fattore chiave di competitività: investire nella loro fidelizzazione è una leva strategica per garantire continuità e sviluppo.
Negli ultimi anni, il welfare aziendale si è affermato come uno strumento sempre più rilevante nelle strategie d'impresa. Lo confermano i dati del Corporate Welfare Lab (Osservatorio Luiss Business School-Edenred Italia), che evidenzia come le aziende con piani di welfare strutturati registrino performance migliori rispetto a quelle che ne sono prive: il fatturato medio risulta più elevato (fino a +26,7% nelle piccole imprese e +29,8% nelle medie).
Da questa consapevolezza nasce la collaborazione con Edenred Italia, leader nel settore degli employee benefit e del welfare aziendale, e AIC – Associazione Italiana Coltivatori. Tra gli strumenti previsti Ticket Restaurant®, il buono pasto più diffuso e accettato, adatto ad ogni occasione: dalla colazione alla spesa, dalla pausa pranzo alla cena, può essere utilizzato in bar, ristoranti, pizzerie, supermercati e discount, locali di quartiere, ma anche per il food delivery, ordini alimentari e take-away.
La partnership include vantaggi dedicati anche per il Buono Acquisto Edenred, utilizzabile per le spese di tutti i giorni, il carburante e lo shopping, potendo accedere sia a grandi brand che a negozi di prossimità. 100% deducibile e soggetto a esenzione fiscale fino a 1.000€ per tutti i dipendenti e fino a 2.000€ per chi ha figli a carico (Legge di Bilancio 2025, soglie valide fino al 2027).
A completare l'offerta, la piattaforma welfare di Edenred: un ecosistema di servizi che include sanità, istruzione, formazione, cultura, sport e tempo libero, grazie a una rete di strutture convenzionate in continua espansione su tutto il territorio nazionale e online.

Le aziende possono **scoprire le condizioni dedicate** e attivare i servizi contattando la mail: convenzioni@aicnazionale.com



Edenred
E-MAIL
convenzioni@aicnazionale.com

IL GASTRONOMO RACCONTA



di Andrea **Russo**

Il **pizzutello di Tivoli:** l'iconica uva a cornetto, croccante e gustosa

Tra le uve laziali da tavola, il Pizzutello di Tivoli è un'icona territoriale, riconoscibile per forma e croccantezza. Il nome rimanda al **termine dialettale "pizzuto"**, cioè appuntito, per gli acini allungati e arcuati, detti anche "uva corna". Alcune interpretazioni lo collegano a uve già note in età romana, richiamando Columella e Plinio, che parlano di uve dai lunghi "diti", i *praelongis dactylis*. Altre tradizioni attribuiscono la diffusione al cardinale Ippolito d'Este, che nel Cinquecento lo avrebbe importato dalla Francia e trapiantato negli orti di Tivoli. Nel 1575 Eleonora d'Este scriveva alla corte di Ferrara dell'abbondanza di Pizzutello negli orti della villa; stampe e fotografie del Settecento e dell'Ottocento attestano le coltivazioni negli Orti Estensi, presso il Santuario di Ercole Vincitore e il Tempio della Tosse. Appartenente alla specie *Vitis vinifera*, si presenta in **due varietà: Bianca e Nera**, quest'ultima registrata anche come Lattuario Nero; entrambe hanno acino grosso e semi. Il Bianco ha buccia sottile, poco pruinosa, giallo-verde o giallo-oro; la polpa è croccante, elastica, succosa, con sapore delicato e aroma di vaniglia. È un'uva tardiva di fine estate, che un tempo si lasciava sovramaturare fino a dicembre. La variante Nera, più precoce, ha buccia più spessa, coriacea, tendente al rosso vinoso, e gusto più pronunciato.

Dal punto di vista colturale, le due varietà condividono l'allevamento a pergola o spalliera, prediligono terreni neutri o alcalini e richiedono difesa fitosanitaria, mostrando bassa resistenza a peronospora, oidio e botrite, ma buona resistenza a siccità e freddo. La coltivazione tradizionale non avveniva in filari moderni, ma su pergole sostenute da pali di castagno, *i forcinotti*, e da canne legate con la *cartica*, sotto le quali si seminavano ortaggi. Negli orti irrigui tiburtini, tra le contrade degli Orti e del Tartaro, ancora oggi si coltiva l'uva Pizzutello di Tivoli, tutelata dal **Presidio Slow Food** grazie al lavoro di pochissimi viticoltori locali, che continuano a coltivarla secondo tradizione, preservando uva, pergole e paesaggio tiburtino. Il Pizzutello di Tivoli è riconosciuto come **Prodotto Agroalimentare Tradizionale** del Lazio e rientra nel marchio Natura in Campo, che valorizza produzioni sostenibili legate alle aree protette.

Durante la **raccolta, tra settembre e inizio autunno, Tivoli celebra la Sagra del Pizzutello**, nata nel Novecento ma legata al 2 ottobre 1845, quando la città accolse Papa Gregorio XVI con decorazioni realizzate con l'uva locale. Ancora oggi è un momento conviviale di appartenenza cittadina, con degustazioni, visite agli orti, cortei e racconti popolari.



TI RACCONTO UNA RICETTA



di Maria Carmela **Alfano**

Il tempo lento dei miei tortini di zucca e cioccolato

Una sera di ottobre mentre fuori cadeva una pioggia sottile, Maria prese una zucca particolarmente bella. Era piccola, dalla buccia color arancio intenso. La appoggiò sul tavolo e rimase a guardarla. Aveva avuto una giornata lunga. Una di quelle giornate in cui non era successo niente di veramente brutto, ma nemmeno niente che valesse la pena raccontare. Prese il coltello e cominciò a tagliarla. Il profumo della zucca le ricordò immediatamente sua nonna. Per un momento ebbe la sensazione che il tempo si fosse fatto più sottile, quasi trasparente. Le tornò alla mente la cucina dell'infanzia, la sedia troppo alta per lei, le mani della nonna e quella frase che ripeteva quasi fosse un mantra: «**Con la zucca non bisogna avere fretta. È dolce e devi dargli tempo!**» Maria sorrise e quella sera decise di preparare dei piccoli tortini.
Non aveva una ricorrenza particolare. Nessun compleanno, nessuna cena importante, nessuno a cui dedicarli, o almeno così pensava. Preparò la zucca con calma, come faceva sua nonna. Mentre il forno si scaldava, prese una ciotola e cominciò a mescolare gli ingredienti. Non misurava tutto con precisione. Aveva imparato che **alcune ricette, soprattutto quelle legate ai ricordi, dovevano conservare un piccolo margine di libertà**. Quando mise i tortini nel forno, la cucina cominciò lentamente a profumare. Maria si affacciò alla finestra, la strada era quasi vuota. Le foglie bagnate brillavano sotto i lampioni e qualche automobile passava sollevando piccole onde d'acqua. Ecco lì pensò che forse la felicità non arrivava sempre con grandi avvenimenti, poteva avere semplicemente il colore arancione della zucca oppure il suono di una vecchia frase ricordata per caso.



Tortini di zucca e cioccolato

Ingredienti per 4 persone

250 g di zucca già pulita
100 g di farina 00
80 g di zucchero
2 uova
60 g di burro
80 g di cioccolato bianco spalmabile
8 g di lievito per dolci
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
1 pizzico di sale
½ cucchiaino di cannella (facoltativo)
Zucchero a velo, per decorare

PROCEDIMENTO

Tagliamo la zucca a cubetti e la facciamo cuocere al forno a 180°C per circa 20-25 minuti, finché sarà morbida poi la lasciamo intiepidire e la riduciamo ad una purea liscia frullandola. Lavoriamo il burro leggermente sciolto in una ciotola con le uova lo zucchero fino a ottenere un composto chiaro e leggermente spumoso e alla fine ci uniamo la zucca e la vaniglia.

Terminiamo il nostro composto unendoci la farina ed il lievito con un pizzico di cannella. Prepariamo i nostri pirottini con una spennellata di burro ed un cucchiaio di farina. Dopo aver versato metà composto nei pirottini ci mettiamo nel centro 2 cucchiai di crema al cioccolato bianco e li ricopriamo con la restante parte dell'impasto.

La cottura deve essere fatta in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15-18 minuti. I tortini dovranno risultare dorati all'esterno ma ancora morbidi al centro e dopo averli lasciati riposare li decoriamo con una spolverata di zucchero a velo.

Associazione Italiana Coltivatori

LE NOSTRE SEDI IN ITALIA

ABRUZZO

CHIETI (Ch) Cap 66100
Via dei Palmensi, 1 c/o UPA • 0871348662
L'AQUILA (Aq) Cap 67100
Via Vetoio, Coppito, 60 • (**Provinciale**)
LANCIANO (Ch) Cap 66034
Via E. Fieramosca, 9 • 0872713506 (**Provinciale**)
MONTESILVANO (Pe) Cap 65015
Corso Umberto I, 377 • 0854454064
SPOLTORE (Pe) Cap 65010
Via G. Fonzi, 109 • 0854971294

BASILICATA

POTENZA (Pz) Cap 85100
Via Isca del Pioppo, 78 • 097157308 (**Provinciale**)
Via Mazzini, 137 • 09711411274
RIONERO IN VULTURE (Pz) Cap 85028
Vicolo III Genala, 2 • +0972724129
ROTONDELLA (Mt) Cap 75026
Piazza Plebiscito, 6 • 0835504385

CALABRIA

ACQUARO (Vv) Cap 89832
Via Alemanni, 121 • 0963354072
BOTRICELLO (Cz) Cap 88070
Via De Riso, 19 • 3382965736
CASTROVILLARI (Cs) Cap 87012
Corso Calabria, 56 • 3495732265
Via Peppino Impastato, snc • 0981489222
CATANZARO (Cz) Cap 88100
Viale Magna Grecia, 14/16 • 096163389 (**Provinciale**)
CAULONIA MARINA (Rc) Cap 89041
Via Peppino Impastato, 7 • 3493440760
CORIGLIANO (Cs) Cap 87064
Via Locri, SNC • 0983887612
COSENZA (CS) Cap 87100
Corso Umberto I, 91 • 0984659248 (**Regionale**)
Via dei Mille, 12 • 0984393410 (**Provinciale**)
Via Monte Santo, 116 • 098422499
Via F.Mele, 8 •
CROSIA (Cs) Cap 087060
Via Pasolini, 2 •
CROTONE (Kr) Cap 88900
Via Panella, 125 • 0962903147 (**Provinciale**)
FILADELFIA (Vv) Cap 89814
Corso Castelmonardo, 90 • 0968725144
GIOIA TAURO (Rc) Cap 89013
Via Duomo, 3 • 3491329787
MARINA DI GIOISA IONICA (Rc) Cap 89046
Via Carlo Alberto, 26 • 3282647603
MELICUCCO (Rc) Cap 89020
Via Pechino, 13 • 0966254721
MIRTO CROSIA (Cs) Cap 87060
Via Pier Paolo Pasolini, 2 • 0983480879
PALMI (Rc) Cap 89015
Via Guglielmo Oberdan, 26 • 096623086
POLISTENA (Rc) Cap 89024
Via Muraglie, 1 • 0966444219
Viale della Rivoluzione d'Ottobre, 8 • 0966444219
REGGIO CALABRIA (Rc) Cap 89122
Via Santa Caterina, 14 • 0965894236 (**Provinciale**)
Strada Statale 106, 142 • 0965680086
Via Quarnaro Traversa Marra Località Gallico, 17 •
RENDE (Cs) Cap 87036
Via Giorgio de Chirico, 56 • 09841811601
SCHIAVONEA (Cs) Cap 87064
Via La Spezia, 39 • 098387210
SOVERATO (Cz) Cap 88068
Via Chiarello, 7 • 3920130763
Via Guarasci, 103 • 0967530315
TREBISACCE (Cs) Cap 87075
Via Francesco Cilea, 10 • 0981507905
VERBICARO (Cs) Cap 87020
Via Roma, 263 • 09856517
VIBO VALENTIA (Vv) Cap 89900
Via Proto, 26/A • 0963591033
Via Omero, 32 • 096345907 (**Provinciale**)
Via Roma, 53 • 90963567007

CAMPANIA

AFRAGOLA (Na) Cap 80021
Corso Meridionale, 4 • 0818522232
AGROPOLI (Sa) Cap 84043
Via Quintino Sella, 5 • 0974823766
ANGRI (Sa) Cap 84012
Corso Vittorio Emanuele, 121 • 3339360299
AVELLINO (Av) Cap 83100
Via Circumvallazione, 130 • 0825679452 (**Provinciale**)
AVERSA (Ce) Cap 81031
Viale Europa, 192 • 0818436744
BAGNOLI IRPINO (Av) Cap 083043
Via Antonio Gramsci, 21 •
BATTIPAGLIA (Sa) Cap 84091
Via Settembrini, 6 • 3939888674
Via Strauss, 24/C • 08281655211
BENEVENTO (Bn) Cap 82100
Via Dei Mulini, 174/176 • 082421507 (**Provinciale**)
Viale Antonio Mellusi, 134 • 082442922
Via Pacevecchia, 11/13 • 082425167
CALVI RISORTA (Ce) Cap 81042
Via Xx Settembre, 31 • 0823894145
CAMPAGNA (Sa) Cap 84022
Strada Privata Giulio Virginio Clemente, 7 • 082845768
CAPACCIO (Sa) Cap 084047
Via Ponte Barizzo, 70 •
CASAVATORE (Na) Cap 080020
Corso Europa, 145 • 08119349967
CASERTA (Ce) Cap 81100
Viale Vincenzo Lamberti 7 • 0823216513 (**Provinciale**)
CONTURSI TERME (Sa) Cap 84024
Via Gorgola, SNC
FRATTAMAGGIORE (Na) Cap 80027
Via Biancardi, 27 •
GIUGLIANO IN CAMPANIA (Na) Cap 80014
Via Aniello Palumbo, 91 • 08119540493
Via Innamorati, 200 • 3515882390
NAPOLI (Na) Cap 80143
Via Cardinale Filomarino, 84 • 3518840198
Corso A. Lucci, 130 • 0815538859 (**Provinciale**)
Via Paolo Della Valle, 28 • 0813768952
Corso Duca D'Aosta, 21 • 0811963858
P.Le G. D'Annunzio, 31 • 0812304303
Via Fabio Giordano, 53 • 0812138774
Via Taverna del Ferro, 139 • 0810365548
NOLA (Na) Cap 80035
Via Principessa Margherita, 19 • 08117617115
PIEDIMONTE MATESE (Ce) Cap 81016
Piazza Vincenzo Cappello, 16 • 0823911160
PONTELANDOLFO (Bn) Cap 82027
Viale Della Rimembranza, SNC • 082429845
QUALIANO (Na) Cap 80019
Via Manzoni, 3 • 0818188001
ROCCARAINOLA (Na) Cap 80030
Via Nazario Sauro, 1 • 0818293551
SALERNO (Sa) Cap 84131
Via Roberto Wenner, 57 • 089302129 (**Provinciale**)
SAN CIPRIANO D'AVERSA (Ce) Cap 81036
Via Michelangelo Diana, 2 •
SANT'AGATA DE GOTI (Bn) Cap 82019
Viale Dei Caduti, 5 •
SANTA MARIA CAPUA VETERE (Ce) Cap 81055
Via Eugenia Ricciardi, 40 •
SPARANISE (Ce) Cap 81056
Via Garibaldi, 102 •
TEGGIANO (Sa) Cap 84039
Via Alvano, SNC •
TELESE TERME (Bn) Cap 82037
Piazza Unità d'Italia, SNC • 3339958403
VALLO DELLA LUCANIA (Sa) Cap 84078
Via A.Rubino, 137 • 0974358119
VITULAZIO (Ce) Cap 81041
Piazza Riccardo Ii, SNC • 0823966834

EMILIA ROMAGNA

ANZOLA DELL'EMILIA (Bo) Cap 40011
Via XXV Aprile, 19 • 0510060353 (**Provinciale**)
BOLOGNA (Bo) Cap 40122
Via Nicolò dall'Arca, 58 • 05119471956
Via Riva Di Reno, 75 • 0510492592
FERRARA (Fe) Cap 44121
Corso Giovecca, 47 •
PARMA (Pr) Cap 43100
Strada Inzani, 25 • 0521287551 (**Provinciale**)
PIACENZA PROVINCIALE (Pc) Cap 29122
Via Cristoforo Colombo, 95 • 3914789304

FRIULI VENEZIA GIULIA

UDINE (Ud) Cap 33100
Viale Trieste, 40 • 0432283686 (**Provinciale**)

LAZIO

APRILIA (Lt) Cap 04011
Via Degli Ulivi, 23 • +069276961
CAPENA (Rm) Cap 00060
Via Provinciale Morlupo, 27/C • 0690540990
CASTELFORTE (Lt) Cap 04021
Via Alfredo Fusco, 95 • 0771609907
FARA IN SABINA (Ri) Cap 02032
Via Giovanni Falcone, Passo Corese, 21/C •
FIANO ROMANO (Rm) Cap 00065
Via Guido Rossa, 43 • 3290916609
FROSINONE (Fr) Cap 03100
Via Acciaccarelli, 9 • 0775857124 (**Provinciale**)
LARIANO (Rm) Cap 00076
Via Roma, 108 • 069647848
LATINA (Lt) Cap 04100
Via Ezio, 48/50 • 0773693712 (**Provinciale**)
MONTEROTONDO (Rm) Cap 00015
Via Ventiquattro Maggio, 27 • 0695004393
NEPI (Vt) Cap 01036
Via Tortolini, 16 • 3343737886
PALOMBARA SABINA (Rm) Cap 00018
Via della Libertà, 38 • 0774504379
POGGIO MIRTETO (Ri) Cap 02047
Via Giuseppe De Vito, 24 • 076524276
RIETI (Ri) Cap 02100
Via Eugenio G. Duprè, 7 • 0746205096 (**Provinciale**)
Piazza Beata Colomba, 1 • 0746214862
Via Dei Flavi, 16 • 0746498429
RIGNANO FLAMINIO (Ri) Cap 00068
Via Giosuè Carducci, 18 • 0761211882
ROMA (Rm) Cap 00184
Via Borgo Ticino, 47 • 0620979274
Via Bagno a Ripoli, 34 • 0645752328
Piazza Pompei, 4 • 0669217505 (**Provinciale**)
Via dei Monti di Primavalle, 64 A/B/C •
Via degli Ausoni, 24 • 0652979611
Via Giangiacomo, 28/28A • 0689878377
Via Goito, 39 •
Via Renzo Da Ceri, 82 • 3495048322
Via Nazionale, 230 • 0670453928 (**Regionale**)
VITERBO (Vt) Cap 01100
Via San Bonaventura, 14 • 0761340413 (**Provinciale**)

LIGURIA

GENOVA (Ge) Cap 16129
Corso Torino, 9/R • 3357220505 (**Provinciale**)
IMPERIA (Im) Cap 18100
Via Giuseppe Berio, 36 • 0183309971 (**Provinciale**)

LOMBARDIA

BERGAMO (Bg) Cap 24122
Via G. Quarenghi, 23/25 • 3343556663 (**Provinciale**)
Via delle Canovine, 44/F • 035322377
BRESCIA (Bs) Cap 25126
Via Milano, 100/C • 0303229967 (**Provinciale**)
CREMONA (Cr) Cap 26100
Via Grado, 26/A • 3355929446 (**Provinciale**)

MANTOVA (Mn) Cap 46100
Via G. Marangoni, 1/D • (**Provinciale**)
MILANO (Mi) Cap 20131
Via Doberdò, 16 • 028375941 (**Provinciale**)
Piazzale Costantino Nigra, 4 • 0245397367
Via Cenisio, 18 • 0249528230
Viale Abruzzi, 68 • 0245477981
MONTICHIARI (Bs) Cap 25018
Via Ciotti , 93 • 0305230716 (**Provinciale**)
Corso Martiri della Libertà, 14 • 3477222546
PARABIAGO (Mi) Cap 20015
Via San Michele, 74 • 03311234567

MARCHE

ANCONA (An) Cap 60123
Viale della Vittoria, 42 • 07131346 (**Provinciale**)
FANO (Pu) Cap 61032
Viale Cairoli, 43 • 0721620759
MACERATA (Mc) Cap 62100
Via Donato Bramante, 10 • 0733060772 (**Provinciale**)
PESARO (Pu) Cap 61122
Via Gagarin, 3 • 07211831018 (**Provinciale**)

MOLISE

CAMPOBASSO (Cb) Cap 86100
Viale Monsignor Secondo Bologna, 2 • 0874438637 (**Provinciale**)

PIEMONTE

NOVARA (No) Cap 28100
Via Corso della Vittoria, 34 • 0321031884 (**Provinciale**)
TORINO (To) Cap 10125
Via Cesare Lombroso, 7 • 0116690485 (**Provinciale**)
Corso Toscana, 161/D • 3289455226
Via Monte Rosa, 80/A • 01118893491
Via Vittorio Asinari, 101/C •
Via Tiziano Vecellio, 40/E • 01119662547
Via Vigone, 20/C • 3246395269
VERCELLI (Vc) Cap 13100
Via Viotti, 34 • (**Provinciale**)

PUGLIA

ALESSANO (Le) Cap 73031
Via Scipione Sangiovanni, 61 • 0833781982
ANDRIA (Bt) Cap 76123
Via Gabriele Manthonè, 11 • 0883566850
Via Villafranca, 9 • 0883262250
BARI (Ba) Cap 70123
Via Alighieri, 231 • 0808594938 (**Regionale**)
Via Umberto Minervini, 25 •
Via Napoli, 329 • 0805745106
Via Quintino Sella, 53 •
Via Sagarriga Visconti, 115 •
BARLETTA (Bt) Cap 76121
Via Enrico De Nicola, 33 • 3473469945 (**Provinciale**)
BRINDISI (Br) Cap 72100
Via Giudea, 14 • 0831528917 (**Provinciale**)
CANOSA DI PUGLIA (Bt) Cap 76012
Corso San Sabino, 10 •
CASTRIGNANO DEL CAPO (Le) Cap 73040
Via Balvano, 15 •
CERIGNOLA (Fg) Cap 71042
Corso Scuola Agraria, 51/C • 0885417492
Viale Usa, 29 •
COPERTINO (Le) Cap 73043
Via Tenente Giuseppe Colaci, 160 • 3285675894
FOGGIA (Fg) Cap 71121
Via Piave, 89 • 3388649706 (**Provinciale**)
Via Fiume, 11 • 0881202835
Via Sbano, 47 •
GRAVINA IN PUGLIA (Ba) Cap 70024
Via Vittorio Veneto, 10/A • 3803113882
GRUMO APPULA (Ba) Cap 70025
Via Carlo Poerio, 27 •
LECCE (Le) Cap 73100
Via Basento, 24 • (**Provinciale**)
MANDURIA (Ta) Cap 74024
Via Roma, 47 •

MARTINA FRANCA (Ta) Cap 74015
Via Dello Stadio, 53 •
NOICATTARO (Ba) Cap 070016
Via Padre Alberto Pesce, 15 •
OSTUNI (Br) Cap 72017
Via M. Pagano, 22 •
RUTIGLIANO (Ba) Cap 70018
Via Piave, 24 •
Via Isonzo, 4 •
SAN MARCO IN LAMIS (Fg) Cap 71014
Piazza Ernesto De Martino, 6 • 0882818085
SPINAZZOLA (Bt) Cap 76014
Corso Vittorio Emanuele, 5 • 0883682963
TARANTO (Ta) Cap 74121
Via Galileo Galilei, 26 • (**Provinciale**)
Via Cesare Battisti, 137 •
Via Dante, 298 •
TAVIANO (Le) Cap 73057
Via G. Cadorna, 13, •
TERLIZZI (Ba) Cap 070038
Via Ortensio Ortaio, 42 •
TORREMAGGIORE (Fg) Cap 71017
Corso Giacomo Matteotti, 249 • 0882760000
TRIGGIANO (Ba) Cap 70019
Via Casalino, 91 •
UGENTO (Le) Cap 73059
Via C.Battisti, 22 •

SARDEGNA

CAGLIARI (Ca) Cap 09123
Viale Trieste, 56 • 070668539 (**Provinciale**)
CAPOTERRA (Ca) Cap 09012
Via Cagliari, 203 • 070720154
SASSARI (Ss) Cap 07100
Via degli Astronauti, 1/Q • 079299612 (**Provinciale**)
Via Claudio Fermi, 18/20 •

SICILIA

AGRIGENTO (Ag) Cap 92100
Piazza Rosselli, 7 • (**Provinciale**)
Via Papa Giovanni XXIII, 2 •
BARCELLONA POZZO DI GOTTO (Me) Cap 98051
Via Papa Giovanni XXIII, 204/206 •
Via Giuseppe Garibaldi, 142•
CALTANISSETTA (Cl) Cap 93100
Via Cavour, 29 • 0934582970 (**Provinciale**)
CAPO D'ORLANDO (Me) Cap 98071
Via Lucio Piccolo, 31 •
CATANIA (Ct) Cap 95124
Via Ughetti, 72 • 095311547 (**Provinciale**)
Via Giuseppe Simili, 9 • 0956179528
Via Fanti D'Italia, 17/19 • 0959890567
FIUMEFREDDO DI SICILIA (Ct) Cap 95013
Via Umberto, 53 •
FLORIDIA (Sr) Cap 96014
Corso Vittorio Emanuele, 602/A •
FRANCOFONTE (Sr) Cap 96015
Via Monfalcone, 47/49 • 3381478729
MALVAGNA (Me) Cap 98030
Via Madre Chiesa, 10 •
MESSINA (Me) Cap 98121
Via Concezione, 10 • 3481032104 (**Provinciale**)
Via Giuseppe La Farina, 165 •
PALERMO (Pa) Cap 90124
Via Oreto, 309/B • (**Provinciale**)
Via Croce Rossa, 28 •
Via Giuseppe Pitrè, 193/F •
Via Mongerbino, 4 •
ROSOLINI (Sr) Cap 96019
Via Lo Bello, 33 •
SAN CIPIRELLO (Pa) Cap 90040
Via Randazzo, 1 • 0915077400
SAN FRATELLO (Me) Cap 98075
Via Vincenzo Leanza, 20 •

SIRACUSA (Sr) Cap 96100
Via Paternò, 18/22 • (**Provinciale**)
TORREGROTTA (Me) Cap 98040
Via Giotto, 39 •
TRAPANI (Tp) Cap 91100
Via Riccardo Passeneto 14/A (Angolo Via Passo Enea, 45) • (**Provinciale**)

TOSCANA

FIRENZE (Fi) Cap 50127
Via Tagliaferri, 14/A • 0554377697 (**Provinciale**)
GROSSETO (Gr) Cap 58100
Via Aurelia Antica, 46 • 0564490687 (**Provinciale**)
LIVORNO (Li) Cap 57122
Via Garibaldi, 126/128 • 0586892419 (**Provinciale**)
PECCIOLI (Pi) Cap 56037
Traversa di Viale Risorgimento, 2 • (**Provinciale**)
PRATO (Po) Cap 59100
Via Santa Trinità, 22 • 057435030 (**Provinciale**)

TRENTINO ALTO ADIGE

TRENTO (Tn) Cap 38122
Piazza Ezio Mosna, 12 • 04611995284 (**Provinciale**)

VALLE D'AOSTA

AOSTA (Ao) Cap 11100
Viale Giorgio Carrel, 4 • 0165/238384 (**Provinciale**)

VENETO

CEREA (Vr) Cap 37053
Via della Libertà, 19 • 044230201
PADOVA (Pd) Cap 35129
Via San Crispino, 62 • 0499569820 (**Provinciale**)
TREVISO (Tv) Cap 31100
Strada Scudetto, 29 • 0422431446 (**Provinciale**)
VEDELAGO (Tv) Cap 31050
Via Crispi, 7 • 3393120012
VERONA (Vr) Cap 37135
Via Valeggio, 40 • (**Provinciale**)
ZEVIO (Vr) Cap 37059
Piazza Santa Toscana, 50 • 0457851200 (**Provinciale**)

Le sedi di cui non è indicato il numero di telefono possono essere rintracciate contattando la sede della direzione generale dell'AIC al numero di centralino 06.48907851



AIC
Associazione Italiana Coltivatori

TESSERAMENTO AIC 2026

INSIEME

FACCIAMO CRESCERE

AGRICOLTURA E TERRITORIO

www.aicnazionale.com