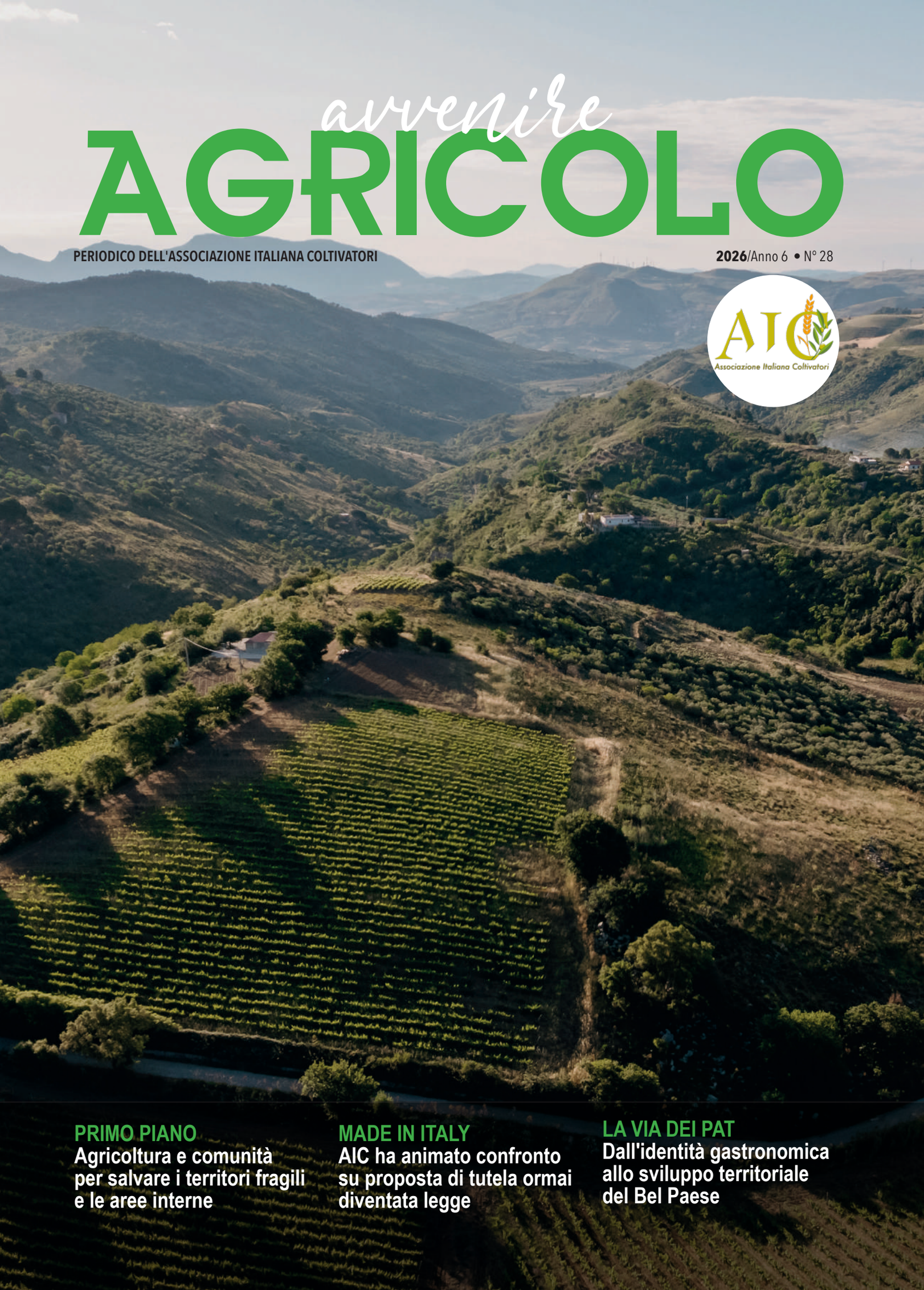


avvenire AGRICOLO

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

2026/Anno 6 • N° 28

AIC Associazione Italiana Coltivatori

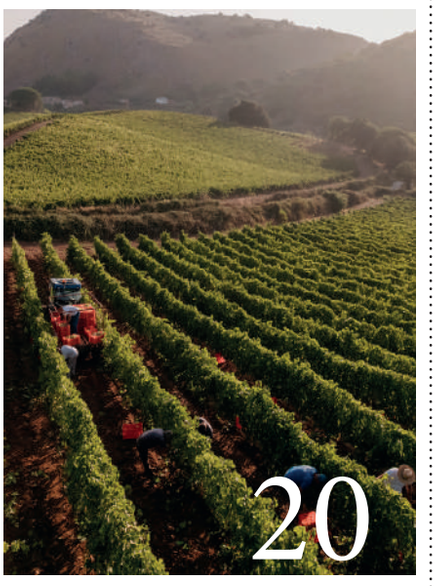
PRIMO PIANO
Agricoltura e comunità per salvare i territori fragili e le aree interne

MADE IN ITALY
AIC ha animato confronto su proposta di tutela ormai diventata legge

LA VIA DEI PAT
Dall'identità gastronomica allo sviluppo territoriale del Bel Paese

sommario











4 Agricoltura e comunità per salvare i territori fragili

6 Politica agricola comune da costruire con i coltivatori

7 Agenda 2030: numeri e scelte

8 Fertilizzanti amari: il piano Europeo

9 Premio Troccoli al presidente Santoianni

10 Made in Italy: la tutela diventa legge

12 La via dei Pat

14 Nei campi del mondo l'infanzia negata

15 Anteprima Terra Madre a Tropea

16 La riforma del Florovivaismo

17 Business Forum Vietnam - Piemonte

18 I pilastri della Mindfulness

19 Sovranità digitale europea

20 L'azienda del mese: Baglio di Pianetto

22 Europa più vicina al mare è possibile

24 Agrifood: opportunità per giovani

25 Acquisti on line extra Ue: cosa cambia

26 Controlli Pac

27 Buoni pasto, vantaggi fiscali

28 Caldo e lavoro agricolo

29 Agroalimentare infrastruttura culturale

30 Dal campo alla tavola delle nozze

31 L'esperto risponde

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° 28

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
Natale Amoroso, Silvia Bernini, Luigi Castiglia, Nerina Di Nunzio, Luciano Guglielmetti, Maria Matrangolo, Giuseppe Pignataro, Leoluca Pollara, Andrea Russo, Francesca Tosto, Angelo Zicca

Foto
Vincenzo Alvaro, Archivio Aic, Azienda Baglio di Pianetto, Società agricola La Margherita

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 FORZA ATTRATTIVA DELLA BIODIVERSITÀ



Giuseppino **Santoianni**
Presidente nazionale AIC

L'agricoltura continua a vivere un momento di grande difficoltà, dovuto alle congiunture internazionali che non accennano a diminuire ma anzi si amplificano, generando effetti a cascata sul settore. Ma al contempo - in questa fase difficile - esce fuori ancor più forte e vibrante l'autorevolezza che prende forza dalla **biodiversità**, vero elemento distintivo e variegato delle produzioni agricole in generale, soprattutto del nostro Paese. Lo affermiamo chiaro, in un filo conduttore ideale, anche in questo numero di Avvenire Agricolo che proietta all'estate in attesa di riprendere l'attività istituzionale a settembre.

I **Prodotti Agricoli Tradizionali**, per i quali abbiamo offerto una nostra lettura in un confronto a più voci proprio nella nostra sede romana, così come l'approfondimento sul **decreto legge sulla tutela agroalimentare** sempre vissuto all'interno della nostra sede nazionale, uniti alla strategia di valorizzazione della biodiversità non solo alimentare ma anche culturale e territoriale offerta dall'evento **Anteprima Terra Madre** che abbiamo vissuto a Tropea, in Calabria, a fine Giugno guardano nella stessa direzione. Della scelta di restare e utilizzare agricoltura per la tutela dei territori fragili parliamo prendendo spunto dal dossier Crea realizzato nell'ambito dell'osservatorio sullo sviluppo locale delle rete nazionale Pac. Così come sullo stesso orizzonte si proietta la visione che in Sicilia fa di **Baglio di Pianetto** (l'azienda nostra associata che raccontiamo in questo numero) una delle principali realtà che ha saputo riscrivere il legame tra territorio e identità.

Sempre in tema di tutela dalla terra ci spostiamo al mare con il prezioso lavoro che **AIC Pesca** fa verso le marinerie, ma anche al livello di cooperazione internazionale che ci vede impegnati nel **dialogo tra il Piemonte e il Vietnam** attraverso un dialogo frutto anche della nostra intermediazione. Insomma un numero come sempre ricco di spunti e prospettive, ma anche di analisi verso le tematiche che sono al centro del mondo agricolo, anche quando sono scomode: come il tema dello sfruttamento dei minori nei campi di mezzo mondo, al quale dedichiamo una scheda di sintesi, volendo offrire - come sempre - un punto di vista ma anche una sensibilità che ci appartiene e ci caratterizza.

L'APPROFONDIMENTO RESTARE È UNA SCELTA

Agricoltura e comunità per salvare i territori fragili

Giuseppino **Santoianni**

C'è una cartina dell'Italia che racconta meglio di molte analisi la profondità della trasformazione demografica che il Paese sta vivendo. Riporta, regione per regione, l'ultimo anno in cui le nascite hanno superato i decessi. In Lombardia bisogna tornare al 1980, in Emilia-Romagna al 1976, in Toscana al 1972, nel Lazio al 2012 e in Campania al 2014. Da allora il saldo naturale è diventato negativo e l'Italia ha iniziato a vivere consumando progressivamente il proprio capitale umano. Sebbene il **movimento naturale della popolazione** non restituisca un quadro completo, perché non considera i flussi migratori in entrata e in uscita, l'infografica aiuta a capire meglio un fenomeno che ha ripercussione oltre i semplici numeri demografici. Si traduce in **scuole** che chiudono per mancanza di bambini, **servizi** che si concentrano nei grandi centri urbani, **attività economiche** che faticano a trovare ricambio generazionale e territori sempre più esposti al rischio di abbandono.

Le conseguenze sono particolarmente evidenti nelle **aree interne**, dove la crisi demografica si intreccia con l'invecchiamento della popolazione, la riduzione dei servizi essenziali e la partenza dei giovani verso le città.

L'Italia conta **7.894 comuni**. Di questi, oltre **3.800 appartengono alle cosiddette aree interne**, territori che rappresentano quasi la metà dei comuni italiani, coprono il 58,8% della superficie nazionale e ospitano circa **13,4 milioni di persone**, pari a quasi un quarto della popolazione. Non si tratta di una definizione geografica né di un sinonimo di montagna. **Le aree interne sono individuate in base alla distanza dai servizi fondamentali**: istruzione, sanità e mobilità. Sono i comuni lontani dai cosiddetti poli, quei centri in grado di offrire un'offerta scolastica superiore completa, un ospedale con Dipartimento di Emergenza e Accettazione (DEA) di primo livello e una stazione ferroviaria adeguata ai collegamenti territoriali.

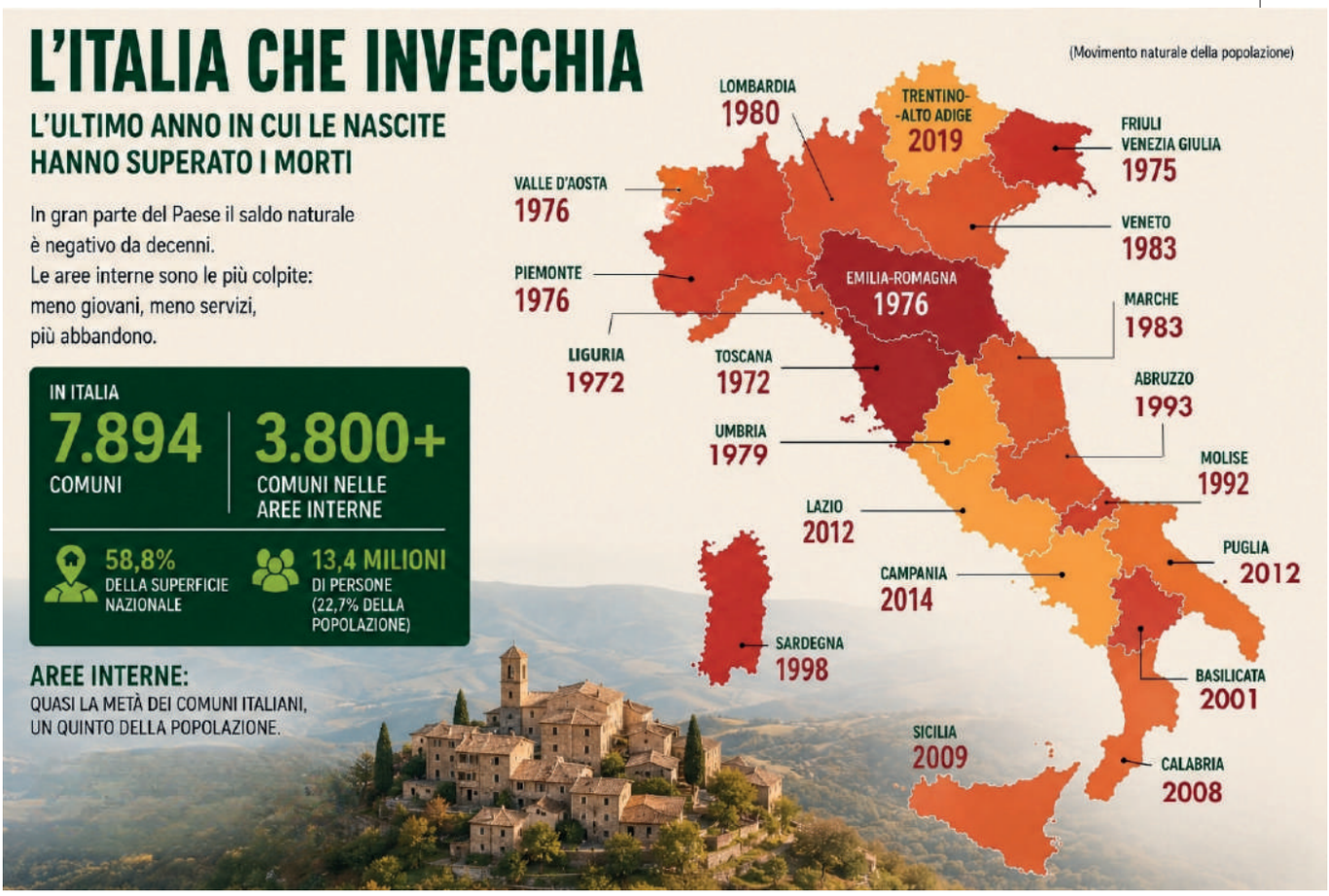
Su 7.894 comuni quasi la metà di questi appartengono alle aree interne dove vivono oltre 13 milioni di cittadini, quasi un quarto della popolazione italiana

Ma la vera distanza che pesa non è soltanto quella misurata in chilometri. È la distanza dalle opportunità.

È questo uno degli elementi più interessanti che emerge dal recente dossier del **CREA – Centro Politiche e Bioeconomia**, realizzato nell'ambito dell'Osservatorio sullo sviluppo locale della Rete Nazionale PAC. Analizzando 7.676 comuni rurali italiani, lo studio dimostra che lo spopolamento continua a rappresentare un fenomeno strutturale, ma non è né uniforme né inevitabile. Anzi, ben 3.752 comuni registrano oggi un saldo migratorio interno positivo. Significa che, nonostante tutto, esistono territori capaci di attrarre nuovi residenti e nuove attività.

La differenza non dipende esclusivamente dalla posizione geografica o dalla distanza dai grandi centri urbani. A fare la differenza è soprattutto la **capacità di creare lavoro, servizi e qualità della vita**. Dove esistono economie locali dinamiche, servizi di prossimità e una forte capacità progettuale, anche i territori periferici riescono a contrastare il declino demografico.

In questo scenario **l'agricoltura assume un ruolo che va ben oltre la produzione di cibo**. L'impresa agricola diventa presidio del territorio, manutenzione del paesaggio, tutela della biodiversità, prevenzione del dissesto idrogeologico, ma



anche fattore di coesione sociale e di sviluppo economico. Le aziende agricole mantengono vive filiere locali, sostengono l'artigianato, alimentano il turismo rurale, favoriscono l'economia di prossimità e contribuiscono a mantenere servizi che altrimenti sarebbero destinati a scomparire.

È proprio questa capacità di intrecciare economia, ambiente e comunità che rende oggi **l'agricoltura uno degli attori strategici della rigenerazione territoriale**. Non come settore isolato, ma come elemento di connessione tra imprese, enti locali, associazioni, cittadini e istituzioni.

Il dibattito europeo sul *Right to Stay*, il diritto di poter scegliere di restare nel proprio territorio, va esattamente in questa direzione. Restare non significa opporsi al cambiamento, né immobilizzare le persone nei luoghi in cui sono nate, ma **creare le condizioni perché possano scegliere di rimanere, tornare o costruire un nuovo progetto di vita** in quei territori. Significa poter lavorare, accedere ai servizi sanitari, usufruire di una mobilità efficiente, disporre di connessioni digitali adeguate e trovare un contesto sociale capace di generare futuro.

Per questo il tema dei servizi diventa centrale. La digitalizzazione della pubblica amministrazione rappresenta una grande opportunità, ma rischia di trasformarsi in un ulteriore fattore di esclusione se non viene accompagnata da una rete di presìdi territoriali.

Nei piccoli comuni, dove la popolazione è mediamente più anziana e il divario digitale resta significativo, la **progressiva riduzione dei servizi di prossimità e degli sportelli di assistenza** rischia di ampliare ulteriormente le disuguaglianze.

La transizione digitale non può tradursi nell'abbandono fisico dei territori: al contrario, richiede una presenza ancora più forte di strutture capaci di accompagnare cittadini e imprese nell'accesso ai servizi.

Lo stesso CREA individua nella capacità progettuale una delle principali sfide della futura programmazione europea 2028-2034. **Molti piccoli comuni soffrono una cronica carenza di personale tecnico e amministrativo**. **Mancano competenze per progettare, intercettare risorse, costruire partenariati e accompagnare imprese e comunità lungo percorsi di sviluppo**. Senza questa infrastruttura immateriale, anche le migliori politiche rischiano di rimanere sulla carta.

È qui che il mondo agricolo può svolgere un ruolo decisivo. Le organizzazioni professionali, le cooperative, i Gruppi di Azione Locale, il terzo settore e gli enti locali possono costruire un sistema capace di integrare sviluppo economico, innovazione sociale e servizi. **L'agricoltura non è soltanto un comparto produttivo, ma un'infrastruttura civile, capace di tenere insieme persone, imprese e territori**.

La sfida delle aree interne, in fondo, riguarda l'intero Paese. Se quasi il sessanta per cento del territorio nazionale continua a perdere popolazione, servizi e imprese, non è soltanto un problema di chi vive nei piccoli comuni. È una questione di equilibrio economico, ambientale e sociale dell'Italia. La vera rigenerazione non passerà soltanto da nuove strade, dalla banda larga o dai finanziamenti europei. Passerà soprattutto dalla capacità di ricostruire comunità, rafforzare i servizi di prossimità e riconoscere all'agricoltura il ruolo di motore di uno sviluppo territoriale che tenga insieme lavoro, qualità della vita e coesione sociale. Solo così il diritto di restare potrà diventare una possibilità concreta e non una semplice dichiarazione di principio.

IL CONFRONTO LA NUOVA PAC 2028 - 2034

Politica Agricola Comune da costruire con i coltivatori

Gaetano **Gullo**

Il 18 giugno l'Associazione Italiana Coltivatori ha avuto un primo confronto con **Antonella Rossetti, componente del Cabinet del Commissario UE all'Agricoltura Christophe Hansen**, Un passaggio importante in una fase decisiva del dibattito europeo sulla futura PAC 28-34.
La **Politica Agricola Comune** è oggi più che mai una scelta politica sulla sicurezza alimentare europea, sulla tenuta delle aree rurali e sulla competitività delle imprese.
Una PAC meno visibile aumenterebbe l'incertezza in una **fase già segnata da crisi climatiche, instabilità dei mercati, costi produttivi elevati**. Per questo, come AIC abbiamo ribadito che la **flessibilità del nuovo quadro finanziario** può essere accolta, ma non al prezzo di rendere queste risorse scarsamente identificabili e accessibili, anche all'interno dei Piani Nazionali e Regionali di Partenariato.
Sui **pagamenti diretti**, il sostegno DABIS, per quanto non elimini il criterio della superfice - difficile da sostituire - a nostro giudizio va corretto con indicatori capaci di leggere in modo organico la realtà delle aziende agricole nella filiera, a partire da: lavoro generato, in particolare nelle aree interne, investimenti, valore aggiunto, qualità certificata e multifunzionalità.
Parlando di reddito, l'incontro con la Commissione è stata anche l'occasione per ribadire con forza l'importanza di favorire **un rafforzamento ordinato sulla semplificazione dei pagamenti e incentivi all'aggregazione** tra microimprese, cooperative, organizzazioni di produttori e reti d'impresa.
Altro punto quello del **ricambio generazionale** con la nostra proposta di estendere a livello europeo i percorsi di coaching intergenerazionale e un sostegno all'ingresso delle donne nel mondo agricolo, nel solco del percorso avviato con la Piattaforma lanciata dalla Commissione.
Per fare sì che l'innovazione arrivi nei campi, nelle stalle e tra le comunità rurali, strumenti come EIP-AGRI devono partire dalle progettualità



L'agricoltura vive una fase già segnata da crisi climatiche, instabilità dei mercati, costi produttivi elevati: serve chiarezza sulle risorse del nuovo quadro finanziario

degli agricoltori e vanno valutati per utilità e applicabilità.
Lo stesso vale per il ***carbon farming***. La remunerazione dei servizi ecosistemici può essere una leva importante, ma serve un sostegno pubblico della PAC che favorisca l'ingresso delle imprese agricole nel mercato, a partire dalla copertura dei costi di certificazione: un sistema che valorizzi il coltivatore nella sua funzione di imprenditore e di custode del suolo.
Infine, la **rete europea di sicurezza per le crisi di mercato**, che le crisi degli ultimi anni hanno fatto emergere come un elemento da rafforzare, a partire dalla **vulnerabilità dei fattori produttivi** e di strumenti per la **resilienza geoeconomica** sul lato delle esportazioni agroalimentari.
AIC ha portato all'attenzione del Berlaymont una serie di proposte per **una PAC leggibile, equa, vicina alle imprese**. Una PAC che accolga concretamente la flessibilità come un moltiplicatore di opportunità per il mondo agricolo.

AGENDA 2030 DAI NUMERI ALLE SCELTE

La politica acceleri sulla transizione per aiutare l'agricoltura

Marco **Mabritto**

A dieci anni dall'adozione dell'Agenda 2030 e a quattro dalla scadenza indicata dalla comunità internazionale per il raggiungimento degli Obiettivi di sviluppo sostenibile, il bilancio dell'Italia resta sospeso tra segnali positivi e criticità ancora profonde.
La domanda di fondo è quella posta dal presidente dell'Istat Francesco Maria Chelli durante la presentazione della **IX edizione del Rapporto sui progressi del nostro Paese verso gli obiettivi dell'Agenda Onu**: l'Italia è davvero sulla strada verso quel modello di sviluppo capace di non lasciare indietro nessuno immaginato nel 2016?
La risposta che arriva dai dati è articolata. Nel corso dell'ultimo decennio, **il 57% degli indicatori analizzati dall'Istat mostra un andamento positivo**. Un risultato che evidenzia passi avanti in diversi ambiti, ma che non è sufficiente a garantire il raggiungimento dei traguardi fissati per il 2030. Circa **l'11% degli indicatori registra un peggioramento**, mentre il **32% segue un percorso discontinuo**, caratterizzato dall'alternanza di miglioramenti e arretramenti. Un quadro che racconta una difficoltà strutturale: quella di trasformare i progressi raggiunti in cambiamenti stabili e duraturi.
Al netto dei numeri resta l'urgenza di un tema, quello del cambiamento climatico, che scalda il **pianeta** ma sembra non "scaldare" le **persone**, almeno in confronto agli scenari bellici che si sono profilati in questi ultimi dieci anni. Il clima mutato modifica difatti le condizioni produttive in agricoltura e la capacità delle imprese agricole di programmare le proprie attività. **Temperature più elevate, eventi meteorologici estremi, specie aliene invasive** (vedasi il coleottero giapponese) e una **crescente pressione sulla risorsa idrica** stanno mettendo alla prova un comparto chiamato a garantire produzione e sicurezza alimentare in uno scenario instabile.
Il caso del **bacino del Po** è uno dei simboli più evidenti della crisi idrica. A Pontelagoscuro, il principale punto di monitoraggio del fiume, la portata è arrivata a circa 298 metri cubi al secondo, contro una media storica del periodo di 1.568 metri cubi al secondo (-80%). Una differenza che si traduce in conseguenze concrete per le aziende agricole. Le **coltivazioni di mais** hanno registrato riduzioni produttive comprese tra il 20% e oltre il 50%, mentre anche diverse **produzioni orticole** di pregio sono sempre più vulnerabili alla scarsità d'acqua.
Le difficoltà riguardano anche il **settore zootecnico**. Lo stress termico negli allevamenti bovini può ridurre fino al 15% l'assunzione di alimento da parte degli animali, con effetti sulla produzione di latte e un aumento dei costi legati al raffrescamento delle strutture. In alcune aree del Nord Italia, come il Veneto, la combinazione tra siccità e avanzata del cuneo salino ha già determinato situazioni di emergenza, imponendo nuove strategie di gestione della risorsa idrica.
Ritornando al Rapporto Istat, la discussione successiva alla presentazione ha evidenziato un altro elemento centrale: i numeri, da soli, non bastano. **Enrico Giovannini**, direttore scientifico di **ASviS**, ha sottolineato la necessità di rendere gli indicatori più comprensibili e vicini alla società civile. La vera sfida, infatti, non è soltanto misurare quanto l'Italia sia migliorata rispetto al passato, ma comprendere - e aiutare a far comprendere - quanto ancora manchi per raggiungere gli obiettivi prefissati. Un tema che avrà inevitabilmente anche una dimensione politica.
La **prossima legislatura accompagnerà il Paese verso il 2030** e sarà chiamata a definire priorità e strumenti per costruire un modello di sviluppo che non può essere misurato soltanto attraverso il PIL.
In mezzo a molte incertezze resta però una certezza: il **settore agricolo** sa che clima, acqua, innovazione e tutela dei territori non sono sfide separate, ma parti di un'unica trasformazione. Una partita che l'agricoltura è chiamata a giocare con consapevolezza, misurando non solo quanto produce, ma anche come produce e quali conseguenze lascia alle generazioni future.

FERTILIZZANTI AMARI IL PIANO EUROPEO

Dalla crisi di supply chain alla strategia produttiva per l'agricoltura europea

Gaetano **Gullo**

Il conflitto russo-ucraino e le tensioni nello stretto di Hormuz hanno reso evidente che il costo dei concimi è un indicatore della vulnerabilità produttiva dell'Unione. Nell'ultimo trimestre 2025 i **costi dei fertilizzanti** per gli agricoltori europei erano ancora superiori del 62% rispetto ai livelli del 2020. Ad aprile 2026 i prezzi degli azotati sono cresciuti di un ulteriore 40% rispetto a dicembre 2025 e risultavano circa il 70% sopra la media 2024. Per questo il Piano d'azione sui fertilizzanti, presentato dalla Commissione europea il 19 maggio, va letto come il tentativo di **trasformare un'emergenza sui prezzi in una politica per l'autonomia strategica**. L'obiettivo? Tenere insieme disponibilità dei prodotti, accessibilità economica per gli agricoltori e autonomia strategica europea.

Tra i primi interventi rientra la proposta di mobilitare fino a 540 milioni di euro, tra **risorse PAC** e **bilancio UE 2026**. Per smobilitare le risorse PAC è previsto un pacchetto legislativo ad hoc che punta a rendere effettivo l'uso delle risorse disponibili. L'integrazione nazionale fino al 200% può portare, secondo Bruxelles, a circa 1,5 miliardi di euro, ma rischia di accentuare le differenze tra Paesi con diverso spazio fiscale, a partire dall'Italia, a cui spetterebbero 45 milioni di euro. Il Piano prova ad allentare la pressione sui prezzi anche attraverso il **commercio**. Con la sola eccezione di Russia e Bielorussia, la sospensione temporanea dei dazi su ammoniaca, urea e altri fertilizzanti azotati può contribuire ad ampliare le fonti di approvvigionamento. Resta il nodo CBAM: il mark-up dell'1% attenua l'impatto, ma non il rischio di scaricare senza trasparenza i costi della transizione sugli agricoltori.



Con gli interventi di medio-lungo periodo il Piano entra nel terreno più complesso: produzione europea, approvvigionamenti diversificati e fertilizzanti low-carbon, bio-based e circolari. Obiettivi condivisibili, ma legati a investimenti e infrastrutture per idrogeno e CO_2. Innovation Fund, Hydrogen Bank e futura Industrial Decarbonisation Bank possono contribuire, purché il **sostegno pubblico all'industria** si traduca in forniture stabili e minore esposizione agli *shock* esterni. Lo stesso vale per l'efficienza dei nutrienti.

Parlare di agricoltura di precisione non basta se le piccole e medie aziende non hanno accesso ad analisi del suolo, piani digitali di concimazione e servizi di accompagnamento alla transizione. Anche i RENURE, derivati da **effluenti zootecnici** trattati, e alcuni **digestati** possono ridurre il ricorso ai concimi minerali importati ma per funzionare, servono regole, garanzie ambientali e una logistica capace di spostare i nutrienti dalle aree in surplus a quelle dove servono di più.

Da qui il punto: per **non dipendere dal prossimo shock geopolitico**, non basta "avere un Piano". Bisogna chiudere la stagione in cui i fertilizzanti erano una questione laterale "da supply chain" e trattarli come un fattore produttivo strategico per la resilienza dell'economia agricola europea.

IL RICONOSCIMENTO AL LAVORO DI AIC NEI TERRITORI

Il Premio Troccoli Magna Graecia 2026 conferito a Giuseppino Santoianni

■ Giuseppe **Pignataro**

Quest'anno il Comitato Scientifico, presieduto da **Pierfranco Bruni**, ha conferito il Premio Letterario Nazionale "**Troccoli Magna Graecia**", nella sezione "Eccellenze dei Territori", al Presidente nazionale dell'Associazione Italiana Coltivatori, **Giuseppino Santoianni**. La cerimonia, svoltasi sabato 30 maggio al Teatro comunale "Carmine Concistrè" di Cassano all'Ionio affollato da numerosi studenti, ha segnato la quarantesima edizione di un riconoscimento che unisce cultura, scuola, giornalismo, istituzioni e impegno civile, nel nome di Giuseppe Troccoli, scrittore, poeta e storico della letteratura di cui quest'anno ricorrono i 125 anni dalla nascita.

Nel ricevere il premio, il Presidente Santoianni ha dichiarato: «Accolgo questo riconoscimento con profonda gratitudine, interpretandolo come un premio al lavoro quotidiano che l'Associazione Italiana Coltivatori porta avanti nei territori. È un impegno costruito ogni giorno accanto alle imprese agricole, ai lavoratori, ai giovani e alle comunità rurali, con l'obiettivo di dare voce a chi produce, presidia la terra e contribuisce allo sviluppo ordinato e alla tenuta sociale ed economica del Paese, nel pieno rispetto dei principi e delle finalità sanciti dallo Statuto dell'AIC. Questa missione si realizza anche attraverso Avvenire Agricolo, la storica testata giornalistica dell'AIC, che da decenni rappresenta uno strumento di informazione, approfondimento e confronto al servizio del mondo agricolo e rurale». Alla premiazione hanno preso parte numerose **autorità istituzionali**. Dopo i saluti del sindaco di Cassano all'Ionio, Gianpaolo Iacobini, sono intervenuti l'assessore regionale all'Agricoltura, Gianluca Gallo, la presidente della VI Commissione del Consiglio regionale della Calabria, Elisabetta Santoianni, e, per la Provincia di Cosenza, il consigliere Luigi Garofalo. Presenti anche autorità civili, militari e religiose, rappresentanti della scuola, della cultura e delle comunità locali.



Nella foto: la consegna del premio a Giuseppino Santoianni, Presidente AIC

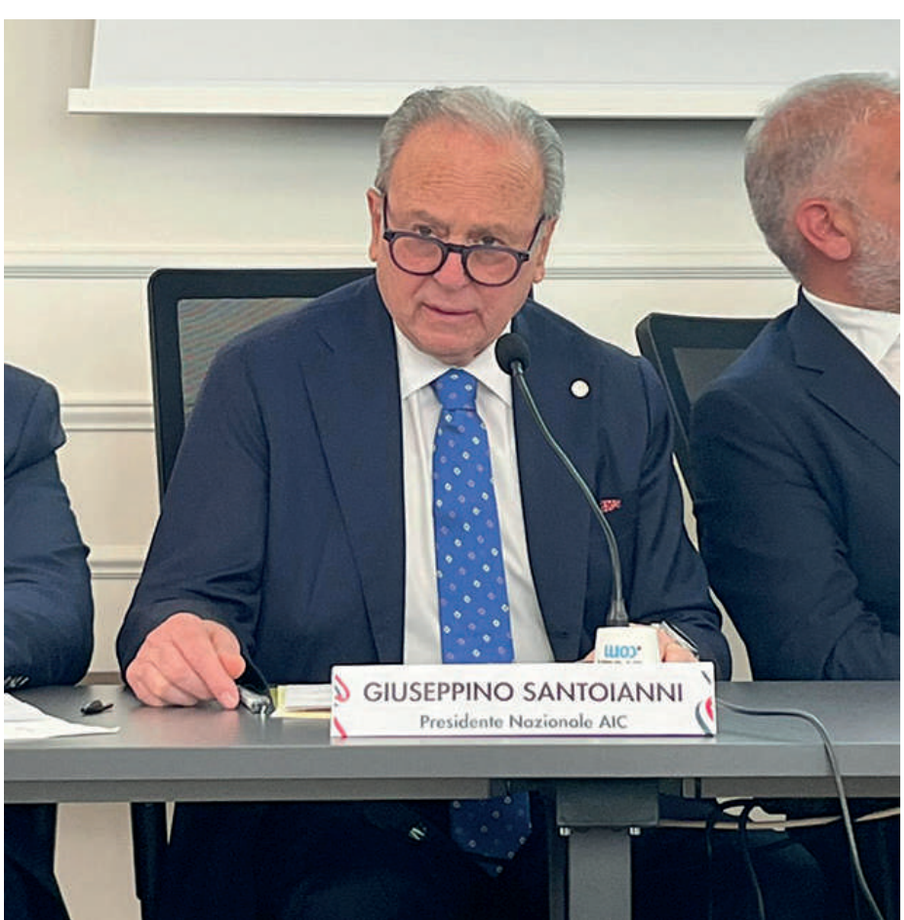
In un tempo segnato da crisi economiche, spopolamento e transizioni complesse, il riconoscimento consegnato a Cassano all'Ionio conferma il **ruolo dell'agricoltura** come presidio produttivo, sociale e civile delle aree interne e delle comunità rurali. La sezione "**Eccellenze dei Territori**" richiama proprio questa dimensione: la capacità di tenere insieme radici, responsabilità pubblica, impresa e comunità in questa chiave, il premio conferito a Giuseppino Santoianni, nella sua veste di Presidente nazionale dell'**Associazione Italiana Coltivatori** e direttore di **Avvenire Agricolo**, assume anche il valore di un riconoscimento al lavoro di AIC nella rappresentanza del mondo agricolo e alla funzione del giornale nel raccontare le trasformazioni, le criticità e le istanze dei territori rurali.

IL FOCUS CONFRONTO SUL DDL AGROALIMENTARE

Made in Italy: la tutela diventa legge

■ Giuseppe **Pignataro**

A poco più di un mese dal via libera definitivo della Camera al ***DDL Tutela Agroalimentare***, il 28 maggio, la sede nazionale AIC ha ospitato il convegno "**DDL Agroalimentare: quali prospettive per il Made in Italy**", promosso da AIC e AICO nell'ambito del progetto MIMIT "Radici, visioni e tutela".
Il tono lo ha dato subito il Presidente nazionale AIC **Giuseppino Santoianni**, dopo l'introduzione di **Francesca Tosto**, Vicepresidente AICO e referente del progetto: «Difendere il Made in Italy significa difendere il lavoro delle imprese agricole, la fiducia dei consumatori, la legalità dei mercati e la reputazione internazionale delle nostre produzioni. L'approvazione del DDL rappresenta un segnale importante. Ora occorre proseguire il percorso, rafforzando il raccordo tra tutela nazionale e controlli europei, anche attraverso l'accelerazione della riforma del Codice doganale dell'Unione europea».
Proseguire il percorso, dunque. Ma su quale terreno? Il primo lo ha indicato il Sottosegretario all'Agricoltura **Luigi D'Eramo**: le emergenze climatiche che colpiscono le imprese agricole, dalla siccità alle alluvioni che insistono sul nostro Paese, sono fenomeni che chiedono risposte istituzionali coordinate e durature.
A raccogliere il testimone il Sen. **Luca De Carlo**, Presidente della 9ª Commissione del Senato, che ha individuato l'innovazione come una delle risposte possibili; dalle **Tecniche di Evoluzione Assistita** ai droni in agricoltura: «La normativa sugli OGM nasceva prima delle TEA. Non c'era motivo di tenerle dentro quella norma». Norme migliori, però, non bastano se restano sulla carta. Lo ha ravvisato l'On. **Maria Chiara Gadda**, Vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera: «Intenzioni e strutture condivisibili devono trovare il punto di caduta nell'interpretazione delle norme e nella loro effettiva attuazione».
Un'attuazione che, secondo l'Avv. **Ylli Pace**, Presidente AICO, si misura anche oltre confine, dove proteggere le produzioni significa avere una trasparenza commerciale, in Italia e all'estero. Sempre sul fronte dell'internazionalizzazione e dei controlli è intervenuto **Nicola Caputo**, Consigliere per l'export e l'internazionalizzazione della filiera agroalimentare del MAECI, che non usa mezzi termini: «L'intelligenza artificiale certamente può destare preoccupazione, ma nella tutela e nella promozione del Made in Italy può rappresentare un alleato straordinario. Può infatti contribuire a rafforzare tutto ciò che è stato costruito e che trova espressione nei principi alla base del DDL».
Infine, a chiudere il cerchio, il Dott. **Gaetano Gullo** dell'Ufficio Relazioni Istituzionali AIC, sul raccordo sinergico tra rappresentanza e Parlamento che può crescere da occasioni di confronto come queste.
Per concludere, con i suoi 70 miliardi di export, l'agroalimentare italiano ha ora strumenti nuovi per difendersi, dai reati di frode alimentare alla cabina di regia per i controlli. Tra decreti attuativi e controlli sul campo la sfida passa anche da noi, perché nessuno, da solo, può difendere un patrimonio che appartiene a tutti.



TAPPE STORICHE DEL SISTEMA DI TUTELA DEL SETTORE AGROALIMENTARE IN ITALIA

1962

Istituzione dei NAS (Nuclei Antisofisticazioni e Sanità): vengono creati per contrastare le sofisticazioni alimentari e tutelare la salute pubblica attraverso controlli sulla sicurezza degli alimenti

1986

Istituzione dell'ICQRF (Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari): nasce anche in risposta alla crisi del vino al metanolo, con il compito di prevenire e reprimere le frodi nel settore agroalimentare e garantire la qualità delle produzioni

2001

Crisi della "mucca pazza" (BSE): l'emergenza evidenzia la necessità di rafforzare i controlli sulla filiera zootecnica, in particolare sulla mangimistica e sull'alimentazione animale. In questo contesto vengono potenziate le attività dei Carabinieri nel settore agroalimentare e forestale

2017

Istituzione del Comando Carabinieri per la Tutela Agroalimentare (RAC): il Comando dipende funzionalmente dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e opera per garantire la food security, contrastando la criminalità economica nel comparto agroalimentare. Svolge attività investigative, controlli lungo la filiera, indagini in laboratorio su produzioni sospette e interventi finalizzati alla tutela dei consumatori e delle produzioni agroalimentari



L'APPROFONDIMENTO LA VIA DEI PAT

Dall'identità gastronomica allo sviluppo territoriale del Bel Paese

■ Marco **Mabritto**

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali non rappresentano soltanto un patrimonio culturale da conservare, ma una concreta leva di sviluppo economico, occupazionale e territoriale. È questo il messaggio emerso dal convegno "**La via dei PAT**", promosso a Roma dall'Associazione Italiana Coltivatori e da Penisola Verde – agriturismi AIC.
Al centro del confronto **il ruolo strategico dei 5.813 Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)** censiti quest'anno dal MASAF. Un patrimonio diffuso che attraversa l'intero Paese e che vede la Campania al primo posto per numero di riconoscimenti (614), seguita dal Lazio (520) e dalla Toscana (471).
Il convegno, ricco di testimonianze dal mondo istituzionale, imprenditoriale e gastronomico, ha visto il saluto iniziale del Sottosegretario di Stato **Luigi D'Eramo**, che ha sottolineato l'impegno del MASAF per la difesa e promozione di un'agricoltura di qualità legata ai territori.
Aprendo i lavori, **Giuseppino Santoianni**, presidente nazionale di AIC, ha evidenziato come i PAT rappresentino "un tesoro dell'Italia rurale, un patrimonio diffuso che racconta il lavoro delle imprese agricole, la biodiversità dei territori, la memoria delle comunità e la capacità del Paese di trasformare tradizione e qualità in valore economico".
Per l'AIC, tuttavia, il principale limite dei PAT è la scarsa **riconoscibilità presso il grande pubblico**. "I PAT sono eccellenze ancora poco conosciute, che meritano di essere raccontate e valorizzate molto meglio", ha affermato, richiamando la necessità di una strategia nazionale capace di trasformarli in un asset strutturale per la crescita dei territori.
Una strategia che, secondo l'AIC, dovrebbe favorire una maggiore integrazione dei PAT nelle politiche di filiera, nella ristorazione e nel turismo rurale. Valorizzare i prodotti agroalimentari tradizionali, che hanno contribuito in maniera sostanziale al **riconoscimento UNESCO della Cucina italiana**, significa valorizzarne le radici più autentiche.
Santoianni ha inoltre auspicato una rapida approvazione del **ddl 1768** sui PAT, di cui la senatrice Anna Maria Fallucchi è prima firmataria.
Il convegno è poi proseguito con l'intervento della senatrice **Anna Maria Fallucchi** che ha illustrato le ragioni del disegno di legge, sottolineando come i PAT siano un racconto dell'identità italiana. Un "racconto-favola del nostro potenziale", capace di testimoniare la ricchezza delle tradizioni locali e la diversità dei territori rispetto ai processi di omologazione.
"I PAT ci raccontano chi siamo", ha affermato, ricordando come molte ricette tradizionali nascano anche da pratiche di recupero e di lotta allo spreco alimentare, espressione di





Nella foto da sinistra: Sergio Luciano, Silvia Bernini, Raffaele Modica, Alfonso Pecoraro Scanio, Anna Maria Fallucchi, Anastasia Salzano, Leoluca Pollara

una cultura del riuso oggi più che mai attuale. "Nel disegno di legge è previsto un **marchio volontario**", ha aggiunto, "non un obbligo, ma uno strumento di valorizzazione per chi sceglie di differenziare il proprio lavoro di qualità". La senatrice ha inoltre sottolineato la possibile nascita della **prima fiera nazionale dedicata ai PAT** come occasione di promozione e incontro tra produttori e consumatori.
Un ruolo centrale è stato attribuito all'attività di educazione alimentare propria degli agriturismi autentici. **Silvia Bernini**, presidente di Penisola Verde, ha ricordato come queste realtà rappresentino presidi fondamentali dell'identità agricola italiana. "Quando un prodotto tradizionale entra nell'**offerta agrituristica** non viene servito solo un alimento: viene resa visibile una comunità agricola, riconosciuto il valore del lavoro rurale, custodito un paesaggio e riaffermata un'idea di sviluppo fondata sulla qualità e non sull'omologazione", ha spiegato. Bernini ha inoltre auspicato che il percorso di valorizzazione dei PAT possa portare a una maggiore riconoscibilità degli agriturismi che scelgono di proporre **menù basati su prodotti PAT**.
Dal mondo delle imprese è arrivata poi la testimonianza di **Natale Amoroso**, presidente di AIC Pesca e imprenditore ittituristico, che ha raccontato l'esperienza del riconoscimento del PAT "ritùnnu salàtu" a partire dall'attività di ricerca storica e diventato ora uno strumento concreto di sviluppo territoriale.
Spazio anche ai temi della formazione e della ristorazione con lo chef **Giuseppe Frizzale**, fondatore di Cooking Solution, che ha richiamato l'importanza di informare e formare i ristoratori sul valore dei PAT, affinché questi possano trovare maggiore spazio nell'offerta gastronomica, a partire dalle **mense pubbliche e scolastiche**.
Tra gli interventi anche quello del presidente della Fondazione Univerde e già Ministro dell'Agricoltura **Alfonso Pecoraro Scanio**, che si è complimentato con l'AIC per la rinnovata attenzione riservata ai PAT. Ha ricordato come il percorso dei PAT sia stato avviato il **18 luglio 2000** durante il suo mandato ministeriale, con un **decreto direttoriale** volto a tutelare una serie di produzioni ottenute con metodi tradizionali che, in assenza di specifiche forme di riconoscimento, rischiavano di scomparire a causa dell'evoluzione della normativa europea e dei nuovi standard igienico-sanitari.



È intervenuto poi **Raffaele Modica**, direttore di Fondo Conoscenza, che, di fronte alla sfida della conservazione e del rilancio del patrimonio gastronomico nazionale, ha sottolineato il ruolo centrale delle imprese capaci di innovare. In questo senso, ha rilevato l'importanza di **investire nell'aggiornamento delle competenze**, illustrando le opportunità offerte dalla formazione continua per le imprese dell'agrifood attraverso i principali strumenti del Fondo orientati a rispondere alle esigenze reali del settore.
Tra i temi emersi anche quello del ricambio generazionale. Per **Leoluca Pollara**, coordinatore nazionale AIC Giovani, è pressante il rischio di perdere le persone che producono quei prodotti che, una volta trasformati, diventano ricette del nostro patrimonio gastronomico: "Non vogliamo essere custodi di un museo agricolo, ma imprenditori del futuro", ha detto, evidenziando il ruolo decisivo di **innovazione, digitalizzazione e storytelling** per avvicinare i giovani alle produzioni tradizionali.
Infine, è stato presentato il progetto "**ItaliaPAT**", la piattaforma digitale dedicata alla raccolta e valorizzazione dell'offerta di prodotti agroalimentari tradizionali, illustrato da **Anastasia Salzano**, CMO di Generazione Terra.
Il convegno si è concluso con un **aperitivo di networking** curato dagli chef **Jacopo Manganello** e **Christian Bazzucchi** del Salon Box 231, all'insegna di una cucina del territorio di qualità.
Dal confronto è emersa una convinzione condivisa: i PAT non possono restare confinati in un elenco amministrativo. Sono una leva di sviluppo per le aree interne e uno strumento di competitività per il Made in Italy. Per l'AIC la sfida è trasformare questo patrimonio diffuso in un **generatore stabile di crescita economica, occupazionale e territoriale**, capace di rafforzare il ruolo dell'agricoltura italiana nello sviluppo del Paese.

Nei campi del mondo, un'infanzia negata

Giuseppe **Pignataro**

Quando si parla di lavoro minorile lo immaginiamo confinato in continenti distanti dal nostro, la realtà, però, è diversa. Dati alla mano, nel mondo sono **138 milioni i bambini e gli adolescenti lavoratori (5-17 anni), di cui 3,8 in Europa**. Ma c'è una buona notizia, dal 2000 ad oggi il tasso globale di lavoro minorile si è quasi dimezzato. Un progresso che non deve però farci abbassare la guardia, soprattutto guardando all'Italia, dove i numeri vanno in controtendenza.
Infatti, dal 2021 ad oggi gli occupati tra i 15 e i 17 anni sono cresciuti del 56,2%: oggi ne contiamo 80.991, contro i 51.845 del 2021. Allargando lo sguardo agli under 19, nel 2023 i lavoratori erano 415.495.
Facciamo però un'analisi più attenta, a partire da una distinzione fondamentale tra **lavoro formativo e sfruttamento**. La partecipazione di un ragazzo alle attività familiari, al di fuori dell'orario scolastico e senza esposizione a rischi, è un'esperienza positiva poiché trasmette competenze e responsabilità. Il problema sorge quando l'attività priva il minore dell'istruzione o ne mette in pericolo la salute; maneggiare pesticidi o lavorare con macchinari pesanti rientra a pieno titolo nel "lavoro pericoloso". La linea di confine, dunque, non è il lavoro in sé, ma la sicurezza, l'età ed il diritto allo studio. Ed è proprio su questo che il tema chiama in causa la nostra attenzione: **l'agricoltura è di gran lunga il settore che impiega il maggior numero di bambini al mondo**, 84 milioni, pari al 61% del totale; seguono i servizi con 37 milioni (27%) e l'industria con 17 milioni (13%).

Sono 138 milioni i bambini e gli adolescenti lavoratori

Inoltre, il lavoro minorile è insieme causa e conseguenza della povertà. Le famiglie più fragili impiegano i propri figli per sopravvivere; quei figli, privati della scuola, restano intrappolati nello stesso ciclo di povertà da cui provengono. E l'Italia non ne è immune, oltre 100.000 ragazzi tra i 15 e i 16 anni vivono in grave deprivazione materiale, mentre i minori in povertà assoluta superano il milione. C'è poi una categoria ancor più esposta: quella dei minori stranieri non accompagnati. Molti entrano nel circuito dello sfruttamento dopo aver lasciato o essere stati allontanati dai centri di accoglienza, spinti dalla necessità di trovare un lavoro, inevitabilmente in nero, o di rimborsare i debiti di viaggio.
Per concludere, il dimezzamento del lavoro minorile nel mondo dimostra che i progressi sono possibili. Per un'associazione come AIC, che rappresenta il settore in cui il fenomeno è più diffuso, la responsabilità è doppia: promuovere un lavoro agricolo idoneo e sostenere le famiglie rurali perché il campo non diventi mai un'alternativa alla scuola. Perché il futuro dell'agricoltura si costruisce con i giovani, non sulle loro spalle.

> L'EVENTO / ANTEPRIMA TERRA MADRE A TROPEA

Da Torino alla Calabria nel segno della biodiversità ricordando Carlo Petrini

■ Vincenzo **Alvaro**

Per la prima volta fuori dalle mura di Torino, migrando verso la Calabria terra dove il tema della **biodiversità** alimentare, ma anche ambientale, ha trovato uno spazio primario. L'Anteprima Terra Madre a Tropea dal 19 al 21 giugno, evento di Slow Food Italia organizzato con il sostegno e in sinergia istituzionale tra la **Regione Calabria e Arsac**, non è stato uno spazio di racconto della grande qualità dell'agroalimentare calabrese, data anche la partecipazione di aziende che si ispirano ai principi del "buono, pulito, giusto e per tutti" provenienti da tutto il Mezzogiorno d'Italia, ma anche il momento per fare riflessioni approfondite sul **futuro del cibo**, sulla qualità e l'importanza delle scelte che oggi la società - con il supporto anche la politica - è chiamata a fare, ricordando il fondatore del movimento della chiocciola, **Carlo Petrini**, scomparso poco tempo prima dell'evento, e proprio nell'anno in cui l'organizzazione da lui fondata compie 40 anni di attività sul campo e nel tempo ha assunto i contorni di una dimensione internazionale che ha saputo far parlare di cibo e di sovranità alimentare sicuramente in maniera diversa e innovativa, segnando una svolta in campo mondiale. A Tropea, perla del Tirreno che si è vestita a festa per accogliere **oltre 150 produttori**, i laboratori educativi per bambini e famiglie, tante iniziative di confronto sui temi dell'agroalimentare, gli show cooking con gli osti e le ostesse del progetto **Alleanza dei cuochi Slow Food** arrivati da ogni parte d'Italia per animare la cucina centrale dell'evento che ha riempito di contenuti e ricette lo spazio dedicato ai **Gal della Calabria**, si è consolidata la partnership tra Slow Food e la Regione Calabria che ormai vede camminare le due entità in maniera sinergica su tanti progetti ed eventi. Il più significativo è sicuramente "**Presidiamo la Calabria**" - sostenuto attraverso il Fondo Sviluppo e Coesione 21-27 - che ha portato all'apertura di tre nuovi Presìdi (produzioni da microfiliere tradizionali che rischiano di scomparire e che invece il movimento guidato da **Barbara Nappini** vuole tutelare e valorizzare). Nel 2025 sono stati inseriti per la Calabria la **cipolla bianca di Castrovillari**, i **caprini d'Aspromonte** e la **melanzana violetta di Longobard**i portando a 16 i Presidi attivi, mentre altri 95 prodotti sono segnalati nell'Arca del Gusto. Paniere di realtà identitarie e territoriali che insieme a quelle di altre regioni italiane e del mondo costituiranno l'asse portante dell'evento Terra Madre che dal 24 al 27 Settembre animerà le piazze e le strade più importanti di Torino nel 40esimo anniversario di fondazione di Slow Food incentrato proprio sulla difesa dela biodiversità. Dalla Calabria al Piemonte, dunque, un grande ponte di sinergia e visione per un mondo migliore, partendo dal cibo.



Nella foto l'inaugurazione dell'evento con le autorità



> L'APPROFONDIMENTO / RIFORMA DEL FLOROVIVAISMO

Non un semplice ornamento, ma filiera agricola avanzata

Gaetano **Gullo**

Il florovivaismo non è più soltanto il settore del verde, del paesaggio e dell'ornamento. È una filiera agricola avanzata, che produce valore economico, occupazione qualificata, export, innovazione e servizi ambientali.
Lo schema di decreto legislativo collegato all'Atto di Governo n. 406 parte da questa consapevolezza e prova a colmare un ritardo storico: **riconoscere il florovivaismo come componente strategica** della nostra agricoltura.
In Italia, **il settore conta circa 24 mila imprese, 100 mila addetti e un valore economico vicino ai 3 miliardi di euro**, il 43,3% del quale generato dall'export. Il provvedimento ha il merito di superare una lettura riduttiva del settore.
l florovivaismo non coincide solo con la produzione ornamentale. Comprende vivaismo forestale, frutticolo, viticolo, olivicolo e orticolo, materiali di moltiplicazione, logistica, ricerca, formazione, servizi connessi e gestione del verde.
La sfida, tuttavia, non è solo riconoscere il settore. È **costruire strumenti capaci di farlo crescere**. Piano nazionale, Tavolo tecnico di filiera, sistema statistico, marchio nazionale e criteri di premialità regionali possono diventare il motore di una nuova stagione, a condizione che non restino passaggi formali. Il rischio, in Italia, è sempre lo stesso: buone architetture normative, attuazione debole.
In questa direzione si collocano le osservazioni dell'Associazione Italiana Coltivatori portate in audizione il 16 giugno. Il primo banco di prova sarà la **formazione**. Gli ITS Academy, i master universitari e i percorsi post-universitari possono aiutare a costruire le competenze di cui la filiera ha bisogno: tecnici specializzati, figure manageriali, esperti di sostenibilità, logistica, innovazione varietale, vivaismo forestale, verde urbano ed efficientamento delle strutture produttive.
Ma la formazione deve uscire dai cataloghi e incontrare le imprese. In un settore che cambia rapidamente, servono orientamento nelle scuole, percorsi duali, tirocini, apprendistato di alta formazione, coinvolgimento dei fondi interprofessionali e raccordo con le misure regionali dello sviluppo rurale.
Un altro punto riguarda gli **investimenti**. Il Piano nazionale previsto dall'art. 9 è ambizioso, ma il vincolo dell'invarianza finanziaria rischia di ridurne l'impatto. Per questo occorre orientare meglio gli strumenti già disponibili: ricognizione delle strutture da riconvertire, raccordo con ISMEA, Fondo di garanzia, credito agevolato e bandi regionali, premialità per progetti su efficienza energetica, riuso delle aree degradate, rinnovabili e risparmio idrico.
Anche la semplificazione diventa una politica di sostegno. Tempi certi e procedure uniformi possono rendere bancabili investimenti che oggi restano sospesi.
La riforma apre una finestra. Ora serve una regia che tenga insieme un settore davvero complesso. Il florovivaismo non è più un ornamento: è una filiera. E va trattata come tale.



> INTERNAZIONALIZZAZIONE / BUSINESS FORUM VIETNAM - PIEMONTE

AIC porta il ruolo dell'agricoltura italiana nel dialogo tra i due Paesi

■ Marco **Mabritto**

Il 29 maggio, presso Villa Leumann nel Comune di Pianezza (TO), ho rappresentato l'Associazione Italiana Coltivatori (AIC) al Business Forum Vietnam–Piemonte, portando i saluti del Presidente **Giuseppino Santoianni** e formulando alla neo Ambasciatrice del Vietnam in Italia, **S.E. Nguyen Phuong Anh**, insediatasi nel mese di maggio, i migliori auguri di buon lavoro e di un mandato ricco di risultati.
Nel corso del mio intervento ho avuto l'opportunità di ripercorrere **la storia e la missione dell'AIC**, organizzazione nata nel 1969 dall'esperienza del movimento contadino e che oggi rappresenta, tutela e unisce oltre 35 mila aziende agricole. Un'associazione impegnata a promuovere uno sviluppo ordinato ed equilibrato del mondo agricolo, accompagnando le imprese nelle trasformazioni agro-ecologiche nel solco degli obiettivi dell'Agenda ONU 2030. Al centro del contributo è stato posto, in un contesto internazionale caratterizzato da forti tensioni geopolitiche, **il ruolo dell'agricoltura italiana e la sua capacità di essere strumento di dialogo** e cooperazione tra i popoli. L'agricoltura italiana si distingue per un **modello multifunzionale** che, oltre alla produzione di beni alimentari, è in grado di generare una serie di servizi per la collettività: dalla tutela del paesaggio alla protezione dell'ambiente e del territorio, dalla **conservazione della biodiversità alla gestione sostenibile delle risorse**, fino al contributo alla vitalità socio-economica delle aree rurali. Questa ricchezza si traduce nel piatto in un **patrimonio enogastronomico variegato** - spesso espressione diretta dei saperi e delle tradizioni delle aree rurali e interne - che rende unico il **Made in Italy agroalimentare**, valore ulteriormente riconosciuto dall'iscrizione della cucina italiana nella Lista UNESCO del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Con l'auspicio che il Business Forum rappresenti il punto di partenza per nuove collaborazioni tra Italia e Vietnam, AIC rinnova il proprio ringraziamento alla **Camera di Commercio Italia-Vietnam** per l'invito e a tutti i partecipanti per il prezioso momento di confronto istituzionale ed economico.


Nella foto: il nuovo consiglio direttivo della CCIV

Le aziende italiane possono essere partner strategici del Vietnam grazie alle competenze e alla tecnologia nella trasformazione verde e digitale

S.E. Nguyen Phuong Anh
Ambasciatrice del Vietnam in Italia



È un'opportunità importante di relazioni e sviluppo, particolarmente in una congiuntura complessa a seguito delle attuali tensioni internazionali. Guardare a mercati e opportunità anche in terre lontane è una prospettiva che può apportare un grande contributo alle nostre imprese, in un contesto che richiede sempre più apertura e diversificazione dei mercati

Mario Salvatore Castello
Consigliere Segretario dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale del Piemonte

L'Associazione Italiana Coltivatori esprime le più vive congratulazioni al nuovo **Consiglio Direttivo della Camera di Commercio Italia-Vietnam**, eletto l'11 giugno 2026 per il quadriennio 2026–2029. A tutto il Consiglio rivolgiamo i migliori auguri di buon lavoro, auspicando un mandato ricco di risultati concreti e di ulteriore rafforzamento delle relazioni economiche e commerciali tra Italia e Vietnam.
Un particolare augurio di buon lavoro a **Marco Mabritto di AIC** per il prestigioso incarico di Vice Presidente Vicario, con la certezza che saprà svolgere questo ruolo con competenza, visione e spirito di collaborazione.

> L'APPROFONDIMENTO / I SETTE PILASTRI DELLA MINDFULNESS

La mente del principiante il primo sguardo che rigenera

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

Tra i sette pilastri della Mindfulness, la mente del principiante è forse il più rivoluzionario. Jon Kabat-Zinn la descrive come **la capacità di guardare ogni esperienza come se fosse la prima volta**, liberandosi dal peso delle abitudini, dei giudizi e delle aspettative. È uno sguardo fresco, aperto, curioso. Uno sguardo verso l'inaudito e l'inatteso.
In agricoltura questo principio è più familiare di quanto sembri. Ogni stagione porta con sé un'apparente ripetizione: semina, attesa, cura, raccolta. Eppure nessun raccolto è identico al precedente. **Cambia il clima, cambia il terreno, cambiano le condizioni del mercato e perfino lo stato d'animo di chi lavora la terra**. Il contadino lo sa bene: credere di sapere già tutto è il primo errore.
La mente del principiante è il **contrario dell'automatismo**. È ciò che ci permette di osservare davvero. Guardare un campo senza dare per scontato che "sia tutto come ieri" può significare accorgersi di un dettaglio decisivo: una foglia diversa, una variazione nel colore del terreno, un segnale precoce di stress idrico. L'attenzione consapevole diventa così uno strumento concreto di prevenzione e cura.
Ma questo pilastro non riguarda solo il lavoro agricolo. Riguarda anche la nostra vita interiore. Quante volte affrontiamo persone, problemi o persino noi stessi con idee già confezionate? "So già come andrà", "lo conosco già", "questa situazione



è sempre la stessa". È proprio in quel momento che smettiamo di vedere. Allenare **la mente del principiante** significa sospendere il già noto. Significa concedersi il lusso della sorpresa. Anche davanti a un gesto quotidiano – bere un caffè, camminare tra i filari, ascoltare il vento – possiamo riscoprire dettagli che l'abitudine aveva cancellato.
Nel mondo agricolo, dove il rapporto con il tempo e con la natura è diretto, questa qualità può diventare una risorsa preziosa. Aiuta ad adattarsi, a innovare, a non irrigidirsi. **La terra insegna che ogni giorno è nuovo, anche quando sembra uguale al precedente**. Forse è questo il cuore della mindfulness: non cercare esperienze straordinarie, ma imparare a riconoscere lo straordinario nell'ordinario. Come fa chi, ogni mattina, entra nel proprio campo e sa che, per capire davvero ciò che ha davanti, deve guardarlo ancora una volta con occhi nuovi.

SCOPRI DI PIÙ

> NUOVI MONDI DIGITALI / SOVRANITÀ DIGITALE EUROPEA

La sfida dell'intelligenza artificiale e cybersecurity passa anche dal Sud

Luigi **Castiglia**

Mentre **Stati Uniti** e **Cina** accelerano su intelligenza artificiale e semiconduttori, l'**Europa** deve misurare la propria autonomia tecnologica. La questione non riguarda solo l'innovazione, ma la capacità di controllare dati e tecnologie strategiche.
È in questo quadro che si è inserito il convegno "**La sfida della sovranità digitale europea tra AI e cybersecurity - Una svolta strategica per il Sud**", organizzato dall'Università della Calabria il 23 giugno ad Arcavacata (CS).
L'incontro ha riunito accademici, istituzioni e imprese per discutere di sovranità digitale, cybersicurezza e competenze. Nel rapporto **State of the Digital Decade 2025**, la Commissione europea indica 1.910 misure per accelerare la trasformazione digitale, con investimenti pari a 288,6 miliardi di euro. Il raggiungimento degli obiettivi europei potrebbe generare un aumento del PIL fino all'1,8% entro il 2030. Ma la crescita digitale richiede infrastrutture, ricerca e capitale umano.
L'Europa resta esposta a dipendenze strategiche. Nei **semiconduttori** la quota produttiva è ancora pari a circa il 10% del totale mondiale, mentre l'*European Chips Act* punta al 20% entro il 2030. Anche **cloud** e **dati** restano settori nei quali gli operatori extraeuropei mantengono un peso rilevante.
Questa dipendenza è industriale, politica e di sicurezza.
Il vero collo di bottiglia, però, è nelle competenze. Gli specialisti ICT nell'Unione sono circa 10,45 milioni, il 5% dell'occupazione, mentre l'obiettivo europeo è arrivare a 20 milioni entro il 2030. **Solo il 55,6% dei cittadini europei possiede competenze digitali almeno di base, contro un target dell'80%**.
L'Italia parte da una posizione più fragile: secondo il Country Report 2025, il dato nazionale si ferma al 45,8% e gli specialisti ICT sono circa il 4% degli occupati.
Da qui il ruolo delle **università**. Se chip e data center sono le infrastrutture materiali della sovranità digitale, gli atenei sono l'infrastruttura umana che rende possibile ogni strategia di autonomia tecnologica. L'Università della Calabria può contribuire alla formazione di competenze e alla permanenza di capitale umano qualificato nel Sud.
La sfida si intreccia con **intelligenza artificiale e cybersicurezza**. Secondo l'AI Index Report 2025 di Stanford, nel 2024 gli investimenti privati globali in AI hanno superato i 250 miliardi di dollari. L'ENISA segnala una crescita degli attacchi contro infrastrutture critiche europee e quasi 20.000 vulnerabilità individuate tra il 2023 e il 2024.
La sovranità digitale europea si misura quindi sulla capacità concreta di proteggere dati, rafforzare l'industria e governare l'intelligenza artificiale. Il **convegno di Arcavacata** ha ricordato che questa partita si gioca anche nei territori capaci di formare competenze, trattenere giovani e trasformare ricerca in sviluppo.
Per il Sud, può essere una leva industriale prima ancora che accademica.





Sostenibilità e terroir: tre generazioni unite dalla stessa visione

■ Vincenzo **Alvaro**

È una Sicilia tutta da scoprire quella che racconta **Baglio di Pianetto**, consolidata azienda vitivinicola siciliana nata alla fine degli anni 90 a **Santa Cristina Gela**, territorio d'altura a pochi chilometri da Palermo. Ma è anche una vera storia d'amore che inizia con il **Conte Paolo Marzotto** e oggi vive della stessa passione attraverso la leadership aziendale affidata al nipote **Grégoire Desforges**, attuale presidente del gruppo che guida la cantina, terza generazione di una famiglia che qui ha scelto di dar vita ad un progetto di produzione e sostenibilità, ma anche di visione e socialità attorno ad un territorio straordinariamente vocato alla produzione di vino. Correndo la Mille Miglia il conte Marzotto sbarcava a Palermo e girava in lungo e in largo per tutto il **territorio di Monreale**. Un giorno rimase incantato di fronte a quell'anfiteatro montuoso che abbraccia il comprensorio che da Santa Cristina Gela arriva fino a **Piana degli Albanesi** e decise che quello era il posto giusto, cercato nei suoi tanti viaggi nel mondo, dove dare corpo al suo sogno: produrre





Fondata dal Conte Paolo Marzotto e oggi guidata dal nipote Grégoire Desforges l'azienda rappresenta una delle più significative espressioni enologiche siciliane





vini in grado di esaltare l'unicità di questo contesto attraverso il savoir faire dei grandi chateaux francesi. Inizia così la storia di un'azienda che da oltre vent'anni contribuisce a scrivere alcune delle pagine più importanti per l'enologia siciliana. Oggi, l'identità della cantina, fortemente voluta da Desforges, si concentra su una viticoltura d'altura - tra i 700 e i 900 metri sopra il livello del mare - e si caratterizza per un **approccio sostenibile che punta sulla biodiversità**, facendo scelte altamente coerenti anche in termini di rispetto della natura. Un progetto enologico che si sviluppa oggi su **61 ettari vitati** e su un'ampia varietà di vigneti dai quali l'azienda produce diverse tipologie di vini: la linea "In purezza" che dà risalto alle varietà autoctone siciliane come **Insolia, Grillo, Cataratto, Nero d'Avola, Syrah** ed anche all'internazionale Viognier, in una interpretazione unica che riflette l'identità delle alture sulle quali è prodotto; la proposta "ViaFrancia" con uve selezionate grazie ad uno studio di microzonazione per avere la massima espressione qualitativa del terroir; la linea Etna con la firma stilistica riconoscibile delle produzioni attorno al Vulcano; ed infine il passito "**Êra**" che nasce dall'incontro tra vini di annate storiche da uve moscato della Val di Noto e le ultime annate prodotte dai vigneti d'altura che circondano Santa Cristina Gela e Piana degli Albanesi. «Nel contesto di mercato attuale il vino rischia talvolta di essere trattato come un bene qualunque, misurato solo in volumi e performance commerciali. Noi di Baglio di Pianetto vogliamo offrire una visione alternativa: **il vino come veicolo di cultura**, prima ancora che come prodotto da consumare» afferma Grégoire Desforges. Questo progetto enologico è stato arricchito dalla costruzione di una **cantina a sviluppo verticale** che sfrutta la forza di gravità per caduta riducendo drasticamente l'uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini, ma soprattutto utilizza la geotermia naturale della barricaia (a trenta metri sotto terra). A raccontarci questo grande lavoro di interpretazione dell'area è anche **Giuseppe Lo Iacono**, da vent'anni enologo della cantina, che racconta la collaborazione degli ultimi anni con **Graziana Grassini**, considerata una delle personalità più influenti del panorama enologico internazionale. «Un grande lavoro di ricerca ci ha permesso di avere una produzione che ha trasformato le sfide della nostra terra in opportunità. Un'esperienza sensoriale che oggi si può condividere attraverso l'assaggio delle nostre etichette» conclude Loiacono.





Un'Europa più vicina al mare è possibile

Abbiamo incontrato il commissario europeo per la Pesca e gli Oceani, Costas Kadis, e gli abbiamo chiesto attenzione alla sostenibilità, alla competitività e continuità economica del settore

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

A giugno, una **delegazione di AIC Pesca** ha incontrato a Bruxelles il Commissario europeo per la Pesca e gli Oceani, **Costas Kadis**. Un confronto diretto, concreto. Non solo un passaggio politico, ma un'occasione per portare al centro dell'Europa la voce delle marinerie, delle imprese, delle Organizzazioni di Produttori e delle comunità costiere.
La pesca europea vive una fase complessa. Pressione ambientale costi energetici, la concorrenza internazionale, la difficoltà di accesso al credito, il ricambio generazionale insufficiente e una normativa spesso percepita come distante dalla realtà quotidiana delle imprese. Per questo abbiamo chiesto al Commissario Kadis **un'Europa più vicina al lavoro del mare**: attenta alla sostenibilità, ma anche alla competitività e alla continuità economica del settore.
Senza **ricambio generazionale**, molte marinerie rischiano di perdere non soltanto imprese, ma competenze, identità e presidio territoriale. Servono strumenti europei dedicati alla formazione, all'accesso al credito, alle barche scuola e al coaching intergenerazionale, perché il mestiere del pescatore torni a essere una scelta possibile, moderna e dignitosa.
Accanto a questo, occorre rafforzare il ruolo della **pesca artigianale e su piccola scala**, che rappresenta una parte essenziale del modello mediterraneo. La sostenibilità non può essere costruita con regole che non tengono conto delle differenze tra bacini, flotte e strutture portuali. Non possiamo chiedere solo ai pescatori europei di rispettare regole stringenti, mentre altri operatori insistono sugli stessi stock senza vincoli equivalenti.
La **sostenibilità** deve valere per tutti. Per questo AIC Pesca propone una vera diplomazia del mare, fondata su accordi bilaterali più efficaci, governance condivisa degli stock, reciprocità e condizioni di concorrenza eque.
Abbiamo inoltre posto il tema dei **crostacei di profondità** e della necessità di un programma di gestione a lungo termine, con strumenti sovranazionali di monitoraggio e coordinamento. Allo stesso modo, per la flotta d'altura autorizzata a operare in alto mare, chiediamo maggiore flessibilità nelle aree di attività, così da **distribuire meglio lo sforzo di pesca e ridurre la pressione sui bacini costieri**.
Infine, il futuro **bilancio europeo 2028-2034** dovrà mantenere un perimetro chiaro e riconoscibile per pesca, acquacoltura e comunità costiere. Le risorse non possono disperdersi in strumenti troppo generali.
La transizione del settore richiede fondi accessibili, e una visione capace di tenere insieme ambiente, lavoro e impresa.
Per AIC Pesca l'incontro è stato positivo. La pesca non chiede scorciatoie, ma regole giuste, strumenti adeguati e un'Europa che sappia guardare al mare non come a un problema da gestire, ma come a una risorsa strategica per il futuro.



Le proposte di AIC Pesca

1. OP come piattaforme di filiera
Riconoscere alle Organizzazioni di Produttori un ruolo rafforzato nella gestione dei fondi, nella programmazione dell'offerta e negli investimenti collettivi. AIC Pesca propone intensità di aiuto più elevate per progetti territoriali e di filiera, dalla cattura alla trasformazione.

2. Ricambio generazionale e accesso alla professione
Prevedere nel quadro normativo e finanziario europeo strumenti dedicati al ricambio generazionale nel settore della pesca e dell'economia blu. Le misure proposte riguardano formazione certificata, barche scuola, coaching intergenerazionale, accesso al credito e garanzie per giovani imprenditori ittici.

3. Proporzionalità per la piccola pesca
Prevedere criteri specifici nell'applicazione di regole, controlli, sanzioni e accesso ai fondi europei in funzione della dimensione e dell'impatto delle attività. AIC Pesca propone procedure semplificate, modernizzazione selettiva della flotta, screening territoriale dei porti e strumenti dedicati alla valorizzazione del pescato locale.

4. Level playing field e reciprocità commerciale
Rafforzare la coerenza tra standard UE e condizioni di accesso al mercato unico per i prodotti importati. La proposta prevede più tracciabilità, informazione al consumatore, criteri sostanzialmente equivalenti e strumenti di compensazione dei divari competitivi.

5. Diplomazia del mare e governance mediterranea
Definire accordi di partenariato ittico con i Paesi terzi del Mediterraneo basati su criteri tecnici condivisi e piani di gestione congiunti degli stock. Prevedere meccanismi operativi di cooperazione, clausole di reciprocità negli standard e strumenti di allineamento regolatorio per ridurre le asimmetrie tra flotte UE ed extra-UE.

6. Energia e decarbonizzazione sostenibile
Definire un quadro di intervento per la transizione energetica del settore pesca basato su gradualità, sostenibilità economica e neutralità tecnologica. Le misure includono regimi di sostegno ai costi energetici, incentivi per l'efficienza delle imbarcazioni, accesso a tecnologie alternative compatibili con le caratteristiche della flotta e strumenti mirati per le marinerie maggiormente esposte.

7. Quota ittica nel bilancio UE 2028-2034
Prevedere nel prossimo Quadro finanziario pluriennale una linea di bilancio dedicata a pesca e acquacoltura, con dotazioni identificabili, criteri di eleggibilità armonizzati e procedure di accesso semplificate, nonché un meccanismo di allocazione vincolata all'interno del futuro fondo competitività.



Nella foto un momento dell'incontro con il commissario Kadis

Agrifood le opportunità universitarie per i giovani

L'agricoltura non è più soltanto lavoro nei campi, ma ricerca, innovazione, tecnologia, impresa, marketing, comunicazione ed internazionalizzazione

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

Le **prove di maturità** appena concluse rappresentano, per migliaia di ragazze e ragazzi, non soltanto la fine di un percorso scolastico, ma soprattutto l'inizio di una scelta che potrà orientare il futuro professionale e personale. Non è un caso che tra le tracce della prima prova sia stato proposto un approfondimento dedicato alla figura del **Presidente Giuseppe Saragat**, simbolo di una visione europea e moderna del Paese. Visione che oggi passa anche dalla formazione delle nuove generazioni. In questo periodo molti giovani si interrogano su **quale università scegliere e quali opportunità possano offrire i diversi percorsi di studio**. Tra i settori che negli ultimi anni stanno mostrando grande dinamismo vi è certamente l'agrifood, comparto strategico per l'economia italiana che unisce agricoltura, alimentazione, innovazione, sostenibilità e sviluppo dei territori. L'Italia può vantare un'offerta formativa universitaria di altissimo livello nel campo agroalimentare. Le tradizionali **lauree in Agraria** rappresentano una scelta solida e attuale, formando professionisti capaci di affrontare le sfide legate alla produzione agricola, alla tutela dell'ambiente, alla gestione delle risorse naturali e all'innovazione tecnologica in campo.

Accanto a questi percorsi si sono sviluppati corsi sempre più specializzati in **Scienze e Tecnologie Alimentari**, dedicati a chi desidera operare nel settore della trasformazione, della sicurezza e della qualità degli alimenti. Ambito che assume un ruolo centrale in un Paese come il nostro, dove il valore del Made in Italy agroalimentare è riconosciuto in tutto il mondo.

Non meno importanti sono le lauree in **Economia e Management dei Sistemi Agroalimentari**, che preparano figure professionali in grado di gestire imprese, cooperative, consorzi, organizzazioni di produttori e attività di export. Il settore agricolo richiede competenze sempre più trasversali, che uniscano conoscenze tecniche, capacità manageriali e visione internazionale. L'agrifood offre opportunità in ambiti innovativi come l'agricoltura di precisione, la digitalizzazione delle aziende agricole, l'intelligenza artificiale applicata alle produzioni, la sostenibilità energetica, l'economia circolare e la valorizzazione delle produzioni tipiche e dei prodotti agroalimentari tradizionali. Per i giovani che si apprestano a scegliere il proprio percorso universitario, **il consiglio è quello di guardare all'agrifood senza pregiudizi e con uno sguardo aperto alle trasformazioni in corso**. L'agricoltura non è più soltanto lavoro nei campi: è ricerca, innovazione, tecnologia, impresa, marketing, comunicazione e internazionalizzazione.

Come **Associazione Italiana Coltivatori Giovani** incontriamo ogni giorno ragazze e ragazzi che hanno scelto di investire il proprio talento in questo settore. Molti di loro stanno contribuendo a costruire aziende più competitive, sostenibili e capaci di affrontare le sfide globali. Il futuro dell'agricoltura italiana passa anche dalle aule universitarie.



Acquisti online extra Ue: addio alle esenzioni

Dal 1 luglio 2026 ecco cosa cambia per i consumatori con l'introduzione del nuovo dazio forfettario

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

Se siete abituati a fare piccoli acquisti su piattaforme di e-commerce internazionali che spediscono da Paesi fuori dall'UE (come Cina, Stati Uniti o Regno Unito), da oggi le regole cambiano radicalmente. A decorrere dal 1° luglio 2026, è entrata infatti in vigore una storica riforma comunitaria, misura che rientra nel quadro normativo doganale dell'UE, ripresa a livello nazionale dall'**Agenzia delle Dogane e dei Monopoli (ADM)**, che elimina la vecchia esenzione dai dazi per le merci di modico valore. Come associazione di consumatori, **AICO** vi guida all'interno di questa novità per capire come cambieranno i costi dei vostri pacchi e come evitare brutte sorprese alla consegna. La novità è un dazio forfettario di 3€. Fino a ieri, i pacchetti sotto una determinata soglia di valore economico entravano nell'Unione Europea senza pagare dazi doganali, ma dall'entrata in vigore di questa riforma la franchigia viene azzerata. Per i prossimi due anni (fino al 1° luglio 2028), verrà applicato un **dazio forfettario temporaneo di 3€** per singolo articolo per tutte le spedizioni di valore fino a 150€ provenienti da Paesi extra-UE. Questa misura si applica a prescindere dal tipo di spedizione e dal regime IVA utilizzato sul sito in cui comprate. Attenzione: il dazio si paga "per articolo", non "per pacco". Questo è il punto più critico a cui i consumatori devono prestare la massima attenzione. Nelle linee guida diffuse da ADM viene specificato che **il dazio di 3€ non si calcola sulla scatola unica** che vi arriva a casa, ma **sui singoli pezzi identificati dalla classificazione doganale**. Se comprate un pacco che contiene cinque magliette identiche (stesso codice tariffario), pagherete un dazio fisso di 3€ totali. Mentre se nello stesso pacco comprate una maglietta e un orologio, gli articoli per la dogana sono due. Il dazio totale sarà quindi di 6€ (3€ per la maglietta più 3€ per l'orologio). Il responsabile del pagamento è il dichiarante, ma **l'impatto economico ricade sul consumatore**. La vera sfida sarà la trasparenza dei siti di e-commerce. Le grandi piattaforme che aderiscono ai sistemi europei integreranno probabilmente questi 3€ (o multipli) direttamente nel carrello al momento del pagamento online. Come AICO, raccomandiamo di verificare sempre con attenzione i dettagli del carrello prima di cliccare su "acquista", per evitare che un oggetto pagato pochi spiccioli raddoppi il suo prezzo alla consegna. Ad esempio, per un acquisto consapevole **verificate sempre da dove spedisce il venditore** (spesso, anche su grandi marketplace, il venditore è extra-UE); controllate se le tasse e i dazi doganali sono inclusi nel prezzo finale prima del pagamento. Un prezzo stracciato su un sito extra-UE da oggi non solo potrebbe nascondere un **dazio da pagare**, ma molto spesso nasconde un prodotto che non rispetta i rigidi standard di sicurezza europei.
Il nostro **sportello dei consumatori** è a disposizione per raccogliere segnalazioni di anomalie, ricarichi ingiustificati o scarsa trasparenza da parte delle piattaforme online in questa delicata fase di transizione.



Controlli Pac: più digitale ma servono garanzie

Il sistema dei controlli per l'erogazione degli aiuti è stato profondamente rinnovato: per le aziende cambia cosi anche l'organizzazione del lavoro amministrativo

Luciano **Guglielmetti**

Dal 2021 il sistema dei controlli per l'erogazione degli aiuti della Pac è stato profondamente rinnovato. Il Regolamento (Ue) 2021/2116, applicabile dal 1° gennaio 2023, ha introdotto un modello fondato sul monitoraggio continuo delle superfici agricole attraverso dati satellitari e sull'utilizzo dell'applicazione "**Agrifoto Monitoraggio**", sviluppata da Agea.
L'obiettivo della riforma è rendere i controlli più rapidi, uniformi e accurati, superando il tradizionale sistema basato prevalentemente sui sopralluoghi in campo. Oggi la verifica dei requisiti per l'accesso agli aiuti Pac si basa sull'integrazione di diverse fonti informative: le **banche dati del Sistema informativo agricolo nazionale (Sian), le immagini del programma satellitare Copernicus, le fotografie geolocalizzate inviate dagli agricoltori**.
Il cuore del nuovo sistema è l'**Area Monitoring System (Ams)**, che consente di seguire nel tempo l'evoluzione delle colture e l'effettivo utilizzo delle superfici agricole, individuando eventuali anomalie rispetto a quanto dichiarato nella domanda Pac. Per consentire alle aziende di interagire con questo sistema, **Agea** ha realizzato l'app "**Agrifoto Monitoraggio**", accessibile tramite Spid o Carta d'identità elettronica. L'applicazione permette di visualizzare gli appezzamenti aziendali, verificare eventuali criticità segnalate dal monitoraggio satellitare e trasmettere fotografie geolocalizzate a supporto della propria posizione. Particolarmente utile è la funzione della "foto libera", che consente di documentare lo stato dei terreni anche al di fuori delle aree indicate dal sistema, rafforzando gli elementi di prova a disposizione dell'impresa.
Per le **aziende agricole** cambia così anche l'organizzazione del lavoro amministrativo. La raccolta della documentazione fotografica e la verifica delle informazioni presenti nelle banche dati diventano attività sostanziali per prevenire contestazioni e tutelare il diritto ai contributi. L'innovazione rappresenta certamente un'opportunità, ma non è priva di criticità. L'affidamento crescente a **sistemi automatizzati e ad algoritmi può infatti produrre segnalazioni non sempre coerenti con la complessità delle situazioni aziendali**, soprattutto in presenza di eventi climatici impattanti, lavorazioni particolari (quali ad esempio il *minimum tillage*, ma anche le semine su sodo) o attività difficilmente interpretabili attraverso le sole immagini satellitari come le superfici a pascolo le cosiddette PLT (Pascoli Locali Tradizionali) per le quali risulta difficile effettuare le foto georeferenziate e stabilire la percentuale di tara da applicare ad un pascolo arborato.
È quindi essenziale che l'evoluzione tecnologica sia accompagnata da adeguate garanzie per le imprese agricole e non si traduca in un aggravio burocratico. Gli Stati membri, in conformità al regolamento UE, devono prevedere **efficaci strumenti di verifica del monitoraggio e consentire ai beneficiari di far valere le cause di forza maggiore o di correggere eventuali errori commessi in buona fede**, evitando che mere anomalie informatiche si traducano nella perdita degli aiuti.



Buoni pasto, vantaggi fiscali per aziende e dipendenti

Quelli cartacei sono esenti da tasse fino a 4 € al giorno, mentre da gennaio con la legge di bilancio 2026 quelli elettronici sono esenti da tasse fino a 10 € al giorno

Gaetano **Catera**

I buoni pasto rappresentano uno degli strumenti di welfare aziendale più diffusi e apprezzati, sia dai lavoratori sia dalle imprese. Disponibili **in formato cartaceo o elettronico**, consentono ai dipendenti di ridurre il costo della pausa pranzo, poiché possono essere utilizzati come mezzo di pagamento presso una vasta rete di esercizi convenzionati.
Introdotti negli anni Settanta in Italia per garantire **il servizio mensa ai lavoratori delle aziende prive di una struttura interna**, nel tempo i buoni pasto hanno assunto una funzione più ampia. Oggi contribuiscono concretamente ad aumentare il potere d'acquisto delle persone e vengono riconosciuti come integrazione al reddito per ogni giornata lavorata e quindi per ogni giorno effettivo di presenza. Possono beneficiarne **dipendenti a tempo pieno e part-time, ma anche collaboratori e stagisti**, secondo le politiche adottate dalle singole aziende.

I vantaggi non riguardano però soltanto i lavoratori. Anche le **imprese** possono beneficiare di importanti agevolazioni fiscali ed economiche, oltre che di effetti positivi sul clima aziendale e sulla soddisfazione del personale. Si tratta di uno strumento **accessibile non solo alle grandi realtà, ma anche alle piccole e medie imprese**.
I buoni pasto vengono acquistati attraverso società specializzate, che ne curano l'emissione e la gestione e stipulano accordi con bar, ristoranti, tavole calde, supermercati e altri esercizi commerciali dove possono essere utilizzati per l'acquisto di pasti pronti e generi alimentari.
Tra i principali vantaggi per le aziende figurano la **deducibilità fiscale del costo sostenuto e l'esenzione dal versamento dei contributi entro i limiti previsti dalla normativa**. I buoni pasto, infatti, non sono considerati una componente della retribuzione ma un **benefit aziendale** e godono quindi di un regime fiscale particolare. Sono esenti da **IRPEF** fino a 4 euro al giorno nel caso dei buoni cartacei e fino a 10 euro per quelli elettronici.
Dunque, entro le soglie di esenzione previste, il lavoratore riceve un beneficio completamente netto. È proprio questa caratteristica a rendere i **buoni pasto uno strumento particolarmente efficace: aumentano il potere d'acquisto senza incrementare il costo del lavoro per l'azienda**.
Lo strumento può essere adottato da realtà molto diverse tra loro: **PMI, startup, professionisti e partite IVA** in regime ordinario. Per imprese e startup il costo dei buoni pasto è integralmente **deducibile dal reddito d'impresa** entro i limiti previsti dalla legge. Per i lavoratori autonomi in regime ordinario è invece possibile dedurre il 75% della spesa sostenuta, entro il limite del 2% dei compensi annui.



Caldo e lavoro agricolo: lavorare in sicurezza

Il progetto Worklimate mette a disposizione i dati sul livello ri rischio nelle diverse aree geografiche rappresentando un valido aiuto per attivare misure di prevenzione contro stress termico

Pasquale **Santoianni**

Con l'arrivo dell'estate e l'aumento delle ondate di calore, il **lavoro agricolo** si conferma tra le attività più esposte ai rischi legati alle alte temperature. Chi opera nei campi svolge infatti **mansioni all'aperto**, spesso impegnative dal punto di vista fisico, in condizioni climatiche che non possono essere controllate. Per questo motivo la prevenzione diventa uno strumento fondamentale per tutelare la salute dei lavoratori e garantire la continuità delle attività. **Il Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008)** impone al datore di lavoro di valutare tutti i rischi presenti nell'ambiente di lavoro, compresi quelli derivanti dallo **stress termico**. Come ricorda anche il vademecum del Ministero del Lavoro dedicato al rischio da calore, la valutazione non può limitarsi alla sola temperatura, ma deve considerare anche gli indici biometeorologici, l'umidità, l'intensità dello sforzo fisico, le fasce orarie di esposizione e le condizioni di salute dei lavoratori.

In agricoltura questo significa organizzare il lavoro privilegiando, quando possibile, le ore più fresche della giornata e **limitando le attività più gravose nella fascia oraria compresa tra le 12.30 e le 17**, indicata dal vademecum come quella di maggiore esposizione al rischio da stress da calore (*nb. salvo ordinanze regionali specifiche che introducono divieti vincolanti per determinate fasce orarie*). È inoltre necessario prevedere pause regolari in aree ombreggiate, garantire la disponibilità continua di acqua potabile, fornire indumenti leggeri e traspiranti e informare i lavoratori sui sintomi dello stress da calore, come crampi, disidratazione, vertigini e colpo di calore, affinché possano riconoscerli tempestivamente e intervenire in caso di necessità. Un supporto concreto arriva dal progetto **Worklimate**, sviluppato da **INAIL** e **CNR**, che mette a disposizione mappe aggiornate del rischio da calore su tutto il territorio nazionale. Il portale consente di consultare quotidianamente il livello di rischio nelle diverse aree geografiche e rappresenta un valido aiuto per programmare le attività e adottare tempestivamente le necessarie misure di prevenzione. Attraverso il **QR Code** accanto all'articolo è possibile accedere direttamente alla piattaforma e verificare il **livello di rischio previsto** per la propria zona (previsione a 3 giorni del rischio caldo per un lavoratore sano). La sicurezza nei campi passa anche da una corretta organizzazione del lavoro. Prevenire gli effetti del caldo non significa soltanto rispettare gli obblighi di legge, ma **proteggere la salute dei lavoratori** e garantire un'attività agricola più efficiente e sostenibile anche durante le giornate più difficili dell'estate.

Consulta le previsioni



L'agroalimentare come infrastruttura culturale

La scuola può rappresentare il luogo ideale per avviare questa trasformazione

Angelo **Zicca**

Con la conclusione dell'anno scolastico si chiude un altro ciclo di lezioni, verifiche ed esami. Ma proprio quando le aule si svuotano emerge una domanda che riguarda il futuro del Paese: la scuola sta fornendo ai giovani gli strumenti necessari per comprendere la realtà in cui vivono? L'Italia è una delle grandi potenze agroalimentari mondiali.
Il settore rappresenta una componente essenziale della nostra economia, della nostra identità culturale e della nostra capacità di esportare qualità nel mondo. Eppure esiste un paradosso evidente: ciò che costituisce uno dei pilastri del Paese continua a occupare uno spazio marginale nella formazione delle nuove generazioni. L'**educazione agroalimentare** non è oggi una disciplina strutturata all'interno del curriculum scolastico nazionale. Eppure il cibo non riguarda soltanto l'alimentazione. Significa ambiente, salute, sostenibilità, innovazione, tecnologia, economia e tutela del territorio. Comprendere come nasce un alimento significa comprendere una parte fondamentale del funzionamento della società.
Ogni prodotto che arriva sulle nostre tavole è il risultato di una filiera complessa che coinvolge competenze scientifiche, agronomiche, tecnologiche e imprenditoriali. Quando questa realtà resta invisibile agli occhi dei giovani, **il cibo rischia di diventare un semplice prodotto di consumo**, scollegato dal lavoro, dalle risorse naturali e dalle comunità che lo rendono possibile.
Il tema assume un valore ancora più rilevante in un contesto in cui le **nuove generazioni** costruiscono gran parte delle proprie conoscenze attraverso i **social media**. Le piattaforme digitali raccontano il cibo soprattutto come esperienza estetica e immediata: il piatto finito, la ricetta veloce, la tendenza del momento. Molto più raramente mostrano ciò che viene prima: il campo, la stagionalità, la biodiversità, la gestione delle risorse, la qualità delle produzioni. Parallelamente, il comparto agroalimentare italiano manifesta una **crescente richiesta di professionalità qualificate**. L'agricoltura contemporanea non è più soltanto lavoro manuale: è agricoltura di precisione, utilizzo dei dati, sostenibilità ambientale, innovazione tecnologica e gestione d'impresa. Avvicinare i giovani a questo mondo significa anche orientare nuove competenze e nuove opportunità occupazionali.
Per questo è importante considerare l'agroalimentare come un asse trasversale della formazione scolastica, capace di dialogare con scienze, geografia, economia, educazione civica e tecnologie digitali.
La scuola rappresenta il luogo ideale per avviare questa trasformazione culturale. Restituire centralità al processo agroalimentare significa **formare cittadini più consapevoli**, consumatori più informati e professionisti più preparati. Significa, soprattutto, investire nel futuro del Paese partendo dalle sue radici più profonde: la terra, il lavoro e la conoscenza.



Dal campo alla tavola delle nozze

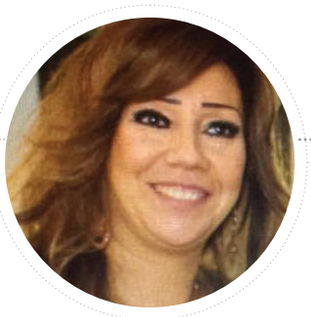
L'agriturismo riscrive il matrimonio contemporaneo trasformando la location in elemento identitario dell'evento per il giorno del "sì"

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

C'è un fenomeno che sta ridefinendo il settore del ***wedding*** **italiano** e che va ben oltre una semplice tendenza estetica: la crescente scelta degli **agriturismi come luoghi per il giorno del sì**. Non si tratta soltanto della ricerca di scenari immersi nella natura o di atmosfere dal fascino rurale. A emergere è una nuova idea di matrimonio, più autentica, consapevole e profondamente legata al territorio. In un mercato in continua evoluzione, gli sposi mostrano una crescente attenzione verso esperienze capaci di raccontare una storia. **La location non è più percepita come una semplice cornice, ma come un elemento identitario dell'evento**. È proprio in questa trasformazione che l'agriturismo trova la propria forza: offrire un'esperienza che affonda le radici nella cultura locale, nelle tradizioni agricole e nell'economia del territorio.
La campagna italiana, con i suoi paesaggi, i suoi ritmi e il suo patrimonio enogastronomico, diventa così parte integrante della celebrazione.
Il matrimonio assume una **dimensione più esperienziale**, in cui ogni dettaglio contribuisce a costruire un racconto coerente e riconoscibile. Non sorprende quindi che molte coppie scelgano strutture capaci di coniugare accoglienza, sostenibilità e valorizzazione delle produzioni locali.
Il cambiamento si riflette in modo particolare sulla tavola. Se per lungo tempo il **banchetto nuziale** è stato sinonimo di standardizzazione, oggi la richiesta si orienta verso **menu che privilegiano stagionalità, filiera corta e prodotti del territorio**. Verdure coltivate negli orti aziendali, formaggi artigianali, salumi tipici, vini provenienti dalle cantine locali e ricette della tradizione non rappresentano soltanto una proposta gastronomica, ma diventano strumenti di narrazione. **Attraverso il cibo, infatti, il territorio entra nel matrimonio e ne diventa protagonista**. Ogni portata racconta una comunità, una tradizione produttiva, un patrimonio di competenze tramandato nel tempo. Una scelta che incontra le aspettative di ospiti sempre più attenti alla qualità delle materie prime e all'origine degli ingredienti.
Anche gli **allestimenti** seguono la stessa filosofia. Materiali naturali, fiori di stagione e richiami alla tradizione locale sostituiscono sempre più spesso scenografie costruite e impersonali. Il paesaggio non è soltanto uno sfondo fotografico, ma parte integrante dell'esperienza, contribuendo a definire il carattere dell'evento. In un'epoca dominata dalla ricerca di esperienze autentiche e personalizzate, il successo degli agriturismi nel settore *wedding* appare tutt'altro che casuale. Rappresenta piuttosto la risposta a una **domanda crescente di qualità, sostenibilità e identità**. Perché oggi il matrimonio non è più soltanto un evento da organizzare, ma una storia da vivere e condividere. E il territorio, da semplice cornice, è diventato uno dei protagonisti principali di quel racconto.



L'esperto risponde



Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

Gentile Avvocato, percepisco da alcuni anni l'Assegno Ordinario di Invalidità e tra poco raggiungerò l'età per la pensione di vecchiaia. Mi è stato detto che l'assegno verrà trasformato automaticamente in pensione, ma temo che l'importo possa diminuire. È possibile? E cosa succede se non ho ancora maturato tutti i contributi necessari per la pensione di vecchiaia?
Gentile lettore, al raggiungimento dell'età pensionabile, l'Assegno Ordinario di Invalidità si trasforma automaticamente in pensione di vecchiaia, purché siano stati maturati i requisiti contributivi richiesti. In ogni caso, l'importo della pensione non può essere inferiore a quello dell'assegno percepito al momento della trasformazione. Se, invece, i requisiti contributivi non sono ancora stati raggiunti, l'assegno continua ad essere erogato fino alla loro maturazione. È comunque opportuno verificare per tempo la propria posizione contributiva presso l'INPS o un patronato per evitare inconvenienti e conoscere con precisione tempi e modalità della trasformazione

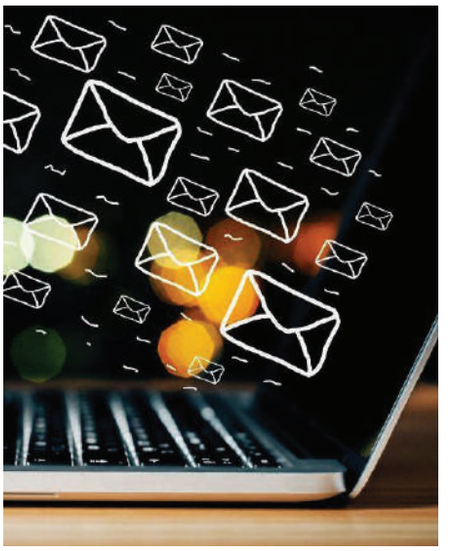
Egregio Avvocato, sono una lavoratrice dipendente e a breve nascerà mio figlio. Vorrei sapere se il congedo parentale può essere utilizzato anche a ore e non necessariamente a giornate intere.
Gentile lettrice, la normativa consente, in presenza dei requisiti previsti e secondo le modalità stabilite dal contratto collettivo applicato, di fruire del congedo parentale anche su base oraria. Tale possibilità consente una maggiore flessibilità nell'organizzazione della vita familiare e lavorativa. È opportuno verificare preventivamente le procedure previste dal proprio datore di lavoro e dall'INPS.

Gentile Avvocato, ho acquistato un telefono cellulare che dopo pochi mesi ha iniziato a presentare diversi malfunzionamenti. Il negoziante sostiene che devo rivolgermi direttamente al produttore. È corretto?
Gentile lettore, no. La garanzia legale di conformità grava sul venditore e non sul produttore. Pertanto, se il bene presenta difetti entro il termine previsto dalla legge, è il venditore che deve provvedere alla riparazione, sostituzione o, nei casi previsti, alla riduzione del prezzo o al rimborso. Il consumatore può certamente rivolgersi all'assistenza del produttore se lo desidera, ma non può essere obbligato a farlo

Egregio Avvocato, sono stato assunto da pochi mesi e il datore di lavoro mi ha comunicato che dovrò svolgere mansioni diverse da quelle indicate nella lettera di assunzione. Può farlo liberamente?
Gentile lettore, il datore di lavoro può modificare le mansioni del dipendente purché esse siano riconducibili allo stesso livello e alla stessa categoria legale di inquadramento. Se invece le nuove attività comportano un demansionamento, cioè l'assegnazione a compiti inferiori rispetto a quelli previsti dal contratto, il lavoratore può contestare tale decisione e chiedere il ripristino delle mansioni corrette, oltre all'eventuale risarcimento del danno subito.

SCRIVICI PER AVERE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

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



IL GASTRONOMO RACCONTA



di Andrea **Russo**

Il **pomodoro Scatolone di Bolsena,** l'ecotipo della **Tuscia** che rischia di scomparire

Riteniamo il pomodoro **uno degli ortaggi più familiari della cucina italiana**, quasi inseparabile dall'idea stessa di Mediterraneo. Eppure la sua storia comincia lontano, nelle **regioni tropicali e subtropicali dell'America meridionale**, tra l'area andina e il Mesoamerica. Giunse in Europa dopo la conquista spagnola e, con l'impero spagnolo e i suoi possedimenti, si diffuse nella nostra Penisola. È un alimento leggero, ricco di acqua, fibre, sali minerali, vitamine e licopene, potente antiossidante responsabile della sua colorazione rossa.
È una pianta erbacea annuale della famiglia delle Solanacee, coltivata dalla primavera all'autunno, con un ciclo variabile in base a varietà, ambiente, terreno e tecnica colturale. **Le piante presentano sviluppo determinato o indeterminato**. Nel primo caso la crescita si interrompe con formazione dell'infiorescenza apicale; nel secondo, la pianta continua ad allungarsi e necessita di sostegni. **Il frutto è una bacca di forma variabile**: tonda, allungata, costoluta, appiattita, piccola come il ciliegino o grande come il cuore di bue; in base alla varietà cambiano: polpa, semi, consistenza, acidità, dolcezza ed attitudine al consumo fresco o alla trasformazione. La struttura interna è composta da buccia, polpa e logge seminali, le cavità che contengono il succo e i semi.
Dentro questa grande famiglia di forme e colori, si colloca il **pomodoro Scatolone di Bolsena**, una cultivar antica della **Tuscia viterbese**, rustica, vigorosa, a crescita indeterminata. Coltivato sulle rive del lago omonimo, si presenta di medie dimensioni (100-120 g) con forma allungata, colore rosso, talvolta con aree verde-paglierino, buccia spessa e polpa soda. La sua particolarità si scopre al taglio: in sezione trasversale presenta 7-9 logge, le cosiddette "scatolature", cavità da cui deriva il nome. Predilige terreni fertili, ricchi di azoto e potassio, esposizione in pieno sole e clima caldo-temperato. In semenzaio, **la semina** è a marzo-aprile; in pieno campo, tra fine aprile e maggio. Anche lo Scatolone è soggetto a patologie come: botrite, peronospora, ruggine, verticillium, oltre ad attacchi di afidi e dorifore. La **raccolta** avviene dall'estate, fino all'inizio dell'autunno. Può essere consumato fresco, in insalata, ma il suo impiego più identitario resta quello al forno, farcito con pangrattato, erbe aromatiche, aglio, capperi, olio extravergine o con il riso.
Oggi la produzione è fortemente ridotta. Le ragioni sono diverse: minore interesse verso prodotti non uniformi e progressiva sostituzione con cultivar più standardizzate. Ci auspichiamo che il riconoscimento come **Prodotto Agroalimentare Tradizionale** del Lazio possa essere di stimolo per vecchi e nuovi coltivatori a mantenere viva questa varietà, attraverso mediante la custodia e la propagazione per seme.



Nella foto: Lo Scatolone di Bolsena coltivato dall'azienda agricola "La Margherita"

TI RACCONTO UNA RICETTA

di Maria Carmela **Alfano**



In cucina l'arte del **ricamo** dei **peperoni cruschi**

Nel cuore di un'estate lucida e immobile, i peperoni maturi diventano lampade di fuoco appese al cielo. Nelle **case arbereshe**, tra i vicoli di pietra e i cortili bianchi, l'aria sa di pane appena cotto e di foglie di vite. È qui che la storia comincia: con una bambina, aghi e filo, e un mucchio di peperoni rossi, brillanti come perle d'inverno. Si chiama Maria ha treccine strette e un grembiule troppo grande legato due volte dietro la schiena. Ogni luglio, la nonna rovescia sul tavolo della corte **cestini colmi di peperoni**: lunghi, sottili, con la pelle lucida che scricchiola appena sotto le dita. Prima si lavano, poi si asciugano su teli bianchi, infine si distendono al sole, in file pazienti come note su un pentagramma. Maria gira i peperoni a metà giorno, per dare a tutti **la stessa porzione di sole**. Li ascolta, come se parlassero: un fruscio secco, un sussurro di semi. La pelle si tende, poi si increspa; il colore scivola verso un rosso granata, profondo come un velluto antico. Quando la consistenza è quella giusta - elastica ma leggera, asciutta senza essere fragile - arriva **il tempo dell'ago**. È il rito più quieto e solenne. La nonna infila un filo lungo, doppio, e fa un nodo rotondo, come una luna nuova. Maria osserva, poi imita: punta l'ago alla base del picciolo, trapassa con attenzione, fa scorrere il peperone lungo il filo e lo lascia cadere con un piccolo tonfo morbido contro quello vicino. Una volta pronta **le collane vengono appese dietro le finestre** e Maria impara presto che ogni gesto contiene una storia più antica di lei.
I peperoni non sono soltanto raccolto e ricetta: sono una grammatica domestica, un modo di contare il tempo. Ci sono le dita macchiate che odorano di verde e resina, il punzecchiare lieve dell'ago, la risata della nonna quando un peperone si ostina a non infilarsi. C'è la lingua che cambia suoni tra italiano e **arbërisht**, come un fiume che trova due letti ma resta lo stesso corso d'acqua. C'è la saggezza minuta: non cucire troppo stretto, perché l'aria deve passare; non troppo largo, perché la forma non si perda. In autunno, le collane sono ormai pronte. La nonna stacca qualche peperone dalla fila li tosta appena sulla piastra, poi li sbriciola in una scodella di olio nuovo, aglio schiacciato e un po' di sale. Maria assaggia: un **sapore che scricchiola**, poi si scioglie, come se una finestra si aprisse su un cortile d'estate. La pratica di essiccare e cucire peperoni non è soltanto mestiere: è un racconto a puntate, **una liturgia domestica** che lega mani giovani e mani rugose, parole italiane e parole d'Albania, estate e inverno. Ogni collana è **una strada rossa che attraversa il calendario** e si annoda al petto della casa. E quando, a primavera, resta un unico peperone appeso, Maria lo lascia lì, un pendolo che misura la distanza tra ciò che è stato e ciò che verrà. Poi, al primo caldo vero, svuota i cestini, stende i teli ed il ciclo ricomincia, rosso dopo rosso, nodo dopo nodo, come se il mondo fosse un grande filo da passare, con pazienza, dentro l'occhio di un ago.



Spaghetti con mollica e peperoni cruschi

Ingredienti per 4 persone

320 g di spaghetti
4-5 peperoni cruschi
80 g di mollica di pane raffermo
1 spicchio d'aglio
5 cucchiai di olio extravergine d'oliva
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Il procedimento per preparare questo gustoso piatto è davvero molto semplice e veloce, ma darà un colore eccentrico alla vostra estate. Cominciamo cuocendo gli spaghetti in abbondante acqua salata mentre in una padella friggiamo velocemente i peperoni cruschi in olio caldo per pochi secondi per poi metterli da parte. Nella stessa padella poi tostiamo la mollica sbriciolata con l'aglio fino a renderla dorata e croccante. Infine scoliamo i nostri spaghetti al dente e saltiamoli in padella con un filo d'olio. Concludiamo il tutto unendo la mollica tostata e i peperoni cruschi sbriciolati grossolanamente.

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 • 0422431466 (**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



Associazione Italiana Coltivatori

TESSERAMENTO AIC 2026

INSIEME

FACCIAMO CRESCERE

AGRICOLTURA E TERRITORIO

www.aicnazionale.com