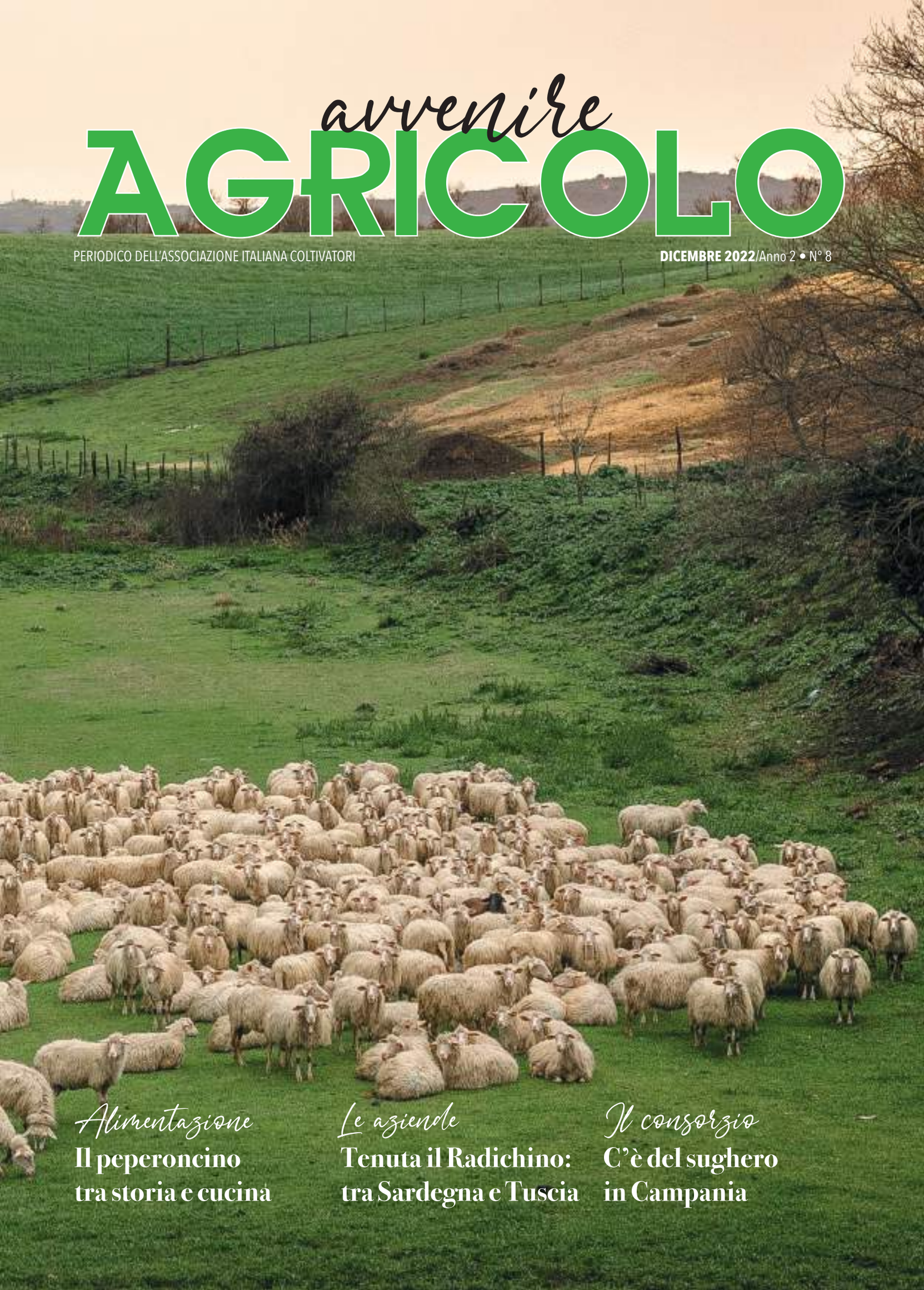
avvenire AGRICOLO

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

DICEMBRE 2022/Anno 2 • N° 8



Alimentazione
Il peperoncino tra storia e cucina

Le aziende
Tenuta il Radichino: tra Sardegna e Tuscia

Il consorzio
C'è del sughero in Campania

sommario











4 **I FATTI DEL MESE**

6 **BUON LAVORO DI AIC AL MINISTRO LOLLOBRIGIDA**

8 **C'È DEL SUGHERO IN CAMPANIA**
Costituito il consorzio forestale sugherete del Golfo che unisce 35 proprietari di beni boschivi

10 **GAS E SPECULAZIONI**
Un approfondimento sulle dinamiche che contribuiscono all'aumento dei prezzi

12 **IL BELLO DELL'AGRECÒ**
Ampio reportage della iniziativa celebrata in Calabria

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

16 **UNA STORIA DI FAMIGLIA CHE PRENDE FORMA**

21 **TI RACCONTO UNA RICETTA**

24 **TUTTO SUL PEPERONCINO**

26 **L'AIC NEI BALCANI PER LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO**

www.aicnazionale.com

@AIColtivatori @aicnazionale Associazione Italiana Coltivatori

avvenire AGRICOLO
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
DICEMBRE 2022/ANNO 2 - N° 8

Direttore responsabile
Giuseppino Santoianni

Direttore editoriale
Elisabetta Santoianni

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

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

Foto
Archivio Aic, Tenuta il Radichino, Maria Carmela Alfano

Progetto Grafico
Avi Communication di Vincenzo Alvaro

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

Proprietà
Associazione Italiana Coltivatori
Via Torino, 95
00184 Roma

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

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

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

Questo periodico è associato
USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

l'editoriale

OCCHI AL CIELO PENSANDO ALLA TERRA



È ormai chiaro a tutti, senza equivoci nè smentite: il futuro del nostro pianeta, e quindi anche dell'agricoltura, passa per il rispetto degli accordi sul clima. Quando gli antichi volevano capire come sarebbe stato il futuro - più riduttivamente "che tempo ci sarebbe stato" - guardavano al cielo. Saper interpretare le condizioni climatiche era la bussola per capire se seminare o attendere. A quel cielo per troppo tempo non abbiamo guardato con attenzione e i dati che oggi ci consegnano una condizione drammatica, rilanciata anche dagli ultimi confronti alla **Cop 27**, ci dicono che ora il tempo è scaduto. Se si vorrà preservare la vita del pianeta che siamo chiamati a custodire, e con esso anche la salvaguardia della biodiversità alimentare che passa dall'agricoltura, bisogna invertire lo stile di vita che per troppo tempo ci è appartenuto.

Lo abbiamo ribadito anche nel nostro appuntamento in Calabria sull'**Agrecò** del quale diamo ampio resoconto in questo nuovo numero del periodico che state per leggere, che si fonde a doppio filo con le storie di chi sceglie la qualità delle produzioni e la valorizzazione di filiere corte che vanno nella direzione di salvaguardare il pianeta. Lo fanno la **Tenuta il Radichino** - l'azienda che raccontiamo in questo mese - e il **Consorzio forestale sugherete del Golfo**, così come tutti i nostri associati che quotidianamente scelgono la qualità alla massificazione, la sostenibilità al consumo delle risorse.

Poi ancora il nostro divulgatore gastronomico ci porta a conoscere il **Peperoncino**, uno dei più discussi protagonisti della cucina italiana e del Sud in particolare. Cucina italiana che ha vissuto in queste ultime settimana l'evento che ne esalta il suo valore nel mondo. Anche AIC è stato protagonista di un appuntamento nei Balcani per continuare a valorizzare sempre più e meglio le aziende che aderiscono alla nostra grande famiglia organizzativa. Insomma un numero tutto da leggere, con tante esperienze da scoprire, con la voglia di contribuire a lasciare "questo mondo migliore di come l'abbiamo trovato".

FATTI DEL MESE

AGRICOLTURA. NEL 2021 IN ITALIA +4,4% SUPERFICIE BIO



Nel 2021 la **superficie a coltivazione biologica** è cresciuta in Italia del 4,4% rispetto al 2020, portandola al 17,4% del totale coltivato: un buon livello anche se ancora distante dal target europeo del 25% entro il 2030. E' quanto emerge dalla **Relazione sullo Stato della Green Economy** presentata in apertura degli Stati Generali della Green Economy 2022, il summit verde dedicato quest' anno a "La nuova sfida della transizione ecologica per le imprese italiane", promosso dal Consiglio Nazionale della Green Economy in collaborazione con il ministero della Transizione ecologica e il patrocinio della Commissione Europea, che si svolge alla **Fiera di Rimini**, nell'ambito di **Ecomondo-Key Energy**

BANCO ALIMENTARE. 85MILA POVERI IN PIÙ MA CALANO LE DONAZIONI



In Italia **oltre 1,7 milioni di persone** sono in difficoltà economica e hanno bisogno di un aiuto per reperire generi di prima necessità, in particolare alimenti. Una cifra che è cresciuta di **85mila unità nei primi 9 mesi** del 2022. Ma dall'inizio dell'anno **Banco Alimentare** registra anche una diminuzione dell'8% del recupero di eccedenze dall'industria e dalla grande distribuzione e **un calo del 30% delle donazioni** economiche da aziende e privati, oltre a un aumento dei costi di gestione del 45% tra logistica, trasporti ed energia elettrica. Per questo è necessario sviluppare nuove sinergie tra istituzioni, mondo non profit e aziende del settore agroalimentare per far fronte all'aumento delle richieste di aiuto delle persone in povertà, a fronte di una crisi che rischia di diventare di giorno in giorno sempre più grave. Su questo si sono confrontati al convegno "The Reunion" promosso dalla Fondazione Banco Alimentare le principali associazioni del settore e referenti delle istituzioni.



CLIMA. MELONI ALLA COP27: ITALIA MANTERRÀ PROPRI IMPEGNI

«L'Italia manterrà tutti gli impegni internazionali sottoscritti negli ultimi anni, a partire dagli **accordi di Parigi**, sul contrasto al cambiamento climatico». Nel suo intervento alla sessione plenaria di **Cop27 Giorgia Meloni** illustra gli sforzi finanziari fatti dal nostro Paese, rimarca l'obiettivo di triplicare il fondo per la transizione energetica a favore dei Paesi in via di sviluppo, portandolo a 1,4 miliardi annui. Ma fa anche una critica esplicita verso quei Paesi, India e Cina in testa, assenti a Sharm: «Combattere il cambiamento climatico richiede l'impegno di tutti gli attori globali, ma questo non sta accadendo. È un paradosso che chi inquina di più benefici di ingiusti vantaggi competitivi, in questo modo i nostri sforzi di oggi, gli obiettivi di queste conferenze, rischiano di essere vani».

FESTIVAL SVILUPPO SOSTENIBILE. STRAORDINARIA MOBILITAZIONE: RAGGIUNTE 20 MILIONI DI PERSONE

Il **Festival dello sviluppo sostenibile 2022** ha raggiunto oltre 20 milioni di persone. I dati diffusi dall'**Asvis - Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile** all'evento conclusivo raccontano **986 iniziative** promosse dalla società civile e dalle istituzioni, la presentazione di 8 pubblicazioni inedite e l'organizzazione di 22 eventi principali trasmessi in diretta. Durante la manifestazione i siti dell'Alleanza hanno registrato circa 700mila visualizzazioni, le impression sui social hanno superato quota 84 milioni, con 1,4 milioni di visualizzazioni in diretta, dati record rispetto alle scorse edizioni. "La straordinaria mobilitazione innescata dal Festival conferma la crescente attenzione con cui nel Paese si considera la questione dello sviluppo sostenibile", dichiarano i presidenti dell'Asvis Marcella Mallen e Pierluigi Stefanini.





NUOVA PAC. CONFERMATI INCENTIVI PER GIOVANI AGRICOLTORI

«Nella nuova **Pac 2023-2027** c'è un nuovo obiettivo per i giovani agricoltori. Si conferma l'impegno dell'Ue per contrastare la senilizzazione dell'agricoltura e favorire il ricambio - spiega Frascarelli (Ismea) - Come avverrà questo sostegno? Innanzitutto è stato **confermato un pagamento specifico** nell'ambito del primo Pilastro. Nei pagamenti diretti, insieme al pagamento di base redistribuitivo, al pagamento accoppiato e agli ecoschemi c'è la novità legata proprio ai giovani agricoltori: **83,5 euro per ettaro in più**, qualora un azienda è condotta da un titolare fino a 40 anni di età, per i primi cinque anni dall'insediamento e fino a un massimo di 90 ettari".

AIC: buon lavoro a Lollobrigida, rafforzare agroalimentare

Il nuovo Governo è operativo. L'AIC ha subito augurato buon lavoro a tutti i suoi componenti con le parole del Presidente nazionale Giuseppino Santoianni: "Buon lavoro alla Presidente del Consiglio dei Ministri Giorgia Meloni, prima donna a ricoprire questo ruolo in Italia, e alla sua squadra di Governo che è chiamata a rispondere a sfide difficili per l'intero Sistema Paese. Come AIC un augurio speciale va al neo ministro dell'Agricoltura e della sovranità alimentare Francesco Lollobrigida. Occorre affrontare da subito **il problema dell'energia** e della inflazione cresciuta in questi ultimi mesi, che schiaccia le aziende agroalimentari con ripercussioni su tutta la filiera. Allo stesso tempo bisogna orientare le politiche italiane ed europee a **scelte sostenibili di lungo periodo** che non ci facciano dipendere dai combustibili fossili e dai fertilizzanti di importazione. È quello che ci chiedono le piccole e medie imprese che rappresentiamo. In Europa l'Italia ha l'autorevolezza non solo di spiegare perché misure come il **nutriscore** non vanno bene, ma anche di presentare proposte alternative intorno alle quali creare consenso. Noi siamo pronti a fare la nostra parte in questo impegno che per portare frutti non può che essere collettivo."
Il Ministro a margine di diverse iniziative è intervenuto dando le prime linee programmatiche, tra cui il tema **energia.** Secondo Lollobrigida "sulle produzioni agricole sappiamo quanto la crisi internazionale abbia gravato e su questo il governo intende agire anche provando a ragionare sulle accise, facendo diventare strutturali interventi che sono stati di emergenza, in linea con le politiche delle altre nazioni: la Francia su



questo ha agito in maniera chiara". E ancora: "L'Italia non è concorrenziale sulla quantità quasi da nessuna parte ma lo è sempre sulla qualità, un elemento che difficilmente gli altri riescono a copiare, uno degli impegni che vorremmo rendere centrale è proprio la difesa della qualità dei nostri prodotti e lo facciamo con chi ha fatto della qualità la propria bandiera". Inoltre "abbiamo a livello mondiale, proprio per la specificità dei nostri prodotti che condividiamo con alcuni Paesi (Francia e Spagna più di altri), la necessità di tutelare il nostro modo di produrre, di garantire un sistema che è spesso oggetto di aggressione in termini normativi, proprio perché dove non si riesce a copiare si tende a omogenizzare ad una qualità meno elevata".
L'AIC da anni chiede con forza, nel Tavolo di partenariato nazionale e pubblicamente, l'implementazione della **condizionalità sociale** con l'obiettivo di garantire idonee condizioni di lavoro nel comparto agricolo e combattere il caporalato. La firma del Decreto sulla condizionalità sociale da parte del Ministro Lollobrigida ci fa ben sperare nelle azioni del Masaf contro lo sfruttamento lavorativo per questa legislatura.

• INFO BOX

Francesco Lollobrigida *(nella foto in alto)* è Il nuovo **ministro delle politiche agricole**, che assume la denominazione di ministero dell'Agricoltura, sovranità alimentare e forestale (Masaf). Classe 1972, il deputato di Fratelli d'Italia ha giurato per la prima volta da ministro dopo quattro anni in parlamento dove era entrato nel 2018 rivestendo, nell'ultima legislatura, il ruolo di Capogruppo di FdI alla Camera dei deputati.

Affiancheranno nei lavori il Ministro Lollobrigida, i Sottosegretari **Patrizio La Pietra e Luigi D'Eramo** *(nella foto in basso).*



Premiare la filiera corta valorizzando i produttori





Roma tra conferenza cittadina sull'agricoltura e food policy

In Italia l'applicazione concreta dell'**Agenda 2030, con i suoi 17 obiettivi**, non può prescindere dalla salvaguardia **del suolo**, indispensabile per il futuro di noi tutti anche in virtù della sua capacità – se in salute – di immagazzinare carbonio e contrastare quindi la crisi climatica, contribuendo a raggiungere l'Obiettivo 15, Vita sulla terra. Da quanto emerge però dal Rapporto "Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici" fornito dal Sistema nazionale per la protezione dell'ambiente (Snpa), in Italia si sta ribaltando il trend positivo degli ultimi anni e **nel 2021 il consumo di suolo è tornato a crescere** sfiorando i 70 km2 di nuove coperture artificiali in un solo anno: una media di circa **19 ettari al giorno.**
Sempre secondo il Rapporto Snpa si tratta del valore più alto degli ultimi 10 anni e più di un quinto del suolo artificiale è concentrato nelle **14 città metropolitane**, vere e proprie isole di calore.
In questo scenario, diverse amministrazioni comunali cercano soluzioni sinergiche con le rappresentanze del mondo agricolo e agroalimentare impegnate già da tempo sul fronte della salvaguardia di **suolo fertile** per il proseguimento delle attività di tutti i coltivatori della terra, dagli imprenditori agricoli multifunzionali - sentinelle della biodiversità delle nostre campagne - alle centinaia di migliaia di ortisti che, anche nelle città, fanno crescere percorsi virtuosi di approvvigionamento alimentare.
È questo il caso della Seconda Conferenza Cittadina sull'Agricoltura, organizzata da Roma Capitale coinvolgendo anche l'Associazione Italiana Coltivatori, con al centro la **sicurezza alimentare da tutelare e garantire anche alle prossime generazioni.** Una giornata di studio e di confronto tra l'Amministrazione, le Università, gli Istituti di ricerca, le Associazioni di categoria e la rete delle aziende agricole, sul presente e sul futuro del settore agroalimentare in quello che, con i suoi 63.000 ettari, risulta essere **tra i più grandi Comuni agricoli d'Europa**. Un primato che, alla luce del Rapporto Ispra 2021, è però minacciato dal consumo di suolo che avanza nella Capitale con una media di 90 ettari edificati ogni anno a partire dal 2006.
Per l'Associazione Italiana Coltivatori, che partecipa attivamente ai tavoli della Food Policy di Roma per offrire la sua visione sul futuro del settore agroalimentare anche a livello locale, è stata questa l'occasione per rimarcare l'importanza di dare prospettive concrete ai coltivatori del territorio, supportando il loro contributo ecosistemico attraverso la **valorizzazione della filiera corta**, anche con l'obiettivo di contrastare la perdita di suolo agricolo fertile causato dai cambiamenti climatici e dalle cementificazioni selvagge.
Su tale aspetto, l'AIC sta lavorando, insieme agli altri attori del complesso mondo agroalimentare capitolino, al tavolo dei mercati e della logistica della Food policy di Roma con l'obiettivo di contribuire alla **pianificazione di un sistema alimentare locale** economicamente sano ed ecologicamente sostenibile per rafforzare la filiera corta mettendo al centro i coltivatori, anche attraverso l'utilizzo della Rete del Lavoro Agricolo di Qualità e della piattaforma Citizen Wallet, strumenti che premiano e incentivano i comportamenti virtuosi dei coltivatori e dei cittadini.



C'E' DEL SUGHERO IN CAMPANIA

Marco **Mabritto**

Raccogliamo la testimonianza di Elisa Altomonte, promotrice del Consorzio Forestale Sugherete del Golfo che, ragionando in un'ottica di filiera, può diventare uno strumento per rilanciare l'economia locale attraverso la gestione sostenibile delle foreste, contrastando anche l'abbandono del territorio.

Elisa quale è stata l'energia che ti ha spinto a costituire il primo consorzio forestale della Campania?
Può sembrare una frase fatta, ma un'energia fondamentale è stata la passione che ho per il mio territorio e la biodiversità vegetale che lo impreziosisce. Sono cresciuta ad Ispani, un paesino al centro del Golfo di Policastro dove la macchia mediterranea si esprime con una straordinaria varietà vegetale: roverella, leccio, ginestra, corbezzolo, erica, lentisco, siliquastro, mirto e, naturalmente, querce da sughero.
Così, dopo essermi laureata in Scienze Forestali presso l'Università degli Studi di Firenze che vanta il corso di studi in Scienze forestali e ambientali più antico d'Italia, ho deciso di tornare nel mio territorio e di agire in prima persona per dare risposta all'interrogativo un po' marzulliano che mi ponevo. Infatti, circondata dalle sughere di casa mia, mi domandavo perché mai non si riuscisse a valorizzare questa risorsa naturale abbandonata da decenni.

> È stato costituito quest'anno il "Consorzio Forestale Sugherete del Golfo", il primo consorzio forestale campano che unisce nel Cilento trentacinque proprietari di beni boschivi in cui è presente la quercia da sughero.

L'approccio marzulliano può portare a maggiore consapevolezza. Hai trovato una risposta?
Seguendo l'ordine del tempo, ho contattato i vari proprietari delle sugherete del Cilento e mi sono resa conto di quanto le proprietà fossero estremamente frammentate. Ci sono particelle di 1.000 metri quadrati. Altre di 2.000 metri quadrati ma con tre, quattro o addirittura cinque comproprietari.

E alla frammentazione avete risposto con un'idea progettuale, giusto?
Si, per i primi interessati all'idea progettuale è divenuto chiaro che fosse necessaria una gestione associativa delle particelle. Così, quando il Mipaaf ha pubblicato il bando di concorso per la creazione di forme associative o consortili di beni silvo-pastorali, abbiamo deciso di redigere il nostro progetto denominato "Consorzio delle Sugherete del Golfo" che è risultato vincitore.

Dunque, nella forma consortile avete trovato una risposta risolutrice. Quanti sono i soci del Consorzio?
Con i primi trentacinque proprietari di beni silvo-pastorali ubicati nel territorio cilentano dove sono presenti le querce da sughero abbiamo costituito ad aprile 2022 il Consorzio Forestale Sugherete del

Golfo. A questi soci-gestori che, ad eccezione di due enti pubblici, sono prevalentemente soggetti privati, si stanno unendo le adesioni di altri proprietari interessati. Una notizia che ci dà linfa vitale e che ci proietta verso quota 50 già al primo anno di attività del consorzio.

Quali sono le attività di cui si occuperà il Consorzio Sugherete del Golfo?

Le attività saranno molteplici. Verrà innanzitutto redatto il PGF - Piano di Gestione Forestale - delle superfici consortili, con cui verranno programmate le diversificate attività selvicolturali a svolgersi nelle proprietà dei soci, tenendo conto delle esigenze ecologiche rilevate e dei miglioramenti fondiari necessari. A ciò si affiancheranno attività di sensibilizzazione e informazione sul territorio che vogliamo porre in essere per rimarcare l'importanza ecosistemica del bosco e delle sugherete cilentane. Inoltre sarà vitale sviluppare una filiera locale che punti alla realizzazione e valorizzazione dei prodotti artigianali rappresentativi del territorio. Anche per questo ho deciso di partecipare al programma europeo "Empowering Women in Agrifood", per accrescere con la formazione quelle giuste competenze imprenditoriali che possono essere necessarie al Consorzio Forestale nel lungo periodo.

Come si può entrare in contatto con il Consorzio Forestale Sugherete del Golfo?

È in costruzione il sito web del Consorzio e, nel frattempo, chiunque volesse avere maggiori informazioni al riguardo può scrivere a sugherete.golfo@gmail.com e saremo lieti di rispondere in merito a tutte le nostre attività. Vi ringrazio per l'intervista e colgo l'occasione per invitare tutti i lettori di Avvenire Agricolo ad esplorare il Golfo di Policastro e i suoi meravigliosi sentieri popolati dalle querce di sughero.





foto: Elisa Altomonte

Rincari energetici

Caro Gas, tra speculazioni e mercati impazziti



Rosamaria **Camodeca**

Rimane incandescente la questione del **caro bollette** e desta **grande preoccupazione.** Al momento una soluzione soddisfacente appare lontana. **Nel mese di novembre si è registrato un calo del 12,9% del prezzo del gas,** che rimane comunque di gran lunga più alto rispetto al passato. In tale contesto la speculazione è stata più volte chiamata in causa come fattore determinante dell'impennata dei prezzi.

Ma come funziona il mercato del gas con il suo meccanismo di regolamento dei prezzi, per quale motivo oggi si registrano differenze così importanti rispetto all'andamento degli ultimi anni? È a causa di investitori senza scrupoli che speculando interferiscono sul prezzo del gas e dell'energia in generale?
Innanzitutto va chiarito che il mercato del gas come tutti gli altri funziona secondo la regola della domanda e dell'offerta. Tuttavia nel mercato in questione **gli operatori economici sono pochi**, si tratta di grandi aziende multinazionali dal forte potere economico che poi rivendono ai paesi interessati.

Inoltre nel mercato del gas gli acquisti "reali" sono pochi, **le contrattazioni si basano sui Futures**, titoli che hanno per oggetto contratti che impegnano le parti a scambiare la merce in futuro ad un prezzo prestabilito.

I Futures sono oggetto essi stessi di contrattazioni sulle borse mondiali, non vengono usati direttamente per acquistare il gas ma la quotazione del momento influisce sul prezzo di scambio finale.

Questo sistema ha funzionato fino alla scorsa primavera. Dopo l'invasione Russa dell'Ucraina **l'incertezza dei mercati e i timori sul futuro hanno stravolto gli equilibri economici.** Per evitare perdite si è cercato di tenere alto il prezzo dei Futures



attraverso manovre, dette speculative, ma che hanno il fine di evitare deprezzamenti e crolli del proprio portafogli titoli.

In parallelo la maggior parte dei paesi dipendenti dalle forniture russe di gas ha provveduto ad aumentare le proprie scorte contribuendo così ad innalzare la domanda e alla conseguente impennata dei prezzi.
Diverse sono le proposte a livello europeo per arginare gli effetti di questa crisi. Non essendo le politiche energetiche una competenza della Commissione, gli Stati membri cercano un accordo condiviso, tuttavia difficile da raggiungere proprio perché ognuno dei 27 ha un'architettura energetica diversa dagli altri e gli interessi non sempre combaciano. Intanto in Italia si lavora sulla riduzione dei consumi tagliando i periodi di accensione dei riscaldamenti centralizzati con una contemporanea riduzione delle temperature consentite e si ragiona su una forma di "austerity" come negli anni '70. **Restano alti i disagi per imprese e cittadini e i danni per l'economia sono già sotto gli occhi di tutti.**

In un'ottica di medio e lungo periodo sarebbe auspicabile modificare i comportamenti dei singoli e soprattutto delle risorse energetiche impiegate dalle imprese, con interventi che rafforzino le fonti rinnovabili, soprattutto in un'ottica di riduzione delle emissioni di CO_2 e altre sostanze inquinanti. Perché è bene ricordare che siamo anche in piena emergenza climatica, dato su cui pare che nell'ultimo periodo sia calata di molto l'attenzione.

> COME SI DETERMINA IL PREZZO IN ITALIA

Cambia il sistema di determinazione del prezzo del gas in Italia. Arera, autorità competente in materia, ha infatti comunicato che il prezzo sarà stabilito secondo il cosiddetto indice TTF, indice riferito agli scambi del più importante mercato di riferimento per lo scambio del gas in Europa. Sarà determinato tenendo conto del PSV, indice del prezzo gas nel nostro paese, più vicino al reale prezzo di scambio e meno suscettibile a fluttuazioni di tipo speculativo.

Il bello dell'Agr-Ecò ecco com'è andata l'iniziativa Aic e ASviS in Calabria

Geri **Ballo**

Il **Festival dello Sviluppo Sostenibile** quest'anno è approdato a Cosenza grazie all'Associazione Italiana Coltivatori, aderente all'ASviS (l'Alleanza per lo Sviluppo Sostenibile), promotrice del Festival. Così è nato **Il bello dell'Agr-Ecò**, un dibattito nazionale su agricoltura, energia e sostenibilità con protagonisti gli agricoltori che adottano pratiche di tutela ambientale e un focus sulla produzione di energia dall'agricoltura. "Tutto viene dalla terra, con l'agroalimentare ci cibiamo tutti e vogliamo per questo motivo prodotti sani e sostenibili, i cittadini europei ne sono sempre più consapevoli" ha dichiarato il Presidente di AIC **Giuseppino Santoianni**. L'assessore all'agricoltura della regione Calabria **Gianluca Gallo** ha evidenziato come "nel piano strategico nazionale (PSN) sono previste delle risorse importanti destinate ad investimenti sulle energie alternative come ad esempio il fotovoltaico, ma anche sulle centrali a biogas". Andando più a fondo sul tema, il professore dell'Università degli studi di Napoli Luigi Frunzo ha illustrato come "l'Italia è il secondo paese europeo per produzione di biometano e il terzo al mondo. Noi produciamo più biometano degli Stati Uniti, più della Francia e abbiamo solo in campo agricolo circa 2.500 impianti". Purtroppo "questi impianti sono presenti per il 90% nel Nord Italia. Nel settore agro-zootecnico delle regioni del Nord quasi tutte le aziende hanno un impianto di biogas o proprio o consorziato". Un dato che però secondo Frunzo può essere ribaltato in opportunità perché "ci fa capire quanto è alto il potenziale di sviluppo nelle regioni del Sud Italia. Mi sono spinto ad affermare nel mio progetto di ricerca che c'è un vero e proprio giacimento di biometano nel Sud Italia da sfruttare per produrre energia green. E in questo evento lancio un appello affinché facciamo tesoro dell'esperienza di 15 anni fa – quando non si è colta a pieno l'opportunità sul biogas e le connesse incentivazioni per lo sviluppo degli impianti – e pren-



foto: un momento dell'incontro

diamo al volo il treno del biometano che con le risorse del PNRR è in fase di partenza". Un imprenditore che ha saputo cogliere quest'opportunità è **Michele Fasano** di Valva (Salerno), socio AIC intervenuto al dibattito per raccontare il suo allevamento di suini, dove all'attenzione per il benessere degli animali ha aggiunto nel 2017 un impianto di biogas. Utilizza i reflui per produrre energia e offrire allo stesso tempo il digestato – che da tale processo deriva – come ammendante naturale nelle produzioni biologiche dei coltivatori del suo territorio. Un'altra opportunità è offerta dalle **comunità energetiche**, molto discusse ma ben poco conosciute. "Parlare di comunità energetiche





oggi significa stare nelle questioni centrali del paese nonché sulle opportunità reali che derivano dal Pnrr", - ha detto il presidente di **Federconsumatori Lazio Stefano Monticelli** - "Esse sono costituite da un gruppo di persone che si mettono insieme per auto-produrre e auto-consumare energia elettrica e quindi per cercare intanto di dare una mano al paese nella transizione energetica e quindi nella transizione ecologica, ma allo stesso tempo per procedere verso un primo passaggio di autonomia energetica". La nuova legge che regola questa materia può fare la differenza nello sviluppo delle Comunità 2.0, secondo Monticelli. Un'altra testimonianza è arrivata da **Francesco Goracci** dell'azienda vitivinicola Olivo della Fortuna. Questa, dislocata fra Toscana, Puglia e Sicilia, ha all'attivo un progetto innovativo che utilizza un co-generatore per trasformare gli scarti della potatura in energia elettrica e materiale organico pellettato. Sono intervenute anche **Sarah Khoudja**, fondatrice del laboratorio sartoriale CuCilento, e **Elisa Altomonte**, promotrice del Consorzio Sugherete del Golfo. A entrambe abbiamo dedicato un focus speciale in questo numero. Il Festival dello Sviluppo Sostenibile è la più grande iniziativa italiana per sensibilizzare e mobilitare cittadini, imprese, associazioni e istituzioni sui temi della sostenibilità economica, sociale e ambientale e l'attuazione dell'Agenda 2030 dell'ONU. Portare a Cosenza questo evento è stata una scelta di AIC per dare centralità al Mezzogiorno in un dibattito nazionale che lo vede ai margini.



foto: Giuseppino Santoianni, presidente AIC

www.aicnazionale.com



@AIColtivatori @aicnazionale Associazione Italiana Coltivatori





AZIENDA AGRICOLA VALLE PERLATA


BORGO VERDE SOCIETÀ AGRICOLA



BIRRIFICIO DE ALCHEMIA

Mondo AIC: il racconto dei soci in un click


BUFAVELLA


GARDEN CENTER MICHIELIN


SORELLE BRONCA


FATTORIA COLLE SAN NICOLA


FRANTOIO GAGLIARDI


TENUTA IL RADICHINO



Una storia di famiglia che prende forma



Dalla Sardegna alla Tuscia viterbese la storia di Carmelo Pira e i suoi figli testimonia il grande attaccamento ad una forte tradizione casearia



Vincenzo **Alvaro**

Una tradizione casearia legata alla pastorizia che si tramanda da generazioni e che è diventata l'identità della **famiglia Pira**. Un vero e proprio bagaglio di esperienza attorno al latte e alle mandrie di pecore e capre che papà **Carmelo** ha portato con sè nel continente a metà degli anni cinquanta quando lasciò l'isola di **Sardegna** per trasferirsi nella **Tuscia** viterbese. E' qui che dal 1955 prima come affittuario, poi da proprietario è riuscito a costruire l'azienda **Tenuta il Radichino** che da oltre 25 anni lavora in regime biologico producendo ottimi formaggi e salumi che legano a doppio filo la sua famiglia alla terra d'origine e a quella d'adozione, dove i suoi figli **Gianni e Tonino Pira** sono cresciuti e nella quale hanno ereditato una sapienza artigiana che oggi li fa riconoscere come grandi professionisti del settore agroalimentare.

Una storia familiare ma anche di rispetto e amore per la natura con la quale si vive in simbiosi per condurre un'azienda zootecnica che esprime alta qualità, pur rimanendo legata ad una tradizione antica rispettata nell'evoluzione della modernità. Quella storia iniziata dalla Sardegna e consolidata nella Tuscia oggi vanta non solo l'azienda ma



foto: prosciutto di capra sarda



foto: un pascolo aziendale

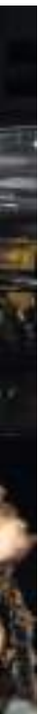


foto: quadrotti alla frutta



foto: Carmelo e Giuliana Pira





anche allevamento, un caseificio, un agriristoro affidato alle mani sapienti di **Francesca**, sorella di Gianni e Tonino che si dedicano alla produzione del formaggio e la trasformazione delle carni aziendali, mentre l'altra sorella **Piera** ha aperto un'azienda che si occupa di apicoltura.

Oltre 1500 pecore sarde e 80 capre vivono allo stato semibrado producendo il latte necessario per la produzione di **diverse tipologie di formaggio** di capra e pecora. La lavorazione di formaggi freschi, semi stagionati e a lunga stagionatura (alcuni anche con quindici





anni di affinamento) è **tutto a latte crudo**. La manualità nella caseificazione, la salatura a mano, il trattamento in crosta con prodotti naturali come l'olio extravergine d'oliva e infine la stagionatura in ambienti sia climatizzati che in grotte naturali, rendono i formaggi di Tenuta del Radichino prodotti unici e artigianali, eccellenza di un territorio ricca di storia come la Tuscia viterbese.

I pecorini insaporiti con farro e miele, la vinaccia, il mirto, le foglie di noce, il prugnolo selvatico, il fieno, così come il Cretoso al pepe, il blu dolce affinato alle prugne, e ancora yogurt di Pecora e di capra. E poi ancora le carni e gli insaccati come il salame Corallina, monte Nuria, la mortadella La Marisetta, il guanciale Rascino, la salsiccia o i salami spalmabili, sono disponibili nello spaccio aziendale e in una capillare rete di vendita sul territorio nazionale ed estero, irrobustendo una filiera di qualità che si rispecchia nei valori della tradizione artigianale scelta e custodita gelosamente dalla famiglia Pira.



Ma la tenuta situata a **Ischia di Castro** in provincia di Viterbo ospita anche una fattoria didattica frequentata da diverse scuole, così come forte è il legame con gli istituti alberghieri della zona: qui i giovani studenti vengono a formarsi tra i fornelli della cucina dell'agriristoro o svolgere tirocini di approfondimento. La sostenibilità ambientale è un valore aggiunto che da sempre guida la famiglia sardo - viterbese che ha saputo costruire con fatica e passione una solida realtà imprenditoriale che non ha mai dimenticato il rispetto per la natura come valore aggiunto delle sue eccellenze.

TI RACCONTO UNA RICETTA

di Maria Carmela **ALFANO**





La magia lenta dei **panini** benedetti di **San Nicola**

"Il miraggio di tornare indietro nel tempo, all'origine di ogni cosa, ai due primi chicchi di grano che si sono abbracciati a formare il primo pane" Ecco, prendo in prestito queste parole dello scrittore Fabrizio Caramagna per rivivere, con chi ha il piacere di leggermi, i ricordi di me da piccina mentre - rigorosamente dopo aver indossato il mio bel grembiulino a fiori - aiuto nonna Maria a preparare il pane fatto in casa per la festa patronale di Lungro, il mio paese.
È questa una festa dedicata alla figura di San Nicola di Myra, celebre nell'immaginario collettivo anche grazie all'accostamento con la figura di Babbo Natale, la cui riconosciuta generosità fa una prima tappa a Lungro nella notte del cinque dicembre con la distribuzione dei panini benedetti di San Nicola. Per me sono indelebili i racconti di mia nonna che durante la preparazione dei panini saliva sulla "cattedra dei ricordi" e raccontava di come il grano seminato a giugno venisse poi raccolto nei mesi autunnali con la falce, portato nello spiazzo della trebbiatrice ed infine lavorato per la sua rifinitura finale al mulino locale più vicino. Così, mentre le nostre quattro mani versavano a filo il composto di acqua tiepida, lievito e zucchero al centro di due fontanelle di farina, una più piccola fatta da me ed una un po' più grande fatta da lei, facevamo insieme un tuffo nel passato e riscoprivamo il piacere di vivere un rito secolare.
Sarà per questo che ancora oggi, anche quando sono distante dal mio paese, nei giorni dedicati alla Festa di San Nicola mi piace preparare i panini bianchi, condividerli con le persone che mi vivono accanto e sorridere ripensando allo stupore di quella bambina che aprendo il canovaccio si trovava davanti un impasto raddoppiato di volume, quasi per magia.

PANINI DI SAN NICOLA

Ingredienti per 20 panini
20 g di lievito di birra fresco
10 g di zucchero
1000 ml di acqua tiepida
1280 g di farina bianca 0
20 g di sale
olio extravergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Mettere in una brocca l'acqua assieme al lievito e allo zucchero ed agitare per bene fino al completo scioglimento del composto, poi coprire per 15 minuti. Setacciare assieme farina e sale e versare al suo interno a filo il composto liquido precedentemente messo a riposare, lavorare poi il composto energicamente fino a quando la sua superficie non risulterà uniforme al tatto. Coprire l'impasto con un canovaccio fino al suo raddoppio poi, a lievitazione terminata, dividere venti palline di uguali dimensioni e lasciarle riposare per un'ora. Trascorso il tempo necessario, disporre i panini su una teglia coperta con un foglio di carta da forno.
Per renderli ancora più belli e profumati, cospargere la loro superficie con un po' di olio d'oliva. I panini possono essere cotti a 200 gradi per 15 minuti o fino a doratura.



Da oltre vent'anni le persone ci scelgono per gestire gli adempimenti burocratici in modo semplice e veloce.

Prendi un appuntamento e vieni a trovarci nella sede AIC più vicina a te. Avrai a disposizione una rete di professionisti vicina alle tue esigenze con esperienza nell'assistenza fiscale di lavoratori dipendenti, pensionati, famiglie, studenti e imprese.

CON NOI TUTTO È PIÙ SEMPLICE

Bonus ristrutturazioni e capienza fiscale

L'incontro preventivo con il Caf per fugare ogni dubbio

Gaetano **Catera** / *CAF AIC*



Gli interventi di recupero del patrimonio edilizio beneficiano di importanti agevolazioni fiscali, sia per le singole unità abitative che per le opere che coinvolgono parti comuni di condomini. Una delle più conosciute tra queste agevolazioni è senza dubbio il **bonus ristrutturazioni**, che consiste in una detrazione dall'Irpef del 50% delle spese sostenute per gli interventi ritenuti ammissibili. Bisogna tener conto però che tale detrazione è da suddividere in dieci quote annuali di pari importo. Pertanto è necessario che chiunque sia interessato al bonus ristrutturazioni verifichi con un esperto la sua **"capienza fiscale"** in modo tale da essere certo di poter godere a pieno dell'agevolazione.

1. Che cos'è la capienza fiscale in merito alle detrazioni IRPEF?

La capienza fiscale è la possibilità effettiva in capo al contribuente di detrarre una determinata percentuale delle spese sostenute ammissibili dall'Agenzia delle Entrate. Tale sgravio fiscale si può usufruire quando le tasse che si devono pagare superano in importo la cifra che deve essere portata in detrazione. Qualora ciò non avvenisse, il contribuente è in una posizione di incapienza fiscale.

2. Come si calcola la capienza per poter usufruire delle detrazioni derivanti dal bonus ristrutturazioni?

La capienza di un contribuente si calcola rapportando l'imposta lorda dovuta risultante dalla propria dichiarazione dei redditi all'importo da detrarre. In questo modo si potrà verificare quindi se il contribuente, capiente o incapiente fiscalmente, possa usufruire della detrazione derivante dal bonus ristrutturazioni, queste ultime vengono registrate nel cassetto fiscale dall'Agenzia delle Entrate attraverso la compilazione corretta del bonifico parlante dedicato per ristrutturazione o riqualificazione energetica (non sono detraibili i bonifici ordinari). Oppure, in caso di incapienza, vi sono soluzioni alternative come quella dello sconto in fattura o della cessione del credito.

Il gastronomo racconta



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

IL PEPERONCINO:

Le corti di Spagna, la Chiesa, l'esoterismo



La scoperta del nuovo mondo contribuì a far conoscere l'axì, una specie di pepe ancora ignorata

Fu **Cristoforo Colombo** il primo europeo a "scoprire" il ***peperoncino***. Approdato con il suo equipaggio ad Española, una delle maggiori isole delle Antille, ce lo descrive con queste parole: *"Vi era in abbondanza pure axì che è il loro pepe, di qualità che di molto sopravanza quella del pepe, e non v'è chi mangi senza di esso che reputano assai curativo"*.

Con questa frase l'Europa conosce il peperoncino, una nuova spezia, migliore del pepe, che fa bene alla salute! Il Genovese intuì subito il valore e l'importanza che questa pianta poteva ottenere alla corte dei Re di Spagna. L'anno successivo al primo viaggio, rivolgendosi alle Altezze di Spagna, annotava sul diario: *"In quanto all'axì, che noi chiamiamo pepe e di*

cui portai mostra a Vostra Altezza, qui ce n'è e ve ne sarà quanto piacerà le Vostre Altezze disporre". Già con il secondo viaggio i suoi collaboratori coadiuvati dal medico di bordo avviarono la coltivazione. La diffusione del peperoncino in Europa fu rapida, dopo solo sessant'anni si diffuse in tutta la Spagna.

Ma l'aristocrazia che aveva finanziato i suoi viaggi e su cui Colombo voleva fare leva, non lo apprezzò. Nobili, cortigiani, alti prelati lo misero al bando: rovinava l'equilibrio delle preparazioni, affermavano in molti. Anche **la Chiesa ne decretò l'ostracismo.** Nel 1590, il gesuita **José de Acosta** gli affibbiò l'accusa di *"suscitatore di lussuria pregiudizievole per l'anima"*. Se consideriamo gli effetti - calore, bruciore, euforia e benessere - e non da meno le caratteristiche - colore, forme strane e variopinte - tutti questi aspetti non contribuivano a mitigare i pregiudizi del tempo, era inevitabile una censura della Chiesa, potente istituzione che **imponeva rigide regole alimentari fatte di limitazioni o totale privazione dei cibi** ritenuti fonte di lussuria. Fortunatamente i pregiudizi iniziali con il tempo vennero dimenticati per lasciare spazio ad un'icona diversa: l'ornamento scaramantico per eccellenza. **Le credenze popolari ritengono che il corno di un animale possegga molte virtù**: scaccia gli spiriti cattivi, dà coraggio, protegge dalla cattiva sorte.

E la forma allungata del peperoncino ricorda un cornetto, **se lo si mangia genera calore, produce forza e vigore**, in un certo senso le qualità attribuite al corno, per questo veniva e viene ancora oggi ritenuto un potente portafortuna.

L'Axi di Cristoforo Colombo che già gli Inca chiamavano Aji, mentre gli Aztechi Chili, in Europa si modificò in Asci, per poi affibbiargli l'errata parentela con il Pepe. Oggi è il diminutivo di peperone, la sua varietà dolce, ma quasi un accrescitivo di pepe, rimasto però piccolino: il peperoncino.



Se lo si mangia genera calore, produce forza e vigore



L'AIC nei Balcani per la settimana della cucina italiana



Geri **Ballo**

L'**Associazione Italiana Coltivatori** torna nei Balcani, aggiungendo all'Albania la nuova tappa del Kosovo. L'occasione è la **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** (SCIM) che vede le rappresentanze diplomatiche italiane adoperarsi ovunque per promuovere il cibo made in Italy. L'AIC porta a **Tirana** e a **Prishtina** diverse aziende rappresentative dell'eccellenza enogastronomica italiana, dall'olio d'oliva biologico alla pasta al prosecco. Porta soprattutto la sua esperienza ultra cinquantennale nel campo dell'associazionismo che rafforza le aziende agricole valorizzando le tipicità locali e la produzione sostenibile di qualità, unite a tutela del lavoro e delle pari opportunità in campo agroalimentare. Tutti elementi che i partner locali vogliono rafforzare, dando alle imprese e agli operatori dei Balcani opportunità di confronto e scambio.

Questa edizione della SCIM ha come parole d'ordine **convivialità, sostenibilità e innovazione**, puntando a valorizzare il ruolo benefico della cucina italiana e dei prodotti agricoli che ne stanno alla base per la salute e la tutela ambientale. Elemento portante delle nostre eccellenze è il legame con i territori dove sono prodotte, ognuno con tradizioni di accoglienza e condivisione del cibo che lo permeano e rendono quello della cucina un rito sociale cardine dell'italianità. È questo che vorrebbero rivivere, racchiuso in una bottiglia di vino o in una forma di formaggio, le persone che cercano il made in Italy all'estero. Ecco perché come AIC contrastiamo con tutte le forze l'Italian sounding come frode di un'esperienza non vissuta oltre che di un prodotto non consumato. Lavoriamo quindi per rendere ancora più riconoscibili le nostre aziende, anche raccontando il loro impegno costante nell'innovazione e la decisa scelta della sostenibilità, così da portare avanti le migliori tradizioni nel pieno rispetto delle generazioni più giovani.

L'AIC ha espresso alle nostre Ambasciate, all'ICE e all'Istituto Italiano di Cultura la disponibilità di portare avanti questo impegno nei Balcani, con nuovi progetti e iniziative. È stata particolarmente preziosa fin qui la collaborazione dell'Ambasciatore **Fabrizio Bucci** e di partner come **AIS Club Albania**, con il suo responsabile **Vincenzo Vitale** (entrambi in foto insieme a **Geri Ballo**, responsabile comunicazione di AIC).

CuCilento: il taglia e cuci sostenibile ideato per la spesa contadina







foto: Sarah Khoudja, nei riquadri alcune produzioni

Marco **Mabritto**

CuCilento è un laboratorio sartoriale con sede a Castelnuovo Cilento (SA) specializzato nella creazione di oggetti per la spesa attraverso il riutilizzo di materiali agricoli.
Il progetto imprenditoriale innovativo è stato ideato da Sarah Khoudja nell'ambito del programma europeo Empowering Women in Agrifood in sinergia con il Future Food Institute. Attraverso il riciclo di materiale agricolo, CuCilento promuove la rigenerazione ambientale e sociale con l'intenzione di partecipare alla crescita di consapevolezza nelle abitudini di acquisto e di consumo delle persone.
Come? Innanzitutto offrendo un'alternativa sostenibile per fare la spesa e conservare gli alimenti che limiti o azzeri l'uso di plastica e, poi, sostenendo l'economia del territorio con un modello di laboratorio diffuso che permette a persone in situazione di isolamento e difficoltà di poter lavorare da casa e conquistare in quota parte un'autonomia economica. Ad esempio, CuCilento ha recuperato delle reti destinate alla raccolta delle olive che altrimenti sarebbero state smaltite nell'indifferenziato per produrre i componenti di alcuni kit per la spesa.
Se vuoi conoscere tutti i prodotti del laboratorio di Sarah puoi visitare il sito www.sarahkhoudja.com e scoprire qual è il bello di portare nuova vita fra gli oggetti del nostro quotidiano secondo CuCilento.




PATRONATO INPAL
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSISTENZA AI LAVORATORI
Contatta il Patronato
06 48907481
direzione@patronatoinpal.it
Imparare il rispetto dell'ambiente e la difesa degli animali è il più bel dono che le future generazioni possano ricevere.
- Rinaldo Sidoli -
IL PATRONATO CHE TUTELA I CITTADINI E TUTTI GLI OPERATORI DEL COMPARTO AGRICOLO. RIVOLGITI CON FIDUCIA.

INFORTUNIO SUL LAVORO: ECCO COSA FARE



Marco **Crescentini** / *INPAL*

In caso di infortunio, anche in itinere e a prescindere dalla prognosi, **il lavoratore deve immediatamente avvisare o far avvisare, nel caso in cui non potesse, il proprio datore di lavoro**. La segnalazione dell'infortunio deve essere fatta anche nel caso di lesioni di lieve entità. In base alla gravità dell'infortunio, il lavoratore può:

- rivolgersi al medico dell'azienda, se è presente nel luogo di lavoro
- recarsi o farsi accompagnare al Pronto soccorso nell'ospedale più vicino
- rivolgersi al suo medico curante.

In ogni caso, occorre spiegare al medico come e dove è avvenuto l'infortunio. Infatti qualunque medico presti la prima assistenza a un lavoratore infortunato sul lavoro è obbligato a rilasciare il certificato medico nel quale sono indicati la diagnosi e il numero dei giorni di inabilità temporanea assoluta al lavoro e a trasmetterlo esclusivamente per via telematica all'Istituto assicuratore.

Cosa fare se il datore di lavoro non denuncia l'infortunio?
Se il datore di lavoro non dovesse denunciare all'Inail l'infortunio entro due giorni dalla ricezione dei riferimenti del certificato medico, può farlo il lavoratore recandosi presso la sede Inail competente con la copia del certificato rilasciato dal medico o dalla struttura sanitaria competente al rilascio.

Come deve comunicare l'infortunio il lavoratore autonomo?
Gli artigiani e i soci titolari, nella loro duplice veste di assicuranti e assicurati, devono denunciare all'Inail l'infortunio da essi stessi subito entro 2 giorni dalla data del certificato medico che prognostica l'infortunio non guaribile entro 3 giorni. Si ricorda poi che nell'ipotesi di infortunio occorso a lavoratore agricolo autonomo, l'obbligo di denuncia ricade sul titolare del nucleo di appartenenza dell'infortunato.

Se hai subito un infortunio sul lavoro, puoi rivolgerti ai servizi di tutela e assistenza del **Patronato INPAL** e ottenere i giusti indennizzi di cui hai diritto





CAA AIC SERVICES SRL

Cosa possiamo fare per la tua azienda?

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

Visita il nostro sito web e scopri tutti i servizi offerti dal CAA AIC

www.caaaicservices.com

Vuoi saperne di più sui nostri servizi? Contattaci

- 06/48907481
- segreteria@caaaicservices.it

SEMPRE AL TUO FIANCO



Simone **Rosati**
CAA AIC

Rincari energetici
Ismea amplia Garanzia Ismea U35



A seguito della decisione positiva di Bruxelles, ISMEA ha recentemente reso noto che il limite massimo per le operazioni di credito assistite dalla Garanzia "U35" è stato elevato da 35 mila euro a 62 mila euro.

La Garanzia U35, introdotta all'indomani della crisi energetica scatenata dal conflitto russo-ucraino, nell'ambito del Quadro temporaneo sugli aiuti di Stato, protegge i finanziamenti per liquidità aggiuntiva in favore delle imprese agricole, della pesca e dell'acquacoltura che hanno subito un incremento dei costi energetici e delle materie prime.

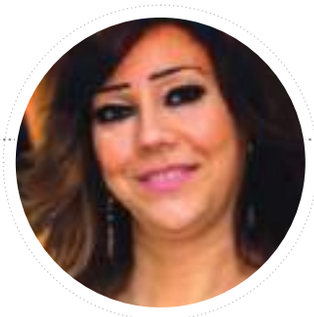
Queste le principali caratteristiche di Garanzia U35:
E' rilasciata a fronte di finanziamenti bancari destinati alle PMI agricole e della pesca colpite dai rincari energetici, del carburante e delle materie prime
Copre al 100% le operazioni di credito di importo non superiore a 62 mila euro e comunque entro il valore dei costi per l'energia, carburante e materie prime registrato nel 2021, di durata fino a 10 anni, comprensivi di un periodo di preammortamento di almeno 24 mesi
È gratuita e cumulabile con le altre garanzie rilasciate da ISMEA ed è ottenuta in via automatica con modalità analoghe a quelle già sperimentate per le operazioni L25 COVID
Contattando il Centro di Assistenza Agricola di AIC potrai avere informazioni dettagliate sulla **Garanzia U35** e decidere, insieme al tuo referente di fiducia, di presentare la domanda sul portale di ISMEA per ottenerla in via automatica.

FAQ GARANZIA ISMEA U35

1. Il finanziamento garantito può essere utilizzato per investimenti?
Sì, il finanziamento garantito potrà essere utilizzato per supportare sia il fabbisogno di liquidità relativo alla gestione (costi operativi e ciclo produttivo) sia gli investimenti.

Le imprese costituite nel 2022 sono ammesse?
No, la garanzia è rivolta a quelle imprese che nel 2022 hanno subito un aumento dei costi energetici rispetto al 2021

L'esperto risponde



Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

VORREI ACQUISTARE CASA ALL'ASTA, COSA DEVO FARE?

Gentile Avvocato, sto cercando casa e dati i prezzi che crescono di settimana in settimana sto pensando di acquistarla all'asta, poiché vedo che costano molto meno. La cosa che mi spaventa è che non ne so nulla, come dovrei muovermi?

Risposta
Caro lettore, l'acquisto all'asta a parità di caratteristiche dell'immobile, è molto conveniente in termini di prezzo, ma bisogna prestare attenzione ad alcuni problemi che esso può presentare. Oltre ai "classici" guasti che ogni abitazione può avere (impianti, infissi, intonaci ecc…), bisogna stare attenti ad eventuali pendenze nei confronti del condominio, quando il debitore vive ancora lì dentro. Un documento che può aiutarla a farsi un'idea sulle criticità della casa è la perizia, che può trovare depositata agli atti del procedimento esecutivo. Essa, infatti, contiene situazione catastale e urbanistica, il valore commerciale, la planimetria, l'eventuale presenza di abusi edilizi, la classe energetica, la presenza di pericolo di rovina o crollo, ecc…
Per cercare case all'asta si possono consultare i siti dei singoli Tribunali, oltre a innumerevoli siti specializzati, mentre per visionarla bisogna contattare il custode giudiziario per prendere un appuntamento.



AL RISTORANTE HO SUBITO UN DANNO ALLA MIA PELLICCIA, COME FACCIO A RICEVERE IL RISARCIMENTO?

Caro Avvocato, un paio di sere addietro, mi trovavo in un ristorante insieme ai miei amici quando all'improvviso una bottiglia posta su di una mensola accanto a me è esplosa, danneggiando la mia costosissima pelliccia acquistata da poco. Posso in qualche modo ottenere il prezzo della pelliccia?



Risposta
Gentile lettrice, la mia risposta nei suoi confronti potrebbe essere positiva. In particolare, il suo è un caso di responsabilità per danno cagionato da cose in custodia. Il proprietario del ristorante ha il dovere di risarcire il danno cagionato dalle cose che si

trovano sotto la sua vigilanza, salvo che provi il caso fortuito. In altre parole, il ristoratore sarà esente da responsabilità soltanto se riesce a dimostrare che il danno è stato provocato da un evento eccezionale e imprevedibile.

MANCATO PAGAMENTO DELLO STIPENDIO DA MESI. POSSO EVITARE DI ANDARE AL LAVORO?

Caro Avvocato, il mio capo non mi paga lo stipendio da diversi mesi, e quando glielo faccio presente è molto evasivo. Ho due figli piccoli, e avrei di meglio di cui occuparmi anziché lavorare senza essere pagato, ma non vorrei dimettermi. Posso rifiutarmi di andare a lavoro fino al pagamento delle mensilità che mi spettano?



Risposta
Gentile lettore, se anziché dimettersi preferisce conservare il posto di lavoro astenendosi di andare a lavoro fino al pagamento delle mensilità dovute, lo potrà fare, purchè segue alcuni accorgimenti.
Dovrà, innanzitutto, inviare una lettera di diffida all'azienda (anche tramite Pec), con cui si anticipa che in caso di mancato versamento dello stipendio entro un termine (di almeno 15 giorni per somme elevate), la conseguenza sarà la sospensione della prestazione lavorativa.



Inoltre, nel momento in cui intende sospendere la prestazione lavorativa dovrebbe comunicare in anticipo l'intenzione al suo datore di lavoro in modo che questi si possa riorganizzare.

TRASFERIMENTO IN ALTRA LOCALITÀ PER MOTIVI DI LAVORO, COME SI CAMBIA MEDICO DI BASE?

Caro Avvocato, nel prossimo mese dovrò trasferirmi, per ragioni di lavoro, in un'altra città per circa 6 mesi. Avendo una patologia che mi costringe ad assumere farmaci su prescrizione medica, mi chiedevo se è possibile cambiare temporaneamente medico di base.

Risposta
Certo che si. Se ad esempio un cittadino si trasferisce per lavoro, per studio o per sottoporsi a specifiche cure mediche in un'altra città senza cambiare residenza, può scegliere un medico di base temporaneo.
La permanenza nel nuovo domicilio, però, deve essere compresa in un periodo di tempo che va dai 3 mesi a 1 anno. Decorso l'anno, se sussistono ancora motivi per prolungare il soggiorno, può chiedere una nuova iscrizione della durata di ulteriori 12 mesi. Le consiglio di recarsi presso gli uffici dell'Asl dove risiede di modo che le indicheranno gli adempimenti da compiere.

SCRIVICI PER AVERE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

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

Associazione Italiana Coltivatori

LE NOSTRE SEDI IN ITALIA

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

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

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

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

PROVINCIALE L'AQUILA (Aq) | Cap 67100
Via dell'Aringo, 56 • Tel. 0862/1910412

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

STORNARELLA (Fg) | Cap 71048
Via Vittorio Emanuele III, 8 • Tel. 0885/ 321316

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MANTOVA (Mn) | Cap 46100
Via g.Marangoni ,1/d • Tel.

MATERA (Mt) | Cap 75100
Via T. Stigliani, 38 • Tel. e Fax 0835/336791

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

MELICUCCO (Rc) | Cap 89020
Via Pechino, 13 • Tel. 0966/472193

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

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

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

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

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

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

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

REGIONALE LAZIO ROMA (Rm) | Cap 00184
Via Torino, 96/97 • Tel. 06/48907851- Fax 06/4871578 - 06/48907481

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SEDE PROVINCIALE TREVISO (Tv) | Cap 31100
Strada Scudetto, 29 • Tel. 0422/431446-438200 - Fax 0422/231671

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AIC
Associazione Italiana Coltivatori

TESSERAMENTO 2023



difendiamo
il tuo lavoro
semplicemente.

ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
Via Torino, 95 - 00184 ROMA