# avvenire AGRICOLO

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

**FEBBRAIO 2023**/Anno 3 • N° 9



*Alimentazione*
**Le brassicacae e la loro qualità**

*La formazione*
**Le attività di AIC per i giovani studenti**

*Il focus*
**Legge di Bilancio: ecco tutti gli incentivi**

# sommario

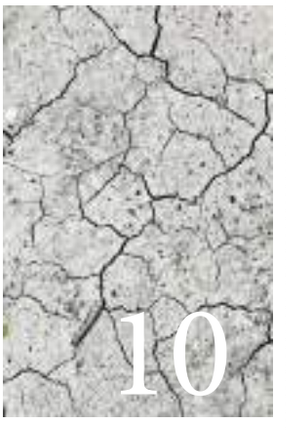


8


16


24


26


10


**4** **I FATTI DEL MESE**

**6** **INAUGURATA LA NUOVA SEDE DI PRATO**

**8** **LA NUOVA LEGGE DI BILANCIO**
Ecco tutti gli incentivi per aziende e famiglie

**10** **AGRICOLTURA INTELLIGENTE**
Strategie per contrastare il cambiamento climatico da Nord a Sud del Paese

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

**16** **IL GUSTO AUTENTICO DELLA FORMAZIONE**

**24** **IL VARIEGATO MONDO DELLE BRASSICACAE**

**26** **L'AIC IN KOSOVO**

**27** **TI RACCONTO UNA RICETTA**



avvenire AGRICOLO
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
**FEBBRAIO 2023**/ANNO 3 - N° 9

**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, Benedicta M. Lee

**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*

# FORMARE AL BELLO PER AMARE LA TERRA



Non ci stancheremo mai di affermare che **la tutela e salvaguardia della terra e dei suoi lavoratori** è il nostro impegno primario e costante che anima ogni nostra attività e progettualità. E' per questo che anche tenendo fede agli impegni di **agenda 2030** per lo sviluppo sostenibile che in questi mesi abbiamo dato il via ad una **formazione per giovani studenti** della quale raccontiamo nelle pagine del periodico che avete tra le mani.

Siamo convinti che la formazione al bello delle giovani generazioni sia uno dei **presupposti vincenti per costruire una prospettiva di sostenibilità** per la nostra terra, la casa di tutti, che siamo chiamati a custodire per lasciare in eredità, meglio di come l'abbiamo trovata.

Sogni e speranze per una **agricoltura intelligente e moderna** che sappia guardare alla sfide odierne per realizzare la mission che si è prefissa. E tra le pieghe della nuova **legge di bilancio 2023**, della quale approfondiamo anche i contenuti con una scheda ad hoc, ci sono nuovi strumenti e risorse per perseguire questo modello al quale auspichiamo e per il quale lavoriamo costantemente nel quotidiano impegno.

C'è poi il tema della internazionalizzazione dei rapporti, sempre più attuale in un mondo che continua a generare conflitti, che continuiamo ad animare attraverso progetti di cooperazione e scambio culturale come nella recente esperienza in **Kosovo.**

Insomma l'AIC è sempre più moderna e dinamica, come il tempo che viviamo richiede, rimanendo fedele all'impegno storico che la anima e la custodisce come **espressione autentica di una associazione di coltivatori che sa realizzare un seme di speranza e bellezza per tutti.**

# FATTI DEL MESE

## **AGRICOLTURA.** SANTOIANNI INCONTRA SOTTOSEGRETARIO LA PIETRA SU DOSSIER DEL MASAF

Il Presidente AIC - Associazione Italiana Coltivatori **Giuseppino Santoianni** ha incontrato a Roma il Sottosegretario al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste **Patrizio La Pietra**. «L'obiettivo della nostra associazione» – ha dichiarato il Presidente Santoianni a margine dell'incontro – «è quello di dare continuità e rafforzare il coinvolgimento di AIC nei tavoli ministeriali sui temi che stanno a cuore ai nostri agricoltori, portando la loro voce, le loro problematiche e i possibili strumenti per superarle. «In questo registriamo con piacere apertura e disponibilità da parte del Sottosegretario La Pietra, con l'impegno di trovarci molto presto a confrontarci sui dossier più urgenti del comparto agroalimentare» conclude Santoianni.



## **VINO.** VERSO COALIZIONE DI PAESI CONTRO ETICHETTA IRLANDA

Non solo **Italia, Francia e Spagna**, ma anche **Portogallo, Danimarca, Repubblica Ceca, Slovacchia e Ungheria** potrebbero unirsi per fare pressione sulla Commissione Europea contro l'etichetta irlandese che prevede avvertenze sanitarie sul consumo di alcolici. Nei giorni scorsi il ministro dell'agricoltura **Francesco Lollobrigida** aveva fatto riferimento al lavoro che Roma, Parigi e Madrid portavano avanti per arrivare a un documento comune. I canali diplomatici si sono attivati nelle scorse settimane arrivando a coinvolgere altri cinque Paesi scettici sulla compatibilità tra le regole del mercato interno e le norme che Dublino vorrebbe emanare, a maggior ragione da quando la Commissione ha annunciato misure Ue in materia. L'iniziativa degli otto Paesi potrebbe concretizzarsi la prossima settimana.





## **SOSTENIBILITÀ.** TORNA CANAPA MUNDI A ROMA: 11MILA MQ DI MOQUETTE BIODEGRADABILE

Dal nuovo robot estrattore, agli agricoltori che hanno sottoscritto la carta etica, dalla slow art alla stampante 3d alimentata con canapa, dal sommelier specifico, agli utilizzi per lo sport, fino alla calce-canapa, finitura a calce con fibra di canapa: in uno spazio di 11.000 mq - ricoperto da moquette biodegradabile, ovviamente in canapa - dal 17 al 19 febbraio 2023 a Fiera di Roma si prepara a tornare Canapa Mundi. Un palcoscenico in cui la pianta e la sua vocazione sostenibile trovano espressione in sempre nuove forme che la rendono materiale organico per eccellenza, trasformandola in cibo, in bevanda, in materiale tessile dalla grande resistenza e base per innovative risorse destinate al quotidiano, all'industria, all'agricoltura.

## **INTELLIGENZA ARTIFICIALE.** STRATEGIA ITALIANA: MENO PRODOTTI E PIU ATTENZIONE ALLA CONVENZIENZA

I prezzi degli alimentari aumentano più della media degli altri prodotti. La reazione degli italiani: nel carrello meno prodotti e più attenzione alla convenienza. E l'intelligenza artificiale conferma la strategia. Al 20° **Forum Cdo Agroalimentare** a Milano Marittima, l'A.I. è stata interpellata su quali strategie possa adottare un consumatore oggi per contenere la sua spesa di prodotti di largo consumo. E le risposte al quesito formulato da NielsenIQ non sono troppo diverse da quelle date dagli esperti. «L'inflazione è un fenomeno nuovo, perché da trent'anni non si verificava con l'intensità di oggi» ha rimarcato Angelo Frascarelli, docente dell'Università di Perugia e moderatore del Forum Cdo Agroalimentare. Contro il caro spesa il primo consiglio dell'AI è quello di fare una lista della spesa e attenersi ad essa per evitare acquisti impulsivi.





## **PNRR.** AL VIA AGRITECH, IL CENTRO DI RICERCA DELLE NUOVE TECNOLOGIE IN AGRICOLTURA

Hanno preso ufficialmente il via le attività di **'Agritech'**, il Centro nazionale per lo sviluppo delle nuove tecnologie in agricoltura: un progetto, che ha come capofila l'Università Federico II di Napoli e al quale partecipa anche l'Università di Catania, basato sull'utilizzo delle tecnologie abilitanti per lo sviluppo sostenibile delle produzioni agroalimentari con l'obiettivo di favorire l'adattamento ai cambiamenti climatici, la riduzione dell'impatto ambientale nell'agrifood, lo sviluppo delle aree marginali, la sicurezza, la tracciabilità e la tipicità delle filiere. Il valore complessivo dell'investimento è di circa 350 milioni di euro, di cui 320 a carico del Pnrr: un finanziamento senza precedenti per la ricerca in agrifood.

# AIC inaugura una nuova sede a Prato con l'Anmic

Geri **Ballo**



foto: Nazaro Pagano (Presidente nazionale ANMIC), Simone Calamai (Presidente Provincia di Prato), Giuseppino Santoianni (Presidente AIC Nazionale), Pasquale Santoianni (Presidente INPAL), Matteo Biffoni (Sindaco di Prato), Lara Giacopelli e Alessia Montanari (Responsabili nuova sede Prato)

L'AIC cresce ancora. Abbiamo inaugurato la sede provinciale di Prato alla presenza di molti cittadini pratesi, del Presidente nazionale Giuseppino Santoianni e delle autorità del Comune e della Provincia. Questa nuova sede nasce dalla proficua collaborazione di AIC con l'ANMIC, ente che tutela i diritti dei cittadini invalidi civili. Presente all'inaugurazione anche Nazaro Pagano, Presidente nazionale dell'organizzazione. Il Presidente della Provincia di Prato Simone Calamai ha espresso la sua massima disponibilità a collaborare nella realizzazione di iniziative che diano strumenti di inclusione alle persone più fragili mentre il Sindaco di Prato Matteo Biffoni è intervenuto per esprimere apprezzamento all'iniziativa e a questo nuovo connubio AIC-Anmic, che si propone di dare ancora più centralità alla persona e ai servizi che ruotano intorno ad essa. Saranno attivi infatti tutti i servizi offerti dal Patronato Inpal e dal Caf AIC oltre a quelli specifici per le persone disabili erogate da Anmic.

Il lavoro quotidiano al servizio di tutti i cittadini poggerà sulla professionalità di lungo corso delle due responsabili, Lara Giacopelli e Alessia Montanari. Insieme hanno accolto le molte persone intervenute alla nuova apertura nei locali di via Santa Trinità, tra le più vivaci del centro storico di Prato. Un centro



servizi che sembra una boutique, ha commentato qualcuno con riferimento all'eleganza degli interni ma anche al molto ammirato affresco del 1300 che rappresenta l'incoronazione della Madonna da parte di San Francesco e Santa Chiara. «Il nostro obiettivo è quello di offrire un'accoglienza ai massimi livelli per tutte e tutti, attivando quella presa in carico della persona che ci caratterizza da decenni e che è diventata ancora più visibile durante la pandemia, periodo in cui i nostri sportelli sono rimasti aperti in tutta Italia per assistere i cittadini nel momento di massima fragilità» – ha dichiarato Giuseppino Santoianni – «Oggi è un piacere poterlo fare a Prato al fianco di una realtà come Anmic che molto si è spesa per i diritti civili delle persone con disabilità, contribuendo a superare pregiudizi culturali e lacune normative. Ci accomuna l'impegno nel portare avanti battaglie di minoranza che con persistenza sono diventate negli anni conquiste di tutta la società».

# Decreto flussi 2023

## *Via libera a 82.705 persone extra Ue, 44mila in agricoltura*



È stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il Dpcm del 29 dicembre 2022 che fi**ssa le quote di lavoratori extra Ue che potranno entrare in Italia per svolgere soprattutto lavori stagionali**. Il numero massimo di ingressi è fissato dal nuovo Decreto in  82.705 persone. Tra queste, una quota di 44.000 è riservata per il lavoro subordinato stagionale nei settori agricolo e turistico-alberghiero. Nell'ambito di questa, "è riservata una quota di 1.500 unità per i lavoratori stranieri che abbiano fatto ingresso in Italia per prestare lavoro subordinato stagionale almeno una volta nei cinque anni precedenti e per i quali il datore di lavoro presenti richiesta di nulla osta pluriennale per lavoro subordinato stagionale". **Particolare rilevanza viene data alle organizzazioni professionali dei datori di lavoro in campo agricolo** come l'AIC, che potranno curare le istanze di nulla osta all'ingresso in Italia per una quota a loro riservata di 22mila persone. Le organizzazioni "**assumono l'impegno a sovraintendere alla conclusione del procedimento di assunzione dei lavoratori** fino all'effettiva sottoscrizione dei rispettivi contratti di lavoro", prevede l'articolo 6 del Dpcm.

È inoltre fissata a 38.705 la quota massima di persone da paesi extra Ue che possono entrare in Italia per svolgere lavoro subordinato non stagionale e lavoro autonomo nei settori "autotrasporto merci per conto terzi, edilizia, settore turistico-alberghiero, della meccanica, delle telecomunicazioni, dell'alimentare e della cantieristica navale".

Una novità di questo Decreto è rappresentata dal fatto che **il datore di lavoro debba dimostrare di aver previamente verificato** – in collaborazione con il centro per l'impiego competente - **l'indisponibilità dei lavoratori presenti sul territorio nazionale** ad adempiere a quello stesso impiego. La documentazione necessaria per tale dimostrazione insieme alle altre disposizioni attuative si trovano in una circolare congiunta dei ministeri coinvolti.

I termini per la presentazione delle domande decorrono dal 27 marzo 2023, ovvero "dalle ore 9,00 del sessantesimo giorno successivo alla data di pubblicazione del presente decreto nella Gazzetta Ufficiale" e vanno avanti fino all'esaurimento delle quote stesse o, comunque, fino al 31 dicembre 2023.

# Ecco i principali interventi a sostegno di famiglie e imprese

Marco **Mabritto**

**La legge di bilancio** è uno degli atti normativi fondamentali dello Stato in quanto riporta le previsioni di entrata e di spesa per l'anno successivo e **ripartisce le risorse economiche** necessarie all'implementazione delle strategie elaborate dal governo e concordate in sede europea.
La manovra di quest'anno ha scongiurato al fotofinish il passaggio all'esercizio provvisorio ricevendo il via libera definitivo del Senato il 29 dicembre 2022. **Come pratico elenco tra welfare e agricoltura** riportiamo qui di seguito la selezione delle principali misure a sostegno delle famiglie e delle imprese previste dalla Legge di Bilancio 2023 attraverso i 35 miliardi di euro stanziati.

**> Fondo Sovranità alimentare:** 100 milioni per la tutela e il sostegno alle filiere produttive nazionali.
**> Innovazione in agricoltura:** 225 milioni per incrementare la produttività in agricoltura con le migliori tecnologie e la ricerca.
**> Sostegno alle famiglie:** 500 milioni per l'acquisto di beni alimentari di prima necessità per chi è in difficoltà.
**> Fondi per la pesca:** 8 milioni nel 2023 per il Programma nazionale triennale della pesca e dell'acquacoltura 2022-2024; 12 milioni per il Fondo di solidarietà e dell'acquacoltura.
**> Meno tasse per gli agricoltori:** decontribuzione in favore di giovani imprenditori agricoli; esonero contributivo per assunzioni di giovani under 36, donne e beneficiari di Reddito di cittadinanza; esenzione Irpef su redditi dominicali e agrari per coltivatori diretti e imprenditori agricoli.
**> Meno tasse per agricoltura e pesca:** Credito d'imposta per l'acquisto di carburanti per imprese agricole, della pesca e dell'agroalimentare.
**> Fondi per le imprese agricole:** 20 milioni a sostegno dell'imprenditoria giovanile e femminile.
**> Più garanzie per gli agricoltori:** 9,5 milioni per garantire il sistema assicurativo in caso di alluvioni, gelo, brina e siccità.
**> Controllo della fauna selvatica:** Piano straordinario di durata quinquennale per la gestione e il contenimento; più risorse per i danni causati da ungulati.
**> Semplificazione:** Interventi coordinati con il Ministero del Lavoro per agevolare le assunzioni da parte delle imprese agricole.
**> Sostenibilità ambientale:** Autorizzazione e sostegni economici alla raccolta del legname depositato nell'alveo dei fiumi e sugli arenili.
**> Fondi per la ricerca:** 9 milioni per proteggere la produzione di agrumi dalle patologie.
**> Lavoro:** Misure di contrasto allo sfruttamento e al caporalato.
**> Efficienza:** 30 milioni per le attività di competenza Masaf, in particolare su ricerca e sperimentazione in campo agricolo.
**> Crescita:** 80 milioni per il sostegno e lo sviluppo delle imprese del settore agricolo, agroalimentare e ittico.
**> Difesa prodotti italiani:** Assunzione di 300 funzionari per l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi; più 120 Carabinieri per la tutela agroalimentare.
**> Sostegno per l'ippica:** 9,4 milioni in più al Fondo per il funzionamento degli impianti ippici.

**> Bonus sociale bollette:** per le famiglie più fragili confermato e rafforzato il meccanismo che consente di ricevere il bonus sociale bollette, con un innalzamento della soglia Isee da 12.000 euro a 15.000 euro.
**> Assegno unico per le famiglie:** dal 1° gennaio 2023 previsto un incremento del 50% dell'assegno unico per le famiglie con figli di età inferiore a un anno e per i figli con una età compresa da uno a tre anni per le famiglie con tre o più figli e con Isee fino a 40.000 euro. Prevista anche una maggiorazione del 50% dell'assegno unico per le famiglie con 4 o più figli. Confermate e rese strutturali le maggiorazioni dell'assegno unico per i disabili.




**> Congedo parentale:** previsto un mese in più di congedo facoltativo e retribuito all'80%, utilizzabile da uno dei due genitori (in via alternativa) fino ai sei anni di vita del figlio.
**> Taglio cuneo fiscale:** fino al 3% per i lavoratori dipendenti con redditi bassi.
**> Esonero contributivo:** del 2% per redditi fino a 35.000 euro e del 3% per redditi fino a 25.000 euro. La riduzione del cuneo è tutta a beneficio dei lavoratori.
**> Pensioni "Quota 103":** avvio di un nuovo schema di anticipo pensionistico per il 2023 che consente di andare in pensione con 41 anni di contributi e 62 anni di età anagrafica (quota 103). Per chi decide di restare a lavoro, è rifinanziato il bonus Maroni che prevede una decontribuzione del 10%.
**> Opzione Donna:** prorogata per il 2023 con modifiche. In pensione a 58 anni con due figli o più, 59 con un figlio, 60 altri casi. "Opzione donna" è riservata a particolari categorie: caregiver, invalide (invalidità superiore o uguale al 74%) e lavoratrici licenziate o dipendenti di aziende per le quali è attivo un tavolo di crisi.
**> Ape sociale:** confermata anche per il 2023 la misura dell'Ape sociale per i lavori usuranti.
Indicizzazione pensioni: revisione del meccanismo di indicizzazione delle pensioni per gli anni 2023-2024, al fine di tutelare i soggetti più bisognosi. Prevista una rivalutazione del 120% del trattamento minimo e dell'85% per gli assegni tra 4 e 5 volte il minimo.
**> Pensioni minime:** previsto per il 2023 l'innalzamento a 600 euro delle pensioni minime per gli over 75.

**> Reddito di cittadinanza:** dal 1° gennaio 2023 alle persone tra 18 e 59 anni (abili al lavoro ma che non abbiano nel nucleo disabili, minori o persone a carico con almeno 60 anni d'età) è riconosciuto il reddito nel limite massimo di 7 mensilità invece delle attuali 18 rinnovabili. È inoltre previsto un periodo di almeno sei mesi di partecipazione a un corso di formazione o riqualificazione professionale. In mancanza, il beneficio del reddito decade come nel caso in cui si rifiuti la prima offerta di lavoro. Inoltre, la quota dell'assegno destinata all'affitto sarà pagata direttamente ai proprietari. Il reddito di cittadinanza sarà abrogato il 1° gennaio 2024 e sarà sostituito da una nuova riforma.

# Agricoltura intelligente per contrastare il cambiamento climatico

Rosamaria **Camodeca**



Il 2022, dal punto di vista climatico, è stato senza dubbio un **anno da record per il nostro Paese**, come d'altra parte per gran parte del Pianeta. Eventi estremi quali siccità e alluvioni, caldo torrido e gelate fuori stagione si sono registrate sempre più spesso su gran parte del territorio italiano. **La filiera agroalimentare è direttamente coinvolta** sia perché subisce queste calamità, con intere aree del sud del mondo in **via di desertificazione**, ma anche perché è responsabile del 37% delle emissioni di Co2. Emerge dunque forte la **necessità di modificare l'approccio** se si vuole **garantire la sicurezza alimentare** a una popolazione mondiale in crescita, tagliando gli sprechi e aumentando in modo sostenibile la produttività e i redditi agricoli. Tra le proposte quella di praticare una agricoltura intelligente dal punto di vista climatico. Il "Climate-smart Agriculture" o CSA, secondo la FAO, è il nuovo indirizzo cui dovrà tendere l'agricoltura del futuro. Il programma "Strategic framework 2022-2031" propone infatti un **rinnovo dell'intero sistema agroalimentare nella direzione dell'ecosostenibilità e della "resilienza colturale"**, implementando sistemi di coltivazione diretti al risparmio idrico ed energetico, riducendo in prima istanza le emissioni nocive, in particolare appunto la CO2. La salvaguardia e la tutela del territorio dovrà tenere conto dei cambiamenti climatici in atto prediligendo varietà resistenti agli sbalzi di temperatura e alla siccità.



## > IMPATTO SULLE FILIERE AGROALIMENTARI DA NORD A SUD

I danni subiti dall'agricoltura italiana a causa di eventi climatici estremi, soprattutto in alcune regioni, sono stati rilevanti nell'ultimo anno. **Ne abbiamo parlato con esperti di AIC di diverse zone d'Italia**, tutti concordi nel ritenere che sebbene gelate e siccità siano sempre state presenti nel ciclo delle stagioni, negli ultimi anni sono aumentate sia la frequenza degli eventi calamitosi che la vastità del territorio colpito. Secondo quanto afferma l'agronomo di **AIC Treviso Loriano Dalle Nogare** «i danni imputabili alla stagione secca hanno causato innanzitutto una diminuzione della produzione in quasi tutto il comparto agricolo. La penuria di acqua – sottolinea - ha creato problemi sia in collina, danneggiando i vigneti, che in pianura dove i raccolti di mais hanno dato origine ad un prodotto non commerciabile e inutilizzabile anche per il foraggiamento dei bovini». Oltre ai danni da caldo eccessivo si sono registrati danni causati dal ritardo della stagione invernale, le temperature miti del tardo autunno e del primo inverno «hanno impedito – prosegue - che alcune varietà di mele assumessero la colorazione tipica, impattando sui tempi di maturazione e di conseguenza sul calibro e sulla qualità del prodotto da destinare al commercio».

Difficile anche la situazione a Sud, in Sicilia, dove secondo il presidente di **AIC Caltanissetta, Mario Sicilia** «la siccità è ormai la calamità più rilevante per le coltivazioni del nostro Paese, con danni che superano quelli dovuti alle ondate di gelo, alle tempeste di vento o alle grandinate». Gli eventi climatici estremi rappresentano un'incognita con cui gli agricoltori si dovranno necessariamente confrontare per guardare al prossimo futuro. «Guardando avanti – prosegue Sicilia - ci si domanda cosa dovrà fare il comparto agricolo per non soccombere. Il problema vero – sostiene - è che la situazione che abbiamo vissuto quest'inverno non è eccezionale, fin dal 2016 è ricorrente. La Sicilia è tra le regioni italiane maggiormente a rischio a causa della diffusione di monocolture, dell'uso diffuso di sostanze chimiche e del pascolo eccessivo». Sull'isola si sceglie oggi di investire su nuove produzioni, «il surriscaldamento globale – aggiunge - ha di fatto soppiantato gli agrumi con la frutta tropicale, stravolgendo le tradizionali colture: meno agrumi e mandorle, più frutta tropicale e piantagioni di caffè. Così la Sicilia da terra di vigne, ulivi e agrumi, ha modificato il proprio profilo, adattandosi all'emergenza pur con qualche rischio, ma con l'interesse comune di produrre». Un'altra regione in difficoltà è la Campania dove a causa delle temperature al di sopra della media del periodo, si è verificato in autunno un ritorno tardivo della mosca olearia. **Giuseppe Freda, perito agrario di AIC Contursi Terme** si dice «preoccupato per la grandine che torna a colpire sempre più spesso, nel 2022 nell'avellinese sono andati persi i raccolti di Aglianico e di altre uve rosse destinate alla produzione di vini DOC. Per le uve bianche invece l'anticipazione del raccolto ha limitato i danni». Non solo il settore vitivinicolo ha subito l'impatto del meteo impazzito, «le arature – continua Freda – sono state posticipate in attesa delle piogge perché i terreni erano troppo duri da dissodare e di conseguenza le semine sono state posticipate. Anche la zona del basso Sele, colpita da inondazioni, ha riportato danni alle coltivazioni di ortaggi in serra».

# Formazione: AIC in campo per gli studenti di agrifood e turismo del Lazio

Geri **Ballo**



foto: un momento della formazione con gli studenti

«Continua l'impegno della nostra associazione verso gli studenti delle scuole superiori con l'obiettivo di fornire loro conoscenze utili e competenze pratiche necessarie all'inserimento in un percorso professionale gratificante, rendendoli anche consapevoli del ruolo fondamentale che hanno gli esperti di cucina e di sala, i gastronomi del domani, nell'avvicinare le persone all'agroalimentare sano, sostenibile e di qualità». Questo il commento di **Giuseppino Santoianni**, Presidente dell'Associazione Italiana Coltivatori, in merito al più recente progetto di AIC nel Lazio - che ha coinvolto gli studenti dell'**IPSEOA A. Narducci di Tor Carbone**, storico istituto professionale di Stato per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera di Roma e **gli studenti dell'indirizzo turistico dell'ITCG P. Toscanelli di Ostia** - in cinque eventi didattici di orientamento formativo attraverso il progetto Percorsi professionalizzanti sul patrimonio enogastronomico laziale, vincitore del bando "Orientare" della Regione Lazio. Il progetto è stato curato dalle **associazioni GiovaniMentor e Conoscere per crescere,** con cui l'AIC collabora da alcuni anni su questi temi nel Lazio. Le studentesse e gli studenti che stanno ultimando il percorso superiore a indirizzo enogastronomico, alberghiero e di accoglienza turistica hanno avuto la possibilità, accompagnati dalle testimonianze concrete di imprenditori agricoli e professionisti dell'agrifood, di risalire fino all'origine della filiera agroalimentare di qualità per conoscere meglio le attività multifunzionali del mondo dei coltivatori, come vengono affrontate le sfide/opportunità del mondo digitale e della produzione di energia green, il percorso storico-culturale che ha portato ingredienti e ricette ad essere oggi parte integrante della nostra cultura, il mondo della cucina e degli chef che scelgono prodotti a km0, infine l'esigenza che questo comparto ha di competenze qualificate al servizio di un cibo di qualità che deve essere sempre più sostenibile e accessibile.

# Orientamento professionale

## *La giornata di visita presso l'azienza agrituristica Parco dei Cimini*

Marco **Mabritto**



foto: Lorella Caporossi mentre parla agli studenti

L'azienda agrituristica Parco dei Cimini ha accolto i professori e gli studenti dell'Istituto alberghiero "IPSEOA Tor Carbone" e mostrato attraverso i titolari Lorella e Stefano Caporossi le sue molteplici attività: dall'allevamento di animali di bassa corte al glamping per l'ospitalità esperienziale in campagna, dall'impianto fotovoltaico sul capannone agricolo alla cucina del bio resort che valorizza le produzioni biologiche del territorio in matrimoni organizzati all'interno della ricercata struttura.

E proprio partendo dall'organizzazione di questi eventi speciali, i ragazzi e le ragazze all'ultimo anno del loro percorso di studi hanno potuto ascoltare i consigli di Lorella che in qualità di Direttrice dell'azienda ha posto l'accento sulla giusta energia da trasmettere nell'attività di accoglienza e le connesse competenze trasversali necessarie. Successivamente, lo Chef del Bio Resort Simone Cancellieri ha raccontato la sua esperienza ventennale nella ristorazione e aperto un confronto diretto con i ragazzi che gradualmente stanno entrando nel mondo del lavoro.



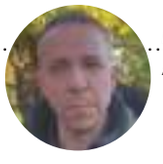
*Chef*
**Simone Cancellieri**

*Non molti lavori ti permettono di scegliere cosa fare, di decidere qual è il risultato, qual è il tuo punto di vista, qual è la storia che vuoi raccontare attraverso un piatto. Questa professione invece te lo permette, è una sorta di tela bianca sulla quale voi potete dipingere ciò che volete*



*Professoressa*
**Vanessa Zubboli**

*È una bella realtà creativa. I ragazzi sono stati contenti di ascoltare le testimonianze di chi fa il proprio lavoro e prendere ispirazione*



*Professor*
**Alessandro Celletti**

*L'azienda agricola è promotrice di molti progetti importanti sul piano ambientale. Dal km zero all'energia fotovoltaica, credo che le testimonianze di sostenibilità raccolte dai nostri ragazzi possano essere utili per entrare con maggiore consapevolezza nel mondo del lavoro*


RESTIAMO
IN
CONTATTO?
ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER
SU WWW.AICNAZIONALE.COM


DEVI
COSTRUIRE
UN SITO?
SCRIVI A COMUNICAZIONE@AICNAZIONALE.COM
E RISPARMIA CON LE NOSTRE CONVENZIONI
SVILUPPATE SU MISURA PER GLI ASSOCIATI AIC
%



I CASALI DEL PINO



AZIENDA AGRICOLA VALLE PERLATA



SOLE DI CAJANI

# Mondo AIC: il racconto dei soci in un click



CERVINAGO



GIGLIO FINE CHOCOLATE



L'ORTO DI HANS



PARCO DEI CIMNINI




DE ALCHEMIA



SOCIETA' AGRICOLA GAVA

# Il gusto autentico della formazione

Il racconto delle esperienze vissute dai giovani tra le visite in azienda e lezioni in aula con gli specialisti







Vi ricordate Il Radichino, l'azienda protagonista del precedente numero della nostra rivista? Gli studenti dell'ultimo anno dell'Ipseoa di Tor Carbone che studiano enogastronomia l'hanno visitata e ne hanno tratto un'esperienza unica. L'attaccamento di Tonino - uno dei fratelli Pira che hanno ereditato l'azienda nel viterbese dal padre sardo - alle sue caprette, la molteplicità di formaggi prodotti e l'attenta illustrazione del processo a volte molto lungo di preparazione, l'emozione dei ragazzi nell'aprire i cancelli della stalla alle pecore accompagnandole per un tratto verso il pascolo e infine la degustazione dei prodotti stessi sono stati momenti formativi vissuti con forte coinvolgimento.

Tonino Pira ha spiegato la scelta trentennale dell'azienda di adottare il biologico così come il valore aggiunto del pascolo libero in termini di benessere animale e di qualità dei prodotti. Una scelta, quella di dare spazio puramente residuale ai mangimi e puntare invece sul pascolo naturale, che l'azienda mette in atto da sempre e alla quale stanno tornando anche molte altre realtà a causa dell'aumento del prezzo dei mangimi a cui si assiste dall'invasione russa dell'Ucraina.

Il momento della degustazione nell'agriturismo che si sviluppa all'interno della proprietà ha permesso agli studenti di chiudere il cerchio della filiera e analizzare con il professore di cucina Valerio De Angelis abbinamenti e gusti di formaggi e salumi. Infine ognuno ha portato a casa i prodotti preferiti direttamente dal banco vendite in azienda di cui è dotata la struttura. L'esperienza è stata valutata da ragazze e ragazzi come di altissimo interesse e utilità per la loro professione futura.



foto: Giuliana Pira, fondatrice de Il Radichino con il marito Carmelo




foto: Marco Morello, chef del Collettivo Gastronomico Testaccio

## LA FORMAZIONE IN AULA

Gli studenti hanno apprezzato molto anche le sessioni formative con gli esperti coinvolti da AIC per un confronto diretto. Lo chef Marco Morello, cofondatore del ristorante Collettivo Gastronomico Testaccio che si trova dentro la Città dell'Altra Economia a Roma e propone un interessante menù frutto di tradizione e sperimentazione, ha raccontato la sua ispirante esperienza imprenditoriale - tra cucine stellate e street food di qualità - che l'ha portato ad essere tra i protagonisti del rinnovamento del mercato Testaccio ma anche tra



foto: Andrea Russo durante la formazione





foto: Il Sindaco di Castiglione in Teverina Leonardo Zannini con Chiara Riccardi di Intrecci



i più attivi contributor della Food Policy di Roma Capitale. La Food Policy, anche grazie a Marco, avrà tra i suoi pilastri il rafforzamento del settore Horeca puntando su qualità e sostenibilità dei prodotti agricoli alla base dei piatti romani e internazionali, privilegiando il Km0. Con il gastronomo Andrea Russo (vedi la sua rubrica a pag. 24) gli studenti si sono immersi nella storia dei piatti più tipicamente italiani scoprendo le migrazioni compiute nei secoli dagli ingredienti di cui questi piatti sono fatti, fino ad approdare oggi a patrimonio gastronomico "tipico" italiano. Conoscere la storia e l'intreccio di saperi e culture alla base di ogni piatto per non cadere nella trappola dell'identità come entità cristallizzata quindi, scoprendo le potenzialità delle contaminazioni, a riprova del detto "ogni tradizione è un'innovazione che ha avuto successo". Leoluca Pollara, titolare dell'azienda vitivinicola siciliana Principe di Corleone, ha spiegato come un'azienda può rinnovarsi sbarcando con successo nel mondo digitale, sfruttando i social media per farsi conoscere da nuovi utenti che comprano online e che spesso scelgono anche di visitare l'azienda, magari dagli Stati Uniti o da altri paesi con i quali la rete è in grado di azzerare le distanze. Così nascono anche i pacchetti turistici che coniugano l'esplorazione del territorio a quella dei prodotti enogastronomici, con un boom di prenotazioni da tutto il mondo inaspettato per lo stesso Leoluca. Un altro successo dell'azienda è senza dubbio l'impianto di produzione di energia, pensato quando la crisi energetica era ancora di là dal venire, poi realizzato in tempi rapidi e in funzionamento da quest'anno, azzera i costi energetici di tutte le attività produttive. Se aggiungiamo anche l'agriturismo Tenute Pollara è chiaro perché i ragazzi dell'istituto alberghiero abbiano proposto ai loro insegnanti di andare in gita proprio in questo territorio.

## LA VISITA AL MUSEO DEL VINO

Gli studenti dell'ITCG P.Toscanelli a indirizzo turistico hanno visitato il MUVIS - Museo del Vino e delle Scienze Agroalimentari – il più grande museo del suo genere in Europa con 2000 m² di spazi espositivi. Si trova nel cuore del borgo di Castiglione in Teverina, che fa parte dell'associazione Città del Vino, nelle ex Cantine Vaselli, all'interno di un vasto territorio esteso tra il fiume Tevere ed il lago di Bolsena, in cui si snoda la Strada del Vino della Teve-

a sarda










rina. Nelle cantine che compongono il museo, il Conte Romolo Vaselli avviò sin dal 1942, dopo averle acquistate dal Conte Luigi Vannicelli Casoni, una produzione vitivinicola di qualità, fulcro della INEC spa, la sua azienda agroindustriale. Il museo è quindi inserito all'interno del vasto ed articolato complesso produttivo dei Conti Vaselli ovvero nella grande cantina distribuita su 5 piani (1° piano, piano terra e 4 piani sotterranei), non più in uso da quasi 20 anni. Il percorso è una discesa nella collina




foto: Gli studenti con la direttrice di Intrecci, Marta Cotarella

alla scoperta della produzione vinicola "di ieri". Si scende per 27 metri sino a raggiungere la "Cattedrale" (al -4) in cui è possibile ammirare gigantesche botti del diametro di tre metri. L'allestimento è mirato al pieno coinvolgimento e "all'immersione" del visitatore attraverso foto, video, racconti, strumenti, macchinari e gigantografie nel mondo di vino, agroalimentare, produzione vinicola e storia locale. Concepito con un approccio multiculturale e multidisciplinare, il MUVIS non è solo luogo della memoria inserito nella rete dei musei demoetnoantropologici della Regione Lazio ma è anche al centro di una serie di progetti per la valorizzazione dei prodotti tipici locali e per l'alta formazione in campo enogastronomico.

## L'ACCADEMIA DI ALTA FORMAZIONE INTRECCI

Proprio di fronte al museo, dove veniva ospitato un tempo l'oleificio del paese, troviamo infatti l'Accademia di alta formazione Intrecci, che gli studenti hanno potuto visitare accompagnati da Chiara Riccardi, responsabile del coordinamento didattico. Intrecci è il primo esempio in Europa di progetto di alta formazione di sala e accoglienza con la formula del campus, chi vi studia vive per sei mesi all'interno della struttura seguendo lezioni di docenti delle facoltà di scienze alimentari di vari atenei, celebri chef, comunicatori, produttori ed esperti di sala, usufruendo di un ristorante didattico, e per altri sei mesi svolge un tirocinio aziendale. L'idea data al 2017, nata dalle sorelle Cotarella, che hanno un background famigliare legato all'imprenditoria agricola nel campo del vino e la giusta intuizione su come valorizzare un aspetto meno mediatico rispetto a quello dei chef ma altrettanto importante per l'Horeca, ovvero accoglienza e sala.




foto: la sala ristorante Intrecci

# Vino, Santoianni: No alle etichettature allarmistiche, decisioni Ue vengano rispettate

«Indicare in etichetta come nocivo un prodotto alcolico al pari di un superalcolico e non fare distinzioni in termini di abuso significa boicottare di fatto l'intera produzione vitivinicola europea, mettendo a rischio le produzioni della nostra tradizione enologica». Così si é espresso **Giuseppino Santoianni**, presidente dell'Associazione Italiana Coltivatori in merito al silenzio-assenso da parte della Commissione europea sull'adozione da parte dell'Irlanda di un'etichetta con scritto 'nuoce gravemente alla salute', simile a quelle già in uso per le sigarette, per ogni prodotto contenente alcol ivi compreso il vino. Eppure l'Europarlamento si era già espresso contro un'etichettatura di questo tipo un anno fa, a conclusione della discussione sulla strategia europea di prevenzione e contrasto al cancro, che pure aveva visto posizioni molto diverse e discussioni accese. Discussione tornata d'attualità, che ha spinto la Commissione a



commentare che da parte sua non c'è intenzione di modificare il piano europeo anti-cancro utilizzando lo strumento delle etichettature, sulla scia della decisione dell'Irlanda, seppure tra gli obiettivi di tale piano Ue ci sia anche la riduzione dell'utilizzo di alcol nella popolazione europea. «Questa etichettatura **banalizza i temi dell'educazione alimentare e del consumo consapevole** di bevande alcoliche, a noi molto cari», - continua Santoianni, che chiede a tutto il sistema Italia, a partire dalle istituzioni competenti, di attivarsi - «Il vino italiano non è solo una delle punte di diamante del nostro settore agroalimentare, apprezzato ed esportato in tutto il mondo, ma è anche il **frutto di una produzione attenta all'ambiente** che con le sue 96 varietà di vite coltivate vanta la **maggiore biodiversità di tutta Europa**». «Non porre subito un freno a questo tipo di fuga in avanti é pericoloso anche perché può diventare un precedente, dobbiamo sostenere con forza il principio per cui **la politica agricola comune si fa insieme all'interno delle istituzioni comunitarie** e si rispetta insieme a livello di singoli stati membri, é così facendo che abbiamo riscattato questo continente dalla fame post-bellica portandolo sulla vetta mondiale della qualità agroalimentare, non dimentichiamolo» conclude il Presidente dell'AIC.






**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 psicologo

## *Le cifre di una misura che avrà un fondo permanente*

Gaetano **Catera** / *CAF AIC*



È questa una misura accolta con **grande interesse** dai cittadini italiani che, una volta superato il difficile tempo pandemico, hanno dovuto fronteggiare stress, ansie e depressioni generati dai conseguenti stravolgimenti economico-sociali. Così come comunicato dall'INPS, infatti, sono circa **400 mila le domande ricevute** per beneficiare del cosiddetto bonus psicologo e di queste, più del 10% sono state accettate dall'ente previdenziale sulla base dell'Isee presentato e dei 25 milioni di euro di risorse complessive messe a disposizione dal decreto Milleproroghe 2022. Con la manovra 2023 è stato poi annunciato che la misura avrà un fondo permanente e sono state previste risorse pari a 5 milioni di euro per l'anno in corso e 8 milioni di euro per il 2024.

**Ma cosa prevede il bonus psicologo 2023 e quando è possibile presentare le domande?** Per le persone in condizione di depressione, ansia, stress e fragilità psicologica, il bonus prevede un **contributo economico fino a 1.500 €** fruibile per sostenere le spese relative a sessioni di psicoterapia presso gli psicologi iscritti all'albo che abbiano aderito all'iniziativa. In attesa che un decreto attuativo ad hoc stabilisca le regole di fruizione dell'aiuto nonché la data di presentazione delle domande del bonus psicologico 2023, attualmente **risulta confermato l'utilizzo dell'Isee** come parametro per accedere al sussidio.

### COSA HANNO DETTO

*"È fondamentale che l'attenzione ai bisogni psicologici dei cittadini sia un impegno trasversale a tutte le forze politiche. Questo provvedimento, che speriamo possa avere in futuro maggiori risorse, deve essere parte di un programma nazionale per il benessere psicologico e lo sviluppo della resilienza che passa per la scuola, la sanità, i servizi sociali e il mondo del lavoro".*

**David Lazzari**, *presidente del Consiglio nazionale dell'Ordine degli Psicologi*

*"Dal Parlamento una piccola, grande notizia: il bonus psicologo è, di fatto, diventato un fondo che resterà negli anni. Va rimpinguato adeguatamente, ma primo passo importante".*

**Filippo Sensi**, *primo firmatario dell'emendamento al Milleproroghe che ha introdotto il cosiddetto Bonus Psicologo*

## Il gastronomo racconta



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

# *Il variegato mondo delle* BRASSICACEAE



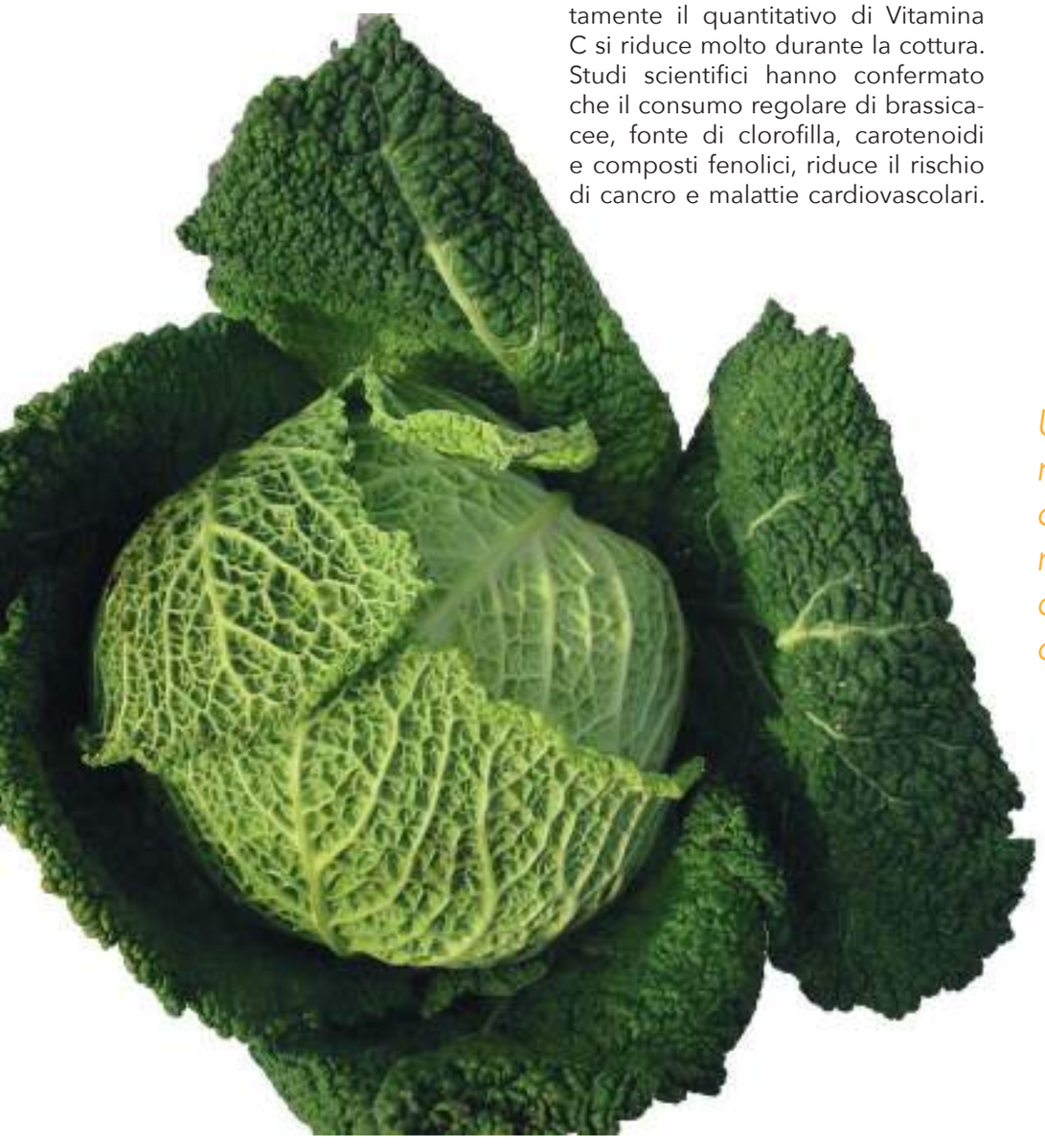
Questa variegata famiglia orticola, chiamata anche *Cruciferae* poiché i loro **fiori di colore giallo** sono composti da quattro petali sistemati a incrocio, è composta da circa tremila specie, principalmente piante erbacee, molte delle quali selvatiche. Caratteristica che favorisce la raccolta domestica, in terreni non seminativi. Nonostante queste innumerevoli specie ad essa appartenenti, solo poche vengono destinate alla coltivazione, tra le quali: **Cavolo** (Brassica oleracea) e sue varietà, **Cavolo sedano** (Brassica chinensis) da non confondere con il comune Sedano, **Cavolo cinese** (Brassica pekinensis), **Rapa e Cima di Rapa** (Brassica rapa), **Ravanello** (Raphanus sativus), **Rucola** (Eruca sativa), **Senape** ed altre di minore importanza agronomica. Queste crucifere furono tra le prime piante raccolte e coltivate dall'uomo, occupando, dopo i cereali e le leguminose, un posto di primaria importanza nell'alimentazione. Nella Roma antica, il posto d'onore spettava al cavolo, tanto che **Plinio il Vecchio** ne citò cinque varietà e Columella ne catalogò ben quindici. Questo ortaggio, in passato principale alimento di tutti i Romani, con l'evoluzione del gusto alimentare, nel periodo dell'Impero, prossimo all'era cristiana, divenne prerogativa solo delle tavole dei contadini. Venne, infatti, sostituito nelle domus dai più raffinati broccoli e germogli di cavolo, che arrivarono a costare anche dieci volte tanto. In quegli anni la gastronomia divenne un'arte e i più grandi esponenti furono Apicio che nel testo De re coquinaria (a lui attribuito) consiglia sei ricette per cime e getti di cavolo; d'altro canto, **Catone**, nel suo *De agricultura* raccomanda di far macerare i cavoli con un po' di aceto se mangiati crudi, men-

*Furono tra le prime piante raccolte e coltivate dall'uomo, occupando un posto importante nell'alimentazione*





tre Plinio lo considera buono solo se condito con olio. Facendo un salto nel tempo, nella gastronomia rinascimentale, il cavolo e le sue varietà ritrovano notorietà come ci racconta il veneziano Giacomo Castelvetro, nel suo Brieve racconto di tutte le radici, di tutte l'erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano (Londra 1614). Oggigiorno il consumo di brassicacee nel Mondo varia molto secondo usi e costumi dei popoli, alcune persone non li gradiscono, sia in quanto difficili da digerire sia per il loro gusto: i composti solforati al loro interno, durante la cottura, producono il caratteristico odore. Fortunatamente si può porre rimedio versando un cucchiaio di aceto e un pezzo di pane o succo di un limone nell'acqua d'ebollizione. Ma l'aspetto veramente importante è quello nutrizionale: **basso apporto calorico** (90% d'acqua e il restante, in egual misura, proteine e fibre), modulazione del processo digestivo, aumento del senso di sazietà, **ricchezza in Potassio, Fosforo, Calcio, Sodio, Ferro, Vitamina A, C e PP**. Sfortunatamente il quantitativo di Vitamina C si riduce molto durante la cottura. Studi scientifici hanno confermato che il consumo regolare di brassicacee, fonte di clorofilla, carotenoidi e composti fenolici, riduce il rischio di cancro e malattie cardiovascolari.



*Un consumo regolare di brassicacee riduce il rischio di cancro e malattie cardiovascolari*

# L'AIC in Kosovo Il legame con la comunità si rinnova attraverso il cibo



foto: evento con rappresentanti istituzionali (tra cui l'Ambasciatore italiano in Kosovo e la Direttrice di ICE) e stakeholder del settore Horeca presso lo Swiss Diamond Hotel di Pristina

Geri **Ballo**

Il cibo italiano è conosciuto nel mondo anche per il convivio, uno stile di vita parte della cultura italiana, che nella condivisione del cibo rinnova i legami di una comunità. Questa cultura legata al cibo é in grado di superare le barriere geografiche e far sentire molto vicine anche persone che si sono appena incontrate. È accaduto proprio così in Kosovo, paese che purtroppo le cronache riportano in questo periodo alla nostra attenzione per l'inasprirsi delle tensioni con la vicina Serbia, e dove come AIC siamo felici di aver portato una serata di belle emozioni innescate dallo show cooking di Maria Carmela Alfano. La preparazione a mano delle shtridhëla, accompagnata da un racconto in lingua Arbëresh con protagonista sua nonna Maria e il paese d'origine Lungro (Ungra), ha portato al centro dell'evento dedicato al cibo italiano nella capitale Prishtina un sapere tramandato di generazione in generazione insieme alla lingua nelle comunità Arbëresh del Sud Italia. Il connubio è risultato molto apprezzato dalle autorità e dagli addetti ai lavori presenti, con i quali l'empatia è stata immediata e ha permesso di approfondire anche la conoscenza dei prodotti dei coltivatori di AIC - come olio, pasta e vino - che abbiamo voluto portare in Kosovo.





foto: Vincenzo Vitale e gli altri sommelier Ais

## TI RACCONTO UNA RICETTA



di Maria Carmela **ALFANO**

# Le **shtridhëla**, antica pasta **arbëreshe**

*"Le ricette di cucina sono un bene universale estremamente democratico. Un tesoro che appartiene a tutti e che come le sette note può essere combinato in migliaia e migliaia di modi e diventare personale, a volte unico"* (Paola Maugeri).
Il mio tesoro culinario più prezioso sono le shëtridhlat, italianizzato in striglie, ovvero un antico tipo di pasta fresca fatta a mano appartenente alla tradizione etno-gastronomica arbëresh, la minoranza linguistica a cui appartengo. Somigliano alla più classica tagliatella, ma sono realizzate solo a mano e senza usare mattarello o macchina tira pasta.
L'origine del nome shetridhlat è da ricondurre al verbo albanese "shtrydh" - ossia spremere/stringere - infatti uno dei passaggi più importanti consiste nell'avvolgere con cura attorno alle nostre mani il lungo filo d'impasto per poi stringerlo facendolo saltellare e girare contemporaneamente con abbondante farina fino a rendere la pasta sottile e piatta e soddisfare così il palato dei commensali.
Chiamata anche la "pasta dei poveri" per via della semplicità dei suoi ingredienti, nel corso degli anni le striglie hanno pian piano acquisito una rinnovata centralità nelle tavole di noi arbëreshë, diventando sia un rituale del pranzo domenicale che un modo per arricchire le nuove generazioni con saperi e sapori più antichi.
Alla semplicità degli ingredienti si unisce il saper fare della tradizione e ricordo bene quando, nella masseria di famiglia, i miei cugini mi ripetevano: «Marì inumidisci di continuo le mani e l'impasto sarà più facile da lavorare!». Con pazienza e una buona dose di tentativi anche le mie shtridhëla sono diventate belle da vedere e pronte per essere condite e gustate.

## SHTRIDHËLA

**Ingredienti per 4 persone**
400 gr di farina 0
350 gr di semola
acqua tiepida q.b.
4 cucchiai di olio EVO
sale q.b.

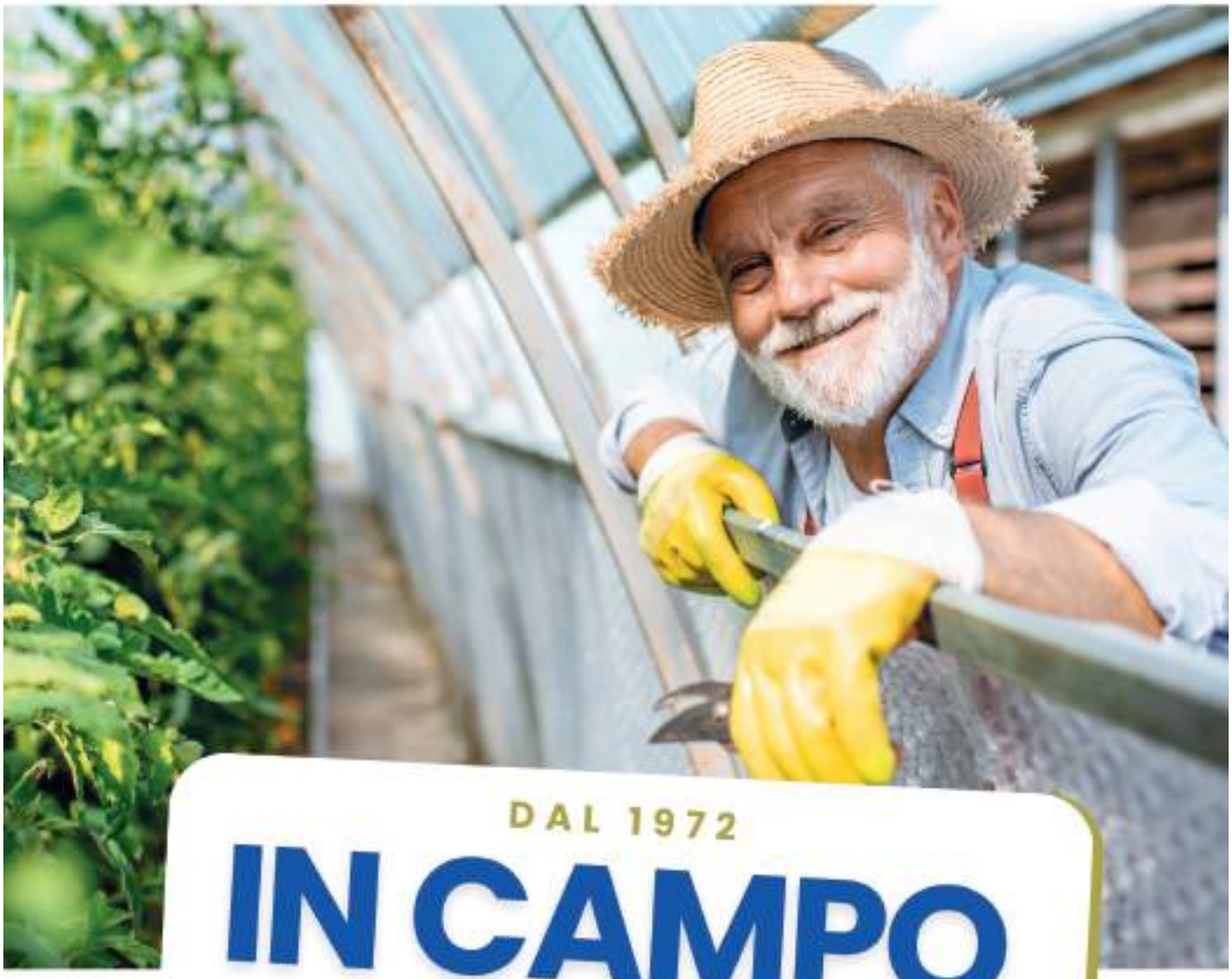


## PROCEDIMENTO

Impastate le farine con l'acqua tiepida aggiungendo un po' di olio e sale, lasciate riposare per circa 30 minuti. Lavorate ancora un po' l'impasto per creare una palletta, con il coltello fate un taglio centrale e formate un cerchio simile ad un grande anello lavorandolo bene con tutte e due le mani, fino a farlo diventare un filo molto lungo e sottile. Per riuscirci, bagnate ogni tanto le mani con acqua e olio. Con l'aiuto della farina, appoggiate il lungo e sottile filo sulla mano come fareste con un gomitolo. Solo con l'aiuto delle mani, stringete i fili di pasta con un movimento rotatorio per tre o quattro volte. Quando il filo è abbastanza sottile, le shëtridhëla sono pronte per essere buttate in acqua.

PATRONATO INPAL
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSISTENZA AI LAVORATORI

Contatta il Patronato
06 48907481
direzione@patronatoinpal.it



DAL 1972
IN CAMPO
PER I TUOI DIRITTI

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

RIVOLGITI CON FIDUCIA

# INFORTUNI DOMESTICI, SEI ASSICURATO?



Marco **Crescentini** / *INPAL*

Per eccellenza la casa è il posto migliore dove sentirsi protetti e al sicuro. Non vanno però sottovalutati i pericoli che una casa può nascondere e i rischi di gestirla. Infatti, secondo il Ministero della Salute, in Italia si verificano circa 4 milioni di incidenti domestici ogni anno.

Dal 1° marzo 2001 **l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni domestici** che riconosce e valorizza il lavoro di chiunque, donna o uomo, si occupi in maniera abituale, esclusiva e gratuita dei lavori in casa è entrata in vigore e la sua gestione è stata affidata all'Inail.

Il **premio assicurativo annuale** di tale polizza è pari a 24 euro, non è possibile frazionarlo, ma è deducibile ai fini fiscali. Nel caso in cui invece il reddito complessivo lordo non supera i 4.648,11 euro l'anno e si fa parte di un nucleo familiare con un reddito complessivo lordo inferiore ai 9.296,22 euro l'anno, il premio assicurativo è a carico dello Stato.

**Il pagamento del premio assicurativo**

Per beneficiare della copertura ininterrotta contro gli infortuni domestici tale premio deve essere versato prima del 31 gennaio 2023 invece, per i pagamenti effettuati oltre tale data, l'assicurazione sarà valida a partire dal giorno successivo a quello del versamento.

È opportuno poi specificare che le persone già assicurate ricevono una lettera dall'Inail con l'avviso di pagamento PagoPA precompilato con i dati anagrafici e l'importo da versare entro appunto la data del 31 gennaio mentre, per chi fosse interessato ad una prima iscrizione, è necessario accedere ai Servizi online dell'Istituto tramite Spid, Cie o Cns, compilare la domanda di iscrizione e richiesta avviso e attendere la mail di conferma con l'avviso di pagamento PagoPA necessario per versare il premio.
In tal caso, la copertura assicurativa decorre dal giorno successivo al pagamento.

**I Soggetti interessati**

L'assicurazione è obbligatoria se:
hai un'età compresa tra i 18 e i 67 anni;
svolgi un'attività rivolta alla cura dei componenti della tua famiglia e dell'ambiente in cui dimorano;
non sei legato da vincoli di subordinazione;
presti lavoro domestico in modo abituale ed esclusivo, non svolgi cioè altre attività per le quali sussiste obbligo di iscrizione a un altro ente o cassa previdenziale.

**Rientri tra i soggetti obbligati a iscriversi, sempre che ti occupi in modo non occasionale della cura della tua abitazione, anche se sei:**

- titolare di una pensione e non hai superato i 67 anni;
- cittadino/a straniero/a che soggiorna regolarmente in Italia e non hai altra occupazione;
- persona che, avendo già compiuto i 18 anni, lavora esclusivamente in casa per la cura dei componenti della sua famiglia;
- studente che dimora nella città di residenza o in località diversa e ti occupi anche dell'ambiente in cui abiti;
- lavoratore in cassa integrazione o beneficiario/a di prestazioni a carico dei fondi di integrazione salariale;
- lavoratore che percepisce indennità di disoccupazione prevista dalle leggi vigenti a seguito della perdita involontaria dell'occupazione;
- lavoratore stagionale, temporaneo e a tempo determinato.

Attenzione: se appartieni a una delle tre categorie di lavoratori devi assicurarti per i periodi in cui non svolgi attività lavorativa.

Il patronato INPAL è a disposizione per aiutarvi a presentare tutte le dichiarazioni necessarie.




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*

# Generazione terra

# La misura Ismea per imprese giovani



Per rispondere al consolidato fenomeno del **"ritorno alla terra"** da parte delle nuove generazioni, l'ISMEA sta mettendo in campo un importante strumento che può sostenere i giovani a sviluppare progetti imprenditoriali in agricoltura facilitandone **l'accesso alla terra** da coltivare.
Lo strumento in questione si chiama Generazione Terra e attraverso **un muto al 100% finanzia l'acquisto di terra da coltivare da parte di giovani** che sono interessati a sviluppare il proprio progetto imprenditoriale in agricoltura ma al contempo riscontrano la difficoltà di accesso al principale fattore di produzione delle imprese agricole. Generazione Terra si rivolge nello specifico a tre categorie di soggetti:

- **Giovani imprenditori agricoli** (età non superiore a 41 anni non compiuti) che intendono ampliare o consolidare la superficie che stanno conducendo
- **Giovani startupper con esperienza** (età non superiore a 41 anni non compiuti) che intendono avviare una propria iniziativa imprenditoriale nell'ambito dell'agricoltura
- **Giovani startupper con titolo** (età non superiore a 35 anni non compiuti) che intendono avviare una propria iniziativa imprenditoriale nell'ambito dell'agricoltura

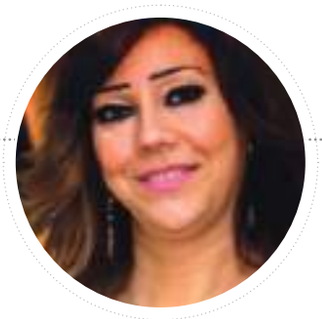
Le altre caratteristiche principali della misura di ISMEA che ha una dotazione finanziaria pari a **60 mln di euro**, sono: vendita di terreno con patto di riservato dominio; valore massimo di 1.5 milione di € (500 mln di € per startupper con titolo); finanziamento durata massima a 30 anni; tasso, fisso o variabile, a valore di mercato eventuale premio di primo insediamento

**FAQ GENERAZIONE TERRA**

***Quando è possibile presentare le domande per Generazione Terra?***

La presentazione delle domande a sportello è stata attivata dal 1 febbraio - presentabili fino ad esaurimento fondi - e saranno veicolate sul portale di ISMEA.

Gli esperti del CAA AIC sono a disposizione per fornire maggiori informazioni e per raccogliere le adesioni alla misura Generazione Terra che porta nuovi sostegni in favore dell'imprenditoria giovanile.



# L'esperto risponde

Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

## LA MIA FAMIGLIA SI RITROVA UN DOPPIO CONTRATTO TELEFONICO, COSA FARE?

*Gentile Avvocato, recentemente ho stipulato un contratto di telefonia fissa con una famosa compagnia telefonica. Tuttavia, ad oggi, risultano abilitate, per la stessa abitazione, due linee telefoniche, una intestata a me, l'altra a mia moglie, senza aver sottoscritto ulteriore contratto. Ho più volte sollecitato telefonicamente la compagnia telefonica affinchè provvedesse a disattivare l'altra linea telefonica, ma a loro dire, dovrei pagare una salata penale. Cosa posso fare? Devo esperire un'azione civile?*

**Risposta**
Caro lettore, l'acquisto all'asta a Caro lettore, non capita di rado di subire disservizi o l'attivazione di servizi non richiesti da parte delle compagnie telefoniche, senza ricevere adeguata assistenza per la risoluzione del problema. Il primo passo da fare, è avviare una procedura di conciliazione dinnanzi al Corecom che è un organo istituito presso ogni Regione con funzioni di consulenza e intermediazione tra utenti e compagnie telefoniche. L'utente che intende presentare un'istanza al Corecom deve accedere alla piattaforma Conciliaweb tramite le proprie credenziali SPID. Una volta effettuata la registrazione l'utente non deve far altro che inserire le informazioni richieste.



## FIDANZAMENTO FINITO AD UN PASSO DAL MATRIMONIO. RIVOGLIO INDIETRO ANELLO E SOLDI PER SPESE SOSTENUTE. NE HO DIRITTO?

*Egregio Avvocato, il mese scorso avrei dovuto sposare quella che pensavo fosse la donna della mia vita. Tuttavia, dopo la promessa di matrimonio, la nostra favola si è trasformata in un incubo: in seguito ad una insignificante lite, mi ha lasciato! Io le ho chiesto di restituirmi l'anello di fidanzamento e di darmi i soldi per le spese sostenute, ma lei si rifiuta. È un mio diritto avanzare tali pretese?*

**Risposta**
Gentile lettore, assolutamente si. Capita spesso che un matrimonio salti prima della celebrazione. I nubendi sono liberi di cambiare idea, quindi di rompere il fidanzamento anche se

hanno già effettuato le pubblicazioni. In questa ipotesi, ciascuno può chiedere, entro un anno dal giorno del rifiuto di celebrare il matrimonio, la restituzione dei doni obnuziali, ossia i regali fatti in vista delle nozze, doni che vengono fatti a condizione che il matrimonio venga celebrato, come, ad esempio, un anello di fidanzamento. Per quanto riguarda tutte le spese sostenute per gli abiti da cerimonia, l'acquisto della casa, la ristrutturazione, il ristorante, ecc., è possibile richiedere un risarcimento del danno. Se, però, la coppia di fidanzati si è lasciata prima del matrimonio per un valido motivo, allora tale richiesta è priva di fondamento





## HO EREDITATO UN TERRENO COLTIVATO DA ANNI DA UN UOMO CHE RITIENE SIA ORMAI IL SUO. HO PERSO LA PROPRIETA'?

*Caro Avvocato, ho ricevuto in eredità dal mio defunto papà un terreno agricolo che da molti anni viene coltivato da un Tizio il quale sostiene di esserne ormai divenuto proprietario per usucapione giacchè è in suo possesso da più di venti anni. Mi chiedo, dunque, se realmente ho perso il mio terreno.*

**Risposta**

Spesso si ritiene che il solo fatto di aver detenuto per molto tempo un bene altrui possa essere sufficiente per far scattare l'usucapione. Ma non è così. Per far decorrere il termine ventennale è necessario che l'effettivo titolare non abbia mai notificato un atto giudiziale per ottenere la restituzione dell'immobile e che il possessore compia sul bene almeno un atto tale da manifestare la sua intenzione di atteggiarsi a esclusivo proprietario. Il possessore deve atteggiarsi a unico titolare del bene stesso nè deve compiere atti da cui desumersi un tacito riconoscimento dell'altruità del bene (ad esempio la richiesta di autorizzazione per effettuare lavori). Ad esempio, il fatto di creare delle recinzioni come un cancello, una sbarra o qualsiasi altro ostacolo che impedisca a chiunque, ma soprattutto all'effettivo proprietario, di entrare all'interno dell'immobile. Quindi, la semplice coltivazione di un terreno non è prova sufficiente degli elementi costitutivi dell'usucapione.

## PANNELLI FOTOVOLTAICI IN UN CONDOMINIO. POSSO INSTALLARLI ANCHE SENZA IL CONSENSO DEI CONDOMINI?

*Egregio Avvocato, vorrei installare dei pannelli fotovoltaici per produrre elettricità per la mia abitazione. Tuttavia, vivo in un condominio e alcuni condomini si oppongono a questa mia intenzione. Posso ugualmente realizzare il mio progetto?*

**Risposta**

Caro lettore, il Codice civile consente l'installazione di pannelli fotovoltaici in condominio anche al servizio di singole unità. L'impianto può essere collocato sia sul lastrico solare sia su qualsiasi altra superficie comune idonea a tale scopo, così come sulle parti di proprietà esclusiva dell'interessato. L'assemblea non può vietarlo ma può prescrivere delle modalità alternative di esecuzione o imporre delle precauzioni per salvaguardare la stabilità, la sicurezza ed il decoro architettonico dell'edificio. Tale delibera deve essere approvata con un numero di voti che rappresenti la maggioranza degli intervenuti ed almeno i due terzi del valore dell'edificio. Sempre con la stessa maggioranza, può subordinare l'esecuzione alla prestazione, da parte dell'interessato, di idonea garanzia per i danni eventuali.

---

**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

**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

**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 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
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

**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

**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 Abruzzi, 68

**MILANO (Mi) | Cap 20126**
Via Doberdò, 16 • Tel. 02/8375941 - Fax 02/89405275
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

**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

**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