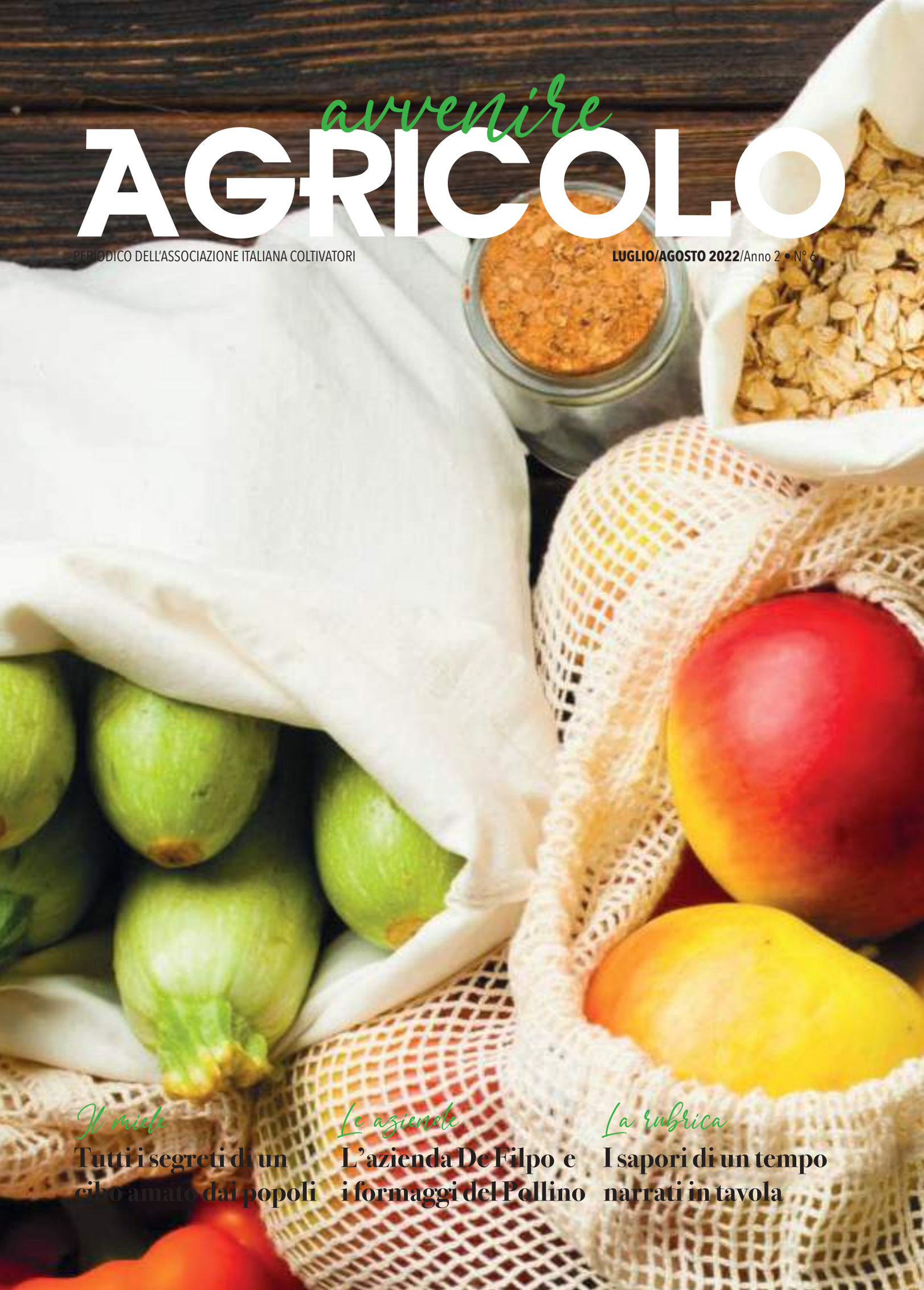
avvenire AGRICOLO

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

LUGLIO/AGOSTO 2022/Anno 2 • N° 6



Il miele

Tutti i segreti di un cibo amato dai popoli

Le aziende

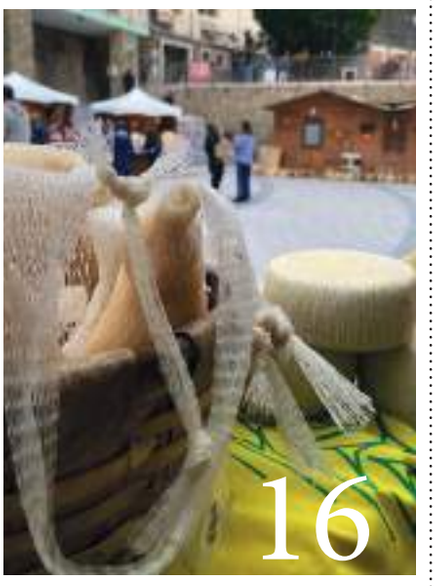
L'azienda De Filpo e i formaggi del Pollino

La rubrica

I sapori di un tempo narrati in tavola

sommario











4 **I FATTI DEL MESE**

6 **NEWS DALLE REGIONI**

8 **LA SPESA BUONA E GIUSTA**
L'intervista a Gaia Reale protagonista di una startup per una spesa sana

10 **EMERGENZA GRANO**
Tra crisi energetica e speculazione

12 **C'E' BISOGNO DI PIÙ AGRICOLTUR(A)E**
L'Italia punta sempre più sulle produzioni biologiche

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

16 **UN MONDO DI PROFUMI CHE PRENDE FORMA**

21 **TI RACCONTO UNA RICETTA**

24 **TUTTI I SEGRETI DEL MIELE**

26 **RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITÀ**

avvenire AGRICOLO
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
LUGLIO/AGOSTO 2022/ANNO 2 - N° 6

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, De Filpo, Rosamaria Camodeca, Gaetano Catera, Marco Crescentini, Maria Matrangolo, Andrea Russo, Maria Carmela Alfano, Simone Rosati, Massimo Fiorio

Foto
Archivio Aic, De Filpo

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

AGRICOLTURA BUONA E GIUSTA



Oggi più che mai serve affermare un principio: **l'agricoltura deve essere di tutti**. Il buon cibo deve arrivare sulle tavole dei cittadini di ogni parte del Paese e del mondo, curato da lavoratori rispettati e tutelati. Lavoriamo per questo, oltre che per difendere i diritti dei nostri associati. Per realizzarlo serve ampliare la rete di rappresentanza della nostra organizzazione sui territori ma anche, in un'epoca così globale e complicata, stringere alleanze e sinergie con quanti - istituzioni, singoli, aziende, privati - parlano la nostra stessa lingua, lavorano avendo come orizzonte gli stessi principi e obiettivi.

E' quello che stiamo facendo da diverso tempo, presidiando alcune buone pratiche che tanto su Roma, come in altre parti d'Italia, si affermano e coinvolgono la popolazione. Uno di questi esempi è la startup **Alveare** di cui parliamo in questo numero e traspare anche nelle pagine che raccontano l'azienda lucana **De Filpo** che produce formaggi nel Pollino, rispettando le regole di una tradizione tramandata da tre generazioni. Un lavoro e una identità che viene fuori anche dal nostro muro social, dove alcuni scatti delle aziende aderenti ad **AIC** raccontano l'esperienza che sintetizza la voglia di fare bene agricoltura, per il bene dei consumatori.

L'agricoltura ha bisogno di puntare alla qualità, essere sempre più bio, come raccontiamo nelle pagine di questo mese - il contributo di **Massimo Fiorio** ci spiega come si è arrivati alla legge sul biologico e come essa potrà concretamente funzionare - e fare i conti anche con la crisi energetica di luce e gas che amplifica i prezzi e incombe come una mannaia sulle spalle dei produttori.

E poi ancora serve guardare ai **bonus che aiutano i coltivatori e i pescatori,** riscoprire la storia e la cultura di alcuni prodotti che fanno parte della nostra storia, come il **miele**, di cui forniamo un approfondimento particolare. Senza dimenticare le **ricette della memoria**, che conservano quel legame profondo tra l'identità e la tradizione, tra la memoria e il buon cibo, che resta uno dei capisaldi del nostro voler continuare a lavorare per il bene comune.

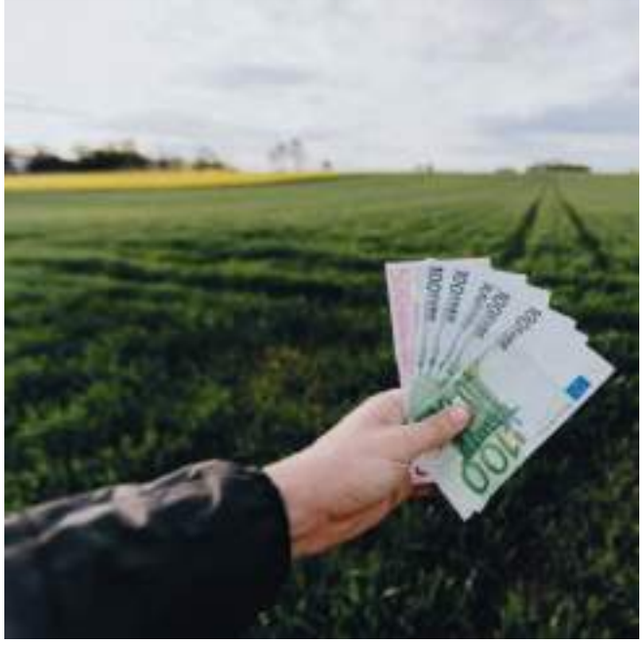
FATTI DEL MESE

ISTAT. MENO AZIENDE AGRICOLE, MA PIÙ GRANDI IN TERMINI DI SUPERFICE



Nell'arco dei 38 anni intercorsi dal 1982 – anno di riferimento del **3° Censimento dell'agricoltura**, i cui dati sono comparabili con quelli del 2020 – sono scomparse quasi due aziende agricole su tre. In 38 anni è evidente il notevole processo di concentrazione dell'imprenditoria agricola tuttora in atto. Come conseguenza della diminuzione più veloce del numero di aziende agricole rispetto alle superfici, la dimensione media delle aziende agricole è più che raddoppiata sia in termini di SAU (passata da 5,1 a 11,1 ettari medi per azienda) che di SAT (da 7,1 a 14,5 ettari medi per azienda).

PAC 2023 - 2027. FORMALIZZATA L'INTESA SUL RIPARTO DELLE RISORSE FEASR TRA LE REGIONI



In base all'accordo approvato dalla **Conferenza Stato-Regioni** il 21 giugno, le risorse per lo sviluppo rurale ammontano a circa 16,5 miliardi, di cui 7,2 miliardi di quota FEASR e 9,3 miliardi di cofinanziamento nazionale. In particolare, a partire dai 6 miliardi e 749.606.875 euro di risorse FEASR assegnate all'Italia si è arrivati a un totale di 7 miliardi e 250 milioni, sfruttando la possibilità offerta dai regolamenti della PAC di trasferire risorse dal primo al secondo pilastro. Di questi, oltre 1 miliardo e 330 milioni di euro sono stati destinati alla gestione del rischio, in particolare al nuovo Fondo di mutualizzazione per le avversità catastrofali (Fondo CAT) e le assicurazioni agevolate, che con il cofinanziamento nazionale arriva a pesare quasi 3 miliardi. Altri 40 milioni saranno gestiti dal Ministero per il funzionamento della **Rete Rurale Nazionale.**



SICCITÀ. PIOGGE DIMEZZATE IN TRENT'ANNI, COLTIVAZIONI A RISCHIO

Le ondate di calore anomale e, soprattutto, le **precipitazioni dimezzate di questi ultimi sei mesi**, con la perdita di risorsa idrica drammaticamente pari al 90% stanno mettendo a rischio le coltivazioni agricole e hanno prosciugato ettari su ettari di risaie togliendo dal piatto dal piatto almeno un 30% di riso Made in Italy.

MANODOPERA. L'AGRICOLTURA SOFFRE LA MANCANZA DI PERSONALE

L'agricoltura impiega il 12% degli operai italiani, ma con attività prevalentemente stagionale. Con il 90% di operai a tempo determinato, infatti, il settore primario batte anche il turismo e stacca tutti gli altri rilevanti settori economici. Le giornate lavorate da un operaio agricolo stagionale sono, inoltre, appena 90 contro le 112 della media del totale economia. In queste condizioni, gli altri settori sono fortemente più attrattivi e l'agricoltura è destinata a subire con maggiore intensità l'acuta carenza di manodopera che si riscontra in questi mesi. Queste le indicazioni emerse, lo scorso 10 giugno, nel corso della presentazione dell'analisi di **Nomisma** da parte della senior project manager Ersilia Di Tullio, durante l'evento "Il lavoro agricolo tra innovazione e sostenibilità: l'aggiornamento delle attività lavorative del settore primario nell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni", organizzato da INAPP (Istituto Nazionale per l'Analisi delle Politiche Pubbliche) e dall'Ente Bilaterale Agricolo Nazionale (EBAN).





AGRITURISMO. DAL REPORT SUL TURISMO ENOGASTRONOMICO EMERGE UN COMPARTO IN SALUTE

Dal 2010 le aziende agrituristiche in Italia sono cresciute di oltre 5 mila unità (+25%), passando dalle 19.973 alle 25.060 attive al 2020. Una tendenza estremamente positiva che la pandemia non ha intaccato: i numeri mostrano una crescita del 2% nel biennio 2019/2020, favorita soprattutto dalla ripresa avvenuta durante l'estate e dalla voglia di un turismo orientato alla vita all'aria aperta e nel rispetto dell'isolamento sociale. S'interrompe, invece, la crescita del fatturato (-48,9%, per un totale di 802 milioni di euro) a causa delle chiusure forzate e della contrazione del turismo internazionale. E' quanto emerge dall'ultimo rapporto sul Turismo enogastronomico italiano a cura di Roberta Garibaldi.

News dalle regioni

EMILIA ROMAGNA

MAMMI: 913 MILIONI PER IL PSR 2023-27

Complessivamente, la Regione potrà contare su 913,2 milioni di euro, così suddivisi: quasi 372 milioni di fondi europei, 379 milioni di finanziamento statale e 162,5 milioni a carico del bilancio regionale. Cifre che piazzano **l'Emilia-Romagna al primo posto per valore delle risorse assegnate fra le Regioni del Centro Nord.** "Un traguardo che ci soddisfa molto", commenta l'assessore regionale all'Agricoltura **Alessio Mammi**, "frutto di un'intensa attività di confronto fra le Regioni e con il ministro delle Politiche agricole Stefano Patuanelli. Un successo politico importante sia per la disponibilità del Governo di mettere maggiori risorse sia per l'impegno delle Regioni a favore di tutti i territori. In questo modo sarà possibile proseguire, senza rallentamenti, il lavoro per la nuova Politica agricola comunitaria e dare le risposte necessarie a chiudere il negoziato con la Commissione europea, dando avvio alla fase attuativa della nuova programmazione".

PUGLIA

RESTRIZIONI NEL LAVORO NEI CAMPI IN VISTA DELLA TERZA ONDATA DI CALDO

In vista delle ondate di caldo estive previste in Puglia, con picchi fino a 43 gradi, il presidente della Regione **Michele Emiliano** ha emanato una ordinanza che dispone il divieto di lavoro in condizioni di esposizione prolungata al sole, dalle ore 12:30 alle 16 con efficacia immediata e fino al 31 agosto sull'intero territorio regionale nelle aree o zone interessate dallo svolgimento di lavoro nel settore agricolo, limitatamente ai soli giorni il rischio è indicato come "alto".

SARDEGNA

SUBITO IL RICONOSCIMENTO DELL'EMERGENZA FITOSANITARIA PER ATTIVARE IL REGIME DI AIUTI

Da alcuni anni si assiste in Sardegna a una recrudescenza del fenomeno delle invasioni delle cavallette della specie Dociostaurus maroccanus, una locusta comune in Sardegna, nota per le sue periodiche infestazioni in forma gregaria che causano enormi danni nei territori colpiti.
Per combattere l'invasione delle cavallette e per attivare le procedure per gli aiuti alle aziende agricole danneggiate è necessario quanto prima il riconoscimento dell'emergenza fitosanitaria per la Sardegna. Lo ha ribadito l'assessore regionale dell'Agricoltura, **Gabriella Murgia**, che oggi ha chiesto alla Commissione Politiche agricole della Conferenza delle Regioni, di farsi interprete con il ministro Stefano Patuanelli "della necessità di affrontare tale emergenza con la dovuta celerità", perché lo stesso esponente del Governo "trovi la possibilità di intervenire finanziariamente mediante il concorso del Fondo di solidarietà nazionale".

BASILICATA

ENI: PARTE LA CALL FOR INNOVATION PROMOSSA DA JOULE ENERGIA

E' partita **"Basilicata Pitch2Pitch"** la call for innovation promossa da Joule, la Scuola di Eni per l'Impresa in Basilicata, a tema agritech-agroenergia, con l'obiettivo di supportare soluzioni tecnologiche innovative che abbiano come focus principali la tutela e valorizzazione delle specie animali e vegetali, il risparmio delle risorse, l'efficientamento dei processi e la commercializzazione di prodotti per lo sviluppo sostenibile della filiera agricola. L'iniziativa - sostenuta dal Dipartimento delle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata - vede la collaborazione di tre partner di eccezione come Fondazione Politecnico di Milano, PoliHub, l'Innovation Park & Startup Accelerator del Politecnico di Milano e ALSIA, l'Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura, ente della Regione Basilicata per la ricerca e il trasferimento delle innovazioni in Agricoltura e nell'agroalimentare.

LOMBARDIA

PER L'AGRICOLTURA REGIONALE ARRIVANO I RISTORI DEL GOVERNO

Stiamo lottando perché il problema idrico non vada a incidere troppo negativamente sull'agricoltura ma è chiaro che con il governo dovremo avere incontri e prevedere dei ristori per il comparto agricolo". Lo ha detto **Attilio Fontana**, presidente della Regione Lombardia sull'emergenza siccità in Lombardia, a margine di una conferenza stampa all'Ospedale Buzzi di Milano. "Il razionamento dipende dal fatto che non piove e io spero che presto la situazione si inverta - ha osservato Fontana - da oltre due mesi, Regione Lombardia si sta preoccupando, attuando iniziative per cercare di utilizzare nel migliore modo possibile la poca acqua che abbiamo a disposizione. Due mesi fa è stato raggiunto un accordo con il mondo agricolo per fare in modo che ci fosse la possibilità di riempire un po' i laghi che erano già in difficoltà e di rinviare alcune semine".

UMBRIA

COSTITUITI I PRIMI DUE DISTRETTI DEL CIBO: PREZIOSA OPPORTUNITA'

È arrivato proprio a ridosso del 18 giugno scorso, in occasione della Giornata nazionale dedicata ai Distretti del cibo, il riconoscimento della Regione e il conseguente inserimento nell'elenco del ministero delle Politiche agricole dei primi due Distretti del cibo costituiti in umbria: il Distretto del cibo Agroalimentare delle produzioni certificate e tutelate dell'area **Trasimeno-Corcianese** e il Distretto del cibo agroalimentare delle produzioni certificate e tutelate dell'**area Sud Ovest Orvietano**. Ad annunciarne oggi la nascita, quale primo coronamento del percorso avviato nel marzo 2020 dalla Regione umbria, sono stati l'assessore regionale all'Agricoltura, Roberto Morroni, e i vertici del Gal - Gruppo di azione locale Trasimeno Orvietano, soggetto promotore dei due Distretti, con una conferenza stampa a Palazzo Donini.

LA SPESA BUONA E GIUSTA

Dal 2018 Gaia Reale utilizza la tecnologia di una "agro-startup" per innovare il modo di fare la spesa incentivando filiera corta e cibo giusto.

Marco **Mabritto**

L'Alveare che dice Sì! è una startup che attraverso una piattaforma offre alle persone un modo nuovo di fare la spesa mettendo in rete i suoi "alveari" ovvero dei gruppi di acquisto online. Ma per capire meglio quali sono le potenzialità di questa agro-startup che oggi conta più di 250 alveari in tutta Italia intervistiamo Gaia Reale che da quattro anni gestisce e cura nel Municipio XI di Roma l'Alveare Marconi.

Ciao Gaia, abbiamo capito che L'Alveare che dice Sì! è una startup che si occupa di cibo, ma ci puoi spiegare meglio cosa è un Alveare e chi lo popola partendo da questo nome curioso?
Il nome Alveare è una metafora e non ha a che fare con la produzione di miele! Il nome prende ispirazione dalla meravigliosa architettura degli alveari in natura, i suoi alveoli e le api che cooperano al suo mantenimento e se ne prendono cura. Infatti la rete degli Alveari è prima di tutto un modo per dare a tutti la possibilità di contribuire e usufruire di un sistema alimentare più giusto. Ogni Alveare è aperto e gestito da una persona che seleziona una rosa di produttori locali per ogni genere alimentare. Tramite la piattaforma online, collaborativa e accessibile a tutti, i membri dell'Alveare acquistano attraverso i cataloghi di ciascuna azienda agricola i prodotti per la propria spesa.

Una volta a settimana avviene la distribuzione: in un luogo fisico ad un orario stabilito i produttori portano gli ordini acquistati onli-



ne e incontrano i membri dell'Alveare. Questo momento è molto bello e importante, il ritiro della spesa è tempo per incontro, scambio, informazione e conoscenza.

Come scegli i produttori e i cibi di qualità da mettere in vetrina?
La mia scelta nei confronti dei produttori è stata semplice: aziende medio piccole, visita in azienda e lunghe chiacchierate con i produttori. Li conosco personalmente e da vicino soprattutto quelli che riforniscono prodotti freschi ogni settimana. È importante per me l'etica con cui si muove ogni produttore nelle scelte verso suolo, animali, metodi di coltivazione e allevamento e, quando ne ha, nel rapporto con i collaboratori.

Dalla tua esperienza cosa cerca chi fa la spesa in alveare?
La velocità con cui si può fare la spesa online: 5 giorni su 7, 24h su 24h, nessun minimo d'ordine e acquisti solo quello che ti serve. Ma poi quando si torna a casa, dopo aver ritirato la propria spesa quel kg di fragole non è più un semplice kg di fragole, sono le fragole di Matteo che hanno le proprietà del suolo argilloso di Cerveteri e bisogna attendere un anno intero per poterle riassaporare. Un'altra caratteristica fondamentale è che la filiera corta ci permette di non avere intermediari dal punto di vista logistico. È il produttore che determina il valore e il prezzo dei suoi prodotti ed è lui che viene a consegnare in distribuzione.

Ci fai un esempio concreto su come funziona fare la spesa in Alveare?
Faccio un esempio pratico partendo dall'organizzazione dell'Alveare Marconi che apre le vendite ogni lunedì. Chiunque può acquistare online dal lunedì mattina alla domenica a mezzanotte, quando la vendita si chiude. Il martedì successivo dalle 18.00 alle 19.00 si potrà venire a ritirare la propria spesa nel luogo della distribuzione. Ogni alveare ha un orario, un giorno e un luogo per la distribuzione.

Un nostro lettore (consumatore o produttore) come fa a sapere se ci sono degli alveari attivi nella sua zona?
Per chi vuol fare la spesa basta visitare il sito www.alvearechedicesi.it e cercare nella mappa della propria città l'Alveare più vicino. Per un potenziale produttore andare sul sito e aprire il proprio profilo produttore, dopo essere stato validato potrò contattare gli alveari che desidera rifornire.

LEGGI L'INTERVISTA COMPLETA SU WWW.AICNAZIONALE.COM



foto: Gaia Reale /









Emergenza grano: tra crisi energetica e speculazione

Rosamaria **Camodeca**

"Buono come il pane" è il detto comune che oggi suonerebbe piuttosto in "caro come il pane". Aumentano infatti, ogni giorno, i prezzi al consumo di molti beni essenziali tra cui pane, pasta, pizza ecc. Ma quali sono le ragioni che hanno spinto al rialzo i prezzi del grano e dei cereali e di conseguenza quelli dei prodotti da forno? La prima motivazione addotta dai più riguarda il conflitto tra Russia e Ucraina, le testate giornalistiche riportano quotidianamente il problema del grano ucraino bloccato nei porti e del conseguente rischio di crisi alimentare mondiale. Sulla questione è intervenuto di recente anche il presidente turco Erdogan: «Si lavora -afferma il leader- per organizzare i negoziati con Putin e Zelensky per scortare i prodotti alimentari fuori dall'Ucraina» che prosegue «ci sono Paesi che hanno problemi -aggiunge- possiamo esportare questi prodotti ai Paesi che ne hanno bisogno, abbiamo a disposizione circa 20 navi e sono pronte a partire». Tuttavia l'incremento del prezzo del grano e dei cereali è la risultante di molteplici cause che provengono da decisioni e scelte legate se non in minima parte a ciò che sta accadendo ai confini tra Russia e Ucraina. L'impatto del blocco navale ucraino lo subiranno fortemente nel continente africano e nei paesi del medio oriente, in cui i cereali, e il grano in particolare, rappresentano la risorsa alimentare principale, e che dipendono per la maggior parte dalla produzione ucraina. Secondo le Nazioni Unite, infatti, soprattutto per alcuni paesi come Etiopia, Kenya, Somalia e Sud Sudan si rileva che oltre 25 milioni di persone si trovano in condizioni tali che necessitano di assistenza alimentare immediata. Tuttavia il legame con il rialzo dei prezzi non è così forte. Il grano bloccato nei porti ucraini, infatti, rappresenta circa il 30% dell'export mondiale e comporta un mancato flusso di 25 milioni di tonnellate di cereali a cui è interdetto l'ingresso sul mercato internazionale, dunque responsabile in parte del rialzo dei prezzi, ma che non è sufficiente a motivare i livelli raggiunti negli ultimi tempi dai prezzi del grano. Si rammenta che lo scorso 22 giugno nel nostro Paese si è raggiunta la quotazione record per il grano duro "fino" di 580,00 € a tonnellata. (prezzo registrato al Listino di Foggia borsa di riferimento per stabilire il prezzo in Italia dell'oro giallo agricolo). Mentre i raccolti ucraini stoccati nei silos rischiano di marcire, le semine di quest'anno saranno inferiori del 40% rispetto alla media, complice la siccità che ha ridotto la resa per ettaro, con una conseguente riduzione della produzione. Tuttavia i fattori all'origine di tale situazione sono da ricercarsi innanzitutto nella minore produzione di grano della precedente campagna cerealicola e all'incremento generalizzato dei costi di produzione che hanno influito negativamente sia a livello mondiale che sull'industria molitoria nazionale. Tuttavia la prima vera causa di quella che rischia di diventare una vera e propria emergenza, risiede nella speculazione finanziaria che aveva segnato un cambio di direzione del mercato dei cereali già nel 2021: meno 50% del raccolto in

Il grano è arrivato a costare fino a 580€ a tonnellata

Canada e negli Stati Uniti, un vero e proprio shock per il mercato, se si considera che oltre il 50% del grano mondiale viene esportato dal Canada. Scelte motivate dall'esigenza di tenere alti i prezzi riducendo l'offerta. A ciò si aggiungono manovre di borsa che poco o nulla hanno a che fare con gli scambi effettivi dell'economia reale, la svalutazione del dollaro ha causato un incremento dei prezzi del petrolio e di tutti beni collegati per la produzione prima nei mercati d'oltreoceano e di conseguenza sui mercati internazionali Europa compresa. Decisioni prettamente speculative che fanno sì che si paga in realtà un prezzo stabilito in base a dinamiche più ipotetiche che effettive. In tale contesto emergono tutte le fragilità del sistema agroalimentare nazionale ed europeo. L'Unione Europea per fronteggiare il rincaro dei prezzi corre ai ripari con una deroga, richiesta anche dall'Italia, sul rafforzamento della produzione interna in deroga a una politica agroalimentare degli ultimi anni fin troppo disinvolta in cui i livelli di produzione interni erano tenuti al minimo lasciando i terreni a riposo. Anche a causa di queste scelte siamo diventati fortemente dipendenti dalle produzioni estere. Ritorna dunque sempre più forte il richiamo a produrre di più nel nostro Paese con una maggiore attenzione alla qualità. In controtendenza la scelta di molte realtà italiane che già da qualche anno hanno indirizzato le proprie produzioni verso cereali e grani antichi di qualità con un occhio attento alla sostenibilità ambientale e al biologico. In questo contesto emerge una importante novità: "Inizio" la prima varietà di grano duro adatta alla coltivazione di tipo biologico. È questo un nuovo percorso che fa ben sperare i nostri produttori per il futuro. "Inizio" è il frutto di una ricerca partita nel 2016 della Fondazione Seminare il Futuro e dal Centro di ricerca agro-ambientale dell'Università di Pisa incrociando varietà moderne e antiche con risultati apprezzabili in termini di qualità e produttività.



Il Paese ha bisogno di più agricoltur(a)e

■ Massimo **Fiorio**



Massimo **FIORIO**
Già Deputato e componente della Commissione Agricoltura, è autore della Legge sull'Agricoltura Sociale. Sua la proposta sull'agricoltura biologica approvata a marzo di quest'anno

Finalmente l'Italia ha la legge sulle produzioni biologiche

Finalmente è stata approvata la Legge sulle produzioni Biologiche. Il Parlamento ha chiuso una battaglia, in cui sono entrate con prepotenza alcune lobby esterne che per anni hanno fermato quello che era naturale che fosse per un paese come l'Italia ovvero il riconoscimento pieno di una modalità di agricoltura, di una tipologia di prodotto e di un settore che è cresciuta moltissimo nel nostro paese, che rappresenta un fattore d'innovazione per tutta l'agricoltura e che è in grado di attirare le giovani generazioni: l'agricoltura biologica.

Quando diciamo che ci sono lobby che hanno cercato di ostacolarne l'approvazione, sappiamo che possiamo fare sorridere qualcuno che può esclamare: ci mancavano i complottisti del biologico.

In realtà è alla luce del sole chi in maniera diversa, con argomenti differenti, si è schierato contro nelle commissioni e nelle aule parlamentari, sulle pagine dei giornali non solo specialistici, nelle Tv. Era chi riteneva e ritiene che ci sia un'agricoltura sola, un tipo di produzione solo, un modo unico di coltivare la terra. Un tipo di agricoltura che legittimamente fa uso di agrofarmaci, di prodotti di sintesi, che, va ammesso ed è giusto farlo, non sono più quelli di 30 anni fa, con il medesimo impatto ambientale.

Tuttavia quello che è avvenuto nel dibattito politico istituzionale è stata una battaglia per riconoscere che ci sono più agricolture e che chi fa Bio non è uno stravagante coltivatore innamorato in modo idealistico dell'ambiente. Non ci voleva una legge per legittimare l'agricoltura biologica italiana perché è il mercato che da anni ci dice che l'Italia è il secondo esportatore mondiale di agricoltura biologica dopo gli USA e il primo in Europa. Basta dare un'occhiata agli alimenti più venduti dalle piattaforme digitali.

In realtà l'innamoramento per il biologico arriva da lontano: è Bruxelles che ha incentivato quelle produzioni ed ora si appresta con le politiche del cosiddetto Green New Deal e del Farm to Fork a spingere i paesi membri verso ulteriori scelte produttive a basso input di chimica citando e sostenendo la conversione al biologico degli agricoltori comunitari. L'ampliamento dell'agricoltura biologica al 25% del suolo coltivato in Europa è l'obiettivo delle nuove strategie europee e per questo il piano di sviluppo del BIO prevede di impiegare in questa direzione almeno il 30% dei fondi per la ricerca in agricoltura.

La legge quadro nazionale che rimbalza nelle aule del Parlamento dalla scorsa legislatura fornisce alcuni strumenti soprattutto in termini di aggregazione di prodotto e di produttori per superare il nanismo aziendale italiano, ci riferiamo alla possibilità di dare vita a Organizzazione di Prodotto di biologico; viene stabilita una quota di risorse proveniente dalla vendita dei fitormaci per la ricerca nel comparto BIO e finalmente si fa chiarezza circa i cosiddetti distretti del biologico affinché territori a vocazione biologica trovino in quel comparto un volano di sviluppo.

Diciamocelo, l'Italia è in una situazione



ottimale per fare biologico, molte aree della penisola sono baciate dal sole con tassi di umidità molto bassa, consentendo alle aziende di optare per quella scelta in modo più coerente.
Se negli anni precedenti le polemiche che si erano alzate contro il BIO in generale, sostenendo che si tratta di una produzione che consuma più terreno di quella intensive, oggi quelle critiche appaiono anacronistiche per le scelte comunitarie e soprattutto perché in un paese dove il consumo di suolo agricolo avviene per lo spaventoso tasso di abbandono delle terre questo discorso è senza senso. Noi abbiamo bisogno di mettere in produzione più suolo sottraendolo dall'incolto e se il biologico è una strada, ben venga.
Ciò che è stato nell'occhio del ciclone di un dibattito che come avvien spesso in questo paese ha l'aspetto più della tifoseria da stadio che di un confronto costruttivo questa volta è stato il biodinamico. Ma diciamolo senza tema di smentita il tema del biodinamico è stato il grimaldello per far naufragare tutta la legge sul Bio.
La pietra dello scandalo per alcuni è stata l'equiparazione tra Biologico e biodinamico, in realtà chi è onesto intellettualmente sa benissimo che ci si riferisce alle produzioni biodinamiche certificate che guarda caso per essere tali devono essere certificate in biologico.
Questa disposizione è stata sostenuta fortemente dall'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari (ICQRF), che è il Dipartimento del Ministero dell'agricoltura preposto al controllo e alla sanzione delle infrazioni sulla qualità degli alimenti.
Il riferimento esplicito è stato introdotto per garantire una maggiore incisività dei controlli e una maggiore efficacia dell'azione di deterrenza e di sanzione dei comportamenti scorretti, perché appunto non si sarebbero più basati solo sul rispetto di disciplinari, ma sul rispetto di una norma in Legge.
Vogliamo sgombrare il campo da polemiche sterili perché crediamo che chiunque faccia impresa lo faccia per ragioni economiche che consentano di remunerare il proprio lavoro. Tra l'altro non a caso l'agricoltura si chiama settore primario perché è il settore economico di base. In un quadro del genere la libertà di scegliere cosa e come produrre per consumatori che sono liberi di consumare ciò che vogliono è un principio liberale minimo.
In agricoltura c'è lo spazio per scegliere come e cosa coltivare. Bene ha fatto il legislatore dopo anni di ritardo a dare un segnale che non è solo di riconoscimento formale, ma a fornire strumenti per far crescere il nostro biologico, per stare sul terreno di paesi che come la Spagna stanno facendo passi da gigante in quella direzione.
Questa legge funziona e funzionerà se assieme ad essa il Piano Strategico che ogni due anni il Ministero dovrà redigere con il concorso delle sigle del Bio individuerà adeguatamente gli ambiti di intervento da intensificare nel settore mettendo a frutto le risorse liberate dalla legge primaria e se il Decreto Controlli sempre di competenza del MIPAAF sarà modificato in modo da favorire un migliore rapporto tra certificatori e produttori.

www.aicnazionale.com

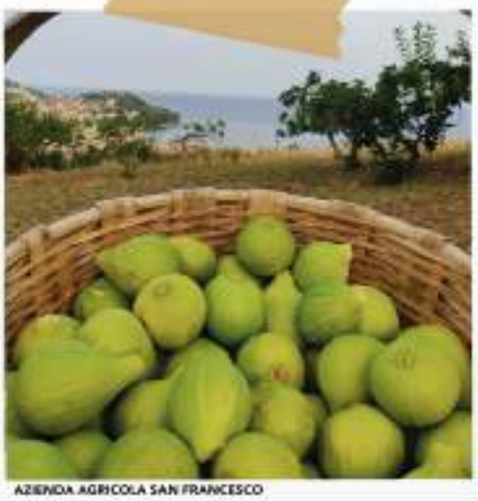


@AIColtivatori @aicnazionale Associazione Italiana Coltivatori




BUFAVELLA


BISCOTTIFICIO MONTI ALBURNI - GIGLIO CIOCCOLATINI


AZIENDA AGRICOLA SAN FRANCESCO

Mondo AIC: il racconto dei soci in un click


PRINCIPE DI CORLEONE


AGRITURISMO VALLE DEGLI ULIVI


BIRRIFICIO DE ALCHEMIA


AZIENDA AGRICOLA COLLE JUNO


SORELLE BRONCA


FATTORIA AMBROSIO



Un mondo di profumi che prende forma



A Viggianello, nel Pollino lucano, due fratelli custodiscono la memoria e l'artigianalità casearia di famiglia


De Filpo

Lì dove il **Pollino** diventa selvaggio, terra rigogliosa dei Pini Loricati, albero simbolo del parco nazionale più grande d'Italia, due fratelli conservano ancora immutata la tradizione casearia ereditata dai nonni. **Pio e Vincenzo De Filpo**, non lontano dal borgo di **Viaggianello** - nell'entroterra lucano dell'area protetta - animano l'azienda di famiglia che da quattro generazioni tramanda il bagaglio di conoscenze dell'allevamento di ovini e caprini e qualche vacca da pascolo e che oggi stimola anche la nuova generazione di produttori rappresentata dal figlio di Pio, **Costantino**, che dal padre apprende già la manualità del saper fare il formaggio. Circa 500 animali in tutto allevati nella maniera più tradizionale e naturale possibile, lungo i pascoli dell'area montana che regala panorami mozzafiato ed erbe sempre fresche capaci di conferire al prodotto finito profumi davvero unici e speciali.

Qui è la natura che detta il ritmo delle produzioni. Quando la stagione lo permette e il latte è abbondante si lavorano anche tre quintali e mezzo di latte al giorno per la produzioni dei formaggi locali. Se gli animali producono meno latte si rispetta il bestiame e ci si occupa anche della valorizzazione dell'agricoltura locale: da tempo infatti i fratelli De Filpo hanno ripreso e tutelato dall'estinzione la "***Rapasciona di Viggianello***", una zuppa vegana tipica della tradizione contadina locale a base di mais, grano e fagioli bianchi: la zuppa dei poveri, cotta alla pignata sul fuoco, che rievoca antiche memorie della cucina locale e diventa un altro elemento identitario da produrre e commercializzare, facendo rete con altri piccoli produttori.





Nell'azienda di famiglia, portata avanti con passione per la pastorizia e il rispetto degli animali, tutto si muove attorno alla filiera corta. Il pascolo, le stalle, il caseificio sono nel raggio di poche centinaia di metri. Siamo nella **Valle del Mercure**, dove nasce il famoso **fiume Lao** che arriva fino al mare regalando agli appassionati degli sport outdoor adrenaliniche discese di rafting o attraversamenti di canyoning a stretto contatto con



primavera esprimono le profumazioni migliori nei prodotti trasformati a latte crudo e pastorizzato.

Nel solco della tradizione Pio e Vincenzo producono ancora il ***Paddaccio*** il tipico formaggio lucano a forma di palla, realizzato con le rimanenze della cagliata dopo la pezzatura degli altri formaggi. Una prelibatezza lucana ricercatissima da mangiare fresca. La piccola realtà artigiano casearia si sta aprendo alle continue richieste di visite e degustazioni, ma sta cercando di costruire anche una rete territoriale per aumentare la produzione di latte e di conseguenza la produzione richiestissima anche online, tanto da immaginare da qui a breve la costruzione di un portale di vendita.









la natura incontaminata. In questi luoghi incantati del Parco nazionale del Pollino prima il nonno aveva iniziato l'attività pastorizia e di trasformazione del formaggio seguendo gli antichi dettami della tradizione. Poi con il padre i due fratelli hanno ammodernato l'azienda, inserendola in una rete di commercio locale che, soprattutto con il contatto diretto con il territorio e il turismo estivo, regala soddisfazioni e amplia la richiesta. I **formaggi ovini, caprini, misti, il caciocavallo, le ricotte** conservano integri i sapori e gli aromi dei pascoli montani che soprattutto in

TI RACCONTO UNA RICETTA

di Maria Carmela **ALFANO**







Fra Proust e i giganti di Belmonte

Un'esperienza che ha da sempre contraddistinto le mie estati sin da piccina era preparare la conserva di pomodoro, sia passata che a pezzettoni insieme a gran parte della mia famiglia. Nel mese di luglio allestivamo una vera e propria festa di colori e profumi freschi che spesso riuniva nei cortili delle proprie case anche il vicinato, ovvero "la gjitonia".
Ciascuno aveva un compito ben preciso volto a non intralciare quello degli altri. Io, oltre a mangiare le fette fresche di pomodoro, aiutavo mia nonna Maria a schiacciarle con un passapomodoro manuale a manovella, oppure nel più tradizionale setaccio detto "sita". Questo è sicuramente uno dei patrimoni familiari che mi ha più segnata e che crescendo non ho mai abbandonato. Infatti, non c'è stata una sola estate che io non sia ritornata a casa per partecipare felice alla preparazione della famosa conserva di pomodoro di famiglia! Marcel Proust diceva che "l'odore e il sapore delle cose rimangono a lungo depositate, pronte a riemergere" in qualsiasi momento rievocando i nostri ricordi. Così ogni volta che utilizzo la nostra conserva di pomodoro realizzata con i giganti di Belmonte tipici dell'omonimo borgo calabrese, Belmonte Calabro, anch'io ho la possibilità di rivivere i momenti passati con la mia famiglia a prepararla, ma anche di portare a tavola i più genuini sapori e profumi della mia terra.

GLI INGREDIENTI PER 20 BARATTOLI

- 10 barattoli della stessa dimensione;
- tovaglie e strofinacci;
- una grande pentola;
- due grandi bacinelle;
- 10 kg di pomodori di Belmonte (qualità cuore di bue oppure gigante);
- un mazzetto di basilico fresco;
- peperoncini freschi;
- sale q.b.

PROCEDIMENTO

Dopo aver lavato e tagliato a pezzetti i pomodori, si può procedere nel disporli in maniera accurata in una bacinella, cospargendoli di sale per insaporirli ed eliminare il liquido in eccesso. Il passaggio successivo è quello di riempire i barattoli in vetro fino all'orlo aggiungendo qualche foglia di basilico fresco e, se gradito, un peperoncino. Dopo aver chiuso in maniera ermetica i boccacci, si procede con la loro sterilizzazione facendoli bollire all'interno di una pentola molto grande per circa due ore, avendo cura di avvolgerli in diversi strofinacci in modo da evitare eventuali rotture in fase di cottura. Trascorso il tempo di cottura, è consigliabile far raffreddare i barattoli con la conserva di pomodoro all'interno della stessa pentola per almeno altre due ore, dopo le quali si possono tranquillamente sistemare nella propria dispensa casalinga.



PER LA COMPILAZIONE DEL

MODELLO 730

RIVOLGITI AL CAF AIC

CAF AIC
CENTRO ASSISTENZA FISCALE DIPENDENTI E PENSIONATI

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



Bollette luce e gas Facciamo chiarezza

Gaetano **Catera** / *CAF AIC*

L'aumento dei costi delle materie prime ha generato i "noti" rincari delle bollette luce (+83%) e gas (+71%) che hanno aggravato la già difficile situazione di molti cittadini e imprese provati dalle conseguenze della pandemia. Per le famiglie in difficoltà economica o con situazioni di disagio fisico, il Governo ha deciso quindi di potenziare il validato bonus sociale (sconti sulle bollette di luce e gas) incrementando le agevolazioni che spettano ai potenziali beneficiari e ampliandone la platea. In particolare, il potenziamento del bonus sociale (luce e gas) è diretto: alle famiglie che vertono in condizioni economicamente svantaggiate aventi ISEE inferiore a 12.000 € annui.

Qui, inizialmente, la soglia ISEE per l'accesso era di 8.265,00 € e **l'innalzamento a 12mila è previsto fino alla fine del 2022;** ai nuclei familiari numerosi ovvero quelle famiglie con almeno 4 figli a carico aventi ISEE non superiore a 20.000 € annui; ai



cittadini con patologie gravi e certificate che necessitano di apparecchi elettrici di tipo medico; ai fruitori di pensione e reddito di cittadinanza.

Ma cosa serve per ottenere l'agevolazione?

Per beneficiare dello sconto, tutti i cittadini e le famiglie che dal 1° gennaio 2021 presentano annualmente una Dichiarazione Sostitutiva Unica (DSU) per ricevere le prestazioni sociali agevolate (es. assegni di maternità, mense scolastiche, bonus bebè, ...) e che risultano essere in condizione di disagio economico, entreranno automaticamente nella procedura per il riconoscimento dei bonus sociali. Pertanto, per avviare l'iter di riconoscimento automatico dei bonus sociali agli aventi diritto, è necessario presentare ogni anno una dichiarazione sostitutiva unica (DSU) con l'ausilio del CAF di fiducia e ottenere quindi un valore ISEE entro la soglia predetta di accesso al bonus oppure risultare titolare di reddito o pensione di cittadinanza.

Come si ottiene il bonus sociale (luce e gas) nel caso di una situazione di disagio fisico?

Per aver riconosciuto il bonus sociale nei casi di disagio fisico, invece, la strada è diversa. L'accesso richiede infatti la presentazione di apposita domanda e, quindi, i soggetti in gravi condizioni di salute e che utilizzano dispositivi medici elettronici per la loro sopravvivenza devono presentare domanda presso i Comuni o i Centri di Assistenza Fiscale abilitati.



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

L'ALIMENTO PREFERITO DA TUTTI I POPOLI



Il miele entra nella vita dell'uomo circa 9000 anni fa. Ne è testimonianza la scoperta archeologica di un'incisione rupestre, perfettamente conservata, raffigurante due uomini intenti a raccogliere, a notevole altezza da terra, miele da uno sciame selvatico. Tecnica che non si discosta da quella ancora oggi usata nelle tribù primitive dai "cacciatori di miele", uomini agili e coraggiosi. Il primo esempio di apicoltura, intesa come allevamento delle api in appositi ricoveri costruiti dall'uomo, risale all'antico Egitto (XI secolo a.C.), ove il miele rivestiva una notevole importanza sia nella vita sociale-economica sia in quella spirituale. Non sono di meno gli antichi Greci che, già nel VIII secolo a.C., attraverso poeti e filosofi illustrarono dettagliatamente il mondo delle api e le varie tecniche da attuare per sfruttare i prodotti dell'alveare. Questo alimento era presente quotidianamente sulla tavola dei greci sia come condimento sia come ingrediente per preparazioni dolciarie. Inoltre, veniva impiegato per aromatizzare il vino e per la preparazione dell'idromele, bevanda fermentata ottenuta con l'aggiunta di acqua al miele. Presso gli antichi Romani, l'addomesticamento delle api arrivò in ritardo. Infatti, solo con il trafugamento di un trattato di agronomia fenicia, avvenuta durante la terza guerra punica (146 a.C.), si ebbero notizie di carattere scientifico sul mondo apistico. Nel medioevo l'apicoltura fu strettamente collegata all'attività monastica nella quale, grazie alle rigide regole, i monaci si dedicarono con cura e passione a questa attività ottenendo, così, prodotti che spiccavano per qualità organolettiche. Con il rinascimento l'apicoltura fa passi da gigante, fondamentale è la scoperta del reverendo Langstroth che inventa l'odierna arnia: composta da telaini mobili appoggiati a scanalature equidistanti tra loro. Con l'ulteriore scoperta, avvenuta per casualità, pochi anni dopo, si capì che se i favi contenuti nei telaini venivano sottoposti a forza centrifuga gli stessi rilasciavano miele. Si permetteva, pertanto, l'estrazione senza dover torchiare il favo, questo comportò il riutilizzo dello stesso con relativo risparmio di tempo nel ricostruirlo. Grazie a queste scoperte nasce l'apicoltura moderna!

Non è soltanto zucchero… La composizione esatta del miele è ancora un mistero. Sebbene siano sempre presenti: zuccheri (75-80%), acqua (16,6-18,5%), sostanze azotate (0,2-2%), sali minerali (0,1-1,5%), acidi organici (0,1-0,5%), enzimi, vi sono sostanze "minori" ancora da isolare e identificare. Il miele presenta una composizione quasi totalmente costituita da carboidrati per questo è considerato un alimento glucidico ad elevato potere energetico (320 kcal); inoltre, la sua piccola quantità in acqua, assente nel saccarosio puro, lo rende meno calorico della comune "bustina di zucchero". Nonostante possiede piccole dosi in proteine, sali minerali, vitamine, costituenti dell'aroma, un miele differisce notevolmente da un altro poiché le componenti che lo compongono variano in relazione all'origine botanica. Tutto questo ci regalerà un intenso viaggio tra profumi e sapori inebrianti.



Il miele

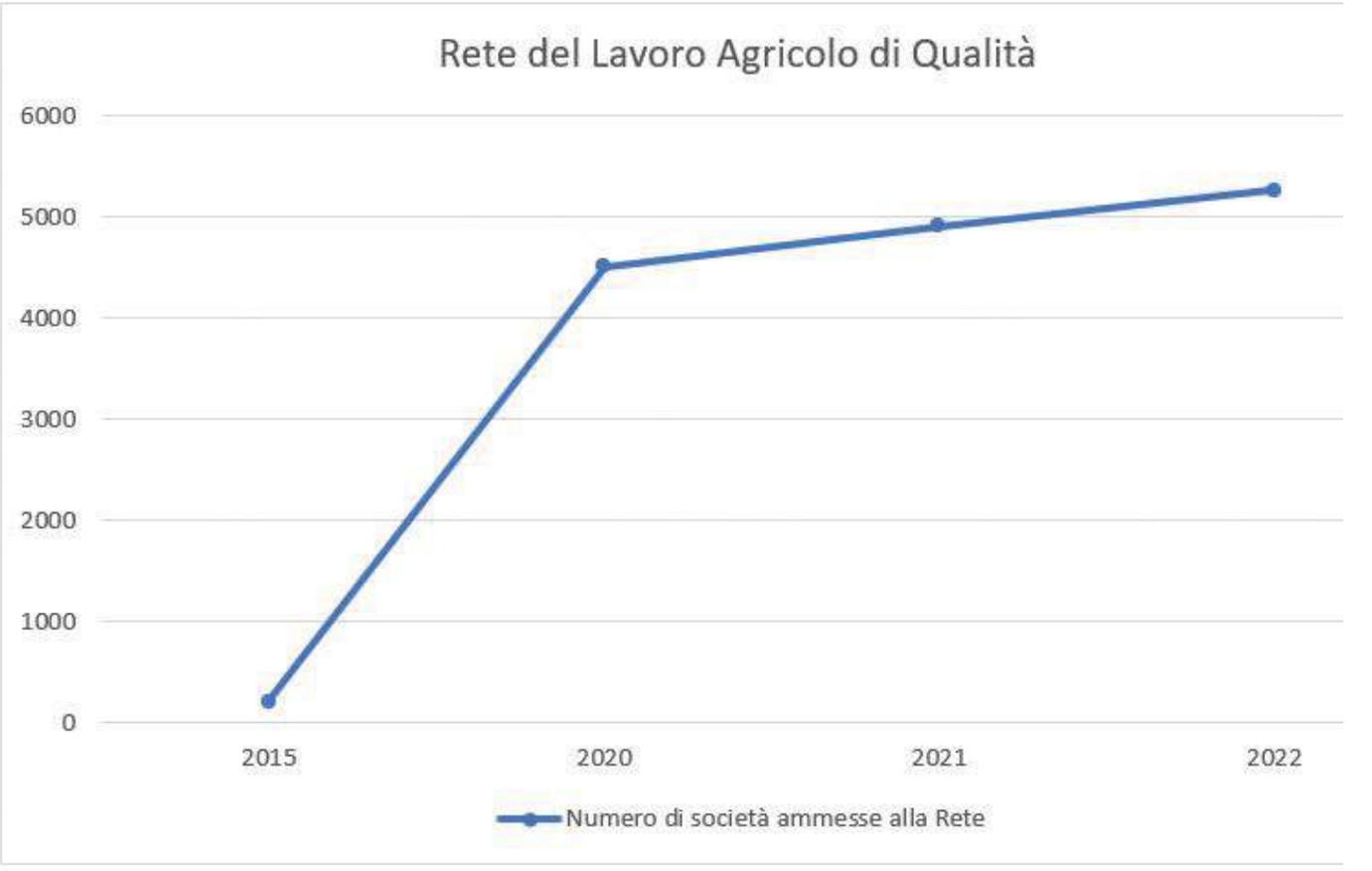
Il miele può essere prodotto dal nettare (liquido zuccherino derivato dalla linfa dei vegetali e secreto dai nettarî situati nel fiore alla base dei petali) o dalla melata (sostanza di scarto che viene escreta da insetti parassiti che succhiano la linfa delle piante).
Se deriva dal nettare, possiamo distinguere: "miele uniflorale" interamente o principalmente originario da un'unica specie botanica e "miele multiflorale o millefiori" proveniente da più nettari. Mentre se è prodotto dalla melata, è classificato in base alla specie arborea sulla quale le api hanno raccolto le escrezioni. Caso a parte la melata di Metcalfa Pruinosa che prende il nome dall'insetto parassita che la produce, in quanto è notevolmente infestante e si posa contemporaneamente su specie vegetali diverse sia coltivate sia spontanee. Questa precisazione ci permette di comprendere che ogni miele è diverso da un altro, diversità che risulta tangibile all'analisi sensoriale; perciò potremo, per semplicità, suddivideremo i mieli in due grandi gruppi: i "fini" ed i "poco fini o pungenti", anche se l'identificazione di una percezione come "gradevole" o "sgradevole" è estremamente soggettiva. All'interno del gruppo "fini" inseriremo i mieli con sentori: floreali, fruttati, vegetali, balsamici, caldi (zuccheri cotti, malto). Nei "pungenti", invece, includeremo i mieli nei quali riscontriamo sensazioni: animali, vegetali (poco fini), chimiche. Questo espediente permetterà, al consumatore, nonché al produttore stesso, di riconoscere, memorizzare, meglio i mieli uniflorali e le melate secondo le loro caratteristiche organolettiche.

Rete del lavoro agricolo di qualità: una spallata alla concorrenza sleale

Marco **Mabritto**

La Rete del lavoro agricolo di qualità raccoglie in uno specifico registro aggiornato le imprese agricole che si distinguono per il rispetto delle norme in materia di: Lavoro, Legislazione sociale, Imposte sui redditi e sul valore aggiunto. Questa Rete, istituita dalla legge n. 116/2014 sotto l'allora Ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina e modificata successivamente dalla cosiddetta legge Anti-caporalato (L. n. 199/2016), è attualmente il principale strumento operativo gestito direttamente dallo Stato che riconosce una "certificazione etica" alle aziende agricole rispettose delle norme.

Ad oggi, secondo i dati messi a disposizione dall'INPS, sono più di 5.000 le imprese che con un'azione proattiva di contrasto alla concorrenza sleale derivante, ad esempio, dalle attività del c.d. caporalato in agricoltura - che sappiamo essere un fenomeno diffuso in diversi settori produttivi del Paese e in percentuale maggiore in presenza di lavoro nero - hanno richiesto e ottenuto l'iscrizione alla Rete. Per registrarsi alla Rete del lavoro agricolo di qualità è necessario presentare un'autodichiarazione online sul portale dell'INPS. Questa viene successivamente esaminata dalla Cabina di regia preposta che verifica i requisiti e il buon operato sub lege dei soggetti richiedenti. In trenta giorni la Cabina offre il responso e procede all'aggiornamento del registro contenente le aziende ammesse. Uno strumento operativo gestito dalla PA che è caratterizzato pertanto da semplicità, gratuità, rapidità e che però presenta ancora un limitato livello di diffusione e utilizzo fra gli operatori dell'agrifood e le



aziende sane di questo Paese.
Stando ai numeri infatti, in Italia ci sono più di 400.000 aziende che svolgono attività principale nel settore agricolo. Di queste circa il 39% assume dipendenti, per un totale stimato dall'ISTAT di 160.000 unità.
Se rapportiamo quest'ultimo dato con il numero delle realtà ammesse al registro - che a Maggio '22 risultava essere di 5.262 unità - emerge che solo il 3% delle aziende agricole che assumono manodopera è iscritto (Tab 1). Un risultato relativo al trend di adesione che, a 7 anni dall'istituzione della Rete, si può definire dunque modesto ma che, al contempo, ci garantisce una validazione concreta dello strumento. Ci sembra quindi opportuno come Associazione Italiana Coltivatori interrogarci su come poter coinvolgere fattivamente il restante 97% delle aziende, dando così una spallata alla concorrenza sleale interna che ancora oggi insiste sui territori e che è corresponsabile della chiusura delle aziende agricole sane, attente alla sostenibilità ambientale, economica e sociale. A nostro avviso per aumentare il numero degli iscritti e raggiungere così quella esternalità di rete utile ad attivare un sinergico e spontaneo passaparola fra gli imprenditori è necessario agire su un duplice piano: quello dei benefici destinati alle aziende agricole iscritte al registro e quello dei consumatori-consapevoli interessati ad un acquisto sostenibile del cibo, garantito nell'eticità della produzione, oltre che nel gusto e nella salubrità. Per quanto riguarda il primo aspetto attualmente, dopo questi anni di "assestamento", sembra chiaro che i soggetti ammessi acquisiscono uno status di appartenenza comparabile ad una certificazione etica riconosciuta dallo Stato e riscontrabile online in forma trasparente sul portale dell'INPS. Questo status facilita l'efficientamento dei controlli aziendali concentrandoli maggiormente all'esterno della Rete, in quanto le società iscritte non sono prioritariamente oggetto dei controlli posti in essere dal Ministero del Lavoro e dall'INPS. E in questo ambito, è ipotizzabile pensare che tale strumento si integri con la condizionalità sociale obbligatoria nella riforma della nuova PAC entro il 2025, in cui i pagamenti erogati alle aziende agricole sono subordinati al rispetto di



alcuni principi fondamentali in tema dei diritti dei lavoratori.
Fra i benefici - oltre a marcare l'aspetto di efficientamento del controllo e di risparmio di risorse e tempo per le aziende – sarebbe utile a nostro avviso individuare chiaramente una premialità ad hoc che incentivi l'adesione alla Rete e valorizzi il comportamento virtuoso degli aderenti.
A tal proposito, un esempio concreto ci arriva dall'Emilia-Romagna che, introducendo l'ammissione alla Rete fra i requisiti necessari ad ottenere determinate misure del PSR, ha visto crescere le domande da parte di soggetti interessati raggiungendo attualmente il 23% delle aziende iscritte al registro.
Dall'altro lato, nonostante non sia previsto un bollino etico che pubblicizzi l'adesione alla Rete, l'interesse alla stessa è già stato validato fra diversi stakeholders dell'agroalimentare vicini al sentiment dei consumatori. A tale riguardo citiamo nella nostra riflessione il pensiero di Giorgio Santambrogio che in qualità di Former President di Associazione della Distribuzione Moderna (ADM), realtà che cura gli interessi del comparto Retail (es. VéGé, Esselunga, Coop, Conad) nei confronti dei propri fornitori del settore primario e secondario, ha affermato la volontà dei soci di utilizzare la Rete come unico bacino di approvvigionamento di fornitori agricoli diretti. Un ulteriore contributo alla tematica del cibo sostenibile a 360°, potrebbe giungere dalle amministrazioni comunali che si stanno interrogando sulle politiche del cibo e sulle ricadute che esse hanno sulle comunità. I mercati dei contadini, luoghi di incontro fra produttori e consumatori, hanno la possibilità, come hanno già fatto in passato, di dare l'esempio alle filiere dell'agroalimentare e "svegliare" così gli animi dormienti di altre realtà dell'agrifood. In tal senso è ipotizzabile il contributo concreto del consumatore-consapevole che, frequentando il mercato, potrà verificare in tempo reale tramite uno smartphone la presenza o meno della azienda agricola all'interno della Rete e chiedere così eventuali approfondimenti per le sue scelte consapevoli di acquisto basate su qualità del prodotto, provenienza, genuinità ma anche eticità.
Per questo AIC ha già proposto nell'ambito di Roma Food Policy che la Capitale e le altre amministrazioni comunali desiderose di partecipare attivamente al contrasto della concorrenza sleale coinvolgano la Rete del lavoro agricolo di qualità nella messa a disposizione di nuovi spazi commerciali dedicati ai mercati contadini, garantendo così uno sviluppo ordinato ed equilibrato delle comunità che vivono i territori.


PATRONATO INPAL
ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSISTENZA AI LAVORATORI
Contatta il Patronato
06 48907481
direzione@patronatoinpal.it
"La fiducia è preziosa e delicata come una gemma: ci vuole impegno per guadagnarla e molta cura per non scalfirla."
@Emanuela Breda
IL PATRONATO CHE TUTELA I CITTADINI E TUTTI GLI OPERATORI DEL COMPARTO AGRICOLO. RIVOLGITI CON FIDUCIA.

REVERSIBILITÀ AL CONIUGE SEPARATO CON COLPA



Marco **CRESCENTINI** / *INPAL AIC*

La pensione ai superstiti spetta anche al coniuge con addebito della separazione

L'Inps recepisce l'orientamento ormai consolidato della Cassazione. La prestazione spetta a prescindere dal titolo che ha dato luogo alla separazione e dal diritto agli alimenti.
Tutti i coniugi separati hanno diritto alla pensione ai superstiti (indiretta o di reversibilità che sia).

Non c'è alcuna distinzione, cioè, in merito all'eventuale titolo che ha dato luogo alla separazione in quanto la prestazione spetta anche al coniuge separato con colpa o con addebito della separazione. Lo rende noto l'Inps nella Circolare n. 19/2022 con la quale si adegua all'ormai consolidato orientamento della giurisprudenza di legittimità.

Sino ad oggi l'INPS ha seguito un orientamento diverso per i coniugi separati. Al coniuge separato per colpa o con addebito della separazione l'assegno spetta solo nel caso il coniuge risulti titolare dell'assegno di mantenimento stabilito con provvedimento del tribunale. La Cassazione, tuttavia, ha più volte sconfessato tale assunto affermando che non può ritenersi vigente nel nostro ordinamento alcuna differenza di trattamento per il coniuge superstite separato in ragione del titolo della separazione. Ciò in ragione della riforma dell'istituto della separazione personale, introdotto dal novellato articolo 151 c.c. a seguito della sentenza della Corte costituzionale n. 286 del 1987.
Di conseguenza la prestazi one va riconosciuta al coniuge separato per colpa o con addebito, equiparato sotto ogni profilo al coniuge superstite (separato o non) e in favore del quale opera la presunzione legale di vivenza a carico del lavoratore al momento della morte.
L'Inps, pertanto, adeguandosi all'orientamento della Cassazione spiega che il coniuge separato è equiparato sotto ogni profilo al coniuge superstite, in favore del quale opera la presunzione della vivenza a carico del dante causa al momento della morte di quest'ultimo, e pertanto ha diritto alla pensione ai superstiti.



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

Bonus carburanti per agricoltura e pesca



PRONTO IL CODICE PER FRUIRE DELLE AGEVOLAZIONI



Con l'istituzione del codice tributo istituito dall'Agenzia delle Entrate, le aziende agricole e quelle ittiche possono usufruire del contributo in forma di credito d'imposta per l'acquisto di carburanti. Tale bonus è istituito dal decreto Energia n. 21-2022 per compensare parzialmente i maggiori oneri sostenuti dalle imprese agricole e della pesca a fronte dell'aumento dei prezzi di benzina e gasolio.

Il credito d'imposta, pari al 20% di quanto speso dalle imprese nei mesi di gennaio, febbraio e marzo 2022, andrà utilizzato esclusivamente in compensazione tramite modello F24 entro la fine dell'anno. Per l'utilizzo in compensazione, quindi, le imprese interessate dovranno identificare l'agevolazione nel modello di pagamento, da presentare attraverso i servizi telematici dell'Agenzia, con il codice tributo "6965" (credito d'imposta per l'acquisto di carburanti per l'esercizio dell'attività agricola e della pesca (primo trimestre 2022) – art. 18 del decreto-legge 1° marzo 2022, n. 17).

Lo stesso dovrà essere riportato nella sezione "Erario", in corrispondenza della colonna "importi a credito compensati", ovvero, nei casi in cui il contribuente debba procedere al riversamento dell'agevolazione, nella colonna "importi a debito versati". Nel campo "anno di riferimento" è indicato l'anno di sostenimento della spesa, nel formato "AAAA".

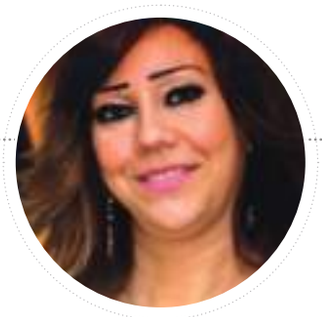
FAQ BONUS CARBURANTI.

Il bonus concorre alla formazione del reddito d'impresa?

Il bonus gasolio agricolo non concorre alla formazione del reddito d'impresa né della base imponibile dell'imposta regionale sulle attività produttive e non rileva ai fini del rapporto di cui agli articoli 61 e 109, comma 5, del Testo unico delle imposte sui redditi.

È possibile il cumulo con altre agevolazioni che insistono sui medesimi costi?

Il decreto Energia ne ammette il cumulo con altre agevolazioni che abbiano ad oggetto i medesimi costi a patto che non si superi la spesa sostenuta e ne autorizza la cessione – solo per intero – ad altri soggetti, inclusi gli istituti di credito e gli altri intermediari finanziari.



L'esperto risponde

Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

BOLLETTE DOPO L'AVVENUTO TRASLOCO, PER QUANTO TEMPO SI DEVONO CONSERVARE LE BOLLETTE?

Gentile avvocato, durante il trasloco ho smarrito alcune ricevute relative al pagamento delle bollette della luce anno 2016. Vorrei sapere per quanto tempo è opportuno conservare bollette e ricevute?

Risposta
Caro lettore, nel suo caso non c'è nulla da temere.In linea generale, è bene conservare bollette, ricevute, documentazione contabile per un certo periodo di tempo, come prova dell'avvenuto pagamento a fronte di eventuali futuri pretese da parte dei presunti creditori.
Il tempo per il quale è opportuno conservare la documentazione varia a seconda del tipo di documento in base al termine al termine di prescrizione previsto per i crediti ai quali ciascun documento si riferisce.
I termini minimi consigliabili per i "documenti" più comuni sono:
a) ricevute affitto, ricevute di spese condominiali, bollette relative alle utenze domestiche (luce, acqua, gas, telefono), tassa rifiuti: 5 anni;
b) canone RAI: 10 anni;
c) ricevute spese detraibili (spese mediche, scolastiche ecc), ricevute imposte: 5 anni a partire dall'anno successivo a quello della dichiarazione di riferimento;
d) scontrini: per la durata della garanzia del prodotto acquistato;
e) ricevute e fatture di ristoranti e alberghi: 6 mesi;
f) rette scolastiche e ricevute corsi sportivi: 1 anno (o 5 se si tratta di spese detraibili).
Tanti altri documenti vanno invece conservati per sempre (atti notarili, atti relativi al matrimonio e alla famiglia, atti relativi alla proprietà della casa ecc.).





PARCHEGGI SEMPRE DIFRONTE AL MIO BOX AUTO, POSSO DENUNCIARLO ?

Egregio avvocato, il mio vicino di casa con il quale litigo frequentemente, per recarmi fastidio, spesso parcheggia la sua auto davanti il mio box auto. Posso denunciarlo?

Risposta
Certamente. Parcheggiare l'autovettura male impedendo ad un'auto di entrare e uscire dal proprio garage, bloccandone il passaggio, non è solo un gesto di inciviltà ma costituisce anche reato.
In particolare, si configura il reato di violenza privata.

Tale reato si realizza ogni volta in cui si priva, in modo forzato e con qualsiasi mezzo, la libertà di azione di un altro soggetto. Ciò è stato confermato dalla Corte di Cassazione la quale, in una recente pronuncia, ha condannato a 2 mesi e 15 giorni di reclusione, oltre a un risarcimento del danno, un uomo che aveva parcheggiato la propria vettura in modo tale da bloccare il passaggio alle altre auto in uscita ed entrata dal garage.

USUCAPIONE DI UNA PROPRIETA' COME TUTELARSI?

Caro avvocato, circa 10 anni addietro, concessi ad un mio caro amico di coltivare un terreno di mia proprietà. Tuttavia, da qualche anno i



nostri rapporti sono quasi inesistenti per cui, temendo che il mio ex amico possa vantare l'usucapione sulla mia proprietà, vorrei sapere come posso tutelarmi.

Risposta
L'usucapione è modo di acquisto della proprietà di una cosa o di altro diritto reale di godimento mediante il possesso della cosa stessa per un periodo di tempo stabilito dalla legge: 20 anni per i beni immobili, 15 anni per i fondi rustici.

Per bloccare la decorrenza dei termini di usucapione occorre che il titolare compia un atto di interruzione previsto dalla legge prima dello scadere del termine di usucapione.

Un modo per il proprietario di tutelarsi onde evitare che l'utilizzatore dell'immobile possa un giorno campare pretese in merito all'usucapione, è far firmare al possessore, prima dello scadere dei termini dell'usucapione, un atto con cui questi riconosce la titolarità del bene in capo al proprietario. Qualora il possessore si rifiuti di firmare il predetto atto, si può, per esempio, provvedere alla notifica di una domanda giudiziale, ossia un regolare atto di citazione. Ovviamente non vi è anche la necessità di proseguire la causa o solo di iscriverla a ruolo. Basta, dunque, la semplice notifica, spendendo una somma di denaro irrisoria.

HO REGISTRATO UNA CONVERSAZIONE TRA ME E LA MIA EX PER ACCERTARE UN TRADIMENTO. LEI MINACCIA DI DENUNCIARMI, COSA FARE?

Egregio avvocato, qualche giorno fa', nel parco della mia città, ho registrato la conversazione tra me e la mia compagna mentre ammetteva di avermi tradito. Per sfortuna se n'è accorta, pertanto ora minaccia di denunciarmi. Devo preoccuparmi?

Risposta
Gentile lettore, può stare tranquillo. E' lecito registrare una conversazione tra presenti purché essa non avvenga tra le mura della privata dimora del soggetto registrato ignaro. Infatti, se la registrazione avviene nella dimora del soggetto registrato, all'oscuro di ciò, oppure in altro luogo privato di pertinenza dello stesso (per esempio, l'abitazione del compagno), la registrazione costituisce reato.
Al contrario, è sempre lecita la registrazione all'interno dell'abitazione del soggetto registrante oppure in qualsiasi luogo di pertinenza dello stesso (ad esempio all'interno della propria automobile) o ancora in una pubblica via o all'interno di un esercizio pubblico. In tali casi, infatti, non vi sono reati che attengono alla lesione della privacy. Secondo la Cassazione, infatti, "chi dialoga accetta il rischio che la conversazione sia registrata".
Ma attenzione! Se è (quasi sempre) lecito registrare una conversazione, la diffusione della registrazione a terzi non può avvenire in modo indiscriminato, poiché altrimenti si pone il reato di lesione della altrui privacy. La diffusione di una conversazione registrata può avvenire solo in due casi: se c'è il consenso dell'interessato e se avviene con lo scopo di tutelare un proprio o un altrui diritto.

Dunque, caro lettore, le consiglio di tenere le conversazioni per sé onde evitare di incorrere in reati realmente sussistenti.

SCRIVICI PER AVERE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

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

Associazione Italiana Coltivatori

LE NOSTRE SEDI IN ITALIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AIC

Associazione Italiana Coltivatori

L'AGRICOLTURA VERSO UN FUTURO SOSTENIBILE



TESSERAMENTO 2022

ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
Via Torino, 95 - 00184 ROMA