

E PESCA
ACUSA - ITALIA
L'AGRICOLTURA
TA ALIMENTARE
E



avvenire

AGRICOLA

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

2024/Anno 4 • N° 18

DIV
EX
AGRICOL
21-25 SETTE
MI
DE
E



Associazione Italiana Coltivatori



SPECIALE G7 AGRICOLTURA

s o m m a r i o



4 PROMESSE GLOBALI PER UNA RIVOLUZIONE VERDE
Il reportage del G7 dell'agricoltura e della pesca

6 IL MODELLO ESPOSITIVO DELLE AREE INTERNE
AIC ha portato ad Ortigia oltre 30 produttori italiani

8 G7 PAROLA AGLI CHEF E AGRICOLTORI PROTAGONISTI
Il racconto e le testimonianze di quanti hanno partecipato ad Ortigia nello stand AIC

12 AGRICOLTURA IN URBE
Rilanciare la dieta mediterranea

14 LA VITALITÀ DEGLI AGRITURISMI
Il dinamismo evolutivo che attrae sempre più foodlovers

18 STRATEGIA DI RESILIENZA PER LA SICILIA
L'intervista a Dario Cartabellotta

22 PROSPETTIVE PER IL FUTURO

24 IL GASTRONOMO RACCONTA

26 TI RACCONTO UNA RICETTA

avvenire
AGRICOLA
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
2024/ANNO 4 - N° 18

Direttore responsabile
Giuseppino Santoianni

Direttore editoriale
Elisabetta Santoianni

Comitato di redazione
Vincenzo Alvaro
Geri Ballo
Giovanni Lattanzi
Marco Mabritto

Hanno collaborato a questo numero
Maria Carmela Alfano, Rosamaria Camodeca, Gaetano CATERA, Carmelo Cortellaro, Marco Crescentini, Massimo Fiorio, Luciano Guglielmetti, Gaetano Gullo, Maria Matrangelo, Claudia Minetti, Andrea Russo, Francesca Tosto, Luigi Castiglia, Dario Cartabellotta

Foto
Archivio AIC, Pierpaolo Olivito, Vincenzo Provenzano

Progetto Grafico
Avi Communication di Vincenzo Alvaro

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

www.aicznazionale.com



@AIColtivatori



@aicznazionale



Associazione Italiana Coltivatori

l'editoriale

SIAMO NOI IL FUTURO DELL'AGRICOLTURA



Come fa un paziente agricoltore, quando spende del tempo per il suo campo da arare, innaffiare, seminare, prima di vederne crescere e sviluppare i suoi frutti, anche **noi di AIC da anni lavoriamo al fianco dei produttori italiani e internazionali** per costruire il futuro di un settore del quale viviamo quotidianamente problematiche, slanci, progetti e prospettive. Ecco perchè abbiamo scelto di essere presenti, da protagonisti, al **G7 di Ortigia** dove i grandi della terra discutevano di strategie e dimensioni comunitarie su ciò che sarà **l'agricoltura di domani**.

Ci è sembrato giusto, pertanto, dedicare questo numero autunnale di Avvenire Agricolo alla divulgazione e sintesi di ciò che è stato fatto in Sicilia. Prima in un racconto di sintesi del dibattito tra i paesi che si sono confrontati sulle **sfide contemporanee del sistema produttivo**, e poi riportando le parole che esprimono il dinamismo e la passione delle oltre **trenta aziende** che abbiamo voluto con noi ad Ortigia nello spazio di 400 mq dentro il quale abbiamo mostrato a tutti **il volto della nostra associazione**.

Storie di singoli e di famiglie, dedizione ai territori, capacità di sognare il mondo migliore partendo dal proprio areale di produzione, **aspettative e volontà di costruire attraverso l'agricoltura un mondo più giusto e solidale** per tutti. In questo percorso ci sono poi tanti punti fermi, a partire dalla **Dieta mediterranea**, caposaldo della nostra alimentazione che oggi ha bisogno di essere rilanciata e riaffermata come modello alimentare nel quale chi produce può avere grande partecipazione.

Ma anche **i dati dell'agricoltura** di oggi e le sfide alla resilienza, come il **modello Sicilia** ci insegna, sono la base dalla quale costruire un modello possibile di futuro che si fa presente nel lavoro delle donne e degli uomini che hanno scelto di vivere i territori e di renderli più belli, fruttosi e vivibili, ogni giorno.

> IL REPORTAGE / IL G7 DELL'AGRICOLTURA E DELLA PESCA

Promesse globali per una nuova rivoluzione verde

■ Gaetano Gullo

Dal 26 al 28 settembre 2024, Siracusa ha ospitato l'incontro dei **Ministri dell'Agricoltura del G7**, centrato sulle sfide globali legate all'agricoltura, alla sicurezza alimentare e alla sostenibilità. In un contesto segnato da crisi climatiche, instabilità geopolitiche e conflitti, i ministri hanno riaffermato il loro impegno a rendere i **sistemi alimentari** più resilienti e accessibili, con un'attenzione particolare alle problematiche del continente africano, tra i più colpiti dalla fame e dalla malnutrizione.

L'agricoltura come strumento per affrontare la fame globale

Il comunicato ufficiale dei ministri ha sottolineato come l'agricoltura sostenibile sia una chiave non solo per migliorare la sicurezza alimentare globale, ma anche per affrontare i cambiamenti climatici e preservare la biodiversità. Con oltre **700 milioni di persone** che attualmente soffrono la fame nel mondo, è diventato prioritario adottare misure concrete per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) e promuovere il diritto a un'alimentazione adeguata a tutti. A tal proposito, il ministro **Francesco Lollobrigida** ha dichiarato: "Con l'approvazione del comunicato finale, questo approccio diventa di carattere mondiale. Noi crediamo che i mercati debbano

essere regolati, perché ci sia equità, e per garantire ai nostri agricoltori le migliori condizioni di lavoro".

Innovazione e giovani al centro del cambiamento

Il ruolo dell'innovazione è stato anch'esso centrale nelle discussioni. I ministri hanno evidenziato l'importanza dell'accesso a tecnologie emergenti, come l'Intelligenza Artificiale (IA), per migliorare l'efficienza produttiva e ridurre l'impatto ambientale dell'agricoltura. È stato inoltre ribadito l'impegno a coinvolgere le giovani generazioni come agenti del cambiamento nei sistemi alimentari. A tal proposito, il comunicato accoglie con favore i risultati dell'**Agri-Young Hackathon del G7**, impegnandosi a sostenere l'imprenditoria giovanile nel settore agricolo e a rendere l'agricoltura una carriera attraente e redditizia per le nuove generazioni.

L'impegno per l'Africa

Un'importante novità del vertice di Siracusa è stata la partecipazione dei rappresentanti dei paesi africani. Attualmente, il **65% delle terre arabili mondiali** si trova in Africa, ma solo il **10%** viene sfruttato. Problemi come debito estero, mancanza di tecnologie, impoverimento dei suoli e siccità rappresentano le principali



I partecipanti al G7 per la foto di rito

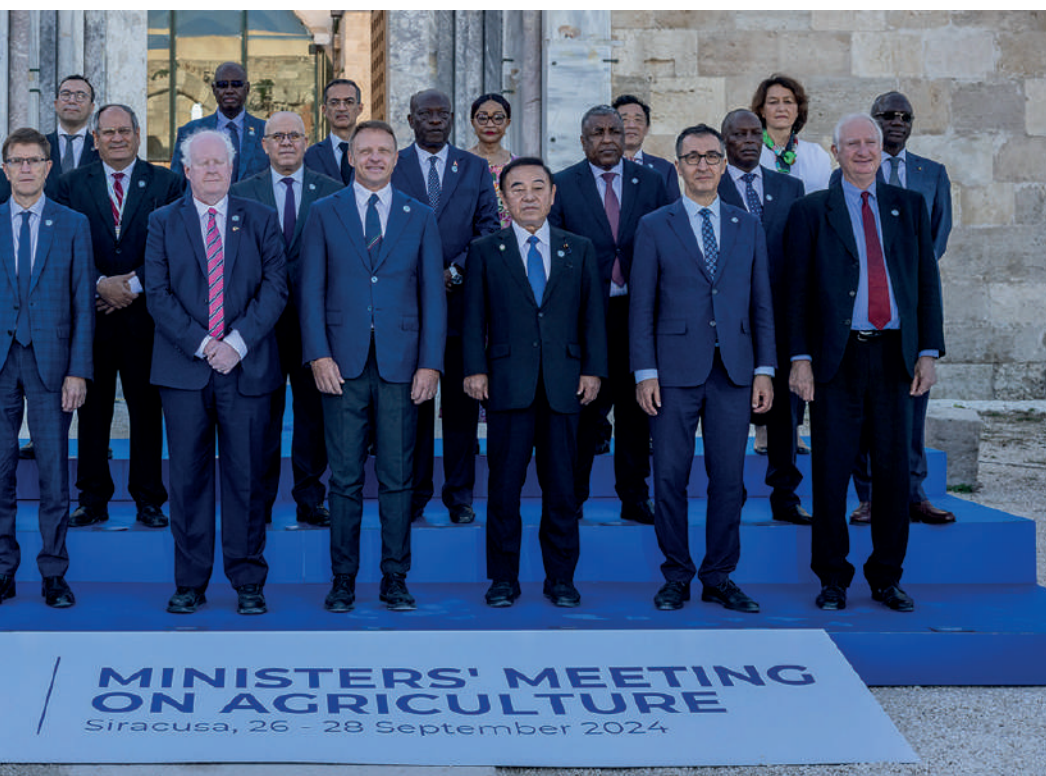
sfide per il settore agricolo africano. Durante il Forum per l'Africa, i rappresentanti dei paesi G7, dell'Unione Africana e dell'Unione Europea, insieme ad organizzazioni internazionali come FAO, IFAD e WFP, hanno discusso lo sviluppo dell'**agenda post-Malabo**. La commissaria per l'Agricoltura dell'Unione Africana, **Josefa Sacko**, ha dichiarato che nessun paese africano riuscirà a raggiungere gli obiettivi dell'agenda post-Malabo entro la fine del 2025, sottolineando la necessità di riallineare le priorità in vista del vertice di Kampala previsto per gennaio 2025. Il direttore generale della FAO, **Qu Dongyi**, ha ribadito la gravità della situazione alimentare in Africa, sot-

IL DATO IL 65% DELLE TERRE MONDIALI ARABILI SI TROVA IN AFRICA, SOLO IL 10% È UTILIZZATO

L'incontro dei ministri dell'agricoltura si è concentrato sulle sfide che riguardano la sicurezza alimentare e la sostenibilità

AGENDA POST-MALABO

L'Agenda post-Malabo è un piano d'azione sviluppato dall'Unione Africana per accelerare la crescita agricola e garantire la sicurezza alimentare nel continente. Lanciata dopo la Dichiarazione di Malabo del 2014, si focalizza su obiettivi come l'aumento della produttività agricola, la riduzione della povertà e il miglioramento della resilienza climatica. Promuove investimenti in innovazione, mercati regionali e sostegno ai piccoli agricoltori.



tolineando che il continente ha un bisogno cruciale di aiuto da parte dei paesi sviluppati. "In Africa, una persona su cinque soffre la fame, per un totale di 300 milioni di individui nel 2023. E il numero aumenterà di 10 milioni entro il 2030. Il continente rimane la regione con la maggiore insicurezza alimentare al mondo, con il 58% della popolazione che soffre di insicurezza alimentare moderata o grave. È importante sviluppare il piano degli investimenti", ha dichiarato Dongyi.

Sovranità alimentare e filiere resilienti

Un altro tema rilevante del vertice è stato quello della **sovranità alimen-**

tare, discusso per la prima volta a livello globale grazie alla Presidenza italiana. I ministri hanno ribadito l'importanza di bilanciare il commercio internazionale con la produzione interna per garantire una maggiore stabilità nelle filiere alimentari e per favorire una distribuzione più equa del valore lungo le catene di approvvigionamento, beneficiando in particolare agricoltori e pescatori. A tal proposito, il delegato francese Lambert ha sottolineato: «La sovranità alimentare è fondamentale, ma non ha nulla a che vedere con il protezionismo: si tratta di garantire l'approvvigionamento e la gestione della produzione».

> SANTOIANNI: «I GIOVANI NECESSITA' PER IL FUTURO»

«Le **conclusioni del G7 dell'Agricoltura** offrono numerosi spunti di riflessione. L'accordo tra le sette maggiori economie mondiali su temi cruciali come il **cambiamento climatico** e l'uso dell'**intelligenza artificiale** in agricoltura rappresenta un significativo progresso verso una nuova rivoluzione verde. L'adozione di tecnologie avanzate è fondamentale, ma senza investimenti adeguati e un **ricambio generazionale** concreto, i benefici rischiano di essere limitati. Il coinvolgimento dei giovani non è una scelta, ma una necessità per garantire il futuro del settore. Dobbiamo attrarre i migliori talenti, in particolare nel **settore STEM**, per accelerare questa transizione» osserva il presidente di AIC. «Sulla cooperazione agricola per l'Africa, il consenso sul Piano Mattei è certamente positivo, anche se resta privo di impegni vincolanti. I paesi del G7 devono superare l'inerzia del passato, poiché le promesse fatte in passato non sempre si sono tradotte in azioni concrete, tenendo conto anche dei risultati del **Vertice straordinario dell'Agricoltura dell'Unione Africana di Kampala**, previsto per il gennaio 2025. Anche il tema della **sovranità alimentare**, discusso per la prima volta al G7, necessita di un chiarimento internazionale per superare le contraddizioni, affinché sia percepito non come una forma di protezionismo mascherato, ma come un'opportunità per promuovere un'agricoltura sostenibile e valorizzare le filiere corte».



Il modello espositivo AIC per valorizzare le aree interne

■ Marco Mabritto

All'inizio dell'autunno, la città di Siracusa è diventata il centro del dibattito internazionale sull'agricoltura sostenibile e la sicurezza alimentare, ospitando il G7 dell'Agricoltura e della Pesca. In occasione di questo importante incontro, dal 21 al 29 settembre si è tenuta la prima edizione di **Divinazione Expo** a Ortigia, promossa dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF).

Questo evento ha avuto l'obiettivo di valorizzare le eccellenze agroalimentari italiane e di presentarle a un pubblico globale, mettendo al centro le pratiche agricole sostenibili e le loro sinergie per lo sviluppo equilibrato delle comunità.

L'Associazione Italiana Coltivatori (AIC) ha preso parte attiva alla manifestazione, allestando e animando un proprio **spazio espositivo** di oltre 400 mq a Largo della Graziella, un luogo emblematico di rigenerazione urbana situato nel cuore del quartiere dei pescatori di Ortigia, a Siracusa.



Implementando i principi della filiera corta, durante i nove giorni di manifestazione l'AIC ha coinvolto **30 produttori delle aree interne del Paese**, offrendo ai visitatori l'opportunità di degustare e acquistare direttamente dai coltivatori una selezione di eccellenze agroalimentari profondamente legate al loro territorio d'origine, ma spesso poco diffuse sugli scaffali a causa delle logiche della grande distribuzione.

Il **cibo made in Italy** è stato il filo conduttore di tutte le attività organizzate dall'associazione: dagli

show-cooking realizzati da chef esperti che hanno valorizzato le materie prime disponibili, agli **incontri tematici** sull'agrifood con rappresentanti delle istituzioni, fino agli **assaggi guidati** dai cuochi-coltivatori. Queste iniziative hanno offerto ai partecipanti l'opportunità di scoprire non solo i prodotti, ma anche le storie e le persone che li rendono unici, rafforzando così il legame tra produttori e consumatori.

In un contesto internazionale, tale **modello espositivo di AIC**, incentrato sulla valorizzazione della

> MODELLO AIC / AGRICOLTURA SOSTENIBILE E INCLUSIVA

Nel cuore di Ortigia lo stand di oltre 400 mq ha permesso a 30 produttori delle aree interne di raccontarsi ai visitatori



filiera corta, ha ricevuto una valida conferma, dimostrando di essere una via efficace per promuovere un consumo più consapevole e responsabile che si rivela anche benefico per sostenere la transizione digitale e agro-ecologica del settore.

L'AIC riconosce l'importanza di perseguire gli obiettivi dell'Agenda 2030 per mitigare il cambiamento climatico, assicurando che l'agricoltura italiana continui a essere un modello di qualità e innovazione, grazie al ruolo chiave dei piccoli produttori delle aree interne. Questi

sono fondamentali per la tutela della biodiversità, la preservazione delle tradizioni locali e lo sviluppo equilibrato dei territori.

La visione dell'AIC - che si traduce poi in direttive concrete al comparto - si basa su un modello di produzione agroalimentare capace di assicurare l'accesso al cibo sano e di qualità a tutti i cittadini e, al contempo, di impegnarsi sul fronte dell'impatto ambientale attraverso l'adozione su larga scala di **approcci di filiera corta** e della **lotta allo spreco alimentare**, che nel caso specifico

del G7 di AIC si è tradotto, successivamente alla distribuzione di oltre 500 assaggi, nella donazione delle eccedenze al Banco Alimentare.

In questo contesto, il Divinazione Expo ha rappresentato un primo passo concreto verso tale percorso, sensibilizzando centinaia di visitatori sull'importanza di scegliere prodotti derivanti da pratiche agricole sostenibili. Inoltre, ha facilitato il dialogo e la creazione di nuove partnership con buyer internazionali, promuovendo il made in Italy come esempio di eccellenza capace di unire tradizione e modernità.

AIC intende continuare su questa strada, collaborando con le istituzioni e con gli altri attori del settore per promuovere **un'agricoltura sostenibile e inclusiva**, capace di rispondere alle sfide del cambiamento climatico e di garantire un futuro migliore per le comunità che animano i territori.

> IL FOCUS / DIVINAZIONE EXPO 2024

G7: parola ai protagonisti con AIC



nostri vini al miele, anch'essi esposti qui: Elysium, un rosso al miele, ed Elixir, un bianco al miele».

Leoluca di Principe di Corleone

«Sono venuto anch'io allo spazio AIC, qui al G7 Agricoltura di Ortigia, ed è stata un'esperienza davvero interessante. Ho avuto l'opportunità di approfondire diversi aspetti dell'agricoltura e ho trovato molte tematiche stimolanti, soprattutto quella della sostenibilità, che la nostra azienda ha abbracciato da anni. Lavoriamo per promuovere un consumo più responsabile, sia delle risorse energetiche che delle risorse di prodotto, e speriamo che questa manifestazione porti nuove opportunità per la nostra azienda, aiutandoci a far conoscere i nostri prodotti

Luciano di Apicoltura Pacienza

«La nostra è un'azienda a conduzione familiare con radici molto antiche. Tutto è iniziato con mio nonno, che allevava le arnie per hobby, coltivando questa passione accanto al suo lavoro principale. Mio padre, fin da giovane, si è innamorato di questo mondo e ha deciso di trasformare questa passione in una vera e propria attività. Sono ormai trascorsi 20 anni da quando la nostra azienda è diventata ufficialmente tale, e oggi siamo una realtà importante nella provincia di Cosenza, producendo

miele secondo le tecniche tradizionali. Realizziamo miele e prodotti a base di miele, e nello spazio AIC del G7 Agricoltura abbiamo portato in esposizione diverse varietà: dal Millefiori, all'Arancio, al Castagno, oltre al miele d'Acacia e al Balsamico. Produciamo anche una specialità particolare: il miele di cipolla, ottenuto attraverso il servizio di impollinazione sulle cipolle, il cui nettare viene raccolto dalle api e trasformato in un prodotto unico. Un'altra nostra eccellenza, che richiama le antiche tradizioni della Magna Grecia, sono i

Il racconto dei produttori e degli chef che hanno vissuto i giorni ad Ortigia insieme all'associazione, raccontando il loro lavoro, la passione per il territorio, la voglia di emergere



anche all'estero. La vendemmia a Corleone è iniziata il 7 agosto, partendo con le uve internazionali come lo Chardonnay e il Pinot Bianco. Nonostante la siccità abbia avuto un impatto sulle prime raccolte, la qualità delle uve di questa vendemmia 2024 è eccellente, con profumi molto intensi. Siamo fiduciosi che da queste uve nasceranno vini davvero interessanti»

Andrea di Masseria Gioia ●

«L'azienda Masseria Gioia è stata fondata nel 2014 dall'iniziativa delle sorelle Francesca e Annamaria Gioia e si dedica alla coltivazione del fagiolo poverello bianco, che vedete qui esposto. Questo prodotto è autoctono della zona del Pollino, situata tra la Basilicata e la Calabria, e viene coltivato interamente a



mano. La produzione, lenta e rispettosa delle tradizioni, è tutelata dal presidio Slow Food. La raccolta e la sgusciatura avvengono manualmente, permettendo di selezionare solo i fagioli di migliore qualità, pronti per essere confezionati e messi in vendita».

Francesco di Farneto Del Principe ●

«La nostra azienda agricola, costituita da mio padre, si estende su quasi 100 ettari di vigneto e abbiamo anche 5 ettari di uliveto. Ci dedichiamo soprattutto ai vitigni autoctoni del nostro territorio, ad Altomonte, in provincia di Cosenza: come il Magliocco Dolce, il Montonico, la Guarnaccia, il Calabrese, il Castiglione, e un po' di Malvasia aromatica e Chardonnay. Siamo qui al Divinazione Expo perché il nostro mercato principale è l'estero, dove il made in Italy è apprezzato ed è sempre stato sinonimo di qualità. In Italia siamo il primo paese produttivo per la varietà di vini che offriamo, ma all'estero dobbiamo farci conoscere di più e raccontare il valore delle nostre produzioni. I nostri vini bianchi, rossi e rosati nascono da vitigni autoctoni, un microclima speciale e dalle nostre tecniche di lavorazione che sanno unire tradizione e innovazione, per creare un vino che è speciale,



come il nostro territorio. Abbiamo questa azienda di quasi 100 ettari di vigneto che l'ha fondata mio papà e abbiamo anche 5 ettari di Uliveto. La nostra azienda è lavora specialmente i vitigni autoctoni del nostro territorio, Altomonte, in provincia di Cosenza: quindi il Magliocco dolce il montonico la Guarnaccia il calabrese il Castiglione e poi abbiamo anche un po' di Malvasia aromatica e un po' di chardonnay. Siamo qui perché il mercato principale di noi viticoltori è l'estero. Il made in Italy nel mondo è sempre stata una garanzia di qualità e in Italia siamo il primo paese di produzione di vino per varietà di offerta. Ce ne sono tantissime ma all'estero dobbiamo farci conoscere e far conoscere le nostre produzioni eccellenti che nascono dalle nostre tipologie di uve di microclima, di sapienti tecniche di lavorazione che si innovano mantenendo la tradizione per fare un vino che semplicemente è unico».

Mauro di Wow Gin ●

«Tutto è iniziato con questo piccolo frutto, il Finger lime, noto anche come limone caviale. Nel 2016, per hobby, ho piantato qualche pianta, e da lì è nata una piccola piantagione di 150 piante. Non sapendo esat-



tamente come utilizzarle, mi sono reinventato, creando una linea di gin e una di marmellate. Qui allo spazio AIC ho portato la mia prima edizione di gin, realizzata in collaborazione con una distilleria toscana, per farla assaggiare ai visitatori. Spero di poter lavorare presto su una seconda edizione, soprattutto vedendo la reazione delle persone quando assaporano le perle di limone nei miei cocktail gin tonic: basta un assaggio per farle esclamare di gusto!»

Valentino di Compagnia dello Speciale

«La Compagnia dello Speciale è una distilleria che ha lanciato come primo prodotto Amore, un amaro che combina 22 diverse erbe e spezie. La sua unicità sta nel fatto che può essere gustato sia freddo che caldo, servito in un bicchiere riscaldato. Qui allo spazio AIC, Amore ha riscosso grande successo, attirando l'attenzione di visitatori da tutto il mondo. Le persone apprezzano soprattutto la qualità delle materie prime, con botaniche provenienti sia dal territorio calabrese che da altre regioni, oltre alla tradizione e alla cura che mettiamo nella loro produzione. Il mio obiettivo qui è far conoscere e valorizzare la Calabria e i prodotti di eccellenza della mia terra».

Vincenzo di Qual'Italy

«Sono davvero felice di essere qui allo spazio AIC con questo gruppo fantastico, e devo dire che ho trovato un team molto unito, cosa che voglio sottolineare perché lavoriamo tutti come una vera squadra. Qui c'è un clima di collaborazione straordinario, con grandi professionisti. L'esperienza a Siracusa del G7 è davvero positiva: sto incontrando molti clienti importanti e abbiamo già avviato collaborazioni con alcuni



ristoranti. Il mio obiettivo è far conoscere la Calabria attraverso i miei liquori, portandoli nei migliori ristoranti d'Italia e del mondo, e puntando su prodotti di altissima qualità, esclusivi e difficilmente replicabili. In altre parole, chi cerca la qualità deve guardare a Qual'Italy perché ci impegniamo a selezionare le migliori materie prime e a promuovere un'agricoltura seria e sana, concentrata sull'essenzialità dei prodotti, non solo sulla quantità. Per noi, lavorare in modo etico in agricoltura è un principio fondamentale. Significa creare una filiera virtuosa, in grado di generare un'economia sana per il territorio, preservandone allo stesso tempo l'integrità».

Emanuele per Cooperativa APO

«APO inizia il suo racconto partendo dalla storia e dal territorio, non si limita a offrire un semplice olio extravergine di oliva biologico. Si tratta di un'associazione di produttori olivicoli che operano all'interno del Parco Nazionale del Pollino, coinvolgendo diversi comuni. Purtroppo, queste piccole realtà affrontano oggi numerose sfide di mercato, il che porta molti a chiudere e abbandonare il territorio. I giovani, in particolare, tendono ad allontanarsi, malgrado l'interesse a proseguire con queste attività. L'associazione ha quindi un ruolo fondamentale: riunire questi produttori per promuovere i loro prodotti, farli entrare nei mercati e dare voce a quelle persone che si



prendono cura del territorio e continuano a lavorarci con passione».

Giuseppe di Pastificio Scaglione

«Il nostro laboratorio si trova in un angolo di paradiso nel sud Italia, precisamente a Colliano, nel cuore della Valle del Sele, in provincia di Salerno. Siamo orgogliosi di presentare e far assaporare qui allo spazio AIC la nostra pasta artigianale, realizzata con semola rigorosamente 100% italiana e biologica. Ogni fase della nostra filiera è monitorata con attenzione per garantire che il prodotto biologico che arriva sulle nostre tavole sia genuino, salutare e gustoso. Il nostro territorio, con la sua forte vocazione agricola, offre un habitat sano e rappresenta un contesto ideale per la produzione di prodotti di alta qualità. L'esperienza mia e della mia famiglia nel settore agricolo ci spinge a selezionare solo ingredienti autentici, prestando particolare attenzione all'impatto ambientale. Dalla scelta dei terreni di semina e del tipo di grano, fino alle tecniche di mietitura e alla macinazione a pietra del mulino, ci impegniamo a contribuire al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030.

La pasta è da sempre un simbolo di italianità nel mondo, e i prodotti molto apprezzati qui al G7 dell'Agricoltura, come gli Gnocchetti del Sele, incarnano l'eccellenza della nostra produzione. Questi prodotti si distinguono per la lenta essiccazione e le basse temperature a cui vengono sottoposti, che ne esaltano la qualità. Tra le caratteristiche fon-



damentali ci sono la semola, rigorosamente 100% italiana e biologica, e la trafilatura al bronzo, che conferisce alla pasta la giusta rugosità, permettendo al condimento di legarsi perfettamente».

● Chef-Coltivatore Enzo Barbieri

«Siamo qui nello spazio dell'AIC, di cui faccio parte, in un momento davvero speciale per la nostra regione e per l'Italia. Siamo al G7 dell'Agricoltura, un evento straordinario che celebra il mondo dell'agricoltura, e abbiamo ospiti di grande rilievo, tra cui i Ministri dell'agricoltura di diversi paesi. Vi aspettiamo con entusiasmo per farvi assaporare un po' della Calabria e per mostrarvi il talento dei nostri agricoltori, che espongono le loro meraviglie in questo spazio. Ho preparato per l'occasione un piatto speciale per gli ospiti che visiteranno il nostro stand nello spazio AIC: il pane ammugiato. I pomodori freschi del nostro orto, raccolti ieri mattina, saranno serviti in una semplice insalata con ingre-

dienti come origano, aglio, basilico, olio extravergine e, naturalmente, tanta bella esperienza. Essendo un grande amante del pane poi, ho voluto dare risalto alle fette di pane. E cosa c'è di meglio del panino Cosentino? È composto da due fette di pane tessano, caciocavallo podolico, capicollo di maiale nero e filetti di melanzana sott'olio della mia azienda, tutto grigliato. Si tratta di un piatto molto semplice, ma profondamente legato alla nostra tradizione gastronomica».

● Chef Najada Frasheri di Chaine des Rotisseurs

«Per me, cucinare non è solo un lavoro, ma un vero impegno. È uno studio continuo, una ricerca che affonda le sue radici nella storia, in un dialogo costante con le tradizioni delle nostre nonne, per poi trasformarle in piatti da condividere. Cucinare significa amare il commensale, e per farlo dobbiamo selezionare i migliori prodotti. Non si tratta semplicemente di preparare e trasformare il cibo, ma di valorizzarlo al meglio. Sono felice di essere qui, in questi giorni, nello spazio AIC, perché mi offre l'opportunità di condividere e applicare le mie ricerche di chef. La mia è una scelta basata sulla scoperta e sull'approfondimento, visitando aziende, partecipando a fiere ed eventi in diverse regioni d'Italia. Grazie ad AIC, posso entrare in contatto diretto con queste realtà e utilizzare prodotti che sono alla base della dieta mediterranea, patrimonio UNESCO, senza influenze da parte delle multinazionali. Eventi come questo sono cruciali per noi chef, poiché ci permettono di conoscere a fondo il mondo agricolo e di portare queste storie nel nostro lavoro quotidiano».

● Chef Monika Sannicola

«Cucinare per me va ben oltre il semplice lavoro; è un'arte che racconta storie attraverso i sapori. Ogni piatto rappresenta un viaggio che intreccia tradizioni e culture diverse. Credo fermamente che, attraverso la cucina, si possa creare un ponte tra vari territori, portando in tavola le loro unicità. Durante la mia esperienza nello spazio AIC, ho avuto l'opportunità di incontrare di persona i produttori, il che mi ha permesso di esplorare i loro metodi di produzione, in particolare quelli

biologici, e di cogliere appieno la passione e il lavoro che si celano dietro ogni ingrediente. Conoscere chi fornisce i prodotti che utilizzo è fondamentale, poiché arricchisce ogni piatto con una storia autentica. Per i miei showcooking, ho scelto di utilizzare gli gnocchetti del Sele del Pastificio Scaglione, abbinandoli a una deliziosa "zola" (gorgonzola, come la chiamano a Trezzo sull'Adda) arrivata appositamente dalla Lombardia. Senza dimenticare la pregiata farina di mais "Cinquantino della Castellana dell'Azienda Agraria dell'I.S.I.S.S. "Domenico Sartor" di Castelfranco Veneto in provincia di Treviso. Ogni assaggio racconta una storia, e mi entusiasma l'idea di portare un po' di queste tradizioni diverse nel mio piatto. È fondamentale continuare a valorizzare i prodotti locali e preservare le tradizioni per il nostro paese. Tornando a casa, porterò con me una selezione di prodotti di Filiera Agrecò che utilizzerò nei ristoranti dove lavoro. Sarà un ricordo indelebile di questo G7 e della straordinaria squadra dell'AIC».

Enzo Ferrara di Kiana - Antichi Sapori

«Siamo qui allo Spazio AIC per celebrare uno dei simboli della pasticceria siciliana: il cannolo. Con il nostro workshop How to Make Cannoli, abbiamo voluto portare a Largo della Graziella il sapore autentico di uno dei cannoli più rinomati della nostra regione, quello di Piana degli Albanesi. La sua unicità sta nella scorza grezza e nell'utilizzo della ricotta delle colline dei Monti Sicani, un'area che vanta vere eccellenze casearie. Il cannolo è da sempre il dolce per eccellenza della nostra tradizione, con varianti uniche custodite da ogni pasticceria, oggi riunite nella Comunità del cibo del Cannolo tradizionale di Piana degli Albanesi e Santa Cristina Gela, sostenuta da Slow Food».

Un ringraziamento speciale va anche alle altre realtà agricole che hanno arricchito con i loro prodotti lo spazio AIC al Divinazione Expo 2024: Cooperativa Mineo-Saitta, Cinisi (PA); Azienda Agricola Traina, Cammarata (AG); Baglio di Pianetto, Santa Cristina Gela (PA); Azienda Agricola La Petrosa, Ceraso (SA); Petrollino - Terra e Tartufi, Colliano (SA); Panificio Luongo, Colliano (SA); Sole di Cajani, Caggiano (SA); Azienda Agraria dell'I.S.I.S.S. "Domenico Sartor", Castelfranco Veneto (TV) e il Consorzio Gorgonzola Dop.



Rilanciare la dieta mediterranea è una questione di salute



■ Massimo Fiorio

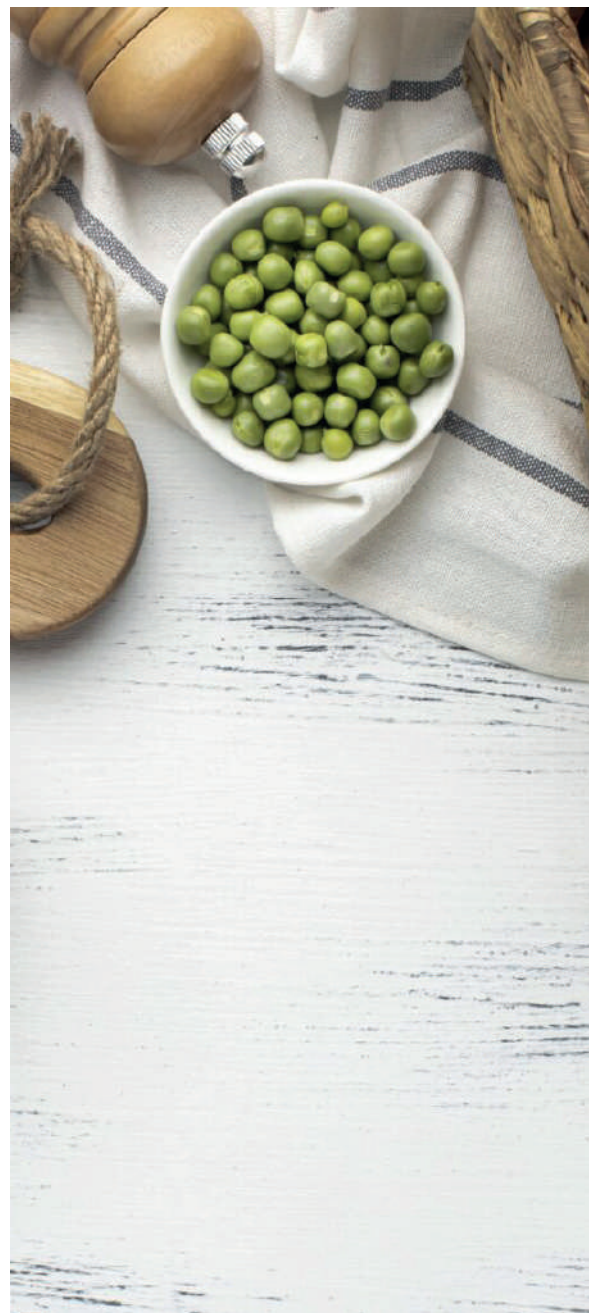
Mercoledì 16 ottobre presso Palazzo Valentini, sede di Roma Città Metropolitana, è stato presentato dall'Osservatorio sull'insicurezza e povertà alimentare il **terzo report sullo stato della povertà alimentare nella Città Metropolitana di Roma**. Il quadro nazionale delineato nel Report conferma che, nel 2023, la povertà in Italia resta un problema strutturale, attestandosi al 9,8%, con marcate differenze geografiche e sociali in un contesto di crescente inflazione e difficoltà economiche. In particolare, peggiorano le condizioni delle famiglie del Nord e di quelle con lavoratori dipendenti, mentre il Sud continua a essere l'area più colpita.

Nel 2023, le famiglie italiane hanno visto una riduzione del potere d'acquisto dell'1,8%. Il 4,9% della popolazione - pari a 2,9 milioni di persone - ha ricevuto aiuti alimentari, una percentuale leggermente in calo rispetto al 2021 (-0,12%), ma il numero complessivo di assistiti rimane elevato rispetto ai livelli pre-pandemia. Degno di nota è l'aumento della quota di donne che ritira per-

sonalmente il pacco alimentare, ora al 51,7%, superando quella degli uomini.

La sicurezza alimentare è la condizione in cui tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente che soddisfi le esigenze dietetiche e le preferenze alimentari per condurre una vita sana e attiva (World Food Summit, 1996).

Tuttavia, la condizione opposta, ovvero l'insicurezza (o povertà) alimentare, è un fenomeno in crescita in tutto il mondo. Secondo l'ultimo rapporto **"The State of Food Security and Nutrition in the World" (SOFI)**, nel 2023, tra 713 e 757 milioni di persone hanno affrontato la fame nel mondo, con una prevalenza particolarmente alta in Africa. Circa il 28,9% della popolazione mondiale (2,33 miliardi di persone) ha sperimentato insicurezza alimentare moderata o grave, un dato invariato negli ultimi tre anni. Inoltre, oltre un terzo della popolazione globale non può permettersi una dieta sana, con le disu-



guaglianze più marcate nei paesi a basso reddito. Se **l'insicurezza alimentare** spesso implica una **manca di accesso al cibo**, la malnutrizione può riflettere una scarsa qualità della dieta. Persone che non sperimentano insicurezza alimentare, in termini di disponibilità di cibo, possono soffrire di malnutrizione a causa di **diete squilibrate**, ricche di calorie ma povere di nutrienti essenziali, con conseguenti problemi come l'obesità o carenze vitaminiche. **Quindi, anche in contesti di abbondanza, cattive abitudini alimentari possono compromettere la salute.**

L'insicurezza alimentare moderata o grave nella Città metropolitana di Roma Capitale negli anni 2021-2023 si attesta al 7.3%. Sebbene vi siano segnali di miglioramento,



la presenza di un numero di casi di insicurezza alimentare medio-grave richiede ulteriori interventi mirati per garantire la sicurezza alimentare di tutte le fasce della popolazione.

Tra i segnali di malnutrizione nel Lazio, si rileva l'aumento della percentuale di **adulti in sovrappeso, che ha raggiunto il 31,9% nel 2022/2023**, mentre solo il **5,9% della popolazione** consuma le cinque porzioni giornaliere di frutta e verdura raccomandate. Un dato particolarmente interessante riguarda **l'accessibilità economica** a una dieta sana. A Roma è stato utilizzato **l'Indice di Accessibilità Economica (IAE)** già impiegato a livello nazionale, calcolando l'affordability di una dieta sana per i 15 municipi della città, prendendo in considerazione i prezzi al consumo e i redditi su scala sub-comunale. L'accessibilità è stata calcolata per Discount e Supermercati, al fine di comprendere la differenza di accesso al cibo in questi due tipi di punti vendita. L'indice è stato calcolato negli anni 2021, 2022, 2023, 2024 per cogliere miglioramenti o peggioramenti nell'accessibilità. Il primo risultato evidente è il costo di una dieta sana nella Capitale. In media, il costo di una dieta sana presso i Discount è di 709,70 euro, mentre nei Supermercati è 854,91 euro (maggiore del 20%). In particolare, nel luglio 2024, la spesa presso i Discount aveva un costo medio di 712,68 euro, mentre nei Supermercati 916,65 euro. Il peso dell'inflazione si è verificato più forte nei supermercati, +13% rispetto all'anno precedente. **Complessivamente, infatti, le fluttuazioni di prezzo si verificano maggiormente nei supermercati rispetto ai discount nei quali è aumentata la spesa giornaliera e settimanale.**

Nonostante la città di Roma faccia parte di un'area in cui la Dieta Mediterranea è culturalmente radicata, si osserva un calo nel consumo di alimenti salutari, con un aumento preoccupante del consumo di cibi ultra-processati e ricchi di zuccheri e grassi saturi. Molti cittadini romani non seguono i principi della **Dieta Mediterranea Italiana**, considerata sostenibile sia per la salute umana che per l'ambiente, ottenendo punteggi di non conformità che mettono a rischio il loro benessere. La

transizione nutrizionale, a cui stiamo assistendo, porta a profondi cambiamenti delle abitudini alimentari, con il passaggio dal consumo di alimenti a base di cereali, frutta e verdura, tipici della Dieta Mediterranea Italiana di riferimento, ad alimenti poveri di nutrienti e ad alta densità energetica, ricchi di grassi saturi, di zuccheri semplici e un consumo ridotto di carboidrati complessi, fibre alimentari, frutta e vegetali, con conseguente aumento delle **malattie croniche non contagiose (NCDs)**, quali aumento globale dell'**Indice di Massa Corporea (BMI)** e dell'incidenza dell'obesità, fin dai primi anni di vita, malattie cardiovascolari, diabete e tumori.

Questo dato è allarmante, poiché l'obesità è una malattia multifattoriale e complessa che ha un impatto significativo sulla salute fisica e psicosociale, incidendo sulla qualità della vita e sull'insorgenza delle patologie croniche a lungo decorso. Tali dati sono coerenti con le tendenze regionali registrate in tutto il Lazio. In particolare, il **sistema di sorveglianza PASSI** del biennio 2021-2022 ha evidenziato un rischio cardiometabolico crescente, con un aumento dell'ipertensione e del diabete di tipo 2 tra la popolazione. A livello regionale, solo il 5,9% dei cittadini consuma le cinque porzioni giornaliere di frutta e verdura raccomandate, e questo si riflette anche nei dati romani. La scarsa adesione a una dieta equilibrata e la prevalenza di comportamenti alimentari non salutari sono tra i principali determinanti dell'aumento delle NCDs nella città e nella regione. In particolare, i dati dell'**Istituto Superiore di Sanità (ISS)** mostrano come, per il biennio 2022/2023, il 42% degli adulti tra i 18 e i 69 anni sia in sovrappeso, e oltre il 10% sia obeso, contribuendo a un quadro allarmante dal punto di vista della salute pubblica.

Il dato che emerge è dunque quello di un combinato disposto in cui situazione inflattiva e modifica delle abitudini alimentari mostrano un peggioramento del consumo alimentare. E' una fotografia che chiama il sistema agricolo ad essere maggiormente in grado di penetrare in città, di trovare una soluzione di vendita nei mercati regionali e di essere valorizzato attraverso una trasformazione in grado di chiudere la filiera.

> L'APPROFONDIMENTO / PENISOLA VERDE

La vitalità degli agriturismi

■ Gaetano **Gullo** / Marco **Mabritto**

Svegliarsi all'alba, lavorare la terra, prendersi cura degli animali. È questa l'attività che siamo soliti immaginare quando parliamo di agricoltura. Per molto tempo l'agricoltura è stata associata unicamente alla **produzione di alimenti** o di altri beni naturali. Oggi sappiamo che non è più così.

A partire dal 2001, con il DL 228, all'impresa agricola sono riconosciute **numeroso altre funzioni**: gestione del paesaggio, tutela dell'ambiente, conservazione del territorio, vendita diretta dei prodotti e agriturismo. Tra le attività che caratterizzano la multifunzionalità dell'imprenditoria agricola, **l'agriturismo** è quella che ha avuto le evoluzioni più significative.

La **Legge 96 del 2006** rappresenta un quadro normativo fondamentale per lo sviluppo e la regolamentazione dell'agriturismo in Italia, sostenendo **le imprenditrici e gli imprenditori agricoli** nella valorizzazione delle risorse locali e nella promozione di un turismo autentico quanto sostenibile.

Questa legge che definisce **l'attività agrituristica** come attività di ricezione ed ospitalità esercitata dagli imprenditori agricoli - anche sotto forma di società - mediante l'utilizzo della propria azienda, è nata per migliorare la qualità della vita nelle aree rurali assicurando un **reddito complementare** a quello derivante dall'attività agricola e instaurando un **modello alternativo di vita** nelle suddette aree.

Dal 2006 ad oggi, sono cambiate davvero molte cose e tale attività ha assunto un dinamismo davvero inte-

ressante, legato soprattutto alla sua naturale **attrattività** per i turisti che vanno alla ricerca di buon cibo o, per dirlo all'inglese, per i **foodlovers**.

Il grande numero di produzioni di qualità certificate nel territorio italiano - 856 certificazioni tra **DOP, IGP e STG** - rappresentano un elemento decisivo per l'evoluzione di forme innovative di turismo enogastronomico, alla ricerca del cibo autentico dei coltivatori.

In particolare, la grande quantità di certificazioni legate al **vino** (529) e di **olio extravergine d'oliva** (50) fanno sì che il Bel Paese sia terreno fertile per l'affermazione di esperienze agricole suggestive, come l'enoturismo e l'oleoturismo.

Per quanto riguarda il **turismo legato all'olio**, più di 1000 frantoi in Italia offrono esperienze di oleoturismo, il 30% di essi situato in Toscana, Puglia e Sicilia. Con un fatturato di oltre **100**



> SILVIA BERNINI: LE POTENZIALITA' DEL SETTORE IN ITALIA

«Le **pratiche multifunzionali** hanno assunto un ruolo rilevante per l'agricoltura italiana, confermando la loro importanza nel sostenere l'integrazione dei redditi agricoli.

In effetti, è ormai riconosciuto il **ruolo sociale dell'imprenditore** agricolo e la sua funzione in tutela del paesaggio e del territorio identificando la capacità di produrre beni di elevata qualità, di impiegare strumenti di innovazione tecnologica e metodi di coltivazione integrata rispettosa dell'ecosistema. L'agriturismo, negli anni del suo sviluppo, ha assunto il compito di conservare e valorizzare questa identità multiforme, trasformandola in un **progetto originale di**

ospitalità che può anche essere una risposta alternativa alle rotte turistiche canoniche che hanno portato al recente fenomeno chiamato **overtourism**.

Inoltre, non bisogna dimenticare che il vero e proprio **fattore vincente** dell'agriturismo è quello umano, la dimensione dell'incontro tra persone. L'agriturismo è anche un luogo di conservazione di **culture** che rischiamo di perdere, **di rinascita e di evoluzione** di usi e costumi che traggono nuova vita e attualità nelle proposte delle imprese.

Ancora una volta l'agriturismo conferma il suo ruolo di aggregatore e attivatore di risorse locali e, con la

sua offerta originale, unica e continuamente rinnovata, sta conquistando sempre di più il favore di un mercato che ha desiderio di **cose autentiche**. L'obiettivo è consentire una riscoperta "a tutto tondo" dei luoghi di provenienza, consentendo ai visitatori di riappropriarsi della cultura delle loro origini anche attraverso tradizioni, testimonianze, artigianato e gastronomia.

Solo attraverso una sintesi ed un confronto tra i vari attori si può arrivare alla riscoperta ed alla valorizzazione degli **immensi tesori di eccellenza**, oltre che di storia, che le campagne italiane, le aziende agrituristiche, le fattorie didattiche e sociali possono esprimere». A

milioni di euro. Un'esperienza molto suggestiva - secondo un sondaggio il 65% dei turisti sogna una cena romantica tra gli uliveti - ma ancora poco diffusa. Tra i turisti italiani solo il



Silvia Bernini, presidente Penisola Verde e l'assessore all'Agricoltura Calabria, Gianluca Gallo

15% ha dichiarato di aver visitato un frantoio. Discorso diverso per l'**enoturismo** che, numeri alla mano, nel 2024 ha registrato un **fatturato di 2,9 miliardi** (+16% rispetto al 2023), coinvolgendo 13,4 milioni di italiani e un numero crescente di turisti stranieri: circa il 30% del totale dei visitatori secondo gli ultimi dati disponibili del Censis.

A prescindere dalla loro diffusione, destinata a crescere nel corso degli anni, **il turismo dei frantoi e delle cantine** è un valore a tutto tondo che si riversa anche sulle vendite dirette. Secondo diversi report del settore, contribuiscono a incrementare il fat-

turato delle aziende fino al 50%. A beneficiarne sono soprattutto i piccoli e medi produttori che puntando sulla qualità sono in grado di offrire **esperienze uniche**, non solo sul lato gastronomico, ma anche paesaggistico, unendo quello che è il frutto del proprio lavoro, con la cura del territorio: tra produzione e sostenibilità.

"La natura non fa nulla di inutile" dice lo scrittore e filosofo statunitense Ralph Waldo Emerson, celebrando l'armonia e la perfezione del paesaggio naturale, che dà valore all'importanza e alla bellezza del **lavoro contadino**, nella nostra biodiversa penisola così come in tutto il mondo.



> L'APPROFONDIMENTO / IL TALK AIC - LA FORMAZIONE FINANZIATA

Accrescere la competitività delle aziende agricole

■ Marco Mabritto

Nello spazio espositivo di AIC, sviluppato in occasione del Divinazione Expo - G7 Agricoltura e Pesca di Siracusa, è stato anche affrontato **il tema della formazione e del rafforzamento delle competenze all'interno delle aziende di settore** con un talk dal titolo "Le opportunità del Fondo Conoscenza per la formazione finanziata".

L'incontro, a cui hanno partecipato il Presidente Giuseppino Santoianni e il Direttore del Fondo Conoscenza, Raffaele Modica, ha rappresentato un'opportunità per riflettere sulla **competitività delle imprese agricole** italiane e sugli strumenti utili a disposizione per **dare supporto agli imprenditori agricoli nell'affrontare le sfide moderne**, legate sia all'impatto dei **cambiamenti climatici** sulle produzioni sia ad un **mercato mondiale** sempre più interconnesso.

Partendo dai numeri, un'indagine del Centro Studi delle Camere di Commercio G. Tagliacarne ha recentemente evidenziato che le aziende agricole italiane stanno accelerando nella **trasformazione digitale** e **un'impresa su quattro investirà in tecnologie 4.0 entro il 2024**: condicio sine qua non per un accrescimento dell'efficienza nell'utilizzo delle risorse a disposizione e, quindi, per un efficace perseguimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Tuttavia, molte di queste realtà restano ancora incerte sul percorso di transizione agro-ecologica e digitale da intraprendere, a motivo del costo delle nuove tecnologie, della carenza di competenze specifiche e delle risorse finanziarie insufficienti, **principali ostacoli** alla digitalizzazione. Di fronte a questo scenario, durante il



talk, è stata data visibilità al **protocollo di intesa siglato il 16 settembre 2024** tra AIC e il Fondo Conoscenza. Questo accordo rappresenta la volontà dell'Associazione di continuare ad implementare i propri principi statuari, che includono l'istruzione e la formazione professionale degli operatori agricoli.

In particolare, nel protocollo d'intesa, AIC e il Fondo Conoscenza si impegnano a promuovere corsi di formazione volti a dare al settore **conoscenze manageriali e abilità tecnico/commerciali aggiornate**, necessarie in un contesto in cui i consumatori dedicano maggiore attenzione a scegliere prodotti realmente sostenibili.

Numerose ricerche mettono infatti in luce quanto i **consumatori siano sempre più consapevoli** nelle loro scelte di acquisto e, in virtù di ciò, è bene che gli imprenditori siano in grado di implementare strategie di marketing territoriale autentico, teso a valorizzare il lavoro agricolo sempre più accorto all'utilizzo delle risorse produttive.

Un ulteriore punto chiave emerso durante il confronto di Siracusa riguarda la **mappatura delle esigenze formative**, ovvero la necessità di capire quali competenze debbano essere patrimonio diretto dell'azienda agricola e quali possano essere esternalizzate.

Le competenze manageriali come il **marketing**, la **pianificazione finan-**

ziaria e il **controllo di gestione** possono essere decisive per affrontare la complessità dei mercati e la volatilità dei prezzi. Tuttavia, queste capacità non sono sempre facilmente delegabili, poiché richiedono un'interazione diretta con la gestione quotidiana e le **decisioni strategiche dell'azienda**. Non è necessario che un imprenditore agricolo diventi un manager, ma deve essere in grado di individuare i punti deboli della propria attività e conseguentemente di attivare/acquisire le competenze giuste per migliorare la competitività.

L'intervento del Direttore Modica ha poi spiegato come il Fondo Conoscenza possa **supportare concretamente le aziende volenterose di accrescere le competenze dei propri dipendenti**, grazie a programmi di formazione mirati e finanziati dal Fondo stesso.

Il Fondo Conoscenza, autorizzato nel 2015 dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, è infatti un Fondo Paritetico Interprofessionale nato per qualificare e riqualificare i lavoratori. Attraverso l'adesione ad esso, le aziende di qualsiasi settore possono **destinargli direttamente la quota dello 0,30% del contributo obbligatorio** dei loro dipendenti per la disoccupazione involontaria (solitamente versata all'INPS).

In questo modo, le risorse vengono utilizzate per **finanziare piani formativi dedicati ai dipendenti (operai, impiegati, quadri, dirigenti)**, senza costi aggiuntivi per le imprese. Grazie a corsi di formazione sviluppati da enti accreditati al Fondo Conoscenza, come ad esempio ENAPAI-CA, le aziende possono migliorare le competenze del proprio personale, mantenendosi competitive e aggiornate.

> L'APPROFONDIMENTO / LE CONSEGUENZE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI

Adattamento: una sfida per i sistemi agricoli

■ Rosamaria Camodeca

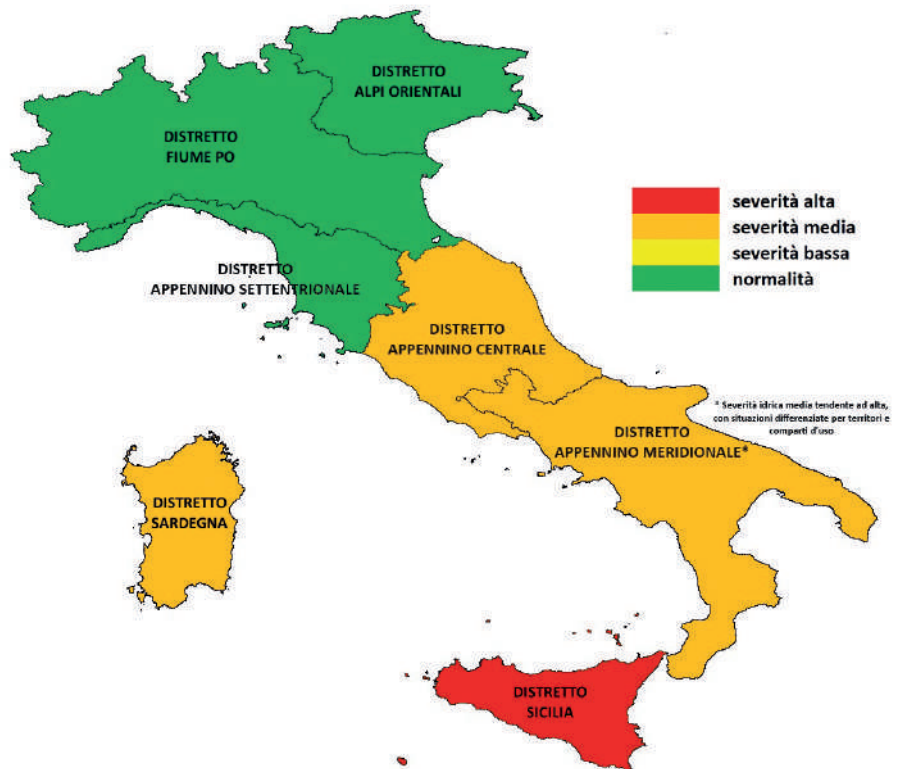
Viviamo in un'epoca in cui i **cambiamenti climatici** stanno diventando sempre più evidenti e incisivi. Tra le sfide più complesse da affrontare vi è la **siccità**, una diretta conseguenza del climate change, con cui gli agricoltori devono ormai imparare a convivere. I parametri meteorologici influenzano gran parte dei processi agronomici, dalla crescita allo sviluppo delle piante. Inoltre, le condizioni climatiche giocano un ruolo cruciale nell'epidemiologia delle **malattie**, come parassitosi o infezioni fungine, con ricadute dirette sulla salute e sulla produttività delle colture. A questo si aggiungono gli effetti distruttivi di eventi climatici avversi, quali gelate, grandinate, precipitazioni eccessive, o al contrario, scarsità di pioggia con conseguente siccità. Concentrandosi su quest'ultimo aspetto, **l'Italia nel 2024 appare divisa in due**. L'immagine che accompagna questo articolo mostra lo stato attuale della siccità sul territorio nazionale, suddiviso nei sette distretti idrografici. Preoccupa il fatto che due aree del Paese presentino una condizione di **severità idrica** media, con un impatto economico probabile sull'agricoltura. Tuttavia, l'intervento con politiche mirate potrebbe ancora invertire gli effetti, poiché l'impatto sull'ambiente resta reversibile. La situazione è più critica in Sicilia, dove la severità idrica alta, nonostante le misure preventive adottate, rende difficile evitare danni potenzialmente irreversibili al sistema agricolo.

Il tema della siccità e dell'adattamento è stato al centro del recente **G7 Agricoltura**, tenutosi a Siracusa durante l'**Expo 2024 "Divinazione"**. Tra le priorità emerse dal

summit, la scienza e l'innovazione in agricoltura per l'adattamento ai cambiamenti climatici hanno occupato un posto di rilievo. E proprio l'adattamento sarà la chiave per l'agricoltura del futuro. Questa sfida richiede l'unione tra antiche tecniche agricole e le moderne innovazioni tecnologiche. Adattarsi, infatti, non significa semplicemente sopravvivere alle condizioni climatiche avverse, ma studiare i nuovi scenari per garantire una produzione efficiente e di qualità. In questo contesto, processi come il **"dry farming"** o **aridocoltura** rappresentano una potenziale soluzione. Questo insieme di **tecniche** agronomiche ha permesso all'agricoltura di prosperare in ambienti aridi, inizialmente veniva utilizzato dalle antiche civiltà del **Medio Oriente** e dell'**Africa settentrionale**. Queste popolazioni svilupparono sistemi di irrigazione canalizzati e sotterranei per minimizzare l'eva-

porazione, insieme a pratiche che, grazie a lavorazioni superficiali del terreno o all'uso di vegetazione pacciamante, riducevano la dispersione dell'acqua. Selezionarono, inoltre, varietà di colture resistenti ai climi secchi.

Per l'agricoltura del futuro sarà cruciale adottare **tecnologie** che limitino la dispersione dell'acqua e sviluppare metodi capaci di garantire una produzione soddisfacente. La riscoperta di modelli efficienti del passato, perfezionati grazie alle nuove conoscenze tecnologiche, rappresenterà un'innovazione fondamentale. L'aridocoltura, in questo senso, diventa un modello di riferimento per un'agricoltura che rispetta l'**ambiente**, ne valorizza le risorse e le potenzialità, senza sfruttarle eccessivamente.



Strategia di resilienza per la Sicilia

■ Gaetano Gullo

Acqua, aria e terra rappresentano per la Sicilia una vera strategia di resilienza. Ne abbiamo parlato con il Commissario all'emergenza siccità in Sicilia, **Dario Cartabellotta**.

In un suo recente intervento ad un dibattito promosso da AIC, ha ribadito l'importanza di fare dello straordinario l'ordinario, ovvero sviluppare nella regione Sicilia e in tutto il paese la capacità di affrontare i deficit infrastrutturali nella quotidianità. Quali sono, secondo lei, le principali difficoltà che impediscono una risposta più rapida ed efficace alla crisi idrica in Sicilia e come pensa di superarle?

Quando si ricorre a mezzi straordinari per risolvere problemi che ormai sono ordinari, significa che esistono ostacoli che bloccano il normale svolgimento delle funzioni pubbliche. La riduzione delle precipitazioni e la velocità del cambiamento climatico richiedono una drastica accelerazione della burocrazia. A titolo di esempio, è incredibile pensare che la gestione delle risorse idriche in Italia sia ancora regolata da un Regio Decreto del 1935. Questo ci porta a riflettere sulla necessità che il Parlamento italiano intervenga urgentemente per riformare queste norme, dato che l'emergenza idrica non può che diventare ciclica in futuro. Per quanto riguarda le infrastrutture idriche in Sicilia, abbiamo

progetti non realizzati che risalgono all'epoca di De Gasperi, il che la dice lunga sulle difficoltà che stiamo affrontando. La siccità è destinata a diventare un problema ciclico, e affrontarla in regime di emergenza significa, di fatto, non risolvere un'emergenza ma due: quella idrica e quella normativa.

Le stime indicano un impatto economico della siccità di 313 milioni di euro sull'agricoltura siciliana nel 2023, con riduzioni delle rese che vanno dal 50% al 80% per diverse colture. Quali investimenti nella ricerca e nell'innovazione agricola sono in programma per sviluppare tecniche di coltivazione più resilienti al cambiamento climatico?

Il grave impatto della siccità sull'agricoltura siciliana rende evidente la necessità di investimenti strategici nella ricerca e nell'innovazione per il futuro. Ma il tutto va supportato con la realizzazione delle infrastrutture necessarie per sostenere questa transizione. Per questo, abbiamo reso tutte le reti irrigue esecutive e cantierabili e sono state finanziate con il fondo sviluppo e coesione per un totale di 250 milioni di euro. L'altro programma che è stato messo in campo è di 850 milioni di euro ed è il grande piano per la lotta alla siccità, in collaborazione con il commissario straordinario nazionale e che prevede una serie di interventi

> Situazione idrica In Italia

I dati del **Sistema Nazionale Protezione Ambiente (SNPA)** fotografano una situazione preoccupante per le risorse idriche in **Italia**: nel 2023 le precipitazioni cumulate sono calate del 4% rispetto alla **media climatica**. Questo ha contribuito a rendere l'Italia il secondo paese in Europa per estrazione idrica, con **155 mila metri cubi** d'acqua prelevati per persona. L'indice **SPEI** (Standardized Precipitation-Evapotranspiration Index), che valuta il livello di siccità considerando il bilancio tra precipitazioni ed evapotraspirazione, ha attribuito al nostro paese un **valore di -1,49**, segnalando una forte esposizione alla siccità e una riduzione significativa dell'umidità del suolo. A peggiorare ulteriormente la situazione, vi sono le **carenze infrastrutturali**: su scala nazionale, il **37,2%** dell'acqua prelevata viene disperso lungo la rete idrica. Nel **Mezzogiorno**, la crisi è ancora più marcata: le perdite delle infrastrutture idriche che superano il 50% e le precipitazioni che secondo gli ultimi dati sono diminuite dell'8% rispetto alla **media climatica**. Questi fattori, combinati, delineano un quadro di emergenza idrica che richiede interventi urgenti e strutturali.

(dighe, reti irrigue e potabile) che potrebbe portare ad una soluzione strutturale del problema idrico in Sicilia. È chiaro che queste opere hanno bisogno di tempo per essere realizzate, ma si intravede un po' di luce per una soluzione strutturale al problema. Per alcuni il tempo minimo è di 3 anni, per altri di 5 anni, ma per la prima volta ritengo che abbiamo una strategia progettuale adeguata, fermo restando che una parte del lavoro rimane comunque fondata sull'acqua che proviene dal cielo

Nella recente manovra di bilancio della Regione Sicilia, quante risorse sono state stanziare per contrastare l'emergenza siccità e sostenere l'agricoltura siciliana?

Le risorse destinate alla gestione dell'emergenza siccità ammontano a circa 42 milioni di euro, che saranno impiegati per interventi della Protezione civile e per la manutenzione straordinaria e il ripristino delle infrastrutture agricole. Inoltre, sono stati stanziati 14,2 milioni di euro per investimenti nelle reti idriche, con particolare riferimento alla realizzazione di nuove condotte ad Agrigento e Caltanissetta. A questi fondi si aggiungono 18,9 milioni di euro destinati al sostegno degli agricoltori, che comprendono l'incremento del bonus fieno, indennizzi per il mancato raccolto nel settore cerealicolo, la riduzione dei canoni dei consorzi di bonifica e aiuti agli apicoltori. È previsto anche un fondo per la progettazione a favore dei Consorzi di bonifica e per la manutenzione del sistema meteorologico regionale.

Le riserve idriche in Sicilia sono sempre più sotto pressione. Avete pensato delle soluzioni specifiche per arginare questa situazione e rispondere alla crescente domanda di acqua?

Attualmente, negli invasi siciliani ci sono circa 60 milioni di metri cubi di acqua disponibili, a fronte dei 300 milioni dello stesso periodo dell'anno scorso. Una riduzione drastica che nell'ultima riunione ha portato la Regione, tramite l'Autorità di bacino, a chiedere ai gestori di ambito e di sovrabito di intervenire prontamente. In cinque invasi è già stato effettuato l'adeguamento dei sistemi

di prelievo mediante piattaforme galleggianti, per sfruttare al meglio anche i cosiddetti 'volumi morti' e garantire un'autonomia idrica fino al prossimo febbraio. Parallelamente, è stato richiesto ai gestori degli invasi di attivare il monitoraggio e il trasferimento della fauna ittica, mentre si sta accelerando l'iter per la riattivazione dei dissalatori di Porto Empedocle, Gela e Trapani.

Con la siccità che diventa una realtà ricorrente, pensa che sarà necessario ripensare il modello agricolo siciliano? Se sì, quali cambiamenti strutturali ritiene prioritari per garantire la sostenibilità del settore nei prossimi decenni?

La siccità è destinata a diventare un evento ciclico che ha bisogno di



Dario Cartabellotta

risposte strutturali. In questo senso, intervenire sulla resilienza dei sistemi agricoli è indispensabile, tanto in Sicilia quanto nel resto d'Italia, dove in questi giorni hanno problemi opposti. Tra i cambiamenti strutturali prioritari, ritengo fondamentale investire in sistemi di irrigazione più efficienti e resilienti, come l'irrigazione di precisione e il riutilizzo delle acque reflue depurate. È necessario incentivare la transizione verso colture meno idroesigenti e varietà resistenti alla siccità, supportando la ricerca e l'innovazione agronomica. Un altro aspetto cruciale è il potenziamento delle infrastrutture idriche esistenti, inclusi invasi e dissalatori, per ottimizzare la gestione delle risorse disponibili: il fatto emergenziale è che stiamo riuscendo a sbloccarli adesso. Infine, è essenziale promuovere un'agricoltura integrata, che coniughi sostenibilità ambientale e competitività economica, attraverso un uso più razionale delle risorse naturali e politiche di sostegno che permettano agli agricoltori di adattarsi rapidamente ai cambiamenti climatici in corso."

L'Unione Europea ha previsto finanziamenti per l'adattamento climatico nelle regioni colpite da eventi estremi come la siccità. Quale potrebbe essere il contributo di queste risorse per affrontare l'emergenza siccità in Sicilia?

La prima grande riforma è quella di una politica europea che orienti le proprie risorse verso l'agricoltura vera, facendo in modo che una serie di risorse non vadano a chi agricoltore non è. Gli agricoltori hanno bisogno di questi sostegni per creare le proprie riserve idriche ed essere più resilienti al cambiamento climatico. Come Regione stiamo provvedendo alla revoca di alcuni fondi europei del PSR 2014-2022 inutilizzati dalle aziende agricole per un ammontare di 70 milioni e dirottarli al contrasto alla siccità. Questi serviranno a finanziare progetti come laghetti collinari, pozzi, mini dissalatori e impianti per il trattamento delle acque reflue. Credo che questo sia importante, per l'agricoltura delle aree interne, per la zootecnia e per i sistemi agricoli in generale che non possono solo dipendere dal Padre Eterno.

G7: parla la politica Calabria in vetrina

Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare/Francesco Lollobrigida

Il ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare, Francesco Lollobrigida, ha sottolineato quanto sia fondamentale il dialogo per affrontare le sfide del comparto «Il rapporto tra chi rappresenta qualcuno e il problema deve tornare ad essere un modo per ragionare in maniera veloce su che cosa va fatto le accelerazioni di sistema dal punto di vista geopolitico, dal punto di vista delle produzioni delle innovazioni, non ci permettono di restare fermi e per far questo bisogna avere la capacità del sistema di dialogare. Entriamo nei problemi e mettiamo intorno a un tavolo tutti, al di là delle sensibilità diverse. Ci sono tante cose che ci uniscono ed è di quelle dobbiamo discutere. L'Italia con questo evento deve ritornare ad essere quello che è sempre stata: una guida per il pianeta».

Sindaco di Siracusa/Francesco Italia

«Credo che il contesto in cui viviamo sia diventato indispensabile per ogni settore dare grande importanza all'idea di sostenibilità e l'agricoltura nasce come dire con una vocazione precipua. Non puoi pensare a un'agricoltura che non sia strettamente legata al nostro ambiente e alla possibilità che a partire dal nostro ambiente si racconti il meglio della nostra storia e del nostro paese. quello che sta funzionando moltissimo perché è questo verso verso cui vanno. Fortunatamente il gusto di tantissimi turisti è quello non solo di legare l'offerta ricettiva a un'offerta di cibo di grande qualità ma anche di narrazione di quello che avviene nelle nostre campagne».



Assessore all'Agricoltura della Regione Sicilia/Salvatore Barbagallo

«Il Divinazione Expo è un evento straordinario anche per la Sicilia all'interno di questa Expo troviamo tante aziende che portano diversi prodotti nazionali prodotti di eccellenza come quelli che abbiamo potuto che troviamo in questa azienda che oggi visitiamo leghiamo i prodotti nazionali con i prodotti siciliani cerchiamo appunto di mettere assieme ricette di posti diversi, di fare nuove sperimentazioni e questo in un'ottica di valorizzazione dei prodotti DOP IGP, dei prodotti biologici e del nostro sistema agricolo».

Assessore all'Agricoltura Regione Piemonte/Paolo Bongioanni

«Io credo che l'Associazione Italiana Coltivatori possa essere un partner importante in un percorso che dobbiamo fare per i nostri coltivatori. Qui nell'isola di Ortigia si respira una grande capacità nel promuovere, ma soprattutto nel portare sulla tavola dei prodotti straordinari e l'Italia è il paese al mondo dove si mangia meglio. Io vivo il Piemonte, che è una roccaforte di DOC e IGP, di prodotti tipici straordinari. Abbiamo bisogno tutti insieme di fare un percorso per far arrivare più risorse più guadagni a quegli

Agricoltori che oggi stanno soffrendo congiunture di mercati arrivo di forme particolari che interessano il mondo fitosanitario, parlo della peste Suina africana (PSA), della blue tongue (lingua blu). Ci sono tutta una serie di problematiche che vanno a incidere sui costi e sui guadagni. Io credo che tutti insieme istituzione e associazioni come l'AIC possiamo fare un percorso per portare dal consumo sulla tavola, nei mercati, nel commercio di vicinato quei prodotti straordinari saltando l'intermediazione e quindi garantendo un guadagno e una risposta migliore ai nostri allevatori e produttori agricoli».

Assessore Agricoltura Campania/Nicola Caputo

«Questo G7 dell'Agricoltura e della Pesca è un grande evento per il paese. Un'occasione d'incontro per gli attori del settore e mi fa piacere essere qui presso lo spazio dell'Associazione Italiana Coltivatori. Un'associazione con cui collaboriamo molto in Regione Campania e al livello nazionale. La nostra azione a livello regionale è da sempre concentrata sull'ascolto delle associazioni e sull'esaltazione dei nostri prodotti di qualità, DOP e IGP. Un'attività che svolgiamo con

un occhio alla sostenibilità. Infatti siamo tra le regioni che è cresciuta di più dal punto di vista della produzione biologica. Adesso, però, dobbiamo fare un passo successivo, ovvero cercare di garantire la giusta marginalità agli imprenditori agricoli. Troppo spesso si produce biologico e si vende ai prezzi dei prodotti convenzionali e questo non è più possibile. Dobbiamo mettere in campo azioni di comunicazione adeguate per supportare le imprese agricole che producono biologico e che fanno sforzi in termini di sostenibilità ambientale, affinché possano essere davvero premiate dal mercato. Una proposta, quella delle tutele dei produttori bio che ho proposto anche al Ministro Lollobrigida».

Senato della Repubblica/Sen. Raoul Russo

«L'AIC è una grande realtà, presente e radicata capillarmente sul nostro territorio, in Sicilia, ma anche a livello nazionale. Fa parte di quella rete fondamentale di associazioni di categoria che rappresentano la vera ossatura della piccola e media impresa, offrendo servizi essenziali sul territorio. È importante che questa realtà sia oggi presente al G7, un evento che non solo funge da vetrina internazionale per discutere temi di grande rilevanza, ma anche, e soprattutto, per mettere in luce le eccellenze delle nostre terre».

Camera dei Deputati/On. Carolina Varchi

«Il G7 è sicuramente un momento fondamentale per la nostra nazione. L'appuntamento di Siracusa del G7 agricoltura e Pesca, grazie alla visione del ministro Francesco Lollobrigida e alla sua grande attenzione per la Sicilia, insieme alla risposta importantissima delle tante associazioni delle imprese che gravitano in questo mondo rappresenta un appuntamento fondamentale. Il Divinazione Expo, infatti, consentirà proprio qui in Sicilia, di creare una vetrina mondiale per promuovere al meglio le nostre eccellenze e la qualità nel campo dell'agricoltura, della pesca e del food. In poche parole, il made in Italy che tanto piace nel mondo».

Camera dei Deputati/On. Maria Chiara Gadda

«Il nostro made in Italy vive di eccel-

lenze che sono frutto della nostra storia, delle capacità dei nostri Agricoltori, di chi, sapientemente, sa trasformare i prodotti e metterli sul mercato italiano ed estero. Tuttavia, non possiamo crogiolarci su quello che siamo, perché il mondo agricolo e della pesca in questa fase storica sta vivendo tante transizioni e tante difficoltà: la diffusione di fitopatie, di virus importanti, dalla peste Suina africana alla lingua blu che mettono veramente in crisi diversi comparti. Senza dimenticare un tema che riguarda tutte le filiere, che è quello della redditività. Come un'impresa può garantire continuità, anche rispetto al ricambio generazionale se non ha la giusta ed equa remunerazione. Io credo che le partite si giochino in due campi sicuramente il nostro paese deve fare le giuste battaglie a livello comunitario per una politica agricola comune più vicina e meno burocratica rispetto a quella del passato ma allo stesso tempo in casa nostra in Italia dobbiamo fare i compiti a casa perché la burocrazia è anche nostra e anche regionale ma soprattutto serve fare gli investimenti laddove serve. Non c'è agricoltura senza acqua. Quindi abbiamo un'urgenza rispetto agli investimenti idrici ma anche rispetto alla manutenzione del territorio perché gli effetti dei cambiamenti climatici si vedono anche in eventi sempre più disastrosi e violenti che fanno perdere produzione ma fanno anche perdere quote di mercato. Quindi c'è molto da fare io credo che il G7 sia stata un'occasione importante di ascolto di confronto tra le organizzazioni agricole che vanno ascoltate di più».

Presidente dell'Associazione Italiana Coltivatori/Giuseppino Santoianni

«Come Associazione Italiana Coltivatori, siamo fermamente convinti del valore degli agriturismi, soprattutto per il loro ruolo nel ridurre la pressione sulle città, fenomeno che è diventato particolarmente rilevante negli ultimi anni. Mi capita spesso di vedere turisti che visitano città come Roma e poi cercano rifugio in località con agriturismi. Dobbiamo focalizzarci su queste realtà, garantendo loro le infrastrutture di cui hanno bisogno. Molti agriturismi, infatti, non dispongono di strade adeguate o di connessioni internet affidabili.

È responsabilità delle istituzioni intervenire, se si vuole realmente sostenere l'agricoltura, che è strettamente connessa agli agriturismi. Un agricoltore, infatti, per integrare il proprio reddito, spesso si dedica anche al turismo, creando magari un agriturismo sociale».

Assessore Agricoltura della Regione Calabria/Gianluca Gallo

«Un confronto interessante per una associazione professionale come l'AIC che in questi anni è molto cresciuta si è radicata ancora di più nel sud Italia ma si sta radicando fortemente al nord e che stasera ci ha portato a discutere alcune tematiche di grande rilievo dal settore agriturismo, che è un settore sul quale bisogna puntare molto per questo turismo lento sostenibile ambientale che è un turismo che lega il prodotto al territorio e poi anche per un ragionamento più complessivo sui temi dell'Agricoltura soprattutto nell'area del Mezzogiorno»

Commissario dell'ARSAC/Fulvia Caligiuri

«Le organizzazioni datoriali sono molto importanti non solo perché rappresentano le aziende agricole ma anche perché si basano sulla logica dell'associazionismo, dello stare insieme, quindi della volontà e degli obiettivi, delle necessità di un comparto, quello agricolo, che cresce sempre di più. In particolare, quello calabrese ha la necessità di crescere ancora e per raggiungere quest'obiettivo le associazioni come l'AIC possono fare tantissimo. Momenti come il G7, realizzato nel Sud, in Sicilia, una terra molto simile alla Calabria, ci fa venire in mente le possibilità, le potenzialità che le regioni del Mezzogiorno»

Presidente di Penisola Verde/Silvia Bernini

«L'AIC è una parte fondamentale e il progetto di Penisola Verde esiste perché insieme abbiamo creduto nella valorizzazione delle aziende agrituristiche e del loro ruolo sui territori ed è importante che camminiamo sempre insieme per portare avanti dei progetti di valore. E' la squadra che riesce ad ottenere migliori risultati e secondo me Penisola Verde e insieme ad AIC è una grande squadra».

Agricoltura: tendenze, sfide e prospettive per il futuro

■ Luigi Castiglia

L'agricoltura ha sempre rappresentato una **colonna portante** dell'economia italiana, giocando un ruolo cruciale non solo nella produzione alimentare, ma anche nella preservazione del paesaggio e nella promozione della sostenibilità ambientale. Con circa il **15,2% del PIL nazionale** derivante dal **settore agroalimentare** (incluso i servizi, la logistica e la ristorazione) e una forza lavoro che coinvolge milioni di persone, l'agricoltura italiana ricopre una posizione rilevante per la stabilità economica e sociale del paese. L'Italia è rinomata per la qualità e la diversità dei suoi prodotti agricoli, che vanno dal grano e l'olio d'oliva ai vini pregiati e agli ortaggi freschi, contribuendo significativamente alle esportazioni e alla reputazione globale del **Made in Italy**.

Nord e Sud: agricoltura a due velocità, tra tecnologia e tradizione

Volendo porre l'attenzione sulle principali differenze su cui si distinguono il settentrione ed il meridione del Paese, si noti che il Nord Italia è noto per la sua **agricoltura intensiva** e tecnologicamente avanzata. Le principali colture settentrionali includono grano tenero, mais e vino. L'Italia è un paese con una notevole **diversità climatica e geografica**, che si riflette nelle diverse tipologie di colture predominanti nelle varie regioni. Secondo i dati ISTAT del 2024, la produzione agricola italiana

continua a mostrare significative differenze tra le regioni del Nord e del Sud. Nel Nord Italia, le principali colture includono cereali come il grano e il mais, oltre a prodotti ortofrutticoli e vitivinicoli. Ad esempio, la **Lombardia** e il **Veneto** sono leader nella produzione di mais, con incrementi rispettivamente del 2% e del 3% rispetto all'anno precedente. Nel Sud Italia, invece, prevalgono le colture di frutta e ortaggi, con la **Sicilia** e la **Puglia** che dominano la produzione di agrumi e olio d'oliva. Nel 2024, la produzione di agrumi in Sicilia è aumentata del 1,5%, mentre la Puglia ha registrato un incremento del 2,2% nella produzione di olio d'oliva. Si evince che il Nord Italia, grazie a una maggiore adozione di tecnologie avanzate e a condizioni climatiche favorevoli, ha una produttività più alta per ettaro rispetto al Sud. Tuttavia, il Sud Italia, con la sua agricoltura più diversificata, offre una gamma più ampia di prodotti, particolarmente importanti per l'esportazione.

Import ed export: la forza delle esportazioni e le sfide logistiche del sud

È interessante porre l'attenzione sui dati relativi a import ed export: il Nord Italia è fortemente orientato verso l'**export agricolo**, grazie alla sua produzione di alta qualità e alle infrastrutture avanzate, mentre il Sud Italia, pur avendo un'agricoltura di-



versificata, affronta sfide legate alle infrastrutture e alla competitività. Le esportazioni italiane nel settore agricolo hanno mostrato una crescita significativa nel 2024. Nei primi quattro mesi dell'anno, le esportazioni sono aumentate del 1,9% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. In particolare, le esportazioni di **prodotti alimentari, bevande e tabacco** sono cresciute del 10,4%. Le importazioni hanno registrato una crescita contenuta del 1,4% su base annua, con un aumento del 5,4% nell'area UE e una contrazione del 3,5% nell'area extra-UE. Il commercio interno di prodotti agricoli evidenzia una forte dinamica tra Nord e Sud. Nel 2024, l'ISTAT ha rilevato che il Nord Italia esporta principalmente **vino, formaggi** e prodotti **lattiero-caseari** verso il Sud, con un incremento delle esportazioni del 3,1%. Al contrario, il Sud

Italia esporta principalmente **frutta, ortaggi** e **olio d'oliva** verso il Nord, con un aumento delle esportazioni del 2,8% nello stesso periodo.

La PAC: uno strumento ancora centrale

Le politiche attive dedicate all'agricoltura giocano un ruolo cruciale nel plasmare il settore primario. In particolare, la **Politica Agricola Comune (PAC) dell'Unione Europea** continua ad essere una fonte significativa di finanziamenti e supporto per l'agricoltura italiana. Ad oggi e nonostante le numerose richieste di una sua riforma, i fondi PAC sono ancora **centrali** per sostenere il reddito degli agricoltori attraverso pagamenti diretti e sussidi, stabilizzare il reddito delle aziende agricole e promuovere la sostenibilità tramite incentivi per **pratiche agricole eco-**

compatibili e progetti di sviluppo rurale, rafforzare la competitività con finanziamenti per l'innovazione, la ricerca e lo sviluppo tecnologico nel settore agricolo.

PNRR: la rivoluzione digitale e sostenibile delle piccole aziende agricole

Insieme alla PAC, l'altra fonte fondamentale di finanziamenti è rappresentata dal **Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR)** progettato per rilanciare l'economia italiana post-pandemia, con un'attenzione particolare alla sostenibilità, all'innovazione e alla resilienza. Nel settore agricolo, gli obiettivi principali includono principalmente la digitalizzazione per adottare tecnologie avanzate finalizzate al miglioramento della produttività e sostenibilità, la sostenibilità ambientale per incentivare pratiche agricole ecocompatibili e supporto alle PMI agricole per fornire finanziamenti e risorse alle piccole e medie imprese agricole. Allo stato attuale, Riguardo l'innovazione tecnologica, il 60% delle aziende agricole del Nord Italia ha implementato soluzioni innovative rispetto al 40% nel Sud Italia nel 2024. Sebbene il PNRR sia ancora nelle fasi iniziali di attuazione, ci si attende che le politiche governative avranno un impatto significativo sull'agricoltura italiana nei prossimi anni, promuovendo l'innovazione, la sostenibilità e il supporto alle PMI agricole.

Un'altra iniziativa da seguire a livello nazionale è la **strategia agricola per le aree interne**, presentata dal governo in occasione del G7 dell'agricoltura e della Pesca nell'ambito del **Divinazione Expo 24'** che insieme ai recenti provvedimenti sull'imprenditoria giovanile e del recente disegno di legge sull'Agricoltura configurano l'azione del governo sul comparto.

Tuttavia, rimangono sfide importanti, come la **disparità regionale** e la **complessità burocratica**, che devono essere affrontate per garantire una crescita equa e sostenibile del settore agricolo in tutto il paese.



Il gastronomo racconta

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



Spezie

Dal lusso delle corti aristocratiche a ingredienti di uso comune

Le spezie, dal latino species (merce speciale, di valore), hanno rivestito un ruolo cruciale nella storia dell'umanità, soprattutto per il loro impiego in ambiti gastronomici, cosmetici, religiosi e medicinali. Gli scrittori classici le classificavano in quattro categorie distinte, secondo uno specifico utilizzo: aromata per i profumi, thumiamata per l'incenso, ondimenta per aromatizzare cibo e vino (in Egitto anche per preservare i corpi nelle pratiche d'imbalsamazione), theriaca per la preparazione di antidoti contro i veleni.

Oggi, le spezie sono utilizzate principalmente per insaporire cibi e bevande, sia freschi sia conservati, secondo specifiche ricette o gusto personale. L'Oxford Dictionary (1879) le definisce come "qualsiasi sostanza molto fragrante o aromatica di origine vegetale, ottenuta da piante tropicali, comunemente usata come condimento". Mentre, secondo la definizione della Food and Drug Administration (1959), una spezia è "qualsiasi sostanza vegetale aromatica, in forma intera, frantumata o macinata, utilizzata principalmente come condimento per alimenti più

che come apportatrice di sostanze nutrienti". Le spezie possono essere classificate in quattro gruppi principali: le spezie comunemente intese (esotiche) come pepe e cannella, le erbe aromatiche (endemiche) come basilico e origano, i semi aromatici come sesamo e cumino, e i vegetali disidratati come aglio e cipolla. Il loro uso, nonché, il valore a loro attribuito, sono documentati già nel Medioevo e per tutto il Rinascimento, quando divennero un simbolo di prestigio per l'aristocrazia, che le utilizzava in grandi quantità come ostentazione di ricchezza. Si pensi che valore di due chiodi di garofano era equiparato a quello di due buoi! Le fonti attestano che gli aristocratici non utilizzavano le spezie per conservare la carne, poiché consumavano prevalentemente carne fresca. I contadini, invece, facevano largo uso di carni conservate, come i salumi.

Contrariamente a una diffusa convinzione, la conservazione delle carni era affidata a metodi più economici e accessibili, come sale, aceto e olio, alla portata del ceto meno abbiente. Perciò, le spezie, costose e rare, venivano impiegate dagli ari-

stocratici non solo per insaporire i cibi, ma soprattutto per il loro valore simbolico, dimostrando prestigio e status sociale (anche verso i loro pari), esaltando al contempo il gusto dei piatti (la cucina dell'artificio). Le spezie provengono da regioni tropicali e subtropicali, come l'Asia meridionale, la Cina e le Indie.

Sebbene alcune crescano spontaneamente, oggi, la maggior parte viene coltivata su scala industriale. Tuttavia, la loro manipolazione richiede particolare attenzione poiché possono essere vettori di microrganismi e tossine che contaminano gli alimenti.

A tal proposito, l'Unione Europea (Reg. CE n. 882/2004) ha emesso dei regolamenti per garantirne un uso sicuro. Sia spezie che erbe aromatiche sono ricche di oli essenziali (in quantità variabili) riscontrabili in diverse parti della pianta, tra cui: stelo, foglie, radici, semi, cortecce. Queste sostanze, ancor oggi, sono ampiamente utilizzate sia in gastronomia sia in profumeria e farmacopea; continuando a rappresentare una risorsa preziosa per le loro caratteristiche aromatiche e le proprietà benefiche.

CENSIMENTO AZIENDE ASSOCIATE AIC

Per la digitalizzazione e
la vendita



Sei socio AIC?

**Produci e confezioni
beni alimentari?**

**Vuoi far conoscere le tue
eccellenze?**



Inquadra il
QR CODE o vai su
censimentoaic.it



Partecipa al censimento AIC e scopri nuove opportunità di crescita attraverso le tecnologie innovative e digitali che l'Associazione Italiana Coltivatori sta mettendo in campo.

Chiedi informazioni al referente AIC per la compilazione del questionario o inquadra il QR CODE per rispondere direttamente alle domande.

TI RACCONTO UNA RICETTA

di Maria Carmela **ALFANO**



Il viaggio a Ortigia al gusto di limone caviale

Sono da poco rientrata da un viaggio in Sicilia, dove ho visitato Ortigia - una piccola isola che racchiude la parte più antica di Siracusa, con i suoi romantici vicoli e raffinate piazze - che ha ospitato a settembre il G7 sull'Agricoltura e Pesca.

Durante questi giorni ho avuto l'opportunità di assaporare diversi prodotti esposti negli stand e di approfondire le loro origini e le tecniche di produzione direttamente dai coltivatori. Tra i vari banchetti, è stato il Finger Lime di Mauro, noto anche come Limone Caviale, a catturare maggiormente la mia attenzione.

Con la sua tonalità verde e rosa, il sapore acidulo e la consistenza simile al caviale, è un prodotto davvero unico. Mauro, il produttore, mi ha raccontato di aver scelto questo ingrediente per arricchire il suo "Wow Gin", aggiungendo un tocco fresco e frizzante alle classiche note di erbe aromatiche. Lui stesso mi ha donato qualche frutto e così tornata a Roma, mi sono cimentata in questa nuova ricetta.

Ma prima di tornare non posso non raccontare di come sono stata colpita dalla bellezza della Fonte di Aretusa e dalla sua leggenda. Si narra che la fonte fosse dedicata, appunto, alla ninfa Aretusa. Secondo il mito, Alfeo, figlio del dio Oceano, era innamorato di lei, ma il suo amore non era ricambiato. Per sfuggire alle sue insistenti attenzioni, Aretusa chiese aiuto ad Artemide, che la nascose in una nube e la trasformò in una sorgente sull'isola di Ortigia. Zeus, commosso dal dolore di Alfeo, lo trasformò in un fiu-



me, consentendogli di raggiungere la sua amata. Aretusa, toccata dalla sua devozione, riconobbe la sincerità dei suoi sentimenti e gli permise di unirsi a lei, sgorgando insieme per sempre nel porto di Siracusa. È

ancora oggi un luogo incantevole che vi consiglio di visitare: si dice che chi tocca le sue acque riceva un augurio di fecondità e felicità, dove continua a scorrere l'amore tra Alfeo e Aretusa.

GIN TONIC

1/2 limone caviale
200 ml di tonica
50 ml di gin
cubetti di ghiaccio
(quantità a propria scelta)

PROCEDIMENTO

Metto in frigo sia la tonica che il gin, così saranno ben freschi, seguendo il consiglio che Mauro mi ha dato a Ortigia. Spremo il finger lime rosa direttamente in un bicchiere, preferibilmente un ballon adatto per i cocktail, e aggiungo 5 cubetti di ghiaccio. Verso il gin e la tonica, mescolando delicatamente per non far perdere effervescenza alla tonica. Infine, aggiungo le sfere di mezzo limone caviale. Ecco pronto il mio "Gin 7": facile, veloce e con il gusto esuberante del Limone Caviale.

Il suggerimento di Maria: Se avete difficoltà a trovare il limone caviale, usate un po' di succo di bergamotto al suo posto.



AZIENDA AGRICOLA VENTURIN



ACÀ OLTREPÒ PAVESE



CASCINA VENESIA

Mondo AIC: il racconto dei soci in un click



WOW GIN



PASTIFICIO SCAGLIONE



MASSERIA GIOIA



LA COMPAGNIA DELLO SPEZIALE



MINEO SAITTA



KIANA - ANTICHI SAPORI

La Carta Europea della Disabilità

La CED viene concessa a tutte le persone con disabilità di grado medio, grave e non autosufficienti, permettendo loro di certificare il proprio stato di invalidità a livello europeo.

■ Marco Crescentini

La richiesta può essere presentata sul portale INPS dal beneficiario, dal suo rappresentante legale o tramite associazioni di categoria accreditate. Il servizio recupera la maggior parte delle informazioni necessarie direttamente dagli archivi INPS riguardanti lo stato di invalidità o handicap (ai sensi della legge 104). Al cittadino viene richiesta solo una fototessera valida e, in alcuni casi specifici, un documento attestante l'invalidità. Il cittadino viene poi aggiornato sull'iter per il rilascio e la consegna della carta, prodotta dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. **La CED (Carta Europea della Disabilità) consente di attestare il proprio stato di invalidità** mostrandola insieme al documento di identità. La carta è dinamica: grazie al QR code sul retro, permette di verificare in tempo reale lo stato di invalidità aggiornato, facilitando l'accesso a

servizi e convenzioni in Italia e in Europa.

Chi può richiederla? Invalidi civili maggiorenni con invalidità certificata pari o superiore al 67%; Invalidi civili minorenni; Persone con indennità di accompagnamento; Cittadini con certificazione ai sensi dell'articolo 3, comma 3, della legge 104/1992; Ciechi e sordi civili; Invalidi e inabili ai sensi della legge 12 giugno 1984, n. 222; Invalidi sul lavoro con una certificazione superiore al 35%; Invalidi sul lavoro con diritto all'assegno per assistenza continua o con menomazioni psicofisiche; Inabili alle mansioni (legge 11 aprile 1955, n. 379, e d.p.r. 29 dicembre 1973, n. 1092) e inabili (legge 8 agosto 1991, n. 274, e legge 8 agosto 1995, n. 335); Titolari di trattamenti di privilegio ordinari e di guerra.

Domande Frequenti:

(1) È necessario fornire documentazione aggiuntiva, dato che l'INPS ha già i miei dati? Sì, il cittadino deve allegare una foto che rispetti i parametri stabiliti. **(2)** Cosa succede se il mio verbale di invalidità è antecedente al 2010? In questo caso, dovrai allegare una dichiarazione di autocertificazione che attesti la conformità della copia. **(3)** Cosa fare se ho ottenuto il riconoscimento tramite una sentenza? L'interessato deve indicare nella domanda il Tribunale competente e la data di rilascio del titolo. **(4)** Quanto dura la validità della Carta? Ha una scadenza? La Carta è valida fino a quando persiste la condizione di disabilità, ma non oltre dieci anni dal momento del rilascio.

Per maggiori info, rivolgiti con fiducia agli operatori del Patronato Inpal.



DAL 1972 COLTIVIAMO IL CAMPO DELLA TUTELA



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

06/48907481 | www.patronatoinpal.it | info@patronato.inpal.it

1. Pensioni e Contributi
2. Sostegno al Reddito del Lavoratore
3. Welfare per la Famiglia
4. Invalidità e Disabilità
5. Previdenza Complementare
6. Infortuni e Malattie Professionali
7. Stranieri in Italia
8. Lavorare all'estero

RIVOLGITI CON FIDUCIA AL PATRONATO INPAL

Impegno e collaborazione contro le frodi alimentari

AICO ha partecipato a Divinazione Expo, contribuendo ad animare lo spazio espositivo dell'AIC con attività di sensibilizzazione del pubblico sui temi dell'educazione alimentare e del consumo consapevole

■ Francesca Tosto

In tema di qualità e autenticità dei prodotti, AICO ha avviato un dialogo diretto con l'**Agenzia delle Dogane e dei Monopoli** (ADM) per perseguire l'obiettivo comune di contrastare le frodi alimentari, a tutela sia dei consumatori che del sistema produttivo. Presso lo stand dell'Agenzia, AICO ha mostrato la sua **campagna informativa contro il falso olio extravergine d'oliva**, volta a informare i consumatori - compresi molti turisti ignari - sulle numerose pratiche illecite che minacciano la salute e il settore olivicolo. L'ADM ha a sua volta illustrato il ruolo cruciale dei suoi Laboratori Chimici, impegnati a garantire la qualità e la conformità dei prodotti alimentari. In tale occasione, AICO ha espresso la propria disponibilità a collaborare con l'ADM per sensi-

bilizzare l'opinione pubblica sull'importanza di verificare l'origine e la qualità degli alimenti acquistati. Il tema del contrasto alle frodi alimentari è stato ulteriormente approfondito durante il **convegno sulle agromafie**, che ha visto la partecipazione dei ministri Piantedosi e Musmeci, con un focus sui rischi e i danni legati alla contraffazione dei prodotti. Nello spazio dell'Associazione Italiana Coltivatori, AICO ha inoltre messo a disposizione le sue competenze per lo sviluppo di un **progetto in collaborazione con AIC e altri partner, tra cui Penisola Verde e Filiera Agrecò**, dedicato alla valorizzazione del turismo sostenibile, con particolare attenzione al turismo esperienziale. Questo progetto mira a trasformare il concetto di viaggio, trasformandolo da un semplice mo-

mento di svago a un autentico percorso di scoperta, sensibilizzando i partecipanti sui temi dell'educazione alimentare sostenibile con un'esperienza diretta con il mondo agricolo. La valorizzazione dei prodotti agroalimentari tradizionali e di qualità garantiti da apposito disciplinare di filiera è un elemento chiave per rilanciare i flussi turistici nelle aree interne.



IL CONSUMATORE
È AL CENTRO!



AICO
associazione italiana consumer

Siamo una rete di professionisti esperti in consumerismo, educazione, orientamento e difesa dei consumatori

Contatti

aico@aicznazionale.com
06/48907851

Assistiamo gli iscritti assicurando loro tutela e assistenza nella procedura di conciliazione paritetica

Servizio Civile Agricolo

opportunità per i giovani

E' una nuova realtà in fase sperimentale destinata a coinvolgere mille soggetti tra i 18 e i 28 anni. L'iniziativa è stata annunciata durante il G7 dell'Agricoltura e Pesca a Siracusa

■ Carmelo Cortellaro

Il Servizio Civile Agricolo è una nuova realtà destinata a coinvolgere **mille giovani** in una fase sperimentale. L'iniziativa è stata annunciata dal Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Francesco Lollobrigida, durante il **G7 Agricoltura e Pesca di Siracusa**, insieme al Ministro per lo Sport e i Giovani, Andrea Abodi. Frutto di un protocollo d'intesa firmato nel novembre 2023 dai due ministri, il progetto mira a sostenere l'inclusione sociale e a promuovere la sostenibilità attraverso attività in ambito agricolo e rurale.

La prima fase di sperimentazione prevede un investimento di circa 7 milioni di euro messi a disposizione dai ministeri e le domande per **la presentazione dei progetti da parte degli enti interessati sono aperte dal 2 ottobre al 28 novembre 2024**. Gli enti possono proporre iniziative nei vari settori dell'agricoltura e delle aree rurali, offrendo servizi di assistenza,

attività educative e ricreative, nonché iniziative per la tutela e la promozione dei prodotti agroalimentari italiani. Il progetto si inserisce nel contesto del Piano Triennale di Programmazione 2023-2025 del Servizio Civile Universale, contribuendo a diversi **obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile**. Tra questi: porre fine alla fame e promuovere un'agricoltura sostenibile (**Obiettivo 2**), garantire la salute e il benessere per tutti (**Obiettivo 3**), promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo (**Obiettivo 12**) e proteggere la biodiversità e le risorse naturali (**Obiettivo 15**). Il Servizio Civile Agricolo si propone quindi di rafforzare il legame tra giovani e territorio, contribuendo al benessere delle comunità rurali e alla salvaguardia dell'ambiente.

Le attività previste dai progetti spaziano in vari ambiti: dall'assistenza a persone con disabilità o soggetti fragili, all'educazione ambientale

e alimentare, fino a iniziative per la promozione del coworking rurale e la tutela del territorio. L'obiettivo è anche quello di sensibilizzare sulle tematiche legate alla riduzione dello spreco alimentare, alla valorizzazione dell'economia circolare e alla promozione dei corretti stili di vita alimentari. Un'attenzione particolare è rivolta alle imprese agricole condotte da giovani, riconoscendo il loro ruolo multifunzionale nello sviluppo del territorio. **I giovani tra i 18 e i 28 anni** che aderiranno al Servizio Civile Agricolo, come volontari, potranno essere impiegati per un periodo compreso tra 8 e 12 mesi, con un impegno settimanale di 25 ore distribuite su cinque o sei giorni. Per il loro impegno, riceveranno un assegno mensile di 507 euro. L'esperienza del Servizio Civile non solo offrirà un'opportunità formativa, ma garantirà anche ai partecipanti una quota riservata del 15% nei concorsi pubblici.



**il tuo obiettivo
i nostri servizi**

#SERVIZIO CIVILE #UNIVERSITÀ #LAVORO
#FORMAZIONE #PROGETTAZIONE #STARTUP



Ente accreditato di formazione continua e superiore.
Rivolgiti a noi per la tua crescita professionale.

T. 06.97858934 | M. info@enapaica.eu

Fondo AgriCat: sostegno contro eventi catastrofali

E' un fondo mutualistico istituito con la Legge del dicembre 2021 creato per supportare gli agricoltori italiani in caso di danni da alluvioni, gelo, brina e siccità.

■ Luciano Guglielmetti

Il Fondo AgriCat, istituito con la Legge n. 234 del 30 dicembre 2021, è un fondo mutualistico gestito dalla società AGRI-CAT S.r.l., creato per supportare gli agricoltori italiani in caso di danni **da alluvioni, gelo, brina e siccità**. È parte del Piano Strategico Nazionale della **PAC 2023-2027**, intervento SRF04, e fornisce indennità agli agricoltori partecipanti che subiscono danni alle loro colture a causa di eventi catastrofali. Il Fondo mutualistico AgriCat si finanzia tramite un **prelievo del 3% dai pagamenti diretti** della PAC ovvero il 30% a valore sul Fondo Europeo Agricolo di Garanzia (FEAGA) e con un contributo a integrazione del 70% dal Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR). **La sua dotazione annuale è di circa 350 milioni di euro** per il periodo 2023-2027. Gli eventuali residui di un anno vengono trasferiti a quello

successivo, aumentando la disponibilità complessiva. Se le richieste di indennità superano le risorse disponibili, le somme sono ridotte proporzionalmente per garantire un'equa distribuzione. La **partecipazione al Fondo è automatica** per tutti gli agricoltori che ricevono i pagamenti diretti della PAC, tramite la Domanda Unica per l'accesso ai pagamenti. La copertura è valida dal 1° gennaio al 31 dicembre di ogni anno. Gli agricoltori possono richiedere indennità se subiscono **danni superiori al 20% della produzione in base alla media storica** calcolata sugli ultimi tre o cinque anni (escludendo l'anno con la produzione più bassa e quello con la produzione più elevata). In caso di danni, **l'agricoltore deve presentare una denuncia di sinistro tramite un'applicazione online** fornita dal Gestore del Fondo (www.fondoagricat.it).

La denuncia deve includere dettagli sull'evento, come tipo di calamità, data, colture colpite e l'eventuale presenza di una polizza assicurativa agevolata. Infatti, anche chi dispone di una **polizza con garanzie catastrofali (CAT)** deve comunque denunciare i danni al Fondo AgriCat oltre che alla propria assicurazione. In fase di denuncia, va indicata la presenza della polizza usando un'apposita funzione. Relativamente alle tempistiche e salvo deroghe, la denuncia di sinistro va presentata **entro dieci giorni dall'evento catastrofale**, tramite il portale dedicato del Fondo AgriCat. AgriCat può rappresentare un supporto importante per il settore agricolo italiano, offrendo una protezione finanziaria in risposta agli effetti dei **cambiamenti climatici**. Per ulteriori dettagli, gli agricoltori AIC possono rivolgersi agli esperti del CAA AIC Services.



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
- Interventi strutturali
- Assicurazione agricola agevolata
- Utenti Macchine Agricole (UMA)

06/48907481 | www.caaaicervices.it | segreteria@caaaicervices.it



COLTIVIAMO IL TUO OBIETTIVO. SVILUPPIAMO LE AGRICOLTURE DEL PAESE

Dichiarazione dei redditi

il CAF AIC cresce del 12,6%

Si conferma leader nel settore dell'assistenza fiscale per il 2024. Un importante risultato che arriva dopo otto anni di impegno costante, segnalando il CAF AIC tra i primi in Italia

■ Gaetano CATERA

Il CAF AIC si conferma leader nel settore dell'assistenza fiscale per il 2024, registrando un **aumento del 12,62% rispetto all'anno precedente in termini di pratiche elaborate**. Questo importante risultato arriva dopo otto anni di impegno costante che ha portato il CAF dell'Associazione Italiana Coltivatori a diventare uno fra i primi in Italia per costante performance di crescita annuale. Infatti, i dati del monitoraggio interno dell'Associazione Italiana Coltivatori, relativi alla stagione fiscale 2024, rivelano un nuovo traguardo nell'assistenza fiscale del Caf AIC. Da marzo a settembre 2024, i **professionisti del Caf, operativi in oltre 500 sedi AIC distribuite su tutto il territorio**, hanno supportato i cittadini ed elaborato più di 360 mila dichiarazioni dei redditi. "L'aumento di oltre il 12% rispetto all'anno precedente conferma **la fiducia crescente delle persone nei**

servizi di prossimità del Caf AIC che da otto anni continua a crescere a doppia cifra" - afferma Giuseppino Santoianni, Presidente dell'Associazione Italiana Coltivatori. "Guardiamo al futuro con ottimismo, puntando a consolidare e ampliare i risultati raggiunti, grazie all'impegno costante degli operatori del Caf AIC nel supportare i contribuenti italiani nella complessa fase della dichiarazione dei redditi. A loro va il nostro più grande ringraziamento per averci scelti." L'incremento significativo sottolinea **l'importanza dei servizi di assistenza fiscale offerti dal Caf AIC**. La rete di professionisti qualificati è al servizio dei cittadini per fornire assistenza durante l'intero processo della dichiarazione dei redditi, rispondendo alle necessità di una clientela sempre più consapevole. Il supporto diretto, unito alla capillare presenza sul territorio, ha rappresentato un valore aggiunto in grado di conquistare la fidu-

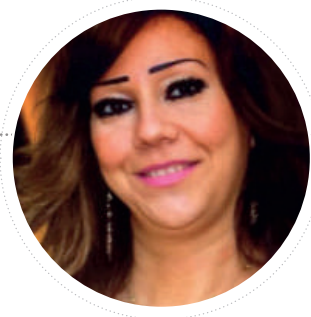
cia di un numero crescente di utenti. In un contesto in cui le normative fiscali sono in continua evoluzione, **il Caf AIC ha investito nella formazione continua del personale, per garantire ai contribuenti un servizio sempre aggiornato e competente**. Questo impegno costante si riflette nei numeri, che testimoniano una crescita solida e costante, frutto della professionalità degli operatori e della fiducia accordata dai cittadini. Per il Centro di Assistenza Fiscale di AIC, il 2024 è stato un anno di sfide, ma anche di opportunità. Il risultato raggiunto premia non solo la qualità del servizio, ma anche **l'approccio orientato all'ascolto e alla soddisfazione delle esigenze dei cittadini**. L'obiettivo per il futuro è continuare su questa strada, rafforzando la presenza sul territorio e migliorando ulteriormente i servizi offerti anche tramite i programmi formativi, per essere sempre vicini ai cittadini e alle loro necessità fiscali.



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. Al Centro di Assistenza Fiscale dell'Associazione Italiana Coltivatori avrai a disposizione una rete di professionisti attenta alle tue esigenze con esperienza nell'assistenza fiscale di lavoratori dipendenti, autonomi, pensionati, famiglie, studenti e imprese.

1. Dichiarazione dei redditi
2. Isee
3. Bonus e agevolazioni sociali
4. Contratti di lavoro
5. Locazione degli immobili
6. Contabilità aziendale
7. Pratiche di successione

CON NOI TUTTO È PIÙ SEMPLICE



Avvocato
Maria **MATRANGOLO**
Castrovillari (Cs)

L'esperto risponde

UNA STRUTTURA INVADE LA MIA PROPRIETÀ. PUÒ ESSERE RIMOSSA?

Caro Avvocato, il mio vicino ha costruito una struttura che invade la mia proprietà. Cosa posso fare affinché la stessa venga rimossa?

In caso di costruzioni altrui che invadono la propria proprietà, è possibile agire per tutelare i propri diritti. In primo luogo, le consiglio di verificare, tramite una perizia tecnica, se la costruzione è effettivamente invasiva e contraria alle norme del regolamento edilizio o di confine. Dopo aver accertato l'infrazione, è possibile inviare una diffida formale al vicino, chiedendo la rimozione della parte che invade la proprietà. Se il vicino non collabora, si può procedere con un'azione legale per ottenere una sentenza che ordini la demolizione della parte invasiva o il ripristino del confine.

VENDITE DI ABITI USATI ONLINE. VANNO DICHIARATI AL FISCO?

Egregio Avvocato, da qualche tempo, per fare spazio nell'armadio, anziché buttare gli abiti che non uso più, li vendo su un famoso sito internet. Ma una mia amica mi ha detto che tali vendite devono essere dichiarate al fisco onde evitare sanzioni. E' vero?

Dal 2023, tutti i portali di vendita online hanno l'obbligo di comunicare agli organi fiscali i dati identificativi dei loro iscritti e delle vendite

realizzate quando il numero di vendite effettuate nel corso dell'anno è pari o superiore a 30, oppure se i guadagni ottenuti nell'annualità di riferimento raggiungono, o superano, i 2000 euro. In sintesi, le vendite online non sono imponibili quando sono episodiche, sporadiche e non hanno finalità lucrativa; viceversa, quando l'attività di vendita è abituale o comunque risulta stabilmente organizzata, i redditi percepiti vanno dichiarati e si è tenuti anche ad aprire la partita Iva, a prescindere dall'entità dei ricavi concretamente conseguiti.

È POSSIBILE TUTELARSI DAI DEBITI DI UN FAMILIARE?

Gentile Avvocato, vorrei sapere se è possibile tutelarsi dai debiti di un familiare?

Sì, esistono delle modalità per proteggersi dai debiti contratti da un familiare. Una delle soluzioni principali è quella di evitare qualsiasi firma congiunta su prestiti o finanziamenti. Inoltre, se il debito riguarda un coniuge, si può optare per la separazione dei beni in modo che le obbligazioni contratte dal coniuge non gravino sui beni dell'altro. Un'altra possibilità è l'istituzione di un fondo patrimoniale, che tutela alcuni beni destinati a soddisfare i bisogni della famiglia e li rende non aggredibili dai creditori per debiti che non riguardano tale ambito. È sempre consigliabile valutare la propria situazione con attenzione e pianificare eventuali atti di tutela patrimoniale

con un professionista.

COME PROTEGGERE INVENZIONE ORIGINALE?

Egregio Avvocato, credo di aver inventato un oggetto fino ad ora mai esistito. Come posso procedere come proteggere la mia idea ed eventualmente venderla?

Per tutelare un'invenzione o un'idea innovativa, è consigliabile prendere in considerazione un brevetto, che garantisce diritti esclusivi sull'invenzione. È necessario verificare che l'invenzione sia originale e abbia applicazioni industriali. Una volta ottenuto il brevetto, può impedire ad altri di utilizzare, produrre o vendere la sua invenzione senza autorizzazione. Se si tratta di un'idea non brevettabile, è possibile comunque tutelarla attraverso accordi di riservatezza o contratti di non divulgazione (NDA) con eventuali collaboratori.

SCRIVICI PER AVERE RISPOSTE ALLE TUE DOMANDE

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



ABRUZZO

ATESSA (Ch) Cap 66041
Via Montemarcone, 136/B
ATRI (Te) Cap 64032
Via Aldo Moro, 10 • 338/8751488
CHIETI (Ch) Cap 66100
Via dei Palmensi, 1 c/o UPA • 0871/334905
LANCIANO PROVINCIALE (Ch) Cap 66034
Via E. Fieramosca, 9 • 0872/713506
MARTINSICURO (Te) Cap 64014
Via Roma, 569 •
MONTESILVANO (Pe) Cap 65015
Corso Umberto I, 377 • 085/4454064
Via Vestina, 519 • 085/2192059
MONTORIO AL VOMANO (Te) Cap 64046
Via Duca degli Abruzzi, 119 • 0861/598870
PESCARA (Pe) Cap 65122
Via Campania, 21 •
Viale J. F. Kennedy, 51/53 • Tel. 392/9602196
SPOLTORE (Pe) Cap 65010
Via G. Fonzi, 109 • 085/4971294

BASILICATA

POTENZA PROVINCIALE (Pz) Cap 85100
Via Isca del Pioppo, 78 • 0971/57308
Via Mazzini, 137 • 331/5210493
ROTONDELLA (Mt) Cap 75026
Piazza Plebiscito, 6 • 0835/504385

CALABRIA

CATANZARO INTERPROVINCIALE (Cz) Cap 88100
Viale Magna Grecia, 14/16 • 0961/63389
CINQUEFRONDI (Rc) Cap 89021
Corso Garibaldi, 87 • 0966/477028
COSENZA REGIONALE (CS) Cap 87100
Corso Umberto I, 91 • 0984/659248
COSENZA PROVINCIALE (CS) Cap 87100
Via dei Mille, 12 • 0984/393410
Via Monte Santo, 116 • 0984/22449
CROTONE INTERPROVINCIALE (Kr) Cap 88900
Via Panella, 125 • 0962/903147
FALERNA (Cz) Cap 88042
Via della Libertà, 7 • 338/8384300
FILADELFIA (Vv) Cap 89814
Corso Castelmonardo, 90 • 0968/725144
MARINA DI GIOISA IONICA (Rc) Cap 89046
Via Carlo Alberto, 26 • 347/7313374
MELICUCCO (Rc) Cap 89020
Via Pechino, 13 • 0966/472193
MELITO DI PORTO SALVO (Rc) Cap 89063
Via Sandro Pertini, 29 • 353/3084149
PALMI (Rc) Cap 89015
Via Guglielmo Oberdan, 26 • 0966/23086
PELLARO (Rc) Cap 89134
SS 106 II Tr. N. 142 • 0965/680086
POLISTENA (Rc) Cap 89024
Viale della Rivoluzione d'Ottobre, 8 • 0966/444219
REGGIO CALABRIA PROV. (Rc) Cap 89122
Via Santa Caterina, 14 • 0965/894236
RENDE (Cs) Cap 87036
Via Giorgio de Chirico, 56 • 0984/1811601
ROSARNO (Rc) Cap 89025
Via Savoia, 1 •
TREBISACCE (Cs) Cap 87075
Via Francesco Cilea, 10 • 0981/507905
Via Viccinelli, 20 • 0981/237315
VIBO VALENTIA PROVINCIALE (Vv) Cap 89900
Via Proto, 26/A • 0963/591033
Via Omero, 32 • 0963/45907

CAMPANIA

AFRAGOLA (Na) Cap 80021
Corso Meridionale, 4 • 081/8522232
AVELLA (Av) Cap 83021
Via S. Candida, 90 • 345/2147919
AVELLINO PROVINCIALE (Av) Cap 83100
Via Circumvallazione, 130 • 0825/679452
BENEVENTO PROVINCIALE (Bn) Cap 82100
Via dell'Angelo, 11/13 • 0824/25167

CASERTA REGIONALE (Ce) Cap 81100
Viale Vincenzo Lamberti 7-9-11-13 • 0823/216513
MORCONE (Bn) Cap 82026
Via dei Marsi, snc •
NAPOLI (Na) Cap 80143
Corso A. Lucci, 130 (Provinciale) • 081/5538859
PONTELANDOLFO (Bn) Cap 87027
Viale delle Rimembranze, 2 • 0824/29845
ROCCARAINOLA (Na) Cap 80030
Via Nazario Sauro, 1 • 081/8293551
SALERNO PROVINCIALE (Sa) Cap 84131
Via Roberto Wenner, 57 • 089/302129
TELESE TERME (Bn) Cap 82037
Via Vomero, 3 • 0824/976540
Via Ferdinando Palasciano, 3 • 333/9958403

EMILIA ROMAGNA

ANZOLA DELL'EMILIA (Bo) Cap 40011
Via XXV Aprile, 19 • 051/0060353
BOLOGNA (Bo) Cap 40122
Via San Vitale, 94/A •
Via di Corticella, 21 •
Via Nicolò dall'Arca, 8 •
Via Nicolò dall'Arca, 34/B •
Via Bainsizza, 7/F •
Via Bruno Monterumici, 12/C •
Via Massarenti, 26 •
CARPI (Mo) Cap 41012
Via Cattani Nord, 82 •
Via Marco Polo Esterna, 65/B •
CASTELFRANCO EMILIA (Mo) Cap 41013
Via della Vacca, 75 •
CASTELNOVO DI SOTTO (Re) Cap 42024
Via Gramsci, 153 •
CASTELNOVO RANGONE (Mo) Cap 41051
Via Montanara, 26 •
CENTO (Fe) Cap 44041
Via di Renazzo, 93 •
FERRARA (Fe) Cap 44121
Via Garibaldi, 36 •
FINALE EMILIA (Mo) Cap 41035
Via per Modena, 34 •
FIorenzuola D'ARDA (Pc) Cap 29017
Corso Giuseppe Garibaldi, 20 •
MODENA (Mo) Cap 41019
Via F. Rismondo, 14 •
Viale Gramsci, 363 •
Via Achille Grandi, 21 •
NOVELLARA (Re) Cap 42017
Via XXV Aprile, 21 •
PARMA PROVINCIALE (Pr) Cap 43100
Strada Inzani, 25 cortile int. 23/A • 0521/287551
PIACENZA PROVINCIALE (Pc) Cap 29122
Via Cristoforo Colombo, 95 •
PORTOMAGGIORE (Fe) Cap 44015
via Giuseppe Garibaldi, 37 •
RAVENNA PROVINCIALE (Ra) Cap 48121
Piazza Goffredo Mameli, 12 • 389/6526621
Via delle Nasse, 17 •
REGGIO NELL'EMILIA PROV. (Re) Cap 42124
Viale Regina Margherita, 3
REGGIOLO (Re) Cap 42046
Viale Enrico De Nicola, 3 •
RIMINI (Rn) Cap 47921
Via Ferdinando Graziani, 21 •
SAN FELICE SUL PANARO (Mo) Cap 41038
Via Mario Ascarì, 6 •
SOLIERA (Mo) Cap 41019
Via Achille Grandi, 224 •
SPILAMBERTO (Mo) Cap 41057
Via Zanichelli, 6 •
VALSAMOGGIA (Bo) Cap 40053
Via Molino, 1/A •

FRIULI VENEZIA GIULIA

UDINE PROVINCIALE (Ud) Cap 33100
Viale Trieste, 40 • 0432/283686
Viale Volontari della Libertà, 37 • 0432/481763

LAZIO

ALBANO LAZIALE (Rm) Cap 00041
Via Colonnelle, 51 •
Via del Mare, 201/203 •
ANZIO (Rm) Cap 00042
Piazza Dante Zemini, 27 • 327/7948635
Viale Ascanio, 14 •
Via Assunta, 8/A •
CAMPAGNANO DI ROMA (Rm) Cap 00063
Piazza Regina Elena, 19 • 06/9077414
CASTELNUOVO DI PORTO (Rm) Cap 00060
Via Roma, 65 •
FRASCATI (Rm) Cap 00044
Via Battaglini, 21 •
FROSINONE PROVINCIALE (Fr) Cap 03100
Via Acciaccarelli, 9 • 0775/857124
LATINA PROVINCIALE (Lt) Cap 04100
Via Ezio, 48/50 • 0773/693712

MENTANA (Rm) Cap 00013
Piazza della Repubblica, 17 •
POGGIO MIRTETO (Ri) Cap 02047
Viale Giuseppe De Vito, 24 • 0765/24276
POMEZIA (Rm) Cap 00040
Via del Mare, 67 • 393/7301326
RIETI PROVINCIALE (Ri) Cap 02100
Via E.G. Duprè Theseider, 7 • 0746/205096
Viale dei Flavi, 16 (Zonale) • 0746/498429
ROMA REGIONALE (Rm) Cap 00184
Via Torino, 96/97 • 06/70453928
Via Torino, 95 (Provinciale) • 06/48907851
Via Attilio Profumo, 8/A (Zonale) •
Via Isole del Capoverde, 249 • 347/4093906
Via dei Traghetti, 81 •
Via Franco Mazzadra, 3 • 334/5319328
Via Gigi Chessa, 472 •
Via Santa Maria Loreto, 2/B •
Via Giulio Venticinque, 28 •
Via San Colombano, 1/B • 347/5157215
Via Giovannipoli, 2 • 06/64523920
Via Francesco Giangiacomo, 28 • 06/89878377
Via dei Durantini, 127 • 06/96038620
Via Poggio Bracciolina, 45/47 • 06/41205583
Via del Forte Tiburtino, 162 •
Via Giovanni da Procida, 1/H • 06/96035835
Via della Batteria Nomentana, 32 •
Via Giglioli, 117 • 392/9014970
Piazza Cavalieri del Lavoro, 6/7 • 328/1528193
Via Elvidio Prisco, 5 • 06/01901587
Via Appia Nuova, 138 • 06/87758439
Viale Partenope, 18 •
Via Raffaele De Cesare, 155 •
Via Marghera, 47/D • 06/97840017
Via Aleardo Aleardi, 10 • 335/6488843
Via della Giustiniana, 187 •
Via di Decima, 25 C/D •
Via Morozzo Della Rocca, 40 • 328/2623177
Via di Casal Bruciato, 11 • 334/7064744
Via di Boccea, 289 • 338/7094705
Via Cogoletto, 103 • 06/45547114
Via Renzo da Ceri, 82 • 06/2754263
Via Ricasoli, 18
Viale Eritrea, 19 • 392/9780527
TERRACINA (Lt) Cap 04019
Viale Europa, 17 • 077/3724777
VALMONTONE (Rm) Cap 00038
Via Molino San Giovanni, 19 •
VELLETRI (Vt) Cap 00049
Via Ariana, 95 •
VITERBO PROVINCIALE (Vt) Cap 01100
Via San Bonaventura, 14 •
Via Santa Giacinta Marescotti, 55 • 0761/1918637
Piazza della Rocca, 33 •

LIGURIA

BORGHETTO S. SPIRITO PROV. (Sv) Cap 17052
Piazza Giardini, 22/R • 018/2950872
GENOVA PROVINCIALE (Ge) Cap 16129
Corso Torino, 9/R • 335 7220505
Via Walter Fillak, 72/R (Zonale) • 392/1226196
IMPERIA PROVINCIALE (Im) Cap 18100
Via Giuseppe Berio, 36 • 018/3309971

LOMBARDIA

ASSAGO (Mi) Cap 20090
Via Roma, 23 • 02/87205538
BERGAMO PROVINCIALE (Bg) Cap 24122
Via Giacomo Quarenghi, 23/25 • 334/3556663
BRESCIA PROVINCIALE (Bs) Cap 25126
Via Milano, 100/C • 030/3229967
CASTIGLIONE DELLE STIVIERE (Mn) Cap 46043
Via Walter Gnutti, 32 •
CINISELLO BASILANO (Mi) Cap 20092
Vicolo Valtellina, 15 • 02/825063677
COMO (Co) Cap 22100
Piazza San Rocco, 12 •
CREMONA PROVINCIALE (Cr) Cap 26100
Via Grado, 26/A • 335/5929446
MAGENTA (Mi) Cap 20013
Via Galleria dei Portici, 10 • 331/6401640
MANTOVA PROVINCIALE (Mn) Cap 46100
Via G. Marangoni, 1/D •
Corso Garibaldi, 51 •
MILANO REGIONALE (Mi) Cap 20131
Viale Abruzzi, 68 • 02/45477981
Via Doberdò, 16 (Provinciale) • 02/8375941
Piazza Insubria, 11 • 334/8055371
Corso Lodi, 72 • 391/3210990
Via Cenisio, 18 • 02/49528230
Via Fratelli Induno, 26 • 02/49674547
Corso Sempione, 100 • 333/4938177
MONTICHIARI (Bs) Cap 25018
Via Pietro Zocchi Alberti, 4 •
PIOTELLO (Mi) Cap 20096
Via Veronese, 15 •

ROVATO (Bs) Cap 25038
Via Angelini, 35 •
Corso Bonomelli, 84 •
SAN GIORGIO SU LEGNANO (Mi) Cap 20034
Via Roma, 64 •
SARONNO (Va) Cap 21047
Via Maestri del lavoro, 54 • 380/1871065
SERiate (Bg) Cap 24068
Via Alessandro Manzoni, 5
UBOLDO (Va) Cap 21040
Piazza Repubblica, 1 •
VOGHERA (Pv) Cap 27058
Via Emilia, 221 •

MARCHE
ANCONA PROVINCIALE (An) Cap 60123
Viale della Vittoria, 42 • 071/31346
MACERATA (Mc) Cap 62100
Via Annibali, 17 • 0733/1837227
SAN BENEDETTO DEL TRONTO (Ap) Cap 63074
Via Gioacchino Pizzi, 57 • (Provinciale)

MOLISE
CAMPOBASSO PROVINCIALE (Cb) Cap 86100
Viale Monsignor Secondo Bologna, 2 • 0874/438637
TERMOli (Cb) Cap 86039
Via Giappone, 54/G • 380/3413156

PIEMONTE
COLLEGNO (To) Cap 10093
Viale Antonio Gramsci, 22/B • 011/4081781
GIAVENO (To) Cap 10094
Piazza Molines, 28 •
MONDOVI (Cn) Cap 12084
Corso Italia, 6/A •
NOVARA PROVINCIALE (No) Cap 28100
Piazza Donatello, 1 (Zonale) •
POIRINO (To) Cap 10046
Via Pralormo, 9 • 011/9453338
STREVI (Al) Cap 15019
Via Acqui, 91 • 339/4653673
TORINO PROVINCIALE (To) Cap 10125
Via Sant'Anselmo, 38/A • 011/6690485
Via Tiziano Vecelio, 40/E (Zonale) • 011/19662547

PUGLIA
BARI REGIONALE (Ba) Cap 70123
Via Napoli, 329/G • 080/5745106
Via J.F. Kennedy, 75/B (Zonale) • 338/2679335
Via Dante Alighieri, 231 • 080/8594938
BRINDISI PROVINCIALE (Br) Cap 72100
Via Giudea, 14 • 0831/528917
CERIGNOLA (Fg) Cap 71042
Corso Scuola Agraria, 51/C • 0885/417492
CORATO (Ba) Cap 70033
Via Giuseppe di Vittorio, 31 • 080/2463391
FOGGIA (Fg) Cap 71121
Via Fiume, 11 (Zonale) • 340/8521940
Via Sbano, 47 •
GRAVINA IN PUGLIA (Ba) Cap 70024
Via Vittorio Veneto, 10/A • 380/3113882
GROTTAGLIE (Ta) Cap 74023
Via Cagliari, 31 • 345/1639868
ORTA NOVA (Fg) Cap 71045
Via Carlo Alberto, 48 • 338/7180106
OSTUNI (Br) Cap 72017
Via Domenico Luberto, snc • 0831/341502
PALAGIANO (Ta) Cap 74019
Via Foscolo, 14 • 099/8883846
RUTIGLIANO (Ba) Cap 70018
Via Piave, 24 • 080/3328229
RUVO DI PUGLIA (Ba) Cap 70037
Via F. Salomone, 7 • 080/2463354
SAN MARCO IN LAMIS (Fg) Cap 71014
Piazza Ernesto De Martino, 6 • 0882/818085
SPINAZZOLA (Bt) Cap 76014
Corso Vittorio Emanuele, 5 • 0883/682963
STORNARELLA (Fg) Cap 71048
Via Vittorio Emanuele III, 8 • 088/5321316
TARANTO PROVINCIALE (Ta) Cap 74121
Via Dante, 298/B • 099/377162
Via Cesare Battisti, 137 (Zonale) • 099/7384740
Via Lucania, 57 • 099/7361088
Via Galileo Galilei, 26 • 099/7362240
Via Picardi, 27 • 099/20117
TAVIANO (Le) Cap 73057
Via Generale Luigi Cadorna, 13 • 0833/914928
TORREMAGGIORE (Fg) Cap 71017
Corso Giacomo Matteotti, 249 • 0882/760000
TRANI (Bt) Cap 76125
Via Rovigno, 9/A • 0883/1984895
TRIGGIANO (Ba) Cap 70019
Via A. Gramsci, 46 • 338/6882248

SARDEGNA
CAGLIARI REGIONALE (Ca) Cap 09123
Viale Trieste, 56 • 070/668539

CAPOTERRA (Ca) Cap 09012
Via Cagliari, 203 • 070/720154
MACOMER (Nu) Cap 08015
Corso Umberto I, 226 • 0785/73373
OROSEI (Nu) Cap 08028
Via Firenze, 2 •
PORTO TORRES (Ss) Cap 07046
Corso Vittorio Emanuele, 23 • 079/510856
QUARTU SANT'ELENA (Ca) Cap 09045
Via Pierluigi da Palestrina, 36/A •
SASSARI (Ss) Cap 07100
Via degli Astronauti, 1/Q • 079/299612
Via Claudio Fermi, 18/20 (Prov.) • 079/2029036
SENORBI (Su) Cap 09040
Via Trentino, 9 • 070/9826000

SICILIA
BARCELLONA POZZO DI GOTTO (Me) Cap 98051
Via Papa Giovanni XXIII, 204/206 • 090/9586075
CALTANISSETTA PROVINCIALE (Cl) Cap 93100
Via Cavour, 29 • 0934/582970
CASTELVETRANO (Tp) Cap 91022
Via Milazzo, 32 • 0924/902070
CATANIA PROVINCIALE (Ct) Cap 95124
Via Ughetti, 72 • 095/311547
Via Giuseppe Simili, 9 (Zonale) • 095/6179528
Via Fanti D'Italia, 17/19 • 095/9890567
CORLEONE (Pa) Cap 90034
Via Firmaturi, 9 • 091/8464931
FRANCOFONTE (Sr) Cap 96015
Via Regina Margherita, 109 •
LENTINI (Sr) Cap 96016
Via Milazzo, 15 • 333/2410734
MESSINA (Me) Cap 98121
Via Concezione, 10 • 348/1032104
MILAZZO PROVINCIALE (Me) Cap 98057
Via Umberto I, 28 • 090/9221566
PALERMO (Pa) Cap 90124
Via Oretto, 309/B • 091/7481592
PARTINICO REGIONALE (Pa) Cap 90047
Via Mario, 13 • 091/7481592
PATERNO' Cap 95047
Via Pietro Nenni, 15 •
SAN CIPIRELLO (Pa) Cap 90040
Via Randazzo, 1 • 091/5077400
SIRACUSA PROVINCIALE (Sr) Cap 96100
Viale Teracati, 158/A • 0931/1815132
Via Paternò, 18 • 327/7073311
TRAPANI (Tp) Cap 91100
Via Passo Enea, 45 angolo Via Passeneto, 14/A •

TOSCANA
FIRENZE PROVINCIALE (Fi) Cap 50127
Via Tagliaferri, 14/A • 0554/377697
GROSSETO PROVINCIALE (Gr) Cap 58100
Via Aurelia Antica, 46 • 0564/490687
LIVORNO PROVINCIALE (Li) Cap 57122
Via Garibaldi, 126/128 • 0586/892419
MONTECATINI TERME PROVINCIALE (Pt) Cap 51016
Via Galileo Chini, 6 • 346/9495517
PISA (Pi) Cap 00188
Via di Capitetura, 22 •
PRATO (Po) Cap 59100
Via Santa Trinità, 22 • 0574/35030
SIENA PROVINCIALE (Si) Cap 53100
Via Algero Rosi, 56/A • 338 1367520
SIGNA (Fi) Cap 50058
Via dei Colli, 16 • 333/2249280
VOLTERRA PROVINCIALE (Pi) Cap 56048
Via Ricciarelli, 36 • 0588/88056

TRENTINO ALTO ADIGE
ROVERETO (Tn) Cap 38068
Viale della Vittoria, 54/B

UMBRIA
ATTIGLIANO PROVINCIALE (Tr) Cap 05012
Via Cavour, 12 •
PERUGIA PROVINCIALE (Pg) Cap 06129
Via Settevalli, 58/E/F/G • 075/7974895

VALLE D'AOSTA
AOSTA REGIONALE (Ao) Cap 11100
Viale Giorgio Carrel, 4 •
Viale Federico Chabod, 92 (Provinciale) • 0165/1890264

VENETO
BASSANO DEL GRAPPA (Vi) Cap 36061
Via Marinali, 24 • 347/9503722
CASSOLA PROVINCIALE (Vi) Cap 36022
Via Roma, 35/A • 0424/533966
CEREA (Vr) Cap 37053
Via della Libertà, 19 • 0442/30201
MESTRE (Ve) Cap 30172
Via Paolo Paruta, 9 •
MIRANO (Ve) Cap 30035
Via Cavin di Sala, 2 •

PADOVA PROVINCIALE (Pd) Cap 35129
Via San Crispino, 62 • 049/9569820
PONTE DI PIAVE (Tv) Cap 31047
Via Guglielmo Marconi, 12 •
POVEGLIANO VERONESE (Vr) Cap 37064
Via Vittorio Veneto, 44 • 045/6350249
RONCO DELL'ADIGE (Vr) Cap 37055
Strada Nova, 3/A • 045/6615167
SAN GIORGIO DELLE PERTICHE (Pd) Cap 35010
Via Giovanni da Cavino, 70/A •
TREVISO PROVINCIALE (Tv) Cap 31100
Strada Scudetto, 29 • 0422/431466
VERONA (Vr) Cap 37135
Via Centro, 2 •
VILLA BARTOLOMEA (Vr) Cap 37049
Corso Arnaldo Fraccaroli, 178 •
ZEVI0 (Vr) Cap 37059
Piazza Santa Toscana, 50 • 045/7851200



Associazione Italiana Coltivatori

AGRICOLTORI PER SCELTA

ri-generiamo il futuro

TESSERAMENTO 2024



ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI
Via Torino, 95 - 00184 ROMA
www.aicnazionale.com