

# *avvenire* AGRICOLA

PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI

2023/Anno 3 • N° 12

*Il focus*

L'emergenza  
Peronospera

*L'evento*

Il futuro  
delle aree interne

*L'azienda*

Il Frantoio  
dei Colli Toscani



# s o m m a r i o



6



20



24



27



12

## 4 NEWS IN EVIDENZA

## 5 L'AGENDA DI AIC

Gli appuntamenti dei nostri partner e quelli della nostra associazione da segnare in agenda e non perdere

## 6 EMERGENZA PERONOSPORA

Un focus sul momento difficile della viticoltura italiana. Le voci degli associati e la riflessione sull'export

## 12 GIOVENTU' AGRICOLA

La nostra intervista a Mirco Carloni, presidente Commissione Agricoltura della Camera

## 14 FERMATA AREE INTERNE

La sintesi del nostro evento per riaccendere i riflettori su un pezzo importante del Paese

## 19 MONDO AIC

Gli scatti fotografici che raccontano la vita dei nostri associati

## 20 L'AZIENDE DEL MESE

## 24 IL GASTRONOMO

## 27 TI RACCONTO UNA RICETTA

avvenire  
**AGRICOLA**  
PERIODICO DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI  
2023/ANNO 3 - N° 12

**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, Gaetano Catera, Carmelo Cortellaro, Marco Crescentini, Bruno Giordano, Maria Matrangolo, Simone Rosati, Andrea Russo, Vincenzo Smaldore (Openpolis), Francesca Tosto.

**Foto**  
Archivio Aic, Eliana Giaccheri, Jonni Guarguaglini, Giorgio Salvatori

**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 Agricola. 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](http://www.aicznazionale.com)



@AIColtivatori



@aicznazionale



Associazione Italiana Coltivatori

*l'editoriale*

# RINASCERE DOPO LE AVVERSITÀ



Siamo come navigatori nella tempesta. Mi sembra questa l'immagine più appropriata per sintetizzare i nostri ultimi anni. Prima il Covid, poi la guerra fratricida tra Russia e Ucraina che ora ha ampliato i suoi confini territoriali, riaccendendo - e lo dico amaramente - anche vecchie ruggini, mai sopite, tra israeliani e palestinesi. Ma come se non bastassero le contingenze internazionali, è anche **la natura che ci presenta il conto** della sua insofferenza verso un mondo malato che poco ha curato il bene più prezioso che abbiamo.

**Siccità e Peronospera** sono solo le ultime espressioni di una agricoltura che fa i conti con i cambiamenti climatici e le degenerazioni di una società malata che ha pensato solo al profitto e al consumo senza guardare di preservare il pianeta. A questo si aggiunga lo sfruttamento degli uomini e delle donne che lavorano nei campi e che in questo numero approfondiamo in un **focus sul caporalato**.

Dovremmo puntare a **rigenerare tutto**: non solo l'agricoltura, ma anche la nostra **cultura alimentare**, il nostro sistema sociale, **le aree interne** dove risiede un grande patrimonio culturale che rischia di essere fagocitato dallo spopolamento. Di questi ed altri temi abbiamo parlato a Roma nel corso del nostro evento AIC nel quale abbiamo voluto lanciare una traccia di riflessione, per confrontarci a viso aperto con le sfide che riguardano il cambiamento.

Si può rinascere dalle crisi, anche le più profonde. Ma serve saper guardare oltre il momento. Avere il coraggio di focalizzare l'attenzione su ciò che vogliamo essere già domani, e poi fra qualche mese o anno, per sapere che la bussola non è rotta, ma va solo tarata verso i nuovi orizzonti da raggiungere. Insieme, sicuramente, si può andare lontano. Basta solo voler guardare dalla stessa parte, per il bene di tutti.

# NEWS IN EVIDENZA

## Caf AIC: nuovo record per la campagna fiscale 2023

Numeri alla mano, il Centro di Assistenza Fiscale dell'Associazione Italiana Coltivatori si conferma uno dei Caf che cresce di più in Italia. I dati elaborati dal monitoraggio interno dell'**Associazione Italiana Coltivatori**, relativo alla campagna fiscale 2023, evidenziano un nuovo record nell'assistenza fiscale fornita dal Caf AIC. Da marzo a settembre del 2023, infatti, i professionisti del Caf operativi nelle **oltre 500 sedi AIC** distribuite su tutto il territorio nazionale, hanno risposto alle esigenze dei cittadini ed elaborato più di **324 mila dichiarazioni** dei redditi. «Registriamo un aumento percen-

tuale rispetto all'anno precedente che si attesta oltre il 18%. Un dato che conferma la fiducia crescente delle persone nei confronti dei servizi di prossimità offerti dagli operatori del Caf AIC» - commenta il Presidente di AIC **Giuseppino Santoianni**, - «L'Associazione Italiana Coltivatori guarda con ottimismo al futuro, puntando a consolidare e ampliare i risultati raggiunti, grazie all'impegno costante di ogni operatore del Caf AIC nel supportare i contribuenti italiani alle prese con il complesso processo di dichiarazione dei redditi. A loro va il nostro più grande ringraziamento per averci scelti».

*Elaborate più di  
324 mila dichiarazioni  
nelle oltre 500  
sedi AIC distribuite  
sul territorio  
nazionale*





# L'AGENDA DI AIC

## Ottobre

19

### **Roma - VIII Rapporto Alleanza italiana per lo Sviluppo Sostenibile**

La presentazione del Rapporto 2023 di ASviS (rete a cui aderisce AIC) sui 17 Obiettivi dell'Agenda 2030.

## Novembre

2/3

### **Cosenza - Conferenza AIC e visita Ambasciatore Cina presso FAO**

Conferenza AIC a Cosenza e visita delle aziende AIC del cosentino da parte dell'Ambasciatore della Repubblica popolare cinese presso la FAO Guang Defu.

4/7

### **Cosenza - Fiera deGusto**

Il 1° salone in Calabria food & beverage B2B e B2C dedicato ai professionisti dell'HO.RE.CA. AIC partecipa con uno stand dei produttori locali e provenienti da altre regioni d'Italia.

15/16

### **Albania e Kosovo - SCIM**

L'VIII edizione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo (SCIM) che si terrà in tutto il mondo dal 13 al 19 novembre 2023 vede l'AIC protagonista in Albania con due appuntamenti, il 15 e il 16 novembre, a Tirana e diversi produttori AIC in Kosovo.

18

### **Italia - Colletta Alimentare**

La raccolta organizzata dalla Fondazione Banco Alimentare Onlus in occasione della Giornata Nazionale della Colletta Alimentare è aperta a tutti. Le aziende aderenti all'AIC hanno un rapporto consolidato con il Banco Alimentare, in uno sforzo collettivo per contrastare bisogni alimentari e malnutrizione.



&gt; IL FOCUS / EMERGENZA PERONOSPORA

# Vino Italia: dalla vendemmia alle previsioni sull'export

■ Marco Mabritto / Giovanni Lattanzi

*La vendemmia 2023 in Italia è caratterizzata da sfide climatiche e avverse condizioni meteorologiche, che hanno preoccupato i viticoltori dello stivale sempre impegnati sul piano della qualità.*

Le abbondanti piogge primaverili hanno creato condizioni favorevoli per l'insorgere di malattie della vite, come la Peronospora, che ha colpito soprattutto i vigneti del Centro-Sud. Questi **eventi meteorologici avversi**, uniti ad attacchi di Flavescenza dorata e grandine durante l'estate, hanno reso la produzione complessivamente non brillante, con particolari difficoltà per i vigneti biologici che non trattano con agenti chimici. L'indagine vendemmiale condotta a settembre dall'Osservatorio Assoenologi, Ismea e Unione Italiana Vini (Uiv) indica un deciso calo delle **produzioni vitivinicole**, stimato a poco meno di **44 milioni di ettolitri**, registrando una **diminuzione media del 12%** rispetto all'anno precedente.

Questo calo potrebbe influire sulla leadership mondiale dell'Italia nella produzione di vino, contesa dalla Francia che stima una produzione di 45 milioni di ettolitri. Tuttavia, i professionisti del settore sanno che sono la qualità della produzione e le quote di mercato a fare la vera differenza. Per quanto riguarda il mercato e il commercio estero,

sempre secondo la stessa indagine, le **scorte di vino** hanno registrato un aumento a luglio, superando i **49 milioni di ettolitri**, il livello più alto degli ultimi sei anni. Ciò è dovuto principalmente al rallentamento della domanda interna ed estera che si era accentuata durante le fasi del periodo pandemico con una corsa all'approvvigionamento. Di certo quindi, se si confermeranno questi dati, le preoccupazioni del settore non riguarderanno la disponibilità di prodotto in cantina.

La **domanda interna** ha registrato un calo, soprattutto nei canali di distribuzione della grande distribuzione italiana. Sebbene siano stati osservati segnali di ripresa dalla primavera in poi, la tendenza negativa persiste. Nei primi otto mesi dell'anno, le vendite negli scaffali della grande distribuzione hanno subito una diminuzione del 3% in volume, ma c'è stata un aumento del 3,8% in valore rispetto allo stesso periodo del 2022. Da considerare poi un parziale recupero delle denominazioni di origine protetta (Dop) e un aumento delle vendite di bollicine durante i mesi estivi.



Anche sul **fronte estero**, i dati mostrano un rallentamento delle consegne oltre i confini nazionali nei primi cinque mesi del 2023, con una diminuzione dell'1,6% rispetto allo stesso periodo del 2022. Tuttavia, gli introiti rimangono sostanzialmente stabili con un lieve aumento dello 0,4%.

In questo scenario, è interessante notare come i **vini Dop** dimostrino



## COSA HA DETTO

## «METTERE IN CAMPO CONOSCENZE PER MITIGARE I DANNI DI UN CLIMA PAZZO»



«È una vendemmia molto complessa quella affrontata, caratterizzata soprattutto dagli effetti dei cambiamenti climatici che sul finire della primavera e l'inizio dell'estate sono stati causa di malattie patogene come la Peronospora, alluvioni, grandinate e siccità. La fotografia che emerge dalle previsioni vendemmiali ci indica un calo della produzione di uve piuttosto significativo, soprattutto laddove la vite è stata ripetutamente attaccata dalla malattia. Sul fronte della qualità, il discorso è più complesso. Dalla vendemmia 2023 otterremo sicuramente vini di buona qualità, con punte di eccellenza. Molto - ha concluso il presidente di Assoenologi - dipenderà dal lavoro, a cominciare da quello degli enologi, eseguito in vigna e in cantina. È proprio in queste annate così strane che occorre mettere in campo tutte le conoscenze tecniche e scientifiche per mitigare i danni di un clima sempre più pazzo»

**Riccardo Cotarella**, Presidente Assoenologi



ancora una volta una certa autonomia di mercato rispetto ai prodotti di base, più esposti alla concorrenza internazionale, soprattutto da parte della Spagna.

Questa autonomia indica che i vini di alta qualità continuano a mantenere un certo appeal sui mercati esteri. Guardando al futuro, le previsioni per l'export del vino italiano

nel 2023 si presentano sfidanti. La produzione in calo e la concorrenza richiedono strategie mirate. Concentrarsi sull'innovazione, valorizzare le denominazioni di origine protetta e sviluppare strategie di marketing potrebbero essere fondamentali. La qualità, la tradizione e l'autenticità restano i **punti di forza del vino italiano**, cruciali per affrontare le sfide globali.

## &gt; PERONOSPORA

La peronospora causata dal fungo **Plasmopara viticola**, è una delle più gravi malattie della vite. Colpisce quasi tutti gli organi erbacei della pianta penetrando nei tessuti dell'ospite attraverso le aperture stomatiche. Attacchi consistenti di questo oomicete, a danno di foglie e grappoli, causano una **riduzione dell'attività fotosintetica** con conseguente calo quantitativo del raccolto. L'attacco di questo patogeno può determinare **ipertrofia dei tessuti del grappolo e del tralcio** che divengono contorti, curvati ad "S". Inoltre, in caso di forti attacchi, il fungo può portare all'allessatura del grappolo. **▲**





# AIC: cambiamenti climatici e peronospora antagonisti principali della vendemmia

Abbiamo registrato delle situazioni che variano dal **50 al 90% delle viti colpite**, ciò comporterà la **stagione compromessa per migliaia di aziende** ed è per questo che abbiamo più volte chiesto al Ministro dell'Agricoltura di dare **massima attenzione al problema individuando ristori** per coloro che hanno avuto ingenti danni.

Il Ministro, dopo aver previsto un fondo di un milione nel mese di giugno, in questi giorni ha inserito nel dl Asset **altri 6 milioni specificando che gli interventi saranno previsti in maniera differenziata in base alla prevenzione effettuata**. «Credo sia un dovere per lo Stato - ha dichiarato il ministro Lollobrigida - **garantire con una cifra data a chi meglio cura ed evita danni** a sé stesso e alle proprie aziende. Mettere in condizione chi ha provato a salvaguardare la propria produzione, come indica la PAC, di avere un privilegio rispetto chi non lo ha fatto credo sia normale e pedagogico. I soldi dello Stato non sono del ministro ma sono di tutti i cittadini che pagano le tasse. Soprattutto quelli che non hanno avuto danni eccessivi, perché hanno curato bene le piante, potranno vendere e



pagare le tasse. I nostri due interventi, uno di carattere economico e l'altro in termini normativi, che mette in condizione di utilizzare il maggior vino prodotto l'anno precedente, quindi eliminando l'altra criticità, quella degli stoccaggi, è un aiuto importante».

Il Presidente nazionale di AIC intervenuto sul tema peronospora: «Bene l'aumento da 1 a 7 milioni ma **riteniamo che siano ancora molto pochi** perché i danni sono ingenti, dal monitoraggio AIC si arriva anche al 90% della produzione, ad esempio in alcune zone della Calabria che ha **circa 21 milioni di euro di danni**, e tra l'altro non coperte da

assicurazioni le quali non riconoscono le malattie da parassiti. Se come più volte ricordato il **vino è uno dei comparti trainanti dell'economia agricola**, chiediamo al Governo che **una priorità sia trovare nuove risorse** per coprire il reale danno e non riconoscendo un contributo minimo alle aziende che per alcuni vorrà dire 0 entrate nei prossimi anni. Nella scelta del ministro di prevedere i contributi in modalità differenziata, sulla base della prevenzione effettuata, se fatta bene possiamo anche condividere ma l'importante non è penalizzare le aziende biologiche e in zone dell'entroterra che cercano di mantenere vivi i territori e delle specificità autoctone».



La fotografia macro sulla Vendemmia 2023, è poi confermata anche dalle testimonianze dirette che abbiamo raccolto fra le nostre aziende associate. Se l'uva messa a fare vino è ottima e garantirà dei vini di primissima qualità, lo stesso non si può dire degli aspetti quantitativi. Infatti, laddove i vigneti sono stati colpiti ripetutamente dalla peronospora, si registrano in alcuni ettari cali produttivi anche del 50%.



## LE TESTIMONIANZE DEGLI ASSOCIATI

### > LAZIO

«Faccio di solito 50 quintali di uva ad ettaro e quest'anno ne ho fatti in media 25. L'uva però messa a fare vino è ottima perché la qualità è tutto il nostro lavoro». **Luca di Podere Puellae**, Azienda vitivinicola di Farnese (VT).

### > CALABRIA

«Con 45 giorni di pioggia consecutivi fra aprile e maggio, la totalità dei nostri vigneti è stata colpita dalla peronospora. Avevamo investito in un

nuovo vigneto e ci aspettavamo di raccogliere 200 quintali di uva, ma quest'anno la resa è scesa drasticamente del 90%». **Cinzia D'Agostino di Tenuta Ferrari**, Azienda vitivinicola di Frascineto (Cs).

### > SICILIA

«Ci sono poi gli effetti ormai cronici dei mutamenti climatici che, con i relativi decorsi meteorologici incerti e spesso estremi, hanno determinato importanti differenze quantitative lungo tutto lo Stivale.

L'estate rovente con picchi di 44 gradi a luglio ci hanno portato ad anticipare la vendemmia a ferragosto ed è stata una co-antagonista, insieme alla peronospora, del calo produttivo che si attesta sul - 40% di resa. Per quest'anno possiamo però ancora attingere alle scorte in cantina per rispondere alla domanda di export che è confermata sulle nostre produzioni di qualità». **Leoluca Pollara di Principe di Corleone**, Azienda vitivinicola di Monreale (Pa).



# Nuovi schiavi

■ Bruno **Giordano** / *Magistrato di Cassazione*

*Per l'Istat  
l'economia  
sommersa  
e illegale ammonta  
a oltre 157 miliardi di  
euro, ovvero  
il 10,5% del Pil*

Il 29 ottobre di sette anni fa veniva promulgata la legge 199 contro il caporalato e lo sfruttamento del lavoro. Questo passo ha rivelato la brutta verità che molti preferivano ignorare: in Italia esiste una schiavitù moderna alimentata dall'economia sommersa e apparentemente legale. Recentemente l'Istat ha riferito che l'economia sommersa e illegale ammonta a oltre 157 miliardi di euro, corrispondenti allo 10,5% del Pil. Essa comprende oltre 3,6 milioni di lavoratori in nero, un problema che va ben oltre la mancanza di dignità nel lavoro.

Un fenomeno che ha pesanti conseguenze: evasione fiscale, previden-

ziale, assicurativa e frode al sistema sociale, tutto a spese degli onesti cittadini e delle imprese. Dopo sette anni di indagini e arresti, non possiamo più ignorare questa realtà. Si tratta di schiavitù moderne nascoste dietro le catene di produzione di molti prodotti e nei servizi, come quelli a domicilio o di trasporto. È un problema che colpisce braccianti stranieri, studenti italiani, donne e uomini disoccupati e lavoratori in regola, costretti a lavorare in condizioni disumane per sfuggire alla povertà.

L'ultimo rapporto dell'Osservatorio Placido Rizzotto ha rivelato una situazione allarmante riguardante





il caporalato agricolo in Italia. Nel 2021 circa 230.000 lavoratori sono stati impiegati in modo irregolare nei campi, vittime di caporali e di imprenditori senza scrupoli. Tra questi ben 55.000 erano donne. Un esercito di sfruttati, che comprende sia immigrati che italiani e rappresenta oltre un quarto dell'intera forza lavoro nel settore agricolo. Nel periodo 2017-2021, la maggior parte delle inchieste riguardanti il settore agricolo ha fotografato una condizione in cui quasi due quinti delle ore effettivamente lavorate dai dipendenti agricoli erano irregolari, con oltre 300 milioni di ore su un totale di 820 milioni. Il caporalato ha un "profilo criminale" e non può essere considerato un semplice fenomeno. La legge ora consente di perseguire sia i capo-

rali che i datori di lavoro, comprese le imprese stesse, stabilendo una responsabilità penale diretta. Essa prevede misure punitive severe, tra cui il sequestro e la confisca delle aziende e dei beni degli imprenditori coinvolti nel caporalato. Tuttavia, per evitare il ricatto occupazionale, è prevista la nomina di un controllore giudiziario, per garantire il mantenimento dell'azienda e dei livelli occupazionali.

Nonostante la legge sia stata ben accolta, ci sono sfide nell'applicarla efficacemente. Gli imprenditori disonesti hanno adottato strategie per aggirare le norme, come il pagamento in "nero" o il lavoro in "grigio". La mancanza di denunce da parte dei lavoratori è un problema significativo derivante dalla paura di perdere il lavoro. Ed è su questo che bisognerebbe lavorare attraverso una normativa che tuteli il denunciante. Lo Stato, insieme al terzo settore, se ne deve far carico dal momento della denuncia fino al reinserimento sociale e lavorativo. La giustizia deve essere efficace; lo sfruttamento del lavoro è un reato contro l'umanità e deve essere perseguito con fermezza. Inoltre, le imprese devono fare la loro parte, rifiutando un'economia basata

sull'esclusione e l'ingiustizia. Per fare questo è necessario un approccio multifattoriale. Dopo aver vietato la pratica della doppia asta, il Parlamento dovrebbe affrontare il tema della promozione di una disciplina del consumo etico per garantire la tracciabilità dei prodotti. Inoltre, occorre creare un'agenzia nazionale che coordini gli sforzi per combattere lo sfruttamento, inclusa la verifica dei contratti di lavoro. Aumentare l'ispezione sul campo vuol dire aumentare l'emersione dal lavoro nero e rafforzare i diritti dei lavoratori. In sintesi, è passato il tempo del silenzio sulla questione dello sfruttamento del lavoro. È necessario agire con urgenza, applicando le leggi e adottando misure concrete per porre fine a questa vergogna nella nostra società.

*Due quinti  
delle ore lavorate  
dai dipendenti  
agricoli sono irregolari*







# Ri-generazione agricola

*La sfida del ricambio generazionale, le nuove norme e le azioni per sostenere un comparto che trova sempre più interesse nei giovani.*

*Ne parliamo con Mirco Carloni,  
Presidente Commissione Agricoltura  
della Camera dei Deputati.*

■ Giovanni Lattanzi

**Il progetto di legge N° 752 da lei presentato come primo firmatario, recante disposizioni per la promozione e lo sviluppo dell'imprenditoria giovanile nel settore agricolo, per l'AIC è uno dei temi importanti che sono stati al centro del dibattito congressuale. A che punto è l'iter e quali sono gli obiettivi della proposta?**

L'obiettivo è porre l'attenzione sul ricambio generazionale, che considero essere una delle maggiori sfide per la nostra agricoltura. Sussiste una

lieve tendenza ad un rinnovato interesse dei giovani per l'agricoltura, testimoniato anche dalla maggiore attenzione di questi ai prodotti tipici di qualità a forte vocazione territoriale, nonché l'interesse per l'offerta lavorativa a contatto con la natura come gli agriturismi e la cosiddetta agricoltura sociale. Lo scopo è di addivenire ad un sistema di norme nazionali che, in complementarità con quelle europee, diano uno strumento tangibile di vicinanza e supporto alla nostra "gioventù agricola". Perché proprio le aziende guidate da giovani registrano una più alta

redditività, una maggiore capacità di innovazione e sono più orientate alla sostenibilità. Servono dunque misure concrete che, in un settore nevralgico come l'agricoltura, permettano ad un giovane non solo di avviare un'impresa, ma anche di rimanere a lungo termine in agricoltura in modo sostenibile. L'iter della proposta di legge è a buon punto. Arriveremo presto a questo risultato.

**Il Governo più volte pubblicamente ha individuato nei giovani una risorsa per il futuro dell'Agricoltura in Italia, come ci ha ricordato il**



**Sottosegretario D'Eramo al nostro Congresso, quali azioni sono state messe in campo in questo primo anno?**

Sicuramente in questa direzione vanno ricordati i fondi a sostegno dell'imprenditoria giovanile. In particolare, per favorire il ricambio generazionale è stato previsto l'esonero contributivo in favore dei coltivatori diretti e degli imprenditori agricoli professionali, con età inferiore a 40 anni che si impegnano in agricoltura per la prima volta, tra il primo gennaio 2023 e il 31 dicembre 2023. Esonero previsto per un periodo massimo di 24 mesi. Sempre per il supporto ai giovani ricordo la previsione di 20 milioni di euro, previsti dal Decreto Legislativo n. 185, per finanziare i mutui a tasso agevolato per i giovani imprenditori per l'anno 2023.

**Per la nostra organizzazione è importante sostenere coloro che rimangono o trasferiscono la propria attività nelle zone dell'entroterra, specialmente giovani, che molte volte si trovano in difficoltà per mancanza di servizi. Ritiene**



Mirco Carloni, Pres. Comm. Agricoltura Camera dei deputati

**opportuno individuare strumenti che aiutino maggiormente le persone e le aziende delle aree svantaggiate del paese?**

Bisogna ricreare le condizioni culturali e di sistema affinché venga rimesso al centro l'agricoltore e la sua redditività. Oggi l'agricoltura nelle zone di montagna è un pilastro essenziale del sistema economico e ambientale. Gli agricoltori sono custodi dell'ambiente e la loro presenza è un presidio per la conservazione del territorio. Molto spesso nelle zone interne l'attività legata all'agricoltura è la sola in grado di garantire la sopravvivenza di piccoli centri ed evitare lo spopolamento. Per far questo è però necessario che il business agricolo sia sostenibile anche da un punto di vista economico, sia, cioè, in grado di produrre ricchezza innanzitutto per chi lo intraprende. Vanno introdotte, dunque, misure sia finanziarie di supporto perché molto spesso siamo in presenza di imprese a conduzione familiare con scarsa capacità finanziaria, sia opere di miglioramento infrastrutturale per attenuare quelle condizioni di

svantaggio competitivo determinate dalla natura dei luoghi. Ma non solo, l'agricoltura di montagna spesso si caratterizza per prodotti tipici e di alta qualità. La preservazione mediante apposite norme di tutela è fondamentale insieme alla lotta alle imitazioni soprattutto da una concorrenza estera che spesso finisce per confondere i consumatori.

**Il Parlamento si sta apprestando a discutere la Legge di Bilancio, secondo lei quali dovranno essere le azioni da inserire per il comparto agricolo?**

Bisogna proseguire nell'azione di governo messa in atto nel 2023 dando continuità, per quanto la contabilità generale lo consentirà, alle iniziative intraprese. Importante sarà anche lo sforzo, in sede europea, di rimettere al centro l'agricoltore e la sua redditività. Talvolta alcuni obiettivi di politica agricola europea sembrano più rivolti alla mera riduzione dello sforzo produttivo e alla riduzione della presenza stessa dell'agricoltore in favore di un ambientalismo sterile.





&gt; L'EVENTO / FERMATA AREE INTERNE

# Nei piccoli borghi un patrimonio unico da rigenerare

■ Geri Ballo

*A Roma nella cornice della Città dell'Altra Economia l'AIC ha avviato una riflessione sulle politiche necessarie per le aree interne*



L'AIC ha avviato una riflessione sulle politiche che è necessario mettere in campo nelle Aree interne del paese, e soprattutto nel Sud, puntando a sfruttare le potenzialità tradizionali - ad esempio delle imprese agricole trainanti per l'economia di questi territori - e le nuove porte che può aprire la tecnologia.

All'interno della cornice della Città dell'Altra Economia, a Roma, il presidente di AIC **Giuseppino Santolucito** ha lanciato l'appello dell'organizzazione a «rilanciare la Strategia Integrata per le Aree Interne e darle solide gambe legate ai servizi essenziali, alle comunità locali e alle produzioni agricole eccellenti che vantiamo. Questo vuole essere un percorso che l'AIC porta avanti mentre entra nel 55esimo anno di vita, con analisi e proposte politiche di

intervento, anche perché **nelle Aree interne vive ancora quasi un quarto della popolazione italiana**».

A supportare il suo appello, le analisi e i **dati di Openpolis** (vedi pag. 16), portati al dibattito dal direttore editoriale **Vincenzo Smaldore**, che evidenziano come la distanza tra poli e periferie sembri aumentare nel tempo mentre **lo spopolamento è una costante**. Eppure c'è un'altra faccia della medaglia, fatta di potenziali soluzioni a portata di mano, in attesa che qualcuno le individui come tali, le metta in rete e avvii il meccanismo della 'rigenerazione'. Abbiamo già detto dell'agricoltura, ma riprendendo **Francesco Monaco**, «le Aree interne sono riserva di fonti energetiche primarie come acqua e vento, di biodiversità, forniscono servizi eco sistemici essenziali, e poi i beni

archeologici e paesaggistici, le culture e i saperi sedimentati, un senso di comunità essenziale per affrontare il cambio di paradigma che ci impone la doppia transizione ecologica e digitale in atto».

Ne ha parlato al nostro dibattito **Leandro Ventura**, direttore di Icp (Istituto Centrale per il Patrimonio Immateriale) del Ministero della Cultura, che tutela e promuove i beni immateriali, come ad esempio **saperi legati al mondo agroalimentare**, ma anche le molte lingue che da secoli vengono parlate e tramandate, insieme a interi patrimoni culturali, da comunità che vivono nelle Aree interne. Una di queste è **la lingua Arbëreshe**, oggi parlata da piccole comunità presenti in tutte le regioni del Mezzogiorno, legata ai territori albanofoni al di là del mare, che gli esuli dovettero abbandonare cin-



# FERMATA AREE INTERNE

CITTÀ DELL'ALTRA ECONOMIA | MARTEDÌ 12 SETTEMBRE 2023 | ORE 19:00

Intervengono

modera



**Giuseppino Santoianni**  
Presidente  
AIC Nazionale



**Vincenzo Smaldore**  
Direttore editoriale  
OpenPolis



**Leandro Ventura**  
Direttore Istituto  
Centrale Patrimonio  
Immateriale - MIC



**Lorenzo Fortunati**  
Autore del libro  
"Futuro in Arbëria:  
visioni di donne"



**Lucia Martino**  
Attivista culturale  
arbëreshe ed  
insegnante



**Lorik Cana**  
Fondazione LC5, ex  
capitano della nazionale  
di calcio albanese



**Geri Ballo**  
Resp. comunicazione  
AIC Nazionale



que secoli fa, costretti dall'avanzata dell'impero ottomano, e che oggi sono raggiungibili in meno di un'ora con voli low cost. **Una resistenza culturale**, quella degli Arbëresh, che ha portato Pasolini a definirli «un miracolo antropologico», e che oggi può tramutarsi in beneficio diffuso per territori che diventano attrattori turistici proprio in virtù delle unicità culturali che li abitano. A provare a renderlo possibile c'è **Lorik Cana**, storico capitano della squadra nazionale albanese di calcio e ora anche attivista di una causa che mira da una parte a tenere in vita la lingua Arbëreshe in Italia, e dall'altra a intensificare i ponti tra queste comunità e i paesi albanofoni dei Balcani, in primis l'Albania. L'impegno consapevole di molte donne arbëreshe è la chiave per intrecciare tradizione e innovazione, tenendo viva lingua e cultura grazie a una rete internazio-

nale da cui trarre la forza per superare le fragilità insite nei piccoli paesi dove vivono. Ne è convinto **Lorenzo Fortunati**, che su questo ha scritto anche un libro, *"Futuro in Arbëria: visioni di donne"*, presentato in occasione del dibattito. Infine cultura e gastronomia si sono fuse nello show cooking di **Lucia Martino e Maria Carmela Alfano**. Grazie a loro e al Collettivo Gastronomico Testaccio, che ha messo a disposizione i propri spazi, i partecipanti hanno potuto assaggiare le *shtridhëlat*, pasta fatta a mano della tradizione arbëreshe, abbinata al vino di **Tenute Ferrari**, azienda associata ad AIC i cui vigneti si sviluppano sul Pollino, luogo benedetto e al contempo difficile. La titolare **Cinzia D'Agostino** ha parlato al pubblico di entrambi questi aspetti, spiegando la sua scelta di investire economicamente e personalmente in questo territorio.







**Le aree interne sono i territori italiani più distanti dai servizi essenziali** contenuti all'interno dei comuni definiti polo. Questi ultimi costituiscono i centri assieme ai poli intercomunali e i comuni cintura, zone appena al di fuori del polo. Le aree interne sono invece composte da zone intermedie, periferiche e ultraperiferiche, a seconda della distanza rispetto al

polo. **I servizi garantiti** all'interno dei comuni polo sono: **offerta scolastica secondaria superiore articolata** (almeno un liceo e un istituto tecnico o professionale), **ospedale sede di d.e.a. I livello** (con funzioni di pronto soccorso, diagnostica e degenza), e **stazione ferroviaria silver** (impianto medio-piccolo ad elevata frequentazione). **Il ruolo giocato da**

**attività di prossimità del settore agricolo è cruciale per la valorizzazione di queste zone più periferiche**, caratterizzate da specifiche tradizioni e attività. In questo processo, è importante tenere sempre in considerazione i ritmi ambientali e la tutela del territorio per uno sviluppo sostenibile e compatibile con le comunità locali.



LE AREE INTERNE

dati a cura di  openpolis

Quadro generale

**27,7** I minuti di distanza di un comune delle aree interne rispetto al polo più vicino, in cui sono presenti i servizi essenziali. Per le zone ultraperiferiche, la distanza supera i 66 minuti.

**3834** i comuni italiani nelle aree interne. Il 67,4% si trova nel Mezzogiorno

**13,4** Milioni il numero di abitanti che nel 2020 vive nelle aree intermedie, periferiche e ultraperiferiche. È pari al 23% della popolazione italiana. Circa la metà di questi è donna

Caratteristiche e fragilità territori

**48,9** La percentuale di comuni delle aree interne che si trovano in zone montuose. Seguono le aree collinari (42,4%) e quelle di pianura (8,7%).

**10,9** La percentuale delle aree interne interessate da fenomeni franosi nel 2020 (5,6% nei centri).

**49,6** La percentuale di popolazione esposta a rischio sismico elevato e molto elevato nelle aree interne (per i centri il dato scende al 36,5%).

La minaccia dello spopolamento

**-19** I residenti dal 1951 al 2019 in comuni periferici e ultraperiferici, i più distanti dai servizi. In aumento invece i comuni polo (+30,6%).

**-1,2** I milioni di residenti in meno nelle aree interne del mezzogiorno, nello stesso periodo.

**196** L'indice di vecchiaia nelle aree interne, nel 2020 (nei centri il valore è pari a 179). Nei comuni ultra-periferici ci sono 223 anziani ogni 100 giovani.



Servizi e condizioni socio - economiche

**20** Ogni 100 bambini i posti negli asili nido dei comuni periferici e ultra-periferici nel 2021 (15,7 in questi ultimi).

**17** La percentuale degli addetti alle unità locali di industria e servizi che operano nelle aree interne. Si occupano principalmente di attività artigianali.

**38,6** La percentuale di contribuenti Irpef che dichiarano sotto i 10mila euro registrati nel 2020 nelle aree ultraperiferiche nazionali. La quota cala avvicinandosi ai centri con più servizi: nei comuni polo sono il 27,8%.

**43,7** La percentuale dell'incidenza di contribuenti Irpef sotto i 10mila euro registrati nello stesso anno nelle zone periferiche e ultraperiferiche del sud. Alta incidenza anche in quelle delle isole (43,4%).

Punti di forza: turismo e cultura

**20,9** La percentuale dei comuni a vocazione turistica marittima che fanno parte delle zone ultraperiferiche. Per quelle montane si tratta del 19,9%.

**92,6** Milioni le presenze nelle strutture ricettive situate nelle aree interne, nel 2020 (il 44% del totale).

**1,9** Ogni 10mila abitanti la disponibilità di biblioteche nelle aree interne, una quota maggiore rispetto ai centri (1,1). Valori più alti anche per i musei (1,4 rispetto a 0,6).

Agricoltura per Mezzogiorno

**57,6** La percentuale delle aziende agricole si trova nel Mezzogiorno

**4,3** La percentuale di conduttrici di azienda agricola donne e di età inferiore ai 45 anni nelle isole: la macro-area che registra la quota più elevata.





il mercato  
CENTRALE



## Le nostre convenzioni

### AGEVOLATI CON AIC

Per scoprire i vantaggi delle convenzioni dedicate ai soci AIC e conoscere le modalità di attivazione delle stesse, scrivi a: [convenzioni@aicznazionale.com](mailto:convenzioni@aicznazionale.com)







MASSERIA GIOIA



AGRITURISMO LA ROSA DEI VENTI



FRATELLI PERRICONE

# Mondo AIC: il racconto dei soci in un click



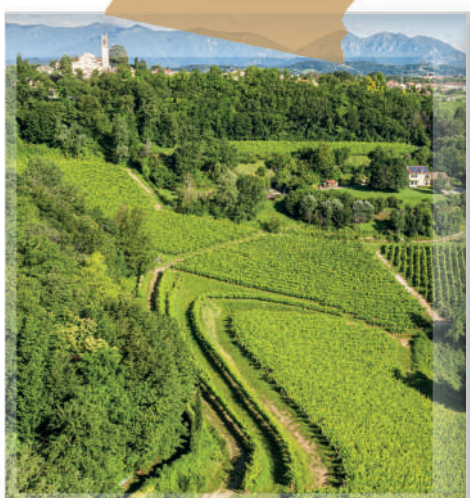
PODERE PUELLAE



TENUTE FERRARI



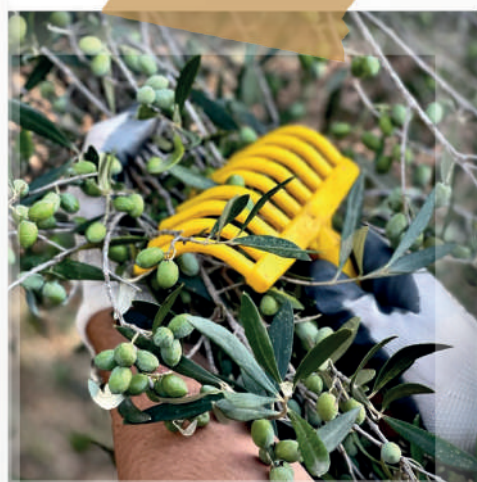
BIRIFICIO DE ALCHEMIA



SORELLE BRONCA



BORGOVERDE



FRANTOIO MOSCINI



*Le nostre aziende.* **Frantoio dei Colli Toscani**

# Il luogo dove il cuore trova casa

Testo Geri Ballo





# Una storia di profondo legame con il territorio che dura da trent'anni nel segno della qualità e delle garanzie per il consumatore

Questa storia inizia in un tempo che oggi appare antico, all'interno di un mondo contadino fatto di duro lavoro, oculatezza nelle spese e cura per non far mancare l'essenziale ai figli. Qui cresce **Anna Maria Barberini**, negli occhi i panorami della campagna toscana e il paese in cui è nata, **Volterra**, di cui dice «ovunque nel mondo io vada rimane sempre il mio cuore». Proprio qui Anna Maria, preso il testimone dai genitori, innova e **trasforma l'attività agricola familiare** puntando ad accorciare la filiera. Inizia a gestire direttamente la trasformazione del prodotto e insieme la sua somministrazione. Così nasce 30 anni fa il **Frantoio dei Colli Toscani**, che produce olio extravergine di oliva. Per promuoverlo Anna Maria gira l'Europa in un tempo in cui l'Ue che conosciamo non c'era. Una settimana al mese passata all'estero, andando anche oltre oceano e portando il suo olio in tutto il mondo. Ma non si ferma lì, porta con sé il paniere dell'agroalimentare pisano, dice «non sono mai mancate nella mia borsa una boccetta di sale di Volterra e uno sbizzetto di alabastro». La sua naturale vocazione a fare rete la porta anche ad essere tra gli apripista dei mercati di produttori, aggregando altri colleghi e visitando regioni d'Europa come la Provenza per imparare, diventando una delle artefici della trasformazione che coinvolge passo dopo passo anche la Toscana.

Cura nel dettaglio la qualità del suo olio, che nel 1996 aderisce per primo al Consorzio dell'Olio Toscano Igp. Dice «questo ha dato garanzie di qualità ai compratori, attestate da un panel di valutatori imparziali.

Quando partivo e andavo all'estero portavamo un prodotto tracciabile dalla pianta alla bottiglia». Per lo stesso motivo anche l'olio biologico Igp Colli Toscani è molto richiesto, a garanzia di una qualità a prova di contraffazioni. **Qualità fa rima con sostenibilità** anche qui, ecco perché lo scarto della lavorazione dell'olio si divide in una parte che diventa combustibile per le caldaie al posto del pellet (con il doppio del potenziale calorico) e una parte che già 30 anni fa si usava per nutrire l'uliveto e oggi si usa in parte per alimentare un impianto di biomassa che produce energia elettrica. L'impianto è condiviso con altri produttori del territorio, anche qui una rete che porta beneficio condiviso. Questo approccio arriva

da lontano, quando ad esempio gli allevatori della zona portavano tutto il loro latte nel caseificio di un'altra città e nessuno trasformava ciò che produceva.

Poi si è deciso di ricorrere a mutui individuali e con i progetti integrati di filiera (Pif), grazie anche ai mercati agricoli a raggio sempre più ampio di inclusione dei produttori, sono nati caseifici e pastifici, «io ho fatto il frantoio e ognuno ha preso la propria strada, anche nel mondo dell'alabastro sono rimasti gli artigiani veri che con le loro mani sanno fare i gioielli, e ora qui abbiamo anche il pecorino a latte crudo che ha ottenuto il Dop», racconta Anna Maria con genuino orgoglio per i traguardi dei colleghi. Tanto da promuovere e







vendere direttamente i loro prodotti nella **bottega e wine bar Volaterra**, che ha aperto dieci anni fa nel cuore del borgo medievale - con la sua doppia cinta di mura, quella etrusca e quella duecentesca - a due passi da Palazzo dei Priori. «Era un palazzo del 1.300 tutto da ristrutturare internamente», - racconta - «c'è voluto tanto lavoro ma ora è una location adeguata per promuovere l'imprenditoria locale, che valorizza l'identità di questo territorio e non la storpia».

Questo pericolo è in agguato per un paese dove «eravamo sedicimila abitanti, ora siamo appena più di novemila» ma il turismo ha avuto un vero boom, con la Toscana ormai meta più desiderata dai turisti di molti paesi. Per fortuna «la Sovrintendenza cura con attenzione il bene pubblico con restauri, musei e mura, con l'abbattimento di barriere architettoniche» che rendono accessibile un borgo in cui tutto è d'interesse storico-culturale. Per Anna Maria stessa la cultura è imprescindibile, quella enogastronomica è promossa con corsi e degustazioni, «nel punto vendita del Frantoio abbiamo quotidianamente gruppi



Anna Maria Barberini e Jonni Guarguaglini



prenotati e di passaggio per corsi di assaggio, dove anche grazie al confronto con olii industriali aiutiamo i consumatori a riconoscere le differenze sensibilizzando il loro palato e il loro olfatto», mentre nel suo Volterra sono all'ordine del giorno le presentazioni di libri e le serate di musica dal vivo. Così si **promuove un circuito culturale locale** e si avvicina un pubblico già preparato a comprendere il valore di prodotti eccellenti provenienti ormai da tutta Italia. Non per una stagione ma «365 giorni all'anno, dando anche lavoro con contratto a tempo indeterminato a uno staff storico di dieci persone, che raddoppia in alta stagione» e aperto a nuovi arrivi purché formati, qualità che, fa notare Anna Maria, «purtroppo scarseggia e si fa molta fatica a trovare personale».

Nel team c'è anche **Jonni Guarguaglini**, figlio 32enne di Anna Maria. «Jonni ha 32 anni, fa l'imprenditore da 10 anni e ha creato i servizi necessari al nostro lavoro», racconta lei, convinta che anche il territorio più bello non possa prescindere dalla qualità dei servizi e dei prodotti. Con Jonni, che si è anche laureato in giurisprudenza, è nata **Casa Vol-**

**Terra**, un'antica fornace trasformata in una guest house immersa nel verde, che offre percorsi naturalistici e degustativi. In questo agriturismo gli ospiti possono prendere i prodotti direttamente dall'orto e cucinarli negli spazi dedicati in ciascun appartamento. Il figlio di Anna Maria ha creato anche un ristorante e b&b a **Lajatico**, a 7 km da Volterra, un **progetto di ristorazione diffusa** nato durante la pandemia grazie alla possibilità di ristrutturare vari edifici, un approccio già presente in questo paese di poco più di mille anime, ma con una vivacità culturale non comune, alimentata dal suo figlio più celebre, il tenore Andrea Bocelli.

«Negli anni qui vecchi granai e chiese sconsacrate si sono trasformate in gallerie d'arte, Bocelli ha dato un contributo straordinario al paese in cui è nato», dice Anna Maria. A Lajatico è nato anche il padre di lei, Dino, in un tempo in cui non c'era niente, solo il vecchio borgo e il duro lavoro dei campi. Oggi questo, dati Istat alla mano, è il comune più ricco d'Italia per reddito medio e il ristorante Il Maramaldo di Jonni prepara piatti gourmet a km0, ancora una volta valorizzando i prodotti del

territorio.

### Un passaggio tra generazioni

che non ha mancato di trasmettere l'essenziale, quelli che chiamiamo valori e che corrispondono ai punti cardinali del nostro agire, a prescindere dall'epoca in cui viviamo. Non si vive di rendita e di casualità, Anna Maria ritiene imprescindibile per una buona accoglienza che «il wi-fi sia velocissimo, gli asciugamani morbidissimi e la biancheria bianchissima». In futuro vuole puntare sempre di più sulle nuove tecnologie, rendendo **energeticamente autonome le strutture** con le fonti rinnovabili, dando più servizi possibili alle persone. Forse le difficoltà più grandi le ha sperimentate in quest'ultima stagione, in cui con il rialzo dei prezzi dell'energia ha dovuto far fronte a costi delle bollette esorbitanti, uno sforzo in cui non si è sentita aiutata dallo Stato e che teme possa ripetersi. Questa incertezza, che scoraggia lei come altri a investire in nuovi progetti, non le impedisce però di avere in cantiere altre iniziative imprenditoriali, un segno della scorza d'acciaio delle imprese familiari italiane, non a caso perno della produttività del paese.





## Il gastronomo racconta

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



# Il gusto dell'agro

L'aceto di vino è considerato un alimento funzionale dalle molteplici attitudini. Già in passato era largamente utilizzato quale conservante alimentare, ma anche come tonico, come prescriveva Ippocrate, e persino bevanda rinfrescante per le classi più umili. Con il tempo diventa un ingrediente chiave che caratterizza il gusto di alcune salse, ma può avere anche un uso cosmetico e persino casalingo: in cucina o nella pulizia delle vettovaglie. Si forma grazie ad una reazione chimica: l'azione di alcuni batteri in presenza di aria ossidano l'etanolo contenuto nel vino, trasformandolo in acido acetico. Questo accade anche in altre bevande che posseggono un tenore alcolico e perciò possono essere soggette ad acidificazione, come il sidro, la birra e molte altre. In altre parole, tutti i mosti, d'uva, di frutta e di cereali, nonché il miele, se sottoposti a fermentazione ad opera di lieviti indigeni o selezionati, diventano alcolici e possono essere soggetti ad acidificazione. Lo sviluppo di bevande fermentate-acidificate ha reso possibile la conservazione delle stesse. Si pensi al kumis, latte di giumenta fermentato, il kèfir delle popolazioni Mongole. In questo caso i Saccharomyces - funghi unicellulari - che agiscono da lievito in grado di trasformare il mosto d'uva in vino, consentiranno la conservazione del latte a temperatura ambiente, offrendo una bevanda leg-



germente alcolica dal gusto acidulo. Abbiamo detto che l'aceto si sviluppa in terreno alcolico, ed ecco che entra in gioco l'aspetto umano. Usi e costumi di un popolo hanno determinato la nascita delle varie tipologie. La bevanda alcolica che più identifica il nostro paese è il vino, ecco perché in Italia quello più in uso è quello di vino, tuttavia, in un'area ben delimitata, precisamente nelle provincie di Modena e Reggio Emilia è presente un'altra tradizione. Un aceto ottenuto da solo mosto cotto che andrà incontro a fermentazione alcolica ed affinamento in botticelle di legno con capacità decrescenti. Con questo procedimento otterremo il balsamico tradizionale. Se vogliamo semplificare nel caso del balsamico (propriamente detto) le operazioni saranno quasi istantanee o di breve durata e il prodotto ottenuto sarà una miscelazione di aceto di vino, mosto d'uva concentrato e caramello alimentare. Per l'aceto balsamico "tradizionale" invece l'unico ingrediente che verrà usato è il mosto cotto, acidificato e affinato per lunghi anni (da un minimo di 12 e fino a superare i 25), come abbiamo precedentemente detto, in botticelle di vari legni pregiati e capacità decrescenti.

Le popolazioni nell'Arco alpino e dell'area mitteleuropea, vocate alla produzione di mele, scoprirono ben presto che fermentando il loro succo si otteneva una bevanda alcolica sidro. In questi territori avremo aceto di mele. Per realizzare un buon prodotto dobbiamo partire da mele sane, con alto contenuto zuccherino e buona fibrosità. Con questi accorgimenti avremo un aceto fragrante che ci rimanda al frutto. Una curiosità: si possono ottenere risultati soddisfacenti anche invecchiandoli in botticelle di legno come accennato per il balsamico. Nei paesi germanici, vocati alla produzione di birra, troveremo l'aceto di malto d'orzo, ovvero in questo caso il prodotto non deriva dall'acidificazione della birra ma del malto. Nell'area centro-orientale troviamo l'idromele, bevanda alcolica a base di miele. La sua acidificazione produrrà aceto di miele sfumature di gusto legate al nettare o melata utilizzata. Anche se dal punto di vista fermentativo non si hanno grandi differenze, organoletticamente gli aceti potranno offrire all'olfatto e all'aroma leggere caratteristiche sensoriali, come sensazioni floreali e fruttate e finanche sentori animali. Non possiamo tralasciare l'Asia, vocata alla coltivazione di riso e con essa tutti i suoi derivati: il vino di riso e il suo aceto, unico nel suo genere poiché sapido, grazie all'aggiunta di sale nella lavorazione.



## Facciamolo in casa



Verrebbe da chiedersi se tutti possono realizzare nella propria casa dell'aceto. Certamente sì! Nel nostro caso, avendo il nostro paese familiarità con il vino, non sarà difficile ottenerne il suo aceto. Le alternative sono due. Se si ha a disposizione una madre, ovvero una colonia di batteri acetici che possiamo trovare in un aceto di vino casalingo -in quello industriale viene asportato mediante filtrazione- il gioco è fatto! Se la bottiglia di aceto è di vetro trasparente e la poniamo controluce, la madre sarà facilmente riconoscibile ad occhio nudo, in quanto assume una forma piatta, traslucida, fluttuando all'interno del contenitore. Dovremo prelevarne un piccolo frammento ed inserirlo in una botticella contenente del vino; questa operazione innescherà una nuova bioossidazione acetica. Se si attua questa procedura, l'operazione non sarà difficile, in quanto abbiamo già uno starter collaudato, altrimenti l'alternativa è affidarsi alle fermentazioni spontanee ovvero all'acidificazione spontanea di un vino bianco o rosso, ma ciò potrà portare ad un insuccesso. Ricordiamo infine che l'aceto non scade mai. Nella dispensa, però, va conservato con attenzione, in quanto può influenzare altri alimenti. Per esempio, non deve stare vicino al vino, in quanto lo stesso potrà subire acidificazione diventando aceto, e neanche accanto ad una bottiglia d'olio, poiché l'acetobatter, in esso contenuto, lo potrà contaminare inacidendolo.

*In passato era usato come  
conservante alimentare o come tonico*





# Food policy: l'alleanza tra chef e produttori

*Il punto di vista di Marco Morello, fondatore del Collettivo Gastronomico Testaccio*

■ Geri Ballo



Marco Morello, Chef del Collettivo Gastronomico Testaccio

**Food policy, ovvero politica (o meglio politiche) del cibo: perché è fondamentale per le grandi città del mondo e cosa dovrebbe prevedere?**

In realtà tutte le città hanno una politica del cibo, semplicemente a volte non ne hanno coscienza. Subiscono in maniera disarmonica i vari elementi che determinano il comparto agroalimentare, dal commercio alla distribuzione, la produzione e la trasformazione, fino alla valorizzazione della terra. Dotarsi di una food policy significa mettere a sistema tutti gli elementi del settore agroalimentare e riconoscerli come asset fondamentali della vita di comunità. Roma ha avuto una politica del cibo articolata durante tutta la sua storia, toccando picchi di eccellenza soprattutto nell'antichità. Oggi nell'esperienza della nuova food policy romana, attraverso il Consiglio del cibo, si cerca

di valorizzare nuovamente il mondo agroalimentare, sfruttando le sue potenzialità per vincere sfide in settori differenti ma collegati con il mondo del cibo, comprese le sfide del mondo moderno e della transizione ecologica, per rispondere ai grandi temi del climate change e dell'impoverimento delle risorse naturali.

**La cucina è un trait d'union tra il campo e la tavola. Quale deve essere il rapporto tra chef e produttori agricoli?**

È esattamente ciò che per me rappresenta il concetto di food policy. All'interno della propria filiera, la food policy di una comunità deve sponsorizzare gli chef come ambasciatori e primi fruitori del prodotto del territorio, portando importanza ed economia al lavoro della terra. Questo crea un ciclo virtuoso che si moltiplica all'infinito.

## > IL RISTORANTE

*Il Collettivo Gastronomico Testaccio è il ristorante del Consorzio della Città dell'Altra Economia, con alla guida lo chef Marco Morello. Il progetto nasce nel 2020, sviluppando dinamiche di food policy nel contesto metropolitano. Il concetto di cibo muta nel tempo, diventando sempre più una chiave di lettura per ripensare la città. Il Collettivo seleziona materie prime di qualità, provenienti da filiere corte, con un'attenzione particolare alla proposta vegetariana e biologica. Lo scopo è non solo quello di servire del cibo ma farne utile strumento di divulgazione. Così il Collettivo realizza alcuni focus gastronomici, culturali e sociali: dalla lotta allo spreco alla qualità del cibo, passando attraverso la valorizzazione del territorio. Il Collettivo Gastronomico Testaccio coinvolge e mette in rete aziende virtuose del settore agroalimentare capitolino, associazioni e comunità attive nella trasformazione di Roma in città più sostenibile.*

**Quali sono i temi che ti stanno a cuore e punti a ritrovare nella food policy della città di Roma e delle altre città?**

La necessità di promuovere costantemente la cultura gastronomica, ponendo attenzione alla salvaguardia dei saperi tradizionali dei popoli, della terra e della natura. Questo dà consapevolezza e conoscenza della materia prima, suscitando il dovuto rispetto, arrivando all'attenzione salustica e di salvaguardia dell'ambiente. Questi sono i temi che una buona food policy a mio avviso deve sostenere: rispettare e valorizzare l'ambiente, la terra, i produttori e fare in modo che tutto questo sia propeudeutico a una società migliore.



# TI RACCONTO UNA RICETTA

di Maria Carmela **ALFANO**



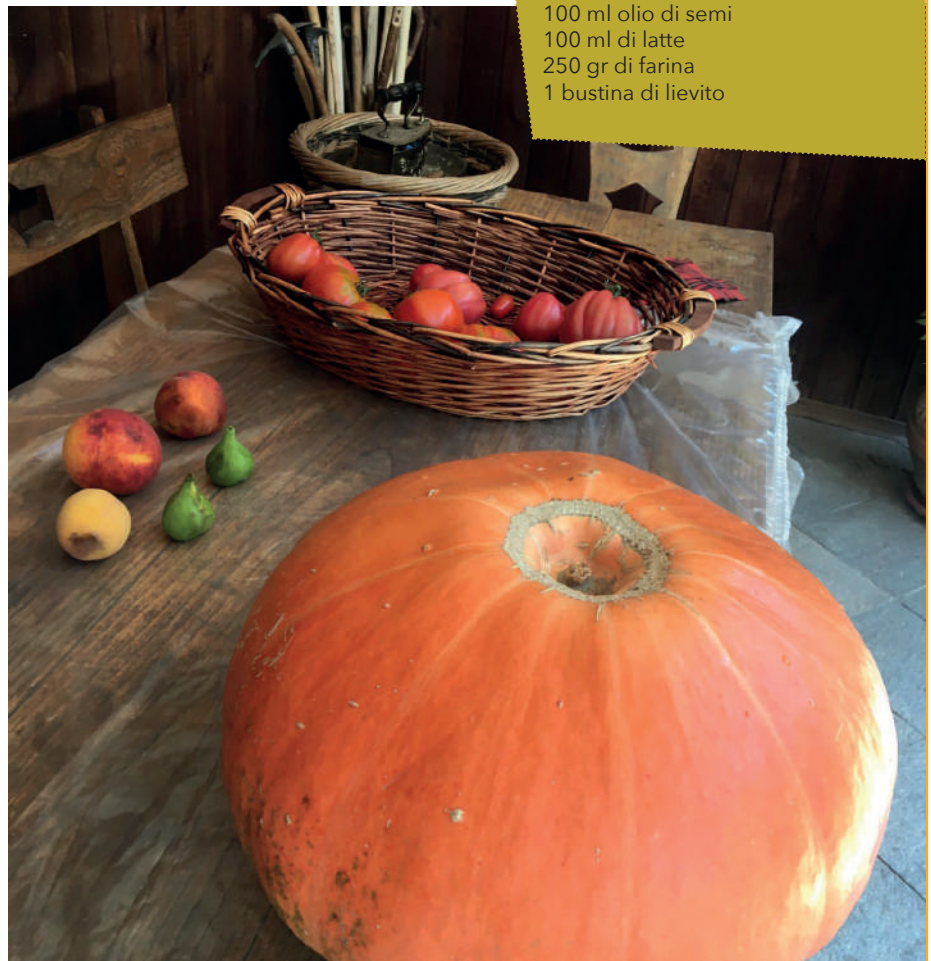
## La torta di zucca dalla fragranza dolce-amara

Vivo le ottobre romane da anni ormai accerchiata da persone che bramano l'ultimo pezzettino d'estate mentre io mi assaporo ogni colore e profumo autunnale, ammirando lo spettacolo degli alberi che ci mostrano quanto è bello lasciar andare le cose. L'autunno ci regala frutta e ortaggi dai colori allegri che sposano perfettamente la nostra cucina mediterranea con gustose e golose ricette da portare in tavola, come la torta di zucca e arancia che preparavo con mia nonna. La semina della zucca deve essere fatta nei mesi primaverili, le sono più favorevoli le temperature miti, poi la raccolta avviene tra settembre e ottobre. Le piante di zucca si piantano a gruppi di due vicine tra loro avendo cura però che prendano direzioni diverse per il loro sviluppo che avviene in orizzontale, in quanto è un ortaggio molto ingombrante.

Ma torniamo per un attimo alla preparazione della torta. Solitamente partivo con lo scegliere la zucca più bella del nostro orto dietro casa.

Una volta portata in casa nonna provvedeva a pulirla e ridurla a piccoli pezzettini e io misuravo e disponevo sul tavolo tutti gli ingredienti per impastare la nostra torta. Infornata la torta, aspettavo con trepidazione la lievitazione del nostro dolce che doveva essere quasi sempre la colazione dei giorni a seguire e nel mentre preparavo lo zucchero a velo per guarnirla.

Mi piace preparare ancora adesso la torta di zucca nei mesi invernali e condividerla con i miei amici mentre una fragranza dolce-amara della mia terra avvolge la cucina.



### TORTA DI ZUCCA

#### Ingredienti

500 gr di zucca  
1 cucchiaino di zucchero  
½ buccia d'arancia grattugiata  
½ litro di succo d'arancia  
3 uova  
1 pizzico di sale  
160 gr di zucchero  
100 ml olio di semi  
100 ml di latte  
250 gr di farina  
1 bustina di lievito

### PROCEDIMENTO

Tagliare a dadini la zucca facendola cuocere in una pentola con il succo d'arancia un cucchiaino di zucchero e la buccia sempre d'arancia per 15 minuti. Nel frattempo lavorare per 10 minuti in una capiente ciotola le uova con lo zucchero, aggiungere poi il latte e l'olio, la polpa di zucca e la farina (precedentemente setacciata con il lievito). Unire infine anche un pizzico di sale per aiutare la lievitazione della nostra torta. Cuocere a forno statico a 180° per 40 minuti.

#### IL CONSIGLIO DI MARIA

Per una torta ancora dai colori e profumi più autunnali si può usare aggiungere un po' di cannella in fase di cottura della zucca e sostituire lo zucchero di canna a quello raffinato bianco.



# Nuovo SFL

## Come accedere al supporto formazione e lavoro?

*“In SFL c'è un'indennità mensile di partecipazione che è pari a 350 euro e sono anche stati migliorati alcuni limiti emersi dall'esperienza del Reddito di Cittadinanza sulla formazione, ma la sostanza del supporto e il conseguente limitato interesse dei destinatari rendono le due misure non paragonabili”.*

■ Marco Crescentini

Il Supporto per la Formazione e il Lavoro (SFL) è una misura finalizzata a **favorire l'attivazione nel mondo del lavoro delle persone a rischio di esclusione sociale e lavorativa**, mediante la partecipazione a progetti di formazione, di qualificazione e riqualificazione professionale, di orientamento, di accompagnamento al lavoro e di politiche attive del lavoro comunque denominate.

Il SFL è destinato ai singoli componenti dei nuclei familiari, di **età compresa tra i 18 e i 59 anni**, con un **valore dell'ISEE familiare**, in corso di validità, **non superiore a 6.000 euro annui** e che non hanno i requisiti per

accedere all'Assegno di inclusione (ADI).

Possono accedere alla misura, altresì, i componenti dei nuclei familiari, che percepiscono, a far data dal 1° gennaio 2024, l'Assegno di inclusione e che decidono di partecipare ai percorsi sopra indicati, pure non essendo sottoposti agli obblighi previsti dall'articolo 6, comma 4, del decreto legge n. 48/2023, purché non siano calcolati nella scala di equivalenza specifica per l'Assegno di inclusione (ADI).

**La domanda può essere già presentata** rivolgendosi direttamente ad un operatore del patronato IN-

PAL oppure via internet, accedendo tramite SPID all'apposita sezione dell'INPS (accessibile al Qr code presente nella pagina) dedicata al Supporto per la Formazione e il Lavoro (SFL).

PER INFO E CHIARIMENTI



06/48907481 | [portale.patronatoinpal.it](http://portale.patronatoinpal.it) | [direzione@patronatoinpal.it](mailto:direzione@patronatoinpal.it)

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

1. Pensioni e Contributi
2. Sostegno al Reddito
3. Sussidi alla Famiglia
4. Invalidità e Disabilità
5. Previdenza Complementare
6. Infortuni e Malattie
7. Permessi di Soggiorno

RIVOLGITI CON FIDUCIA AL PATRONATO INPAL



# E-Commerce

## Vantaggi e rischi per il consumatore

*NETCOMM, il Consorzio del Commercio Digitale Italiano, promuove lo sviluppo dell'e-commerce con report periodici sul comportamento di professionisti e consumatori*

■ Francesca Tosto

L'e-commerce, la modalità di **vendita online** molto diffusa nel mercato, negli ultimi anni ha modificato notevolmente le abitudini dei consumatori sempre più attratti dalla comodità e semplicità negli acquisti.

Ma accanto a tali **vantaggi** è opportuno considerare anche i **rischi** connessi. Il consumatore viene considerato come parte debole del contratto, meritevole di una particolare tutela; sebbene si tratti di normali contratti di compravendita, rileva il fatto che questi vengono conclusi a distanza e di conseguenza la necessità di una maggiore chiarezza nell'esposizione delle **condizioni di vendita**,

ossia delle informazioni necessarie al consumatore finale per poter effettuare una scelta consapevole.

In occasione del **Black Friday** - il giorno di lancio di sconti e offerte previsto come consueto per l'ultimo venerdì di novembre - i negozi di e-commerce puntano a un incremento delle vendite: i prezzi allentati proposti per un breve periodo, infatti, inducono i consumatori ad anticipare anche spese natalizie. Ma non è tutto oro quello che luccica: serve massima attenzione da parte di chi acquista e massima trasparenza da parte di chi vende. È proprio **l'obbligo di trasparenza** il punto su

cui si sofferma il Codice del Consumo, obbligo di fornire determinate informazioni riguardanti il prezzo, le caratteristiche principali dei beni o servizi, gli obblighi del consumatore nascenti dal contratto, diritto di recesso. L'inadempimento di tali disposizioni stabilite dal Codice espone il professionista a delle **sanzioni**.

AICO consiglia ai consumatori di prestare attenzione negli acquisti controllando che il professionista abbia rispettato gli obblighi di chiarezza prescritti fornendo tutte le info utili agli acquisti.



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@aicnazionale.com](mailto:aico@aicnazionale.com)  
06/48907851

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



# Gol e Garanzia Giovani

## Ecco i nuovi corsi di formazione di Enapaica

■ Carmelo Cortellaro

Quando si parla di politiche del lavoro attive ormai diffuso è il termine NEET che si riferisce a quella fetta di giovani che non studiano, non frequentano corsi di formazione e non lavorano.

In Italia, secondo il report "Livelli di istruzione e ritorni occupazionali - 2022" dell'ISTAT **un giovane su cinque tra i 15 e i 29 anni rientra fra i NEET**. Questo dato penoso sul fronte dell'occupabilità è reso meno amaro dal fatto che secondo lo stesso rapporto uno su due dei giovani NEET ha cercato occupazione nell'ultimo anno.

Nella convinzione che sia necessario investire sulla formazione e sul potenziamento dell'offerta professionalizzante per innescare una positiva dinamica occupazionale è soprattutto a questi giovani che sono rivolte le programmazioni europee e nazionali di **Garanzia Giovani e di Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori**

**(GOL)**. Il nostro ente di formazione accreditato ha così ideato dei corsi formativi fortemente rivolti al mondo del lavoro che sono stati valutati positivamente in merito agli obiettivi e alle linee guida delle programmazioni sopra citate.

### Garanzia Giovani: 19 corsi di formazione a firma Enapaica

Oltre al settore agricolo, l'offerta formativa riguarda il settore estetico, quello informatico, scuola e bar/pasticcerie/pub. Ogni corso ha una durata specifica con una percentuale del 20% destinata alle attività di stage. I destinatari sono le persone fisiche in possesso della cittadinanza italiana ovvero cittadinanza di uno Stato appartenente all'Unione Europea, ovvero cittadinanza di uno Stato extracomunitario previo possesso del regolare permesso di soggiorno nel territorio dello Stato Italiano; età compresa tra i 18 e i 35 anni.

### Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori (GOL): l'orientamento di Enapaica

Beneficiari del programma Gol, con cinque progetti offerti, sono principalmente 1) **lavoratori con ammortizzatori sociali** o altri sostegni al reddito; 2) **Lavoratori fragili** (giovani, donne con particolari situazioni di svantaggio, persone con disabilità, over 55); 3) **Working poor** (lavoratore povero); 4) **Persone disoccupate** (età compresa tra i 18 e i 59 anni). Per accedere al programma, occorre rivolgersi ai **servizi per il lavoro** regionali, che elaboreranno un percorso adeguato alle esigenze e alle competenze di ciascuno. Il percorso può prevedere attività di orientamento, accompagnamento al lavoro, formazione professionale, rafforzamento delle competenze digitali, integrazione con altri servizi territoriali (sociali, socio-sanitari, di conciliazione, educativi).



**il tuo obiettivo  
i nostri servizi**

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



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

T. 06.97858934 | M. info@enapaica.eu



# PNRR

## 400 milioni di euro per rinnovare l'azienda agricola

■ Simone Rosati

*A breve usciranno nuovi bandi per rinnovare attrezzature meccaniche e rafforzare sostenibilità del settore*

C'è molta attesa nel mondo agricolo per i prossimi bando del PNRR dedicato all'ammodernamento del parco macchine delle aziende agricole e all'innovazione agricola. **I beneficiari sono le piccole e medie imprese agricole e le aziende produttrici di macchine agricole.**

Qui di seguito, le principali caratteristiche del finanziamento che vedrà la pubblicazione di bandi specifici da parte di tutte le regioni entro il **31 dicembre 2023**, mentre il termine per la presentazione delle domande di finanziamento è previsto per il **31**

**marzo 2024.**

Dei **500 milioni di euro stanziati dal PNRR** per l'innovazione e la meccanizzazione nel settore agricolo, **400 milioni di euro** sono destinati al miglioramento del parco macchine agricole e all'agricoltura di precisione per aumentare l'efficienza della produzione agricola; i restanti **100 milioni** sono invece destinati all'ammodernamento dei frantoi oleari.

I soggetti attuatori dei bandi sono le regioni e le province autonome, coordinate dal MASAF. Sarà loro compito redigere i bandi e definire le aliquote di contributo applicabile. Nel caso specifico dei 400 milioni di euro previsti dalla sottomisura **ammodernamento delle macchine per l'agricoltura**, i beneficiari dovranno essere almeno 15.000 entro il 2026 come concordato a livello europeo.

Pertanto, ciò ha comportato che il **massimale richiedibile** sia di 70.000 euro nel solo caso di acquisto di trattori elettrici o a biometano in sostituzione dei veicoli più inquinanti e 35.000 euro per le restanti categorie di investimento, ossia macchine e attrezzi per l'agricoltura di precisione e per l'adozione di soluzioni per l'innovazione dei sistemi di irrigazione.

In ogni caso, il **contributo a fondo perduto** non può superare il 65% dell'importo dell'investimento, ma per i giovani agricoltori under 40 può raggiungere l'80%. **Le spese non ammissibili** comprendono l'acquisto di impianti e macchinari usati e gli investimenti volti esclusivamente alla sostituzione di impianti o attrezzature che non comportano miglioramenti tecnologici e un ridotto impatto ambientale.



**COSA POSSIAMO FARE PER LA TUA AZIENDA?**

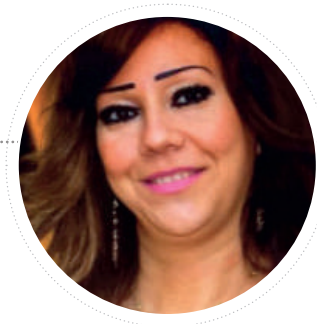
- Predisposizione fascicolo aziendale
- Domanda unica di pagamento
- PSR regionali
- Misure a superficie
- Agricoltura biologica
- Benessere animale
- Indennità compensativa
- Interventi strutturali
- Assicurazione agricola agevolata
- Utenti Macchine Agricole (UMA)

06/48907481 | [www.caaaicervices.it](http://www.caaaicervices.it) | [segreteria@caaaicervices.it](mailto:segreteria@caaaicervices.it)



COLTIVIAMO IL TUO OBIETTIVO. SVILUPPIAMO LE AGRICOLTURE DEL PAESE





Avvocato  
Maria **MATRANGOLO**  
Castrovillari (Cs)

# L'esperto risponde

## BUONAUSCITA: ECCO COME RICEVERLA ANCHE PRIMA DEL TERMINE PREVISTO

*Gentile avvocato, sono un dipendente di un ente pubblico. Tra qualche mese andrò in pensione. Tuttavia, soltanto tra circa due anni potrò ricevere la buonuscita. Esiste un modo per poterla avere in tempi più brevi?*

### Risposta

Caro lettore, può effettuare una cessione del credito nei confronti di una banca. La cessione del credito è un accordo contrattuale attraverso il quale si trasferisce il diritto di credito di un soggetto (definito cedente) ad un acquirente terzo (il cessionario) che lo acquista ad un determinato prezzo, per poi procedere alla riscossione nei confronti del debitore (il ceduto). In primo luogo le consiglio, dunque, di recarsi presso una banca per poi presentare tramite spid all'INPS domanda di quantificazione dell'anticipo finanziario.

## LA CAMERIERA CI PROVA CON MIO MARITO. POSSO RICEVERE INDIETRO LA MANCIA?

*Egregio avvocato, qualche sera fa, dopo aver consumato la cena in un costoso ristorante, ho lasciato una generosissima mancia alla cameriera che ci ha serviti. Tuttavia, nel dirigerci verso l'uscita ho notato che la stessa cameriera aveva atteggiamenti ammiccanti verso mio marito. Così ho*

*intimato di restituirmi la mancia alla cameriera la quale si è rifiutata categoricamente. Posso avere indietro il mio denaro?*

### Risposta

Cara lettrice, la mancia è una somma di denaro liberamente elargita, a seguito di un servizio ricevuto. In termini giuridici costituisce una obbligazione naturale. Purtroppo per lei, l'art. 2034 c.c. non ammette la restituzione di quanto è stato spontaneamente prestato in esecuzione di doveri morali o sociali, salvo che la prestazione sia stata eseguita da un incapace.

## HO SUBITO UNA CONDANNA CON SOSPENSIONE DI PENA. POSSO RIPULIRE LA MIA FEDINA PENALE?

*Caro avvocato, a gennaio 2019, purtroppo in seguito a patteggiamento ho subito una condanna con sospensione condizionale della pena. Me ne dolgo profondamente anche perché temo che questo possa precludere la mia partecipazione ai concorsi pubblici che intendo sostenere. Mi chiedevo se esiste una soluzione a questo mio problema.*

### Risposta

Gentile lettore, in caso di patteggiamento, il reato è estinto, quando è stata irrogata una pena detentiva non superiore a due anni soli o congiunti a pena pecuniaria, se nel

termine di cinque anni (dal passaggio in giudicato della sentenza) quando la sentenza concerne un delitto, ovvero di due anni, quando la sentenza concerne una contravvenzione, l'imputato non commette un delitto ovvero una contravvenzione della stessa indole. Pertanto, le suggerisco di rivolgersi al suo avvocato, di tal che, attendendo qualche mese, potrà eventualmente chiedere l'estinzione del reato e dunque "ripulire la fedina penale".

## 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](mailto:avv.m.matrangelo@gmail.com)



# Campagna fiscale

## Ecco come presentare un 730 integrativo

■ Gaetano Catera

Conclusa la Campagna fiscale 2023 (vedi a pag. 4 l'eccellente risultato del Caf AIC), il contribuente ha tempo **fino al 25 ottobre per presentare un 730 integrativo** a un CAF o a un professionista abilitato.

Questo può essere presentato nel caso di errori od omissioni nel modello 730/2023, le cui correzioni determinino **un maggior rimborso o un minor debito o un'invarianza d'imposta**. Non è, invece, possibile presentare un modello 730 integrativo nel caso in cui la correzione degli errori od omissioni determini un minor rimborso o un maggior debito: in tal caso il contribuente deve presentare la dichiarazione in-

tegrativa mediante il modello Redditi 2023 Persone Fisiche e **provvedere direttamente al pagamento delle maggiori imposte** liquidate.

In caso di omessa presentazione entro il termine del 2 ottobre 2023 (il 30 settembre cadeva di sabato) del modello 730/2023, è possibile predisporre e inviare il modello Redditi 2023 PF entro il 30 novembre 2023.

Nel caso il modello 730 sia stato presentato entro i termini prestabiliti e qualora in un secondo momento si scopra di aver errato l'indicazione di alcuni dati, è possibile integrare quanto già inviato in precedenza.

La presentazione della dichiarazione integrativa deve essere effettuata con modalità diverse in base all'effetto sulle imposte delle variazioni operate.

Per saperne di più, i nostri uffici sono a vostra disposizione.



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





Associazione Italiana Coltivatori

LE NOSTRE SEDI IN ITALIA

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  
**L'AQUILA PROVINCIALE (Aq) Cap 67100**  
Via dell'Aringo, 56 • 0862/1910412  
**LANCIANO PROVINCIALE (Ch) Cap 66034**  
Via E. Fieramosca, 9 • 0872/713506  
**MARTINSICURO (Ch) 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

**GENZANO DI LUCANIA (Pz) Cap 85013**  
Corso Vittorio Emanuele, 89 • 0971/776290  
**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 PROVINCIALE (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 PROVINCIALE (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 PORTO SALVO (Rc) Cap 89063**  
Via Peppino Surfaro, 132 • 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 •  
**SQUILLACE (Cz) Cap 88069**  
Via dei Feaci, 61 • 0961/872833  
**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**  
Piazza Commestibili, 26 • 0824/25167  
**CAPACCIO (Sa) Cap 84047**  
Via Italia, 61 • 389/2526641  
**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**  
Via Casoria, 19/21 • 345/6949398  
Corso A. Lucci, 130 (Provinciale) • 081/5538859  
**PONTELANDOLFO (Bn) Cap 87027**  
Viale delle Rimembranze, 2 • 0824/29845  
**ROCCABASCERANA (Av) Cap 83016**  
Via Nazionale, snc • 0824/840287  
**ROCCARAINOLA (Na) Cap 80030**  
Via Nazario Sauro, 1 • 081/8293551  
**SALERNO PROVINCIALE (Sa) Cap 84131**  
Via Roberto Wenner, 57 • 089/302129  
**SAN GENNARO VESUVIANO (Na) Cap 80040**  
Via Roma, 41 •  
**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 Felice, 136 •  
Via Sant'Isaia, 102/B •  
Via San Vitale, 94/A •  
Via di Corticella, 21 •  
Via Nicolò dall'Arca, 8 •  
Via Fioravanti, 28/D •  
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 •  
Corso Porta Po, 177 (Provinciale) • 320/9111444  
**FINALE EMILIA (Mo) Cap 41035**  
Via per Modena, 34 •  
**FIORENZUOLA D'ARDA (Pc) Cap 29017**  
Corso Giuseppe Garibaldi, 20 •  
**GUASTALLA (Re) Cap 42016**  
Galleria Gonzaga, 5 •  
**MODENA (Mo) Cap 41019**  
Via Matteotti, 45 •  
Via F. Rismondo, 14 •  
Viale Gramsci, 363 •  
Via Achille Grandi, 21 •  
**NOVELLARA (Re) Cap 42017**  
Piazza Mazzini, 11/1 •  
**PARMA PROVINCIALE (Pr) Cap 43100**  
Strada Inzani, 25 cortile int. 23/A • 0521/287551  
**PIACENZA PROVINCIALE (Pc) Cap 29122**  
Via Cristoforo Colombo, 95 •  
**PORTAMAGGIORE (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 PROVINCIALE (Rn) Cap 47921**  
Via Alessandro Gambalunga, 43745 • 0541/11416038  
Via Ferdinando Graziani, XX •  
**SAN FELICE SUL PANARO (Mo) Cap 41038**  
Via Mario Ascarì, 6 •  
**SPILAMBERTO (Mo) Cap 41057**  
Via Zanichelli, 6 •  
**VALSAMOGGIA (Bo) Cap 40053**  
Via Molino, 1/A •  
Via Zanasi, 70 •

LAZIO

**ALBANO LAZIALE (Rm) Cap 00041**

Via Colonnelle, 51 •  
Via del Mare, 201/203 •  
**ANZIO (Rm) Cap 00042**  
Piazza Dante Zèmini, 27 • 327/7948635  
Viale Ascanio, 14 •  
Via Assunta, 8/A •  
**ARCE (Fr) Cap 03032**  
Via Corte Vecchia, 10 •  
**ARDEA (Rm) Cap 00040**  
Via Santa Marina, 6 •  
**CAMPAGNANO DI ROMA (Rm) Cap 00063**  
Piazza Regina Elena, 19 • 06/9077414  
**CASTELNUOVO DI PORTO (Rm) Cap 00060**  
Via Roma, 65 •  
**CIAMPINO (Rm) Cap 00043**  
Via IV Novembre, 80 •  
**FRASCATI (Rm) Cap 00044**  
Via Battaglini, 21 •  
**FROSINONE PROVINCIALE (Fr) Cap 03100**  
Via Acciaccarelli, 9 • 0775/857124  
**LADISPOLI (Rm) Cap 00055**  
Via Claudia, 26/28 •  
**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 Roma, 18 • 06/87811030  
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 ) •  
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 Brennero, 87 •  
Via San Colombano, 1/B • 347/5157215  
Via Giovannipoli, 2 • 06/64523920  
Via Francesco Giangiacomo, 28 • 06/89878377  
Via Monte delle Capre, 1 • 340/9512761  
Via del Trullo, 322/A •  
Via dei Durantini, 127 • 06/96038620  
Via Poggio Bracciolina, 45/47 • 06/41205583  
Via del Forte Tiburtino, 162 •  
Via Carlo Mezzacapo, 48 •  
Via Giovanni da Procida, 1/H • 06/96035835  
Via della Batteria Nomentana, 32 •  
Via Girolamo Ghinucci, XX •  
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  
Via Ascoli Piceno, 33 • 327/0451058  
Viale Partenope, 18 •  
Viale Filarete, 165 • 06/94364951  
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 Cogoleto, 103 • 06/45547114  
Via Renzo da Ceri, 82 • 06/2754263  
Via Conte Verde, 52 • 389/8396841  
Viale Eritrea, 19 • 392/9780527  
Viale Eritrea, 34/B • 06/32505566  
**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

LIGURIA

**BORGHETTO S. SPIRITO PROV. (Sv) Cap 17052**  
Piazza Giardini, 22/R • 018/2950872  
**GENOVA PROVINCIALE (Ge) Cap 16129**  
Corso Torino, 9/13 • 335 7220505  
Via Walter Fillak, 72/R (Zonale) • 392/1226196  
**IMPERIA PROVINCIALE (Im) Cap 18100**  
Via Giuseppe Berio, 36 • 018/3309971  
**LA SPEZIA PROVINCIALE (Sp) Cap 19122**  
Via Lazzaro Spallanzani, 18 • 320/1525663



LOMBARDIA

**ASSAGO (Mi) Cap 20090**  
Via Roma, 23 • 02/87205538  
**BERGAMO PROVINCIALE (Bg) Cap 24122**  
Via Giacomo Quarenghi, 23/25 • 334/3556663  
Via Manzoni, 5 (Zonale) •  
Via G. Carnovali, 80/L •  
**BRESCIA PROVINCIALE (Bs) Cap 25126**  
Via Milano, 100/C • 030/3229967  
**BUSTO ARSIZIO (Va) Cap 21052**  
Via Stefano Bonsignori, 7/D •  
**CINISELLO BASLAMO (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 •  
Via Gnutti, 32 (Zonale) •  
Corso Garibaldi, 51 •  
**MILANO REGIONALE (Mi) Cap 20131**  
Viale Abruzzi, 68 • 02/45477981  
Via Doberdò, 16 (Provinciale) • 02/8375941  
Viale Monza, 91 (Zonale) •  
Via dei Transiti, 6 • 333/1802601  
Piazza Insubria, 11 • 334/8055371  
Corso Lodi, 72 • 391/3210990  
Via Giambellino, 110 • 334/3716494  
Via Cenisio, 18 • 02/49528230  
Via Fratelli Induno, 26 • 02/49674547  
Corso Sempione, 100 • 333/4938177  
**MONTICHIARI (Bs) Cap 25018**  
Via dei Geroni, 8 •  
**PIOLTELLO (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  
**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 Pizzi, 57 • (Provinciale)

MOLISE

**CAMPOBASSO PROVINCIALE (Cb) Cap 86100**  
Via Mons. Bologna, 2 • 0874/438637  
**TERMOLI (Cb) Cap 86039**  
Via Giappone, 54/G • 380/3413156

PIEMONTE

**ALBA PROVINCIALE (Cb) Cap 12051**  
Via Acqui, 6 • 380/5998758  
**COLLEGGNO (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**  
Viale Leonardo Da Vinci, 6 • 333/1469501  
Piazza Donatello, 1 (Zonale) •  
**PIORINO (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

**ALTAMURA (Ba) Cap 70022**  
Via Catania, 30 • 080/2464130  
**BARI REGIONALE (Ba) Cap 70123**  
Via Napoli, 329/G • 080/5745106  
Via Quintino Sella, 32 (Provinciale) • 080/5243652  
Via J.F. Kennedy, 75/B (Zonale) • 338/2679335  
Via Maria Cristina di Savoia, 40 • 080/2072189  
Via Dante Alighieri, 231 • 080/8594938  
**BARLETTA PROVINCIALE (Bt) Cap 76121**  
Via delle Querce, 142 • 0883/533053  
**BITONTO (Ba) Cap 70032**  
Viale Giovanni XXIII, 41 • 392/6843148

**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 PROVINCIALE (Fg) Cap 71121**  
Via Piave, 89/91 • 0881/587829  
Via Fiume, 11 (Zonale) • 340/8521940  
Via Sbano, 47 •  
**GRAVINA IN PUGLIA (Ba) Cap 70024**  
Via Vittorio Veneto, 10/A • 380/3113882  
**GROTTAGLIA (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  
Via V. Emanuele Orlando, 3 (Zonale) • 070/663920  
**CAPOTERRA (Ca) Cap 09012**  
Via Cagliari, 203 • 070/720154  
**MACOMER (Nu) Cap 08015**  
Corso Umberto I, 226 • 0785/73373  
**ORSEI (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 (Ss) 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  
**CORLEONE (Pa) Cap 90034**  
Via Firmaturo, 9 • 091/8464931  
**LENTINI (Sr) Cap 96016**  
Via Milazzo, 15 • 333/2410734  
**LEONFORTE PROVINCIALE (En) Cap 94013**  
Via Roma, 146 • 333/2410734  
**MESSINA (Me) Cap 98125**  
Via Jaci, 8 • 348/1032104  
**MILAZZO PROVINCIALE (Me) Cap 98057**  
Via Umberto I, 28 • 090/9221566  
**MISTERBIANCO (Ct) Cap 95045**  
Via Lenin, 162 •  
**PALERMO (Pa) Cap 90124**  
Via Oretto, 309/B • 091/7481592  
**PARTINICO REGIONALE (Pa) Cap 90047**  
Via Mario, 13 • 091/7481592  
**SAN CIPIRELLO (Pa) Cap 90040**  
Via Randazzo, 1 • 091/5077400  
**SIRACUSA PROVINCIALE (Sr) Cap 96100**  
Viale Teracati, 158/A • 0931/1815132  
Via Regina Margherita, 109 •  
**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 Capiteta, 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

**BOLZANO PROVINCIALE (Bz) Cap 39100**  
Viale Druso, 17/C • 327/8873787

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**  
Via Carrel, 4 •  
Viale Federico Chabod, 92 (Provinciale) • 0165/1890264

VENETO

**BASSANO DEL GRAPPA (Vi) Cap 36061**  
Via Marinali, 26 • 347/9503722  
**CASSOLA PROVINCIALE (Vi) Cap 36022**  
Via Roma, 35/A • 0424/533966  
**CEREA (Vr) Cap 37053**  
Via della Libertà, 19 • 0442/30201  
**MARGHERA (Ve) Cap 30175**  
Via Cesare Rossarol, 40 • 329/8041612  
**MESTRE (Ve) Cap 30172**  
Via Paolo Paruta, 9 •  
**MIRANO (Ve) Cap 30035**  
Via Cavin di Sala, 2 •  
**ODERZO (Tv) Cap 31046**  
Piazza Valentin Rizzo, 11 •  
**PADOVA PROVINCIALE (Pd) Cap 35129**  
Via San Crispino, 62 • 049/9569820  
**PONTE DI PIAVE (Tv) Cap 31047**  
Via 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 Fraccaroli, 178 •  
**ZEVIÒ (Vr) Cap 37059**  
Piazza Santa Toscana, 50 • 045/7851200



# TESSERAMENTO 2023



difendiamo  
il tuo lavoro  
semplicemente.

**ASSOCIAZIONE ITALIANA COLTIVATORI**  
Via Torino, 95 - 00184 ROMA