

Terra di Liguria

Notiziario della Confederazione Italiana Agricoltori

CIA Liguria

Via Colombo, 15/5 - 16121 Genova
www.cialiguria.com

Poste Italiane S.p.A. - Sped. abb. post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n°46), art. 1 comma 1, CNS/CBPA-NO/GE

MAGGIO 2014 - ANNO XX n° 5

SOMMARIO

730/2014 conferme e novità	pag. 3
Il Congresso dei pensionati della Cia	pag. 4
Novità in materia di rifiuti	pag. 5
Agenda fiscale	pag. 5
Gli agriturismi a scuola di cucina	pag. 8
Soggiorni estivi ad Andalo	pag. 11
Dalle Province	pag. 12-15

DAL GOVERNO MOLTE SLIDE MA, PER CAMBIARE, SERVONO LE LEGGI...

Un tratto importante di questa nuova fase politica è sicuramente la "verve" comunicativa del Presidente del Consiglio e del Governo.

In una fase di grande confusione e poca fiducia, un uomo di Governo che fornisce messaggi chiari ed inequivocabili è fatto non solo da apprezzare, ma da sostenere addirittura a prescindere dalla condivisione o meno delle proposte avanzate.

Va detto che questo nuovo stile assume le caratteristiche della svolta se alla capacità comunicativa, per altro già sperimentata, seguono i fatti che rendono quanto annunciato coerente con quanto si fa.

Restando al nostro settore, il Governo ha pubblicamente sostenuto che: ritiene lo "spesometro", così caro a Coldiretti, un adempimento inutile, l'introduzione dei Registri telematici di carico e scarico dell'olio un appesantimento burocratico di dubbia utilità che va modificato.

Impegni precisi, anche in questo caso e ben comunicati, però per renderli concreti non bastano le slide, servono i provvedimenti di legge, di cui, ad oggi, neppure l'ombra o meglio, si vedono all'orizzonte: si chiamano "collegato agricolo" e "collegato ambientale" quest'ultimo contiene anche la norma che consentirà di procedere con l'abbruciamento dei residui di potatura, senza essere considerati pericolosi inquinanti, ma ragionevolmente non diventeranno norma prima di giugno, mentre le scadenze sono a giorni (quando leggerete questo pezzo saranno già decorsi i termini).

Allora qui c'è qualcosa che non va, qualche difetto nella pratica, un effetto annuncio ripetuto che

[segue a pag 2 >](#)

Europa non solo Euro....

Chi fa fatica a capire quali sono i propri errori, normalmente è bravissimo nell'individuare i difetti altrui....a noi italiani capita abbastanza spesso.

In particolare- da un po' di tempo - ci capita quando parliamo di Europa

Sia chiaro, alcune scelte ci facilitano il compito, a partire dalla rigidità interessata della Germania sui conti, per non parlare della ossessione monetaria che si estende oltre ogni logica e rischia di trasformare, la indispensabile attenzione ai rapporti fra PIL e debito, in un totem che dimentica l'obiettivo primario della nascita stessa dell'Europa: Pace, stabilità, benessere.

Questa è stata la missione dell'Europa, e possiamo dire, in larghissima misura, raggiunta e resa possibile da uno straordinario impegno di cui l'Italia è stata protagonista di primissimo piano.

Il patto iniziale consisteva nel mettere in comune le materie prime che, nel '900 furono le cause scatenanti delle terribili guerre Mondiali, affinché si potessero disinnescare le ragioni stesse dei conflitti,

poi via via una sempre più stretta collaborazione, non a caso, attorno alla politica agricola, al cibo finalizzata all'autosufficienza alimentare. Una politica non sempre adeguata, spesso piegata ad interessi nazionali o di aree forti e colture prevalenti- il Continentale ha prevalso sul Mediterraneo- non solo per colpe altrui, spesso per demeriti nostri, troppo impegnati a pensare che un Paese è tanto più moderno quanto meno è agricolo!

Si sono persi così, decenni di politiche, si è considerata l'Europa come l'ammortizzatore sociale dell'agricoltura italiana, si sono accettate norme assurde per il nostro sistema produttivo, favorendo la visione punitiva e iper burocratizzata dell'Europa.

Insisto, da Bruxelles spesso hanno agito in modo tale da rafforzare questa percezione: regole assurde, sistemi di controllo eccessivi e spesso più formali che sostanziali, un sistema incapace di misurare l'adempimento in relazione alla dimensione del soggetto, hanno fatto sì che si consolidasse una idea di Europa pesante, quasi un freno alla voglia

APPARIRE ANZICHÉ ESSERE.....

Non perde occasione per mettersi in mostra la Coldiretti, sempre più attanagliata dall'ansia della "griffe" del marchio su ogni evento, rasentando il ridicolo.

Passi per la parata del "Brennero" dove una bel numero di soci, vestiti di tutto punto, a partire dai pregiati giacconi, non si sa a che titolo, si sostituiscono alla Guardia di Finanza e, con la benevola presenza dell'allora Ministro Di Gerolamo, procedono alla ispezione dei camion per smascherare i falsi prosciutti, poi ultima in ordine di apparizione, la mascherata a Vinitaly con i palloncini ad occupare il tetto del padiglione o i totem a presidiare lo stand del Mipaf, così fuori luogo da far arrabbiare persino la Fiera di Verona.

Insomma, siamo di fronte ad un vera e propria ossessione del marchio, nella presunzione di coprire così spazi, sempre meno presidiati dalle idee e sempre più dalla bandiere o dai sondaggi, di raccontare al mondo (sempre meno disponibile a crederlo) che Coldiretti è sinonimo di agricoltura.

Non solo non è così, ma l'impressione sempre più forte è che a maggior visibilità corrisponda sempre meno aggregazione di imprese agricole, meno idee e capacità di confronto. La

posizione di Coldiretti è: o fai come dico io- perché ho ragione a prescindere- o altrimenti vado per la mia strada. La risposta non può che essere una: e vai! ma non prima di aver posto una domanda: non sarà mica che i giacconi gialli del Brennero anziché a KM zero rechino la scritta "made in China"?

L'angolo dell'umorismo

SI ALLARGA IL FRONTE DI CHI VUOLE TORNARE ALLA LIRA



di fare, sicuramente con un approccio ai problemi, molto lontano dal nostro, ma le politiche nazionali e un peso politico mai fino in fondo esercitato presso le Istituzioni Europee, ha reso di gran lunga meno efficaci le occasioni che ci si proponevano.

Nonostante questo, la Politica Agricola [segue a pag 2 >](#)

< continua da pag 1 (Dal governo molte slide)

non si concretizza.

Ci auguriamo che si tratti delle difficoltà dovute all'eccesso di entusiasmo, di questa ricerca della velocità che ci pervade, e che rischia di non farci fare nulla, di passare da un annuncio all'altro, pensando che aver detto corrisponda ad aver fatto. Un Governo coerente con le proprie prese di posizione, avrebbe scelto le materie in scadenza e nel pieno rispetto dell'attività del Parlamento, cui spetta legiferare, avrebbe potuto usare lo strumento del Decreto legge per sospendere l'effetto delle scadenze, garan-

do il tempo adeguato ad un corretto iter ed una corretta attività parlamentare.

L'inizio non è dei migliori, rischia di rammentare l'esperienza di un passato recente dove in termini di comunicazione si era campioni, ma in termini di realizzazioni reali e concrete poco più che dilettanti. Non vorremmo che in questo Governo ed in questa maggioranza, ci fosse chi vuole accontentare tutti da un lato si assumono le posizioni di buon senso, dall'altro si perde tempo e si regala a qualcuno la possibilità di lucrare sulla burocrazia inutile e stupida.

A chi serve lo spesometro, così viene definito

l'elenco clienti e fornitori che le aziende agricole esonerate dagli adempimenti contabili, da produrre agli uffici finanziari?

Alla lotta alla evasione o alla elusione? Non direi proprio l'impressione è che ci guadagnerà chi da mesi sta "pompano" l'adempimento e non ha speso una parola contro un adempimento inutile e oneroso.

Preoccupa se si genera una sorta di "scambio" fra questa politica e quel genere di rappresentanza dalla quale la CIA si chiama ben fuori.

Ivano Moscamora
i.moscamora@cia.it

< continua da pag 1 (Europa non solo €uro.....)

cola Europea è stata ed è (oggi forse più di ieri) un elemento determinante per l'Agricoltura italiana, così come lo è l'Euro.

Le ragioni sono evidenti, non vi è settore del comparto che possa fare a meno delle politiche e delle risorse comunitarie, non avremmo avuto, ne avremmo il PSR ed i programmi di investimento ed ammodernamento delle imprese agricole, che ne lo Stato ne le Regioni, potrebbero sostenere, e non avremmo neppure le performance del nostro Made in Italy, sui mercati dell'area Euro. L'ondata di "euroscetticismo" semplicistica e superficiale è basata su un grande inganno: far credere che si possano mantenere i benefici dell'unione monetaria e politica e quelli della "rinazionalizzazione" della moneta, sfrut-

tando così il vantaggio competitivo della moneta debole che ha accompagnato l'effimero sviluppo che abbiamo vissuto e che si esemplifica con il miracolo del Nordest.

Sviluppo effimero, basato su bassi costi e poca qualità, speculativo, tutto finanziario per nulla strutturale destinato a decadere di fronte al primo che ha "più fame di te".

Le elezioni Europee sono una grande occasione, per dare un segnale forte, per recuperare i valori fondanti di questa grandissima aspirazione.

Per fare questo va messo in minoranza chi pensa che l'Europa sia solo Euro, e non sia dato spazio a chi specula sul malessere diffuso che la crisi economica produce, proponendo strade che ci riconducono alla chiusura in recinti nazionali

anacronistici e pericolosi.

Va sostenuta l'idea di una Europa utile, inclusiva e solidale, in grado di rappresentare una idea positiva e rispettosa della globalizzazione, in grado di mettere al centro lo sviluppo ed benessere delle persone.

Una Europa diversa da questa, almeno in molte parti che faccia della sobrietà e dell'equità sociale un valore irrinunciabile e non affronti mai più una crisi, con il metro unico ed assoluto del pareggio di bilancio, obiettivo da perseguire con rigore, ma sempre meno importante della vita delle persone.

Questa Europa è possibile! Con la partecipazione forte e convinta di tutti noi che si esprime nel voto.

CREDITO AGRARIO

Soluzioni di finanziamento per gli imprenditori agricoli

Il Gruppo Carige è l'alleato naturale degli imprenditori e degli allevatori nella pianificazione dei migliori strumenti finanziari a supporto dello sviluppo aziendale.

Per maggiori informazioni potete rivolgervi alle filiali del nostro Gruppo o visitare il sito internet www.gruppocarige.it



Un porto sicuro nella vostra città.

 GRUPPO
BANCA CARIGE

MODELLO 730/2014: TRA CONFERME E NOVITÀ RIPARTE LA STAGIONE DELLA DICHIARAZIONE DEI REDDITI

PER MOTIVI DI SPAZIO
L'AGENDA FISCALE È
SPOSTATA A PAGINA 5

Prima di affrontare le novità che caratterizzano la dichiarazione dei redditi relativa all'anno 2013 facciamo il punto sulle peculiarità della dichiarazione presentata tramite il Modello 730, che offre il vantaggio del rimborso veloce dei crediti e della comodità di pagamento in caso di debito verso l'erario. Ricordiamo che il 3 Giugno è la data ultima per la compilazione o la presentazione del 730 al CAF

CHI PUÒ UTILIZZARLO

Può fruire di questa modalità di presentazione la platea dei lavoratori dipendenti, di chi percepisce indennità sostitutive del lavoro dipendente (indennità di disoccupazione, mobilità, cassa integrazione), e dei pensionati. Il modello 730 ha come diretto interlocutore il datore di lavoro o l'ente pensionistico che, sostituendosi all'Amministrazione Finanziaria, provvede ad erogare i rimborsi delle imposte o a trattenere i debiti, perfezionando il tutto con la retribuzione di luglio o con la pensione di agosto.

CHI DEVE UTILIZZARLO

Sono obbligati alla presentazione del modello 730 coloro che, oltre ai redditi già tassati alla fonte in modo definitivo, hanno posseduto nell'anno 2013 altri redditi non ancora assoggettati a tassazione o tassati a titolo di acconto, come ad esempio redditi di natura fondiaria esenti da IMU o "immobili a disposizione" situati nello stesso comune in cui si ha la residenza, o redditi derivanti da locazione di terreni o fabbricati, redditi cosiddetti "occasionalmente", plusvalenze derivanti da vendita di terreni edificabili o di fabbricati nel caso in cui si configuri un'operazione con intento speculativo, ecc.. Una particolare attenzione nel controllo della posizione fiscale deve essere osservata anche da coloro che nel corso dell'anno 2013, pur non possedendo redditi di natura diversa da quella di "lavoro dipendente" hanno intrattenuto rapporti

con più datori di lavoro o hanno ricevuto indennità di disoccupazione, di mobilità, ecc., perché la situazione reddituale "globalmente" considerata potrebbe portare all'insorgenza di debiti di imposta oppure evidenziare un'eccedenza di trattenute fiscali con la conseguente possibilità di ottenere il rimborso di quanto pagato in più nel corso del 2013. Inoltre l'obbligo può insorgere anche per rettificare le detrazioni d'imposta per i familiari a carico o per lavoro dipendente, quando le stesse non sono state correttamente attribuite dal sostituto d'imposta.

ALTRI POSSIBILI FRUITORI

Possono utilizzare il 730 anche i soggetti che non rientrano tra quelli obbligati alla presentazione della dichiarazione dei redditi ma che vogliono far valere il diritto al rimborso d'imposta per spese detraibili o deducibili sostenute nel 2013 per sé e per i familiari a carico, o per crediti di altra natura, (es. spese mediche, mutui casa, contributi previdenziali, spese scolastiche, pagamento canoni di locazione per l'abitazione principale, spese di ristrutturazione e di riqualificazione energetica degli immobili, ecc.).

REDDITI DICHIARABILI

Sono molte le tipologie di reddito contemplate dal modello 730 e in particolare, oltre naturalmente ai redditi di lavoro dipendente e assimilati, e di pensione, possono essere dichiarati: redditi di terreni e fabbricati, redditi di capitale, redditi di lavoro autonomo per i quali non è richiesta la partita IVA, alcuni redditi cosiddetti "diversi", alcuni redditi assoggettati a tassazione separata. Per alcune tipologie di reddito è previsto che il contribuente possa, dopo aver presentato il modello 730, inviare all'Agenzia delle Entrate il modello Unico con i soli quadri afferenti tali redditi. Si tratta principalmente di redditi a tassazione separata di cui al quadro RM di Unico, di redditi

di fonte Estera di cui al quadro RW di Unico e di particolari tipologie di plusvalenze di cui al quadro RT di Unico.

CHI NON PUÒ UTILIZZARLO

Sono esclusi dalla possibilità di presentazione del modello 730 coloro che nel corso del 2013 hanno conseguito: redditi d'impresa, anche in forma di partecipazione; redditi di lavoro autonomo per i quali è richiesta la partita IVA, particolari tipologie di plusvalenze non dichiarabili nel 730, redditi diversi non contemplati (ad es. redditi derivanti da affitto di aziende) e tutti coloro che devono presentare anche solo una delle dichiarazioni IVA, IRAP e Sostituti d'Imposta. Sono inoltre esclusi i contribuenti deceduti nel 2013 e nel 2014.

MODELLO 730/2014: alcune novità

- Possono presentare il modello 730 anche i contribuenti che nell'anno 2013 hanno percepito redditi di lavoro dipendente o assimilati e che nel 2014 non hanno un sostituto che possa provvedere ad effettuare i conguagli. I contribuenti che si trovano in questa situazione riceveranno l'eventuale credito direttamente dall'Agenzia delle Entrate e, in caso di saldo a debito, provvederanno direttamente al versamento con il modello F24.

- Da quest'anno è possibile utilizzare i crediti emergenti dal 730/2014 in compensazione non solo dell'IMU ma anche di altre imposte che possono essere versate con F24 (per esempio TASI, TARI,...).

- È previsto un aumento della tassazione in capo ai terreni in quanto il reddito agrario subirà oltre alla normale rivalutazione del 70% anche un'ulteriore rivalutazione del 15% che colpirà anche il reddito dominicale già rivalutato dell'80%, quando il terreno non è passivo di IMU. La misura dell'ulteriore rivalutazione scende al 5% in caso di terreno posseduto e condotto da coltivatore diretto.

- Il principio di alternanza tra IRPEF ed IMU che vige dal 2012 per gli immobili non produttivi di reddito effettivo, è stato modificato in presenza di immobili ad uso abitativo non locati e situati nello stesso comune nel quale si trova l'immobile adibito ad abitazione principale; nel 2013 il reddito di tali immobili concorre alla formazione della base imponibile dell'irpef e delle relative addizionali nella misura del 50%. Anche il reddito delle abitazioni principali e delle pertinenze esenti da IMU 2013 (sono quelle in comuni che hanno mantenuto l'aliquota del 4 per mille) parteciperà alla formazione del reddito complessivo, salvo poi non scontare l'imposta per effetto della deduzione. Questa disposizione potrebbe però avere effetto negativo per il computo del reddito massimo previsto per essere considerati "familiari a carico".

- Per i fabbricati concessi in locazione è stata ridotta dal 15 al 5 per cento la deduzione forfetaria del canone di locazione prevista in assenza di opzione per il regime di cedolare secca.

SCAM
NUTRIZIONE VEGETALE

CONCIMI ORGANO-MINERALI

concimazione efficiente e naturale

CONCIMI ORGANICI E AMMENDANTI

ripristino e mantenimento della fertilità biologica

INTEGRATORI NUTRIZIONALI

completa ed equilibrata nutrizione



IL PRIMO CONCIME ORGANO-MINERALE

In ogni granulo di concime organo-minerale SCAM, grazie alle speciali sostanze organiche impiegate (torba umificata, sostanze proteiche e aminoacide) e al particolare processo produttivo (prodotto per reazione naturale), si ha la massima assimilabilità con un graduale rilascio biologico e protezione dei nutritivi minerali (macro e microelementi) la fitostimolazione radicale con regolazione del metabolismo vegeto-produttivo.

SCAM spa – Strada Bellaria 164 – 41126 Modena
Tel. 059-586511 – Fax 059-460133 – Fax uff. Comm.le. 059-460044
www.scam.it – e-mail: info@scam.it



IL CONGRESSO DEI PENSIONATI DELLA CIA

Si è svolto mercoledì 9 Aprile 2014, a Genova, presso la Sala del Circolo Unificato dell'esercito, in Via San Vincenzo, il Congresso Regionale dell'Associazione Pensionati della CIA Liguria.

L'Assemblea dell'ANP, presieduta da Aldo Alberto, presidente della Confederazione ligure, ha svolto la sua sesta assemblea elettiva, rinnovando, quindi, i suoi organismi. Riconfermato presidente il varazzino Benito Lagorio che, con impareggiabile energia ed entusiasmo ha affrontato, nella sua relazione, importanti temi d'attualità, analizzando la condizione dei pensionati d'oggi, e illustrando le attività che l'ANP svolge sul territorio in particolare per alleviare la solitudine di molti pensio-



nati.

Nel corso dell'Assemblea si è discusso del sistema previdenziale e delle proposte dell'Associazione per migliorarlo. Lagorio ha fatto presenti le discriminazioni pensionistiche che permangono tra ex lavoratori autonomi e dipendenti facendo l'esempio della quattordicesima mensili-



tà. La legge 127 del 2007, che ha inteso integrare con la quattordicesima le pensioni più basse, prevede per i pensionati del lavoro autonomo 3 anni in più di contribuzione rispetto ai dipendenti del settore privato.

Riguardo al sistema sanitario ha ringraziato il Dott. Luciano Pilu, che ha presenziato all'Assemblea delegato dall'Assessore Montaldo impegnato a Roma, per l'iniziativa "gruppi di cammino" e ha poi presentato alcuni dei problemi che ancora pesano sui pensionati: dall'esigenza di ridurre ulteriormente le liste d'attesa e di avere più certezze sul futuro operativo delle Case della Salute, fino ai miglioramenti dell'organizzazione interna di alcuni ospedali (ad esempio in relazione alla disponibilità di medicinali urgenti e vitali, spesso mancanti o in ritardo) e al ruolo dei medici di famiglia che, specie nei Comuni rurali, non garantiscono una assistenza continua per le maggiori difficoltà legate agli spostamenti.

Ma si è parlato anche del Fondo non au-

tosufficienza, confermato dalla Regione Liguria per tutto il 2014, dei servizi sociali, della lotta alla povertà, tutti argomenti che hanno fatto da corollario ad una proposta: l'apertura sul territorio di Sportelli ANP. "Con l'ANP non sei mai solo: esserci ed essere disponibili". E' un progetto di lavoro che vuole mettere a disposizione i volontari dell'ANP per attività di ascolto e sostegno sociale rivolto agli anziani. Uno sportello operativo al quale gli anziani possano rivolgersi per avere consulenza sulle incombenze burocratiche, informazioni, consigli o semplicemente parlare dei problemi e segnalare disagi.

Numerosi sono stati gli ospiti intervenuti e gli spunti del dibattito: Cesarina Carlesi, dal 4 aprile nuova coordinatrice del CUPLA Liguria, Michele Migone coordinatore del CUPLA Genova, Silvia Siritto, presidente di ANAP/Confartigianato di Genova, Simona Cevasco di Confartigianato Liguria.

Angelo Sbarboro, presidente dell'ANP di Genova è intervenuto sulla problematica dei cinghiali, e Mariuccia Amenduni, con gli occhi luminosi, ha raccontato con gioia ed emozione le attività, le gite, i viaggi del gruppo di pensionati savonese, sottolineando lo spirito di amicizia e l'affetto che lega questo grande gruppo di amici. Dopo la proiezione del filmato sulla "Trasmmissione dei saperi e del ricambio generazionale" realizzato dal CUPLA Liguria e finanziato da Fondazione Carige, tutti i partecipanti hanno preso parte al pranzo previsto con un gradevole menu a base di pesce.

LA NUOVA GIUNTA ANP DELLA LIGURIA

Lagorio Benito: PRESIDENTE; Sbarboro Angelo: VICEPRESIDENTE VICARIO, Fazio Giorgio: VICEPRESIDENTE, COMPONENTI: Amenduni Mariuccia, Cerruti Giuseppina, Buffa Giacomo

I DELEGATI AL CONGRESSO NAZIONALE ANP - Montecatini Terme - 8 e 9 maggio.
Lagorio Benito, Sbarboro Angelo, Amenduni Mariuccia, Fazio Giorgio

LA NUOVA ISEE La rivoluzione del "riccometro"

Dal prossimo luglio nuove regole anche per chi ha già la certificazione in corso di validità. Presso gli sportelli del CAF e del Patronato INAC tutte le informazioni e l'assistenza per la richiesta della nuova certificazione.

MODELLI RED E DICHIARAZIONI DI RESPONSABILITA'

Nelle prossime settimane i pensionati dovranno attivarsi per inviare all'INPS la situazione reddituale del 2013.

Non tutti i pensionati sono interessati: sono esclusi i soggetti che presentano la dichiarazione dei redditi modello 730 o

Unico, a meno che nella pensione vengano erogate delle provvidenze economiche legate a redditi fiscalmente ininfluenti.

Gli invalidi civili, i titolari di indennità di accompagnamento ed i titolari di pensioni o assegni sociali dovranno inviare an-

che la dichiarazione di responsabilità inerente le condizioni di permanenza dello stato di inabilità non assistita in strutture sanitarie convenzionate con il SSN.

Il CAF e il Patronato INAC offrono il servizio gratuito agli interessati.

PRODUZIONE INTEGRATA: AGGIORNATI I DISCIPLINARI

Le nuove disposizioni si applicano alla mis. 214 azione b) del PSR

Con il decreto del dirigente n.848 del 3 aprile scorso sono stati ufficialmente approvati i disciplinari di produzione integrata per l'anno 2014 per la Liguria. Le nuove norme tecniche regionali, redatte sulla base delle *linee guida nazionali di difesa integrata* modificano e integrano quelle definite in precedenza per il 2013 con i decreti

n.4550/2012 e 2673/2013. I beneficiari che aderiscono all'azione B) della misura 214 - pagamenti agroambientali del PSR sono tenuti al rispetto degli obblighi derivanti dalle disposizioni previste da questi specifici disciplinari che riguardano le colture ortive, i seminativi e le foraggere, i fruttiferi, l'olivo, la vite e le colture floricole.

PSR: BANDO MIS.214 - CONFERMA IMPEGNI AGROAMBIENTALI

Per le azioni A, B, C ed E le risorse disponibili ammontano a 3,5 milioni di euro

Con la delibera n.278 del 14 marzo scorso la Giunta regionale ha approvato il bando per la presentazione delle domande di conferma degli impegni quinquennali e per il prolungamento degli stessi al settimo o al sesto anno per quelli già avviati rispettivamente nel 2008 e 2009. Anche per il 2014 le domande di aiuto devono essere compilate informaticamente sul portale SIAN, stampate, firmate dal beneficiario e rilasciate entro il 15 maggio 2014. Copia cartacea della suddetta domanda dovrà essere fatta pervenire al Settore Ispettorato agrario regionale - sede provinciale competente per territorio, entro il medesimo termine perentorio del 15 maggio prossimo.

NOVITA' IN MATERIA DI RIFIUTI

In data 24 aprile 2014 è stato emanato dal Ministero dell'Ambiente un Decreto che Ministeriale che affronta in particolare le questioni relativi al SISTRI (Sistema elettronico di tracciabilità dei rifiuti).

Ci fa piacere constatare che il Decreto accoglie le nostre richieste in materia di SISTRI ed in particolare:

- L'esenzione dal SISTRI per le aziende agricole ed agroindustriali con meno di 10 dipendenti.
- L'esclusione dal SISTRI per le aziende agricole che per i loro rifiuti aderiscono ad un sistema organizzato di raccolta, indipendentemente dal numero dei dipendenti.

Tale provvedimento va nella direzione di quanto pressantemente richiesto dalla Cia in tutte le sedi di confronto istituzionale; non possiamo che compiacercene.

AGRITURISMO: INSERIMENTO TELEMATICO DEI DATI ISTAT

Il Presidente di Turismo Verde Liguria, Matteo Antonelli, ha scritto alla dott.ssa Spaggiari dell'Istat. Nella sua lettera Matteo rileva che - benchè Turismo Verde Liguria abbia provveduto da tempo ad iniziare la campagna di sensibilizzazione alle aziende agrituristiche associate affinché si iscrivessero al servizio per l'inserimento telematico dei dati - solo poche aziende, forse le prime a richiedere il servizio, risultano a posto con i codici, mentre molti sono in attesa di risposta. Matteo prosegue: " La nostra Associazione ha fatto anche una convenzione con la società IDA per la gestione degli invii, ma, chi ha aderito da qualche mese sta utilizzando il servizio solo a metà potendo inviare

solo i dati alle questure ma non quelli all'Istat. Potrà sicuramente capire il disagio; entrerebbe tra poco nel pieno del lavoro nelle strutture ricettive e sarebbe opportuno che per le strutture che già hanno fatto richiesta e sono in attesa ricevessero l'attivazione del servizio, questo per agevolare il lavoro ma anche per non trovarsi, a ridosso della scadenza obbligatoria per il nostro settore all'invio telematico, a dover inserire troppe strutture in poco tempo con il rischio poi che qualcuno non rispetti i tempi... "

Conclude quindi sollecitando nuovamente l'Istat ad inviare le credenziali alle aziende che le hanno richieste.

L'AGENDA FISCALE

Lunedì 26 maggio

- IVA – Intrastat mensile – invio telematico elenchi riepilogativi di acquisti e cessioni intracomunitarie effettuati ad aprile 2014

Venerdì 30 maggio

- REGISTRO – registrazione e pagamento imposta (non dovuta per opzione cedolare secca) su contratti locazione decorrenti dal 1° gennaio

Martedì 3 giugno

- IVA – Comunicazione Black list mensile – comunicazione telematica operazioni effettuate ad aprile 2014 con soggetti con sede, residenza, domicilio in paesi a fiscalità privilegiata

Lunedì 16 giugno

- IVA – emissione e registrazione fatture differite per cessione di beni consegnati/spediti a maggio 2014
- IVA – registrazione fatture con diritto alla detrazione nella liquidazione di maggio 2014.
- IVA – annotazione, anche cumulativa, nel registro corrispettivi di scontrini/ricevute fiscali emessi a maggio 2014.
- IVA mensile – liquidazione e versamento dell'imposta di maggio 2014.
- UNICO 2014 – versamenti IRPEF, IRAP ed eventualmente IVA, relativi alla dichiarazione unificata.

L'albero della cuccagna

L'albero della cuccagna è ormai quasi sparito dai festini patronali, come del resto vanno scomparendo le feste di paese.

Eppure era avvenimento atteso: la giostra dei calci nel sedere, il tiro a segno, la scimmietta bertuccia dispettosa, la donna cannone, il trenino della forza, lo zucchero filato, il torrone.

Resistono ancora i palloncini per i bambini, palloncini che da rotondi hanno assunto dimensioni più ampie e figure diverse.

L'albero della cuccagna veniva piazzato, generalmente, al centro della piazza in cima era ricco di doni a disposizione di coloro che riuscivano a raggiungerli.

Per rendere più difficile la scalata il tronco veniva ingrossato bene bene per renderlo sdruciolevole. Eppure pochi, ma qualcuno, riusciva a salire pur mettendo a repentaglio l'abbigliamento.

La salita veniva seguita da un numero sempre crescente di spettatori ricchi di incoraggiamenti e di applausi.

Quando arrivava ai doni era un'ovazione. La discesa era più facile. Se il grasso rendeva difficoltosa la salita, facilitava però la discesa.

Il treno della forza era gioco riservato ai forti. Si trattava di spingere in salita un trenino di ferro che correva su un binario diretto all'insù e di farlo raggiungere l'apice. Fatica per uomini forti, dotati di forza non comune. Giochi riservati a coloro che nella vita erano addetti a lavori manuali. Coloro che riuscivano a far giungere all'apice il trenino avevano diritto ad un premio. Poca cosa ma che inorgogliava.

Per poche lire la donna cannone mostrava un braccio o una gamba, e si guadagnava così da vivere, attenta a non perdere la linea grossa. Le ragazze addette ai giochi, per attirare i clienti, erano tutte scarsamente abbigliate e disponevano di seni rigogliosi che mettevano in bella evidenza.

Uomini politici, professionisti, studenti, addetti ai lavori sedentari vanno soggetti ad improvvisi malori mentre fanno jogging.

Tutta la settimana addetti a lavori leggeri e nei giorni festivi calzoncini corti, maglietta, calzature da ginnastica e via a correre tra i pochi alberi della città, lungo le passeggiate a mare quando si è in vacanza o ad affrontare difficili percorsi di collina e montagna.

Gli uomini politici, quelli più importanti, si fanno accom-

Jogging

pagnare dalla scorta, uomini costretti a stare al passo dello scortato, attenti a dove mette i piedi e lo sguardo attento a destra e a sinistra, che non vi sia qualche attentatore nascosto.

Per chi fa sport la sola domenica l'attentatore è sempre in agguato e si chiamano malore, infarti, eccessivo affaticamento per cui non se ne vanno soltanto sudore e qualche chilo di peso, ma anche la salute.

I contadini non hanno bisogno di fare jogging, lo prati-

cano quotidianamente su e giù per le terrazze costruite dall'uomo, ma in estate il contadino sceglie le ore di lavoro quando il sole ancora non scotta.

Per fare questo strappa ore al sonno, si alza presto ora legale o ora solare che sia, e rientra quando il sole scotta.

Niente jogging, ma lavoro necessario e l'allenamento non manca.

Cambiare lavoro soltanto nei giorni di festa può essere pericoloso.

Tisane

Il sonno è gradito, sollecitato per il riposo che offre, ma sovente fa i capricci e non viene quando se ne ha bisogno.

A volte è sufficiente un bicchiere d'acqua zuccherata, ma

più spesso è necessario ricorrere a farmaci e tisane.

Una fra tante è a base di timo, salvia e valeriana.

L'altra è di biancospino, valeriana, passiflora.

Per entrambe è necessario un cucchiaino per pianta, infusione in 250 ml d'acqua.

Una tazza al mattino presto ed una alla sera prima di coricarsi.

Belli e brutti

Sotto una bella pianta si muore di fame, recita un vecchio proverbio che non ha perso di validità. E il proverbio ha valore sia per gli uomini che per le donne.

I brutti, con la chirurgia plastica, hanno possibilità di diventare piacenti, la le doti le hai o non le hai e nella convivenza vengono fuori ed hanno valore. Ci si può fare rifare tutto (Berlusconi docet), anche modificare la statura con alti tac-

chi alle scarpe e per la virilità maschile hanno inventato anche il Viagra, dopo il fallimento della cura della dottoressa ungherese. Nelle cliniche specializzate, ora a caro prezzo, domani forse anche con la mutua, entra uno e ce ne esce un altro di difficile riconoscimento anche dalla propria madre.

Si tingono i capelli, si gonfiano il seno, si allargano e si rendono più turgide le labbra, si tolgono le rughe dal la pelle

cadente, si modifica il naso e le scuole di dizione insegnano a modificare il parlato tanto che, a volte e non tutti, quando i mezzo busto televisivi forniscono le notizie occorre un minuto di raccoglimento per accertare se non si è girato un canale straniero.

L'uomo, la donna, ora possono farsi fisicamente diversi, ma i valori che portano con se sono sempre valori di valore che nella vita contano molto.

La melanzana

La melanzana, pianta annuale della famiglia della solanacee, ha foglie ovali acute, ha fiori violacei, ma tutti fertili.

E' originaria dell'India e venne introdotta in Europa soltanto nel XVII secolo. Il frutto di

forma oblunga può essere di colore violetto, bianco, giallo, porporino e non consumabile crudo in quanto di gusto amaro sgradevole, ma buono se cotto. Le maggiori coltivazioni di melanzane si trova-

no in Campania e in Sicilia, ma la melanzana è diffusa in tutte le zone a clima temperato.

Ama i terreni ben concimati a letame e la produzione si ha nel mese di maggio a tutto ottobre.

Il calzolaio

Tra le tante professioni artigianali anche quella del calzolaio è in via di estinzione.

Non si trovano più ombrellai e arrotini sempre presenti nei giorni di mercato e di fiera, il rasoio elettrico ha soppiantato il barbiere e per i capelli ricorrono alle pettinatrici.

Il negozio di calzolaio era un po' come quello di barbiere. Un punto di ritrovo per amici, per pettegolare, parlare di politica e discutere del tempo.

Il calzolaio seduto al suo banchetto,

continuava a battere suola con il martelletto, ad inchiodare e cucire. Realizzavano anche scarpe confezionate di sana pianta, su misura e con modello a scelta.

Quei pochi calzolai ancora presenti sono in attesa di raggiungere l'età della pensione e non hanno più ricambio.

Non si sente dire: "mio figlio impara a fare il calzolaio, oppure l'ombrellai, l'arrotino, il barbiere e neppure il macellaio".

I pescatori da spiaggia sono scom-

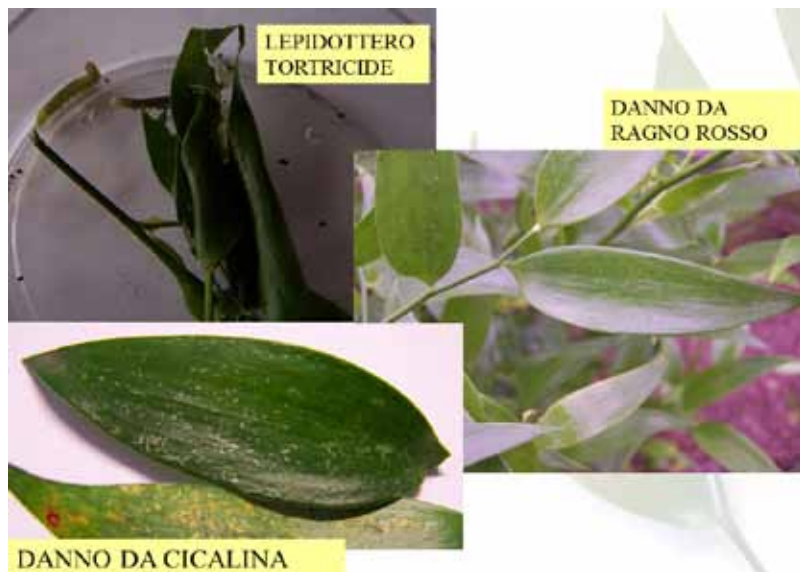
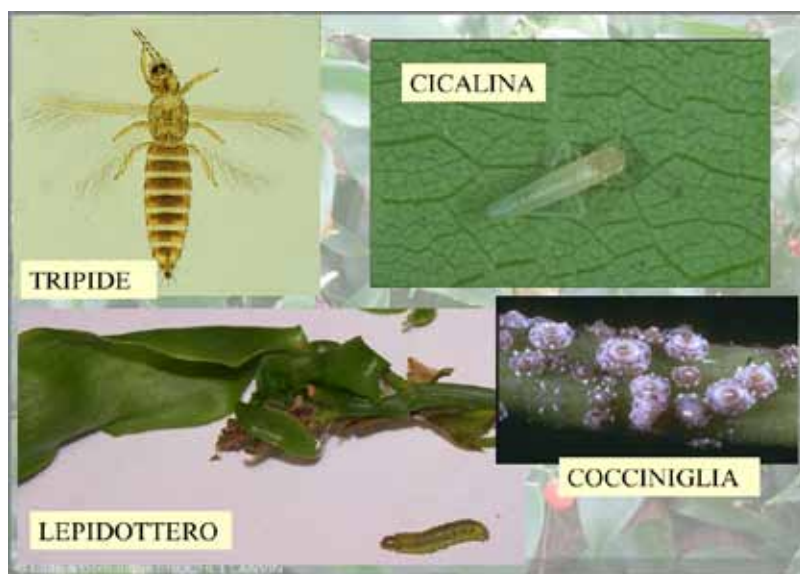
parsi portati via dagli anni e sono rimasti gli sfortunati pescatori diletanti che "danno" da mangiare ai pesci.

Tutte le professioni artigianali, un tempo apprezzate, stanno lasciando la piazza alle cose fatte e coloro che le fanno stanno battendosi con la concorrenza asiatica.

Le scarpe cinesi si dice confezionate con suole che contengono acidi danno ai piedi e che, a lungo andare influiscono sulla deambulazione, ma sono a buon prezzo.

ALTRI PARASSITI ANIMALI

- **AFIDI** (*Aphis fabae*, *Mizus persicae*) : presenti in colonie causano punture ed arricciamenti, soprattutto in primavera
- **LEPIDOTTERI TORTRICIDI** (*Cacoecimorpha pronubana*, *Epichoristodes acerbella*) : la larva rosicchia la foglia e, raggiunta la maturità, ne unisce i lembi con fili sericei per incrisalidarsi al suo interno
- **COCCINIGLIE** (*Ceroplastes rusci*, *Planococcus citri* ecc): sui rami principali si nota la presenza delle colonie che causano macchiature gialle dei cladodi
- **ACARI** (*Tetranychus urticae*) causa punture ed arrossamenti sulla pagina inferiore delle foglie.



MALATTIE FUNGINE: sintomi

Marchime radicale da *Rhizoctonia violacea*:

Disfacimento dei tessuti della radice e deperimento della parte aerea, in caso di infezione è sufficiente esercitare una leggera forza per staccare la pianta dal rizoma

Alterazioni fogliari da *Phyllosticta* sp:

Comparsa di tacche tonde color nocciola sui cladodi, in seguito la lamina fogliare si perfora. Si diffonde soprattutto in marzo-aprile in condizioni di elevata umidità relativa.

MALATTIE ED ALTERAZIONI NON PARASSITARIE (fisiopatie)

- 1) Salinità o pH estremi
 - 2) Eccessivo apporto di concimi organici (sviluppo di ammoniaca)
 - 3) Eccesso di acqua nel terreno (asfissia radicale)
 - 4) Scarsa areazione, insufficiente ombreggiamento
- Ingiallimenti della lamina e disseccamenti apicali dei cladodi
- Graduale ingiallimento della vegetazione
- Invecchiamento precoce della fronda
 - Imbrunimento dei cladodi
 - Pustole arancioni rossastre sulla pagina inferiore

ELEMENTI NUTRITIVI E CLIMA

- **FOSFORO**: scarsamente assorbito con temperature inferiori a 18 °C
- **POTASSIO, MAGNESIO E BORO**: poco disponibili in ambienti caldi e siccitosi
- **FERRO**: alta umidità e basse temperature ne ostacolano l'assorbimento
- **CALCIO**: climi caldo-umidi ne favoriscono la diluizione nella soluzione nutritiva e non è così in grado di soddisfare le esigenze della pianta
- **ZINCO E MANGANESE**: cielo coperto e allagamenti ne riducono la disponibilità

MALATTIE FUNGINE: sintomi

Marchime radicale da *Fusarium oxysporum* e *Cylindrocarpum* sp.:

Fattori predisponenti

- Impiati non più giovani (più di 15 anni)
- Ristagno idrico e compattezza del terreno
- Erosioni sull'apparato radicale provocate dalle larve di oziorrinco

Decorso

La malattia attacca l'apparato radicale, le radici imbruniscono internamente e mano a mano che il marciume si diffonde vengono svuotate e perdono ogni capacità naturale di assorbimento delle sostanze nutritive; la parte epigea ingiallisce e successivamente dissecca e muore.

ELEMENTI NUTRITIVI E TERRENO

- pH alti riducono la disponibilità di potassio, fosforo, magnesio, calcio, boro, ferro, manganese e zinco
- L'alta CSC blocca l'assorbimento dei cationi, una bassa CSC li rende soggetti al dilavamento
- Gli alti contenuti in calcare bloccano il fosforo nell'arco delle 24 ore dalla somministrazione
- Nei substrati torbosi, boro, manganese e zinco non sono disponibili

GLI AGRITURISMI... A SCUOLA PER UNA CUCINA DI QUALITÀ

Sono terminati lo scorso mese i due corsi di cucina della tradizione che si sono stati organizzati nell'ambito della formazione messa a bando a valere sulla misura 331 del Piano di Sviluppo Rurale della Liguria.

Il bando prevedeva che questo tipo di corsi - destinati ad aziende agrituristiche dell'entroterra - dovessero avere per oggetto il tema "La cucina tradizionale per un agriturismo di qualità".

Le ricette liguri sono spesso "povere", si utilizzano nella maggior parte dei casi pochi ingredienti di base legati per lo più al tradizionale e naturale alternarsi delle stagioni, ma contemporaneamente ricche di sapienze ed umanità che le rendono degne di essere tramandate e riproposte con amore e dedizione. Durante il corso si è ripreso e



approfondito le tipicità locali per salvarle, riproporle e renderle consuetudine tra le realtà agrituristiche spezzine, promuovendo inoltre la riproposizione di ricette delle antiche origini frutto della lavorazione - e in alcuni casi di recupero - dei prodotti agricoli locali, integrando questi piatti con nuovi sapori e nuove tecniche di cucina.

La struttura dei corsi abbastanza simili ha previsto una introduzione teorica sui prodotti tipici, le ricette tradizionali e la cultura contadina entro la quale inquadrare l'evoluzione della cucina tipica locale. Sono seguite una serie di lezioni (con una parte teorica ed una parte pratica) sui diversi gruppi di ricette

della tradizione. La conclusione ha previsto una lezione dedicata ai vini tipici locali, al loro abbinamento con i piatti della tradizione contadina.

IL CORSO IN PROVINCIA DI LA SPEZIA

Il corso spezzino aveva il titolo "Gusti e sapori di un tempo... alla ricerca della qualità", ed è stato organizzato dal CIPA, Istituto della Cia - Confederazione Italiana Agricoltori della Spezia.

La formazione teorica e pratica ha visto impegnati per circa due mesi dieci agriturismi dello spezzino: Costa Luisa (Beverino), Casa di Paglia (Carro), Casale del benessere



(Brugnato), Colline di Rossoli (Follo), La Debbia (Rocchetta di Vara), Il Giandriale (Maissana), Il Pellegrino (Varese Ligure), Cà du Chittu (Carro), La Giara (Beverino), La Margherita (Varese Ligure).

"Grazie ai corsi gli agriturismi hanno la possibilità di accrescere le proprie competenze e professionalità - afferma

Matteo Antonelli, Presidente di Turismo Verde Liguria, associazione degli agriturismi Cia - un'esperienza che inoltre mette in relazione diverse realtà consolidando il rapporto e la collaborazione tra le strutture". Gli agriturismi quindi, oggi più che mai sono portatori di cultura e tradizione: andare in agriturismo significa colloquiare con i proprietari, degustare ed apprezzare i prodotti che sapientemente vengono preparati, per riscoprirne nuovamente gli usi, i costumi e le consuetudini alimentari dei nostri antenati e del loro "saper stare a tavola": vecchie pietanze appartenenti al mondo popolare ma anche a quello borghese.. "Il nostro compito - conclude Antonelli - è anche quello di educare il consumatore a mangiare in modo sano e genuino e rendere tutti consapevoli e conoscitori del nostro passato e delle nostre tradizioni".

.....E QUELLO IN PROVINCIA DI SAVONA

L'altro corso dal titolo "La cucina tradizionale per un agriturismo di qualità: prodotti, ricette della tradizione e loro reinvenzione è stato realizzato in provincia di Savona, ad Albenga, ed ha visto partecipare 11 allievi titolari o collaboratori familiari di aziende



agrituristiche dei comuni dell'interno: 10 allievi della provincia di Savona ed 1 della provincia di Imperia.

La prima lezione sulla storia dei piatti della tradizione è stata tenuta da Maurizio Sentieri, docente di scienze dell'alimentazione ed

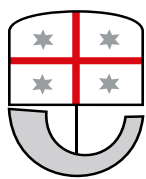
autore di numerosi libri sulla evoluzione della cucina ed il rapporto dell'uomo con il cibo.

L'ultima lezione, sul rapporto tra i cibi ed il vino è stata tenuta da Mirco Mastroianni, vitivinicoltore, sommelier e membro della commissione di degustazione della CCIAA di Savona. Queste lezioni si sono svolte nella sala riunione della sede Cia di Albenga.

In mezzo tante lezioni con una parte pratica ed una parte teorica tenute dallo chef Moreno Tavernelli.



Le lezioni si sono svolte nella cucina dell'agriturismo "A cà du Ricci", di Castelbianco, e sono state assolutamente interessanti ed utili: sotto la guida e con le indicazioni dello chef-docente gli allievi si sono cimentati in un percorso che ha ripreso i vari gruppi di piatti: verdure, carni povere, pollame, pasta fresca, paste ripiene. In sintesi dagli antipasti ai dolci con un filo conduttore: prodotti tipici e cucina tradizionale. Difficile descrivere l'atmosfera, l'entusiasmo, il coinvolgimento di ogni allievo nelle singole lezioni: bisognava esserci.



REGIONE LIGURIA



REPUBBLICA ITALIANA



UNIONE EUROPEA

Programma di sviluppo Rurale 2007-2013

“Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale : l'Europa investe nelle zone rurali”

PROGETTO DIMOSTRATIVO STRATEGICO

TECNICHE ENOLOGICHE INNOVATIVE PER I VINI LIGURI

Il Consorzio Florcoop di Sanremo sta portando avanti un progetto biennale che coinvolge direttamente la viticoltura del ponente ligure, in quanto ci si è resi conto che risultano necessari interventi di riqualificazione della produzione enologica che ne consentano un riposizionamento di mercato; interventi che devono essere strettamente collegati al contesto produttivo potenziale del territorio regionale. Per migliorare l'efficienza economica aziendale bisogna investire su quanto la tecnica e la tecnologia hanno di applicabile alla filiera viticola, dove più che mai è imperativo ridurre i costi di produzione ottimizzando le risorse disponibili, con il fine di aumentare la competitività e dare un valore aggiunto al prodotto attraverso un minor impatto ambientale. Le innovazioni introdotte nell'enologia ligure però sono state quasi sempre prese da altre realtà e non hanno subito un processo di adattamento alle peculiari caratteristiche dei vitigni tradizionali di questa regione portando come conseguenza positiva una migliore stabilità dei vini ma penalizzando l'espressione varietale e le note speciali che derivano dall'ambiente. L'approccio generale del progetto si è quindi proposto di rivedere alcuni schemi attualmente consolidati realizzando il processo di vinificazione sulla base delle nuove conoscenze riguardo alla composizione dell'uva, in particolare per quanto concerne la componente fenolica ed i precursori di aroma delle varietà tradizionali a bacca bianca come il Vermentino ed il Pigato, e a bacca rossa come l'Ormeasco ed il Rossese di Dolceacqua.

Inoltre i consumatori di vino stanno manifestando una crescente sensibilità ad aspetti quali la genuinità del prodotto, l'assenza di allergeni ed il ridotto uso di additivi/coadiuvanti, prediligendo prodotti che hanno uno stretto legame con il produttore ed il territorio.

Tenendo conto di queste nuove tenden-



ze si sono messe a punto due linee dimostrative differenti, una che riguarda i vini bianchi ed una che riguarda i vini rossi come di seguito meglio specificato:

Linea dimostrativa vini Bianchi (Pigato e Vermentino) - obiettivo di questo progetto dimostrativo è la produzione di vini Vermentino e Pigato con macerazione a freddo e basso tenore in solfiti, valutandone l'accoglienza dei consumatori e la shelf-life. In particolare nella fase di conservazione, si valuterà su una parte della produzione la possibilità di impiego di composti fenolici naturali quali succedanei naturali al fine di contenere l'utilizzo dell'anidride solforosa.

Linea dimostrativa vini Rossi (Rossese di Dolceacqua e Ormeasco) la conoscenza delle caratteristiche polifenoliche dell'uva permette di impostare razionalmente il processo di macerazione e vinificazione, consentendo quindi di sfruttare al meglio le potenzialità raggiunte dall'uva nel vigneto. In particolare, informazioni quali il

contenuto totale in pigmenti coloranti ed il relativo profilo antocianico, la ripartizione tra la buccia ed i vinaccioli del contenuto in tannini o il grado di polimerizzazione di queste sostanze tanniche, risultano di grande interesse per l'enologo che vuole esaltare nel vino le peculiarità del vitigno di origine. A fronte di queste nuove conoscenze sarà possibile applicare e validare nuovi varianti di vinificazione in rosso: macerazione pre-fermentativa a freddo, tempo di macerazione, rigoverno, affinamento in legno.

Il progetto si sta svolgendo presso due cantine cooperative i cui soci conferitori ben rispecchiano le caratteristiche delle aziende che insistono sul territorio; per quanto riguarda i vini rossi si tratta della Cantina Maixei della Cooperativa Floricoltori Riviera dei Fiori, a Dolceacqua (IM), mentre per quanto concerne i vini bianchi il corso ha luogo presso la Cantina della Cooperativa dei Viticoltori Ingauni a Ortovero (SV).



**CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELLA COMUNITÀ EUROPEA
PROGRAMMI DI ATTIVITÀ delle ORGANIZZAZIONI di OPERATORI del SETTORE OLEICOLO
ai sensi del Regolamento CE 1220/2011**

EVENTI DEL MESE DALLE PROVINCE

Inizia l'ultimo anno del programma di attività riferito al triennio 2012 - 2015.

Malgrado tante difficoltà dovute alla drastica riduzione delle risorse ed anche alla decisione della UE di escludere dai programmi il monitoraggio alla mosca dell'olivo, in qualche modo - lavorando duramente anche se in modo forse oscuro - siamo riusciti a ridefinire le nostre attività. Sono stati introdotti nuovi servizi, come la consulenza a sportello o l'attività di assistenza alla produzione di olive da mensa. Per quanto riguarda le prove dimostrative le novità principali sono costituite dalle aree dedicate alla gestione razionale dell'irrigazione ed ai lanci in campo dell'insetto ausiliario *Psytalia concolor*, parassita della mosca olearia. A partire da queste esperienze dimostrative, nei prossimi anni riteniamo che si possano sviluppare nuovi servizi di monitoraggio e gestione utili a migliorare il processo di produzione. Anche in questo terzo anno quindi continueremo ad organizzare incontri e prove dimostrative in campo, aperte agli olivicoltori ed agli operatori interessati, e riguardanti la potatura degli olivi, la fertilità e concimazione, la meccanizzazione, l'irrigazione, la lotta ai parassiti con metodi alternativi alla chimica convenzionale e non ultima la trasformazione delle olive. Il calendario degli incontri, come sempre, sarà comunicato ogni mese tramite il presente Bollettino.



MONITORAGGIO PARASSITI – I nemici naturali della cocciniglia mezzo grano di pepe

La cocciniglia mezzo-grano di pepe (*Saissetia oleae*) compie soprattutto un danno di tipo indiretto, dovuto alla emissione di una sostanza zuccherina (melata) sulla quale si sviluppano dei funghi saprofiti (fumaggini) che determinano imbrattamenti nerastri delle foglie con conseguente riduzione dell'attività fotosintetica. La *S. oleae* ha un ciclo biologico piuttosto semplice. Lo svernamento è affidato principalmente agli stadi giovanili (neanidi) di 2° e 3° età, che raggiungono lo stadio adulto da aprile a luglio. In tale periodo si rilevano le ovideposizioni, con un massimo in giugno-luglio.

Ogni femmina può deporre un numero di uova variabile da 150 a 2500 e le neanidi neonate si sviluppano molto lentamente per poi svernare.

I danni che opera sono relativamente modesti. Infatti, temperature invernali sotto 0 °C ed estive superiori a 35-36 °C determinano significativa mortalità a carico dei vari stadi. Inoltre, l'esecuzione di potature regolari e frequenti e la riduzione della quantità d'azoto apportata con la concimazione contribuiscono molto a limitare la crescita delle sue popolazioni. Dal punto di vista dei nemici naturali, è noto come in Liguria siano prevalentemente presenti i microimenotteri encirtidi *Metaphycus bartletti* (figura 1) e *M. helvolus*, introdotti intorno agli anni '70' del secolo scorso nel sud dell'Italia e ormai diffusi in tutta la nostra penisola, le cui larve si sviluppano a spese della cocciniglia. Entrambe le specie svernano nell'oliveto, all'interno del corpo delle neanidi di seconda e terza età della cocciniglia, per poi nascere in aprile-maggio. *Metaphycus bartletti* parassitizza prevalentemente le femmine della cocciniglia, con un picco di attività in Liguria da giugno ad agosto, mentre l'azione limitante operata da *M. helvolus* si sviluppa più avanti nel corso della stagione olivicola (ottobre) a carico degli stadi giovanili della *Saissetia*. Alla azione delle due specie citate si deve aggiungere quella svolta da *Metaphycus lounsbouryi*, la cui presenza è tuttavia più sporadica nel territorio ligure, e dallo pteromalide *Scutellista caerulea*.

Possiamo affermare che, tranne casi particolari, per la cocciniglia mezzo-grano di pepe l'azione di contenimento operata in Liguria dal ricco complesso di nemici naturali sopra descritti sia sufficiente a garantire il mantenimento delle popolazioni al di sotto della soglia di danno.



Femmina di Metaphycus bartletti che parassitizza una cocciniglia mezzo-grano di pepe



Neanidi di cocciniglia mezzogran di pepe su foglia di olivo: quella più scura è stata parassitizzata da Metaphycus bartletti

CONTATTI

Dr. Agr. Alessandra Enrico - Via T. Schiva 48 - 18100 Imperia c/o sede CIA - Tel 0183291801 - e-mail: a.enrico@aloliguria.it
 Dr. Agr. Emanuela Cuneo - Via G. Raggio, 40 - 16043 Chiavari (GE) c/o sede CIA - Tel. 0185324871 - emanuela.cuneo@gmail.com
 Dr. Agr. Francesca Cecchini - Loc. Pallodola - 19038 Sarzana (SP) c/o sede CIA (Merc. Ort.) - Tel: 0187626642 - e-mail: fcecchini@cia.it
 Agrot. Marco Gandolfo - Loc. Torre Pernice 15/b - Polo 90 - 17031 Albenga (SV) c/o sede CIA - Tel: 01821904103 - e-mail: m.gandolfo@cia.it
 Organizzazione Assaggiatori Liguri (OAL) - Via T. Schiva 48 - 18100 Imperia c/o sede CIA - Tel 0183/291801 - e-mail: info@paneloal.it



L'AGRONOMO GIANLUIGI NARIO VINCITORE DEL PREMIO "PIETRO DI DONATO"



L'agronomo della Cia di Savona, Gianluigi Nario, è il vincitore della Sezione Agricoltura del Premio "Pietro di Donato" 2014, il terzo concorso giornalistico riservato al tema della sicurezza in ambiente di lavoro.

La giuria - composta tra gli altri da Fausto Bertinotti (già presidente della Camera dei deputati e presidente di giuria), Tiziano Treu (senatore della Repubblica, già ministro del Lavoro e componente del Cnel), Enzo Jacopino (presidente dell'Ordine dei Giornalisti) e dalla giornalista Lucia Annunziata - ha ritenuto che l'articolo di Nario dal titolo "La sicurezza sul lavoro nelle aziende agricole" fosse il testo che meglio rappresentasse la tematica del concorso, con approfondimenti rilevanti su infortuni e malattie professionali nell'ambito agricolo. Il premio "Pietro Di Donato", oltre a voler far conoscere l'opera e l'impegno civile dello scrittore italo-americano, si propone di far accrescere la



sensibilità nei confronti del tema della sicurezza in ambiente di lavoro e di far mantenere alta l'attenzione attraverso un'azione capillare e permanente di sensibilizzazione e di informazione.

La cerimonia di premiazione si è svolta domenica 30 marzo nel comune di Taranta Peligna, in provincia di Chieti.

Gianluigi Nario, nato ad Alasio ma albenganese di adozione, è nato l'8 giugno 1972 e collabora con la Cia di Savona dal 2001.

Negli ultimi sei anni si è specializzato in particolare sui temi della sicurezza alimentare della sicurezza sul lavoro e delle certificazioni di qualità che interessano le aziende agricole.

Nuovi vertici per Turismo Verde Cia.

Giulio Sparascio è il nuovo presidente di Turismo Verde-Cia. L'Assemblea nazionale dell'associazione agrituristica ha eletto anche i nuovi quattro vicepresidenti: Pierangelo Cena del Piemonte (vicepresidente vicario), Mario Grillo, Alessio Guazzini e Roberto Reas, provenienti, rispettivamente, dalla Calabria, Toscana e Sicilia.

Tommaso Buffa è stato nominato nuovo direttore.

Soggiorni estivi ad Andalo Altopiano Paganella 1041 mt.

Visto il successo degli anni precedenti quest'anno le proposte sono 2: una a Giugno e una a Settembre

Situato sull'Altopiano Brenta-Paganella a 1000 metri sul livello del mare, in un'ampia e incantevole conca tra le abetaie della Paganella e le guglie delle Dolomiti di Brenta, Andalo è centro turistico di villeggiatura estiva ed invernale, il clima mite e secco che lo caratterizza ha favorito lo sviluppo dei soggiorni curativi. La località dispone di numerosi alberghi di diverse categorie e offre numerose possibilità di ritrovo e svago: stadio del ghiaccio, piscina coperta riscaldata, minigolf, bocce, tiro con l'arco, pesca e una nuovissima e vasta area verde nella zona sportiva.

**14 giorni dal 21 Giugno al 5 Luglio
DOLOMITI HOTEL OLIMPIA**

Quota di soggiorno:

- 14 giorni in FB (pensione completa, pernottamento, colazione, pranzo, cena) euro 670,00 (47,85 al giorno) a persona / periodo in stanza doppia;
- supplemento per stanza singola euro 160 a persona / periodo (max. 2 stanze)
- supplemento per stanza doppia uso singola euro 235 a persona / periodo

La quota comprende:

- vino e acqua ai pasti
- diverse serate di ballo e karaoke
- serata con musica dal vivo
- serate di cinema
- serate di tombola e giochi di società

La quota NON comprende:

Viaggio in pullmann GT

PROPOSTA DI SETTEMBRE

14 giorni dal 1 al 15 Settembre
DOLOMITI HOTEL OLIMPIA

Quota di soggiorno:

- 14 giorni in FB (pensione completa, pernottamento, colazione, pranzo, cena) euro 580,00 (41,43 al giorno) a persona / periodo in stanza doppia;
- supplemento per stanza singola euro 135 a persona / periodo (max. 2 stanze)
- supplemento per stanza doppia uso singola euro 200 a persona / periodo

La quota comprende:

- vino e acqua ai pasti
- diverse serate di ballo e karaoke
- serata con musica dal vivo
- serate di cinema
- serate di tombola e giochi di società

La quota NON comprende:

Viaggio in pullmann GT

Per ogni eventuale informazione rivolgersi a Benito Lagorio - Presidente Regionale ANP
tel. 340-7845939 oppure 349-0809342

CENTRO DI CONFEZIONAMENTO OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

A Dolceacqua da venerdì quattro aprile duemilaquattordici, è operativo presso la cantina della Cooperativa Floricoltori Riviera dei Fiori via provinciale snc (zona Porto), il centro di imbottigliamento olio a disposizione di Tutti i produttori della zona che non dispongono di un locale di imbottigliamento autorizzato. La Cooperativa in sinergia con il Comune di Dolceacqua è riuscita a predisporre un locale a norma è mettere a disposizione di tutti coloro che ne facciamo richiesta la seguente Attrezzatura:

n.2 tavolo di acciaio inox
n.1 Imbottigliatrice manuale con pompa aspirante
n.1 Tappatrice manuale
n.2 Fusti acciaio inox 200lt.

Per poter fruire del Centro di Imbottigliamento e delle attrezzature in esso contenute, i produttori interessati dovranno farne richiesta scritta alla Cooperativa Floricoltori Riviera dei Fiori Soc. Coop. Agricola, su apposito modulo reperibile presso il Centro stesso e versare una quota annuale di iscrizione a sostegno delle spese di funzionamento (pulizie, corsi aggiornamento, utenza elettrica, materiali di consumo) determinata dalla Coop in Euro 75,00. Tale quota darà il diritto di usufruire del Centro per tre volte. Per ogni successivo utilizzo dovrà essere versata un ulteriore quota di Euro 20. A titolo informativo si ricorda ad i produttori che intendono utilizza-

re il servizio di imbottigliamento devono essere comunque in regola per la vigente normativa igienico sanitaria espletando gli adempimenti (una tantum) di seguito descritti:

- L'obbligo registrazione presso gli organi di controllo competenti territorialmente notifica di inizio attività ai sensi del Reg. CEE 852/04;
- La formazione così come prevista dalla D.G.R. 29/06/12 n. 793 Liguria, Linee di indirizzo per la formazione degli alimentari e degli operatori del settore alimentari (osa) ai sensi del reg. CE 852/04;
- La tenuta di un manuale di corretta prassi igienica aziendale;



Finalmente on line il sito web della CIA di Imperia

Potrà essere consultabile, digitando l'indirizzo www.ciaimperia.it, il sito Internet della CIA di Imperia.

All'interno si potranno trovare le principali informazioni e novità che riguardano il mondo agricolo e floricolo provinciale e si potrà conoscere in tempo reale ogni notizia relativa a scadenze, adempimenti e iniziative organizzate dalla Confederazione.

Nella homepage si potranno trovare le notizie principali mentre gli approfondimenti saranno all'interno delle pagine dedicate ai servizi e ai settori produttivi.

Ogni mese sarà possibile scaricare il PDF del mensile Terra di Liguria. Il sito è appena nato e sta compiendo i suoi primi passi; confidiamo che, anche grazie ai suggerimenti dei nostri associati, possa diventare sempre più un importante strumento di lavoro e di conoscenza per avvicinare la CIA ai propri soci.



CIA DI IMPERIA AVVISO IMPORTANTE

DAL 2014 GLI AVVISI PER SCADENZE FISCALI, AGRAMBIENTE, PATRONATO, ECC
Verranno effettuati tramite sms (messaggio su telefono cellulare)

INVITIAMO TUTTI GLI ASSOCIATI A COMUNICARE IL PROPRIO NUMERO DI CELLULARE (EVENTUALMENTE QUELLO DI UN FAMILIARE) AI SEGUENTI RECAPITI:

Cia Imperia 0183 291801 incaricata Daniela Venturino - mail imperia@cia.it

Cia Sanremo mercato 0184 510307 inc. Cristiano Raimondo - mail im.sanremo@cia.it

Cia Sanremo Centro 0184 500830 incaricata Giovanna Rosso - mail im.sanremo.centro@cia.it

Cia Bordighera 0184 266669 incaricata Caterina Rossi - mail im.bordighera@cia.it

Cia Ventimiglia 0184 34567 incaricata Tiziana Giudici - mail im.ventimiglia@cia.it

Oppure inviando un SMS al n. 366 3154319 indicando il numero di cellulare, nome cognome e data di nascita

A Savona Mercatino de "La Spesa in Campagna"



Mercoledì 16 aprile si è tenuto come da programma il mercatino in Piazza del Brandale dei prodotti agricoli a km zero, organizzato in questa occasione da CIA Savona, nell'ambito del progetto concordato col Comune di Savona.

Ogni primo e terzo mercoledì del mese infatti, a partire dal corrente mese di aprile, si tiene il mercatino delle eccellenze del territorio sotto le torri del Brandale, riprendendo l'antichissima tradizione del mercato delle erbe che si teneva proprio sotto la Campanassa: Il primo mercoledì è organizzato da Coldiretti Sa-



Critiche della CIA alla nomina del Presidente dell'AVA

Il Presidente della Confederazione Italiana Agricoltori di Savona Mirco Mastroianni è intervenuto sulla nomina di Gianfranco Sasso quale nuovo presidente dell'AVA, la società che gestisce l'Aeroporto Clemente Panero di Villanova d'Albenga. La nomina aveva sollevato critiche anche dalla Confederazione Nazionale dell'Artigianato.

"La Provincia di Savona è il maggior azionista dell'AVA, è vero, ma vista l'imminente cancellazione delle Province, aver nominato al vertice della società aeroportuale un rappresentante provinciale, ha dato l'impressione di voler assicurare un ruolo a coloro che ben presto dovranno abbandonare le scene solo perché appartengono allo stesso colore politico" ha dichiarato Mirco Mastroianni.

Secondo il presidente provinciale della CIA il rinnovo del vertice della società che gestisce lo scalo aeroportuale villanovese è avvenuto senza alcuna ricerca di personale qualificato, in grado di risanare le perdite accumulate negli anni e di proporre valide azioni di rilancio, bensì assegnando la presidenza all'attuale vicepresidente del consiglio provinciale, che in materia aeroportuale certamente non vanta grande esperienza.

vona, il terzo mercoledì da Cia Savona. Per i consumatori e per i molti turisti che affollano le bancarelle è una bella occasione di incontrare direttamente qualificati produttori della provincia di Savona.

Il progetto generale comprende le campagne nazionali indette per una più forte consapevolezza dei consumatori verso i prodotti italiani a chilometro zero, con particolare riferimento a Campagna Amica della Coldiretti e La Spesa in Campagna della Cia, per un discorso di sostegno all'agricoltura nazionale e locale ma anche per una maggiore sensibilità dell'educazione alimentare. L'Assessore allo Sviluppo Economico Paolo Apicella ha presenziato all'apertura, insieme ai vertici di CIA Savona, tra i quali il presidente provinciale Mirco Mastroianni, il direttore provinciale Osvaldo Geddo, Giorgio Scarrone responsabile del settore del progetto "La Spesa in Campagna" e Valtero Sparso responsabile della CIA per Savona.

LA NUOVA ISEE La rivoluzione del "riccometro"

Dal prossimo luglio nuove regole anche per chi ha già la certificazione in corso di validità. Presso gli sportelli del CAF e del Patronato INAC tutte le informazioni e l'assistenza per la richiesta della nuova certificazione.

LAVORO AGRICOLO DEI FAMIGLIARI

Le prestazioni occasionali di parenti ed affini entro il quarto grado (es. nipote, cugino, prozio), nei limiti di 90 giorni lavorati nell'anno solare, non sono soggetti a obblighi di regolarizzazione contributiva previdenziale e infortunistica. Lo ha confermato la circ.10.478 del Ministero del Lavoro del 10 giugno 2013.

MAXI SANZIONI PER LAVORO NERO

Le prevede la Legge 9/2014 che aumenta del 30 % le sanzioni per alcune irregolarità e raddoppia le sanzioni per chi non rispetta le norme sugli orari di lavoro. Per il lavoro nero prevede anche la sospensione (in taluni casi) dell'attività lavorativa e l'ammenda di € 1.950,00.

PROVINCIA DI GENOVA: FONDI PER L'AGRICOLTURA DALLA VENDITA DEI CINGHIALI ABBATTUTI NEI CONTROLLI DELLA POLIZIA PROVINCIALE

Modalità e procedure sono state approvate con una delibera del commissario Piero Fossati.

Nuove risorse per la difesa delle coltivazioni dalla vendita dei cinghiali catturati dalla Polizia Provinciale nelle operazioni di controllo sul territorio, sempre più frequenti dato l'altissimo numero di questi ungulati.

Le modalità per la cessione dei capi abbattuti in queste azioni di controllo a strutture attrezzate per la raccolta e lavorazione delle carni di selvaggina ai sensi del regolamento CE 853/2004 sono state approvate dalla Provincia di Genova con una delibera del commissario Piero Fossa-

ti, adottata con i poteri della Giunta, che destina i fondi ottenuti dalle vendite al mondo agricolo.

"In passato questo tipo di abbattimenti era piuttosto limitato – dice Piero Fossati – ma negli ultimi anni il numero dei cinghiali, cresciuto in modo impressionante, ha imposto controlli sempre più intensi e diffusi per la gestione di questi animali che provocano danni pesantissimi alle coltivazioni e ambientali distruggendo muretti a secco, sentieri e favorendo l'erosione dei versanti, causano molti gravi incidenti stradali e anche rischi e disagi per la popolazione perchè si avvicinano sempre più spesso agli abitati".

Dal 2010 il numero di capi abbattuti dalla Polizia Provinciale con le gabbie di cattura o durante gli appostamenti notturni è più che quadruplicato: da 45 a 203 cinghiali all'anno. "Un dato che ora rende possibile – dice il commissario della Provincia – avviare la commercializzazione di una parte dei capi abbattuti (non tutti perchè una quota rimarrà destinata al consumo dei proprietari dei terreni dove vengono posizionate le gabbie) definendo le ca-

ratteristiche delle strutture che potranno chiedere di acquistare i cinghiali, le modalità per il ritiro dei capi abbattuti, la loro valutazione economica e le procedure di pagamento alla Provincia che con i fondi ottenuti dalle vendite rinfianzierà i piani per la prevenzione dei danni provocati dai cinghiali e altri ungulati agli agricoltori del territorio."

La commercializzazione rispetterà le norme e la correttezza delle procedure stabilite a livello comunitario, perchè "potranno far richiesta di acquisto dei cinghiali abbattuti dalla Polizia Provinciale – dice Piero Fossati - solo strutture attrezzate e titolate per la raccolta e lavorazione delle carni di selvaggina con i requisiti previsti del regolamento CE 853/2004".

Per le richieste di acquisto dei capi catturati dalla Polizia Provinciale è stato predisposto dagli uffici uno specifico modulo che sarà scaricabile dal sito web della Provincia. Il prezzo dei cinghiali in vendita sarà definito anche sulla base di analisi a livello nazionale delle realtà dove sono già state avviate operazioni analoghe.

genova@cia.it



TASSA SMALTIMENTO RIFIUTI E ATTIVITÀ AGRITURISTICA.

Il Presidente Botto scrive ai Sindaci della Provincia per chiedere una rimodulazione della tassa rifiuti.

Nel corso del dibattito sviluppatosi durante il congresso provinciale della CIA di Genova è emersa la necessità di porre il problema della tassazione dello smaltimento rifiuti per le attività agrituristiche, intervenendo presso le amministrazioni comunali della Provincia di Genova.

Il Presidente Botto, riconfermato in quell'occasione, come primo atto del suo nuovo mandato, si è da subito fatto carico di dare seguito alla richiesta emessa in sede congressuale attivando gli uffici e predisponendo una nota che è stata sottoscritta ed inviata a tutti i Sindaci del comprensorio provinciale.

"Ci rendiamo conto che le casse comunali sono spesso in difficoltà per le continue emergenze e le scarse risorse a loro disposizione, ma paragonare l'attività agriturbistica e quindi la relativa tassazione alle attività alberghiere – afferma Botto – come attualmente viene operato da molte am-

ministrazioni comunali per la tassa smaltimento rifiuti, è un'ingiustizia colossale. Come noto, l'attività agriturbistica ha un carattere di complementarietà all'attività agricola, che deve obbligatoriamente rimanere prevalente, gli stessi fabbricati in uso all'attività agriturbistica sono di chiara derivazione agricola e tali restano, è pertanto chiaro che non avendo le caratteristiche tipiche degli esercizi alberghieri, do-

vrebbero scontare una tariffazione diversa da quella turistica alberghiera attualmente in uso presso molte amministrazioni. Tenendo conto della particolarità dell'esercizio agriturbistico, che normalmente non ha aperture continuative nell'arco dell'anno, abbiamo anche suggerito che la tariffazione sia opportunamente commisurata con le effettive giornate di apertura".

genova@cia.it



GRANDE PARTECIPAZIONE AL "CORSO PER OPERATORE SANITARIO ALIMENTARE NEL SETTORE AGRITURISTICO"

Si è svolto con successo il corso di formazione per gli operatori del settore alimentare, finanziato dalla Regione Liguria con la misura 331 di questo PSR in chiusura.

Possiamo dire con successo, perché la partecipazione alle lezioni è sempre stata numerosa, anzi...ben oltre le aspettative, visto che oltre ai corsisti, il numero di uditori era sempre molto nutrito.

L'argomento della sicurezza alimentare è molto spinoso, e spesso non invoglia gli imprenditori agrituristici...ma questa volta l'interesse generato dal corso è stato produttivo.

I docenti hanno saputo dare un taglio molto concreto alle lezioni, e si sono messi a disposizione rispondendo alle molte domande sollevate dai partecipanti.

Certamente ogni azienda ha una realtà ben definita, un modus operandi soggettivo, e capire di essere a norma o meno.. non è semplice.

La CIA offre una scrupolosa assistenza tecnica, anche avvalendosi di software quali il SETA, ma questo corso ha dato una base formativa di elevato livello a tutti i partecipanti.

Alcune lezioni si sono svolte con le classiche slides, facendo riferimento agli argomenti base del corso, ad esempio i rischi chimici, fisici e microbiologici, la conservazione degli alimenti, e il manuale di autocontrollo ai sensi del Pacchetto Igiene; altre hanno approfondito l'applicazione di alcune recenti delibere regionali nelle singole realtà aziendali.

E proprio queste lezioni, che sono entrate nel vivo dell'attività quotidiana dei singoli imprenditori, hanno sortito l'effetto sperato: molti dubbi sono stati chiariti, alcuni errori sono stati evidenziati e corretti, e sono state presentate alcune agevolazioni recentemente introdotte nella gestione del lavoro.

La Regione Liguria, infatti, ha recentemente emesso delle Delibere di Giunta,



volte ad agevolare il lavoro degli imprenditori agricoli, affinché possano essere rispondenti ai requisiti in materia sanitaria, e nel contempo siano esonerati da adempimenti degni dell'industri agroalimentare.

Queste delibere sono nate grazie ad un lavoro di concertazione delle associazioni di categoria, delle ASL competenti, dell'Assessorato regionale all'Agricoltura.

In particolare abbiamo analizzato dal punto di vista sanitario, con l'aiuto e la competenza del Dott. Mino Orlandi, la DGR 1881/2013 riguardante la macellazione aziendale degli ovicaprini; la DGR 1650/2010 che sancisce l'utilizzo in agriturismo di selvaggina proveniente da cacciatori; la DGR 856/2011 relativa alla produzione di piccoli quantitativi di prodotti lattierocaseari; la DGR 1446/2011 relativa alla macellazione dei suini per uso familiare; la DGR 1691/2011 per i piccoli produttori apistici; la DGR 1286/2012 relativa alla possibilità di utilizzare, in agricoltura, locali polifunzionali;

ovviamente si è discusso in maniera approfondita il pacchetto igiene e le sue implicazioni sui produttori agricoli e sulle attività di trasformazione in agriturismo, e la delibera di giunta 1443/2012, delibera di applicazione della L. Regionale 37/2007 dell'agriturismo.

Analizzare le delibere a volte è noioso, ma vi garantisco che analizzarle alla presenza di oltre venti imprenditori incuriositi non lo

è affatto.

L'ultima lezione del corso è uscita decisamente dalle righe: si è svolta infatti in una cucina in piena attività, gentilmente concessa da Stefano Pisculli dell'Agriturismo



smo La Lupa, di Vezzano Ligure, che ha preparato per gli amici una deliziosa merenda.

Alla fine del corso si è creato un gruppo di imprenditori agrituristici decisamente più consapevole, più informato, che ha ben chiari gli errori da evitare, e che ha beneficiato di uno scambio di opinioni tra colleghi; si è creato un gruppo affiatato. E, credetemi, non è poco!



RETE SPORTELLI INFORMATIVI AGRICOLI UNA OPPORTUNITA' PER CRESCERE

(iniziativa ai sensi della Legge Regionale n. 22/04 realizzata con il contributo della REGIONE LIGURIA)



CIA

Sede Provinciale IMPERIA

Via Tommaso Schiva, 48 - Cap: 18100
Tel. 0183 -291801
Fax 0183 -290304
@mail: imperia@cia.it

CIA

Sede Zonale SANREMO do MERCATO dei FIORI

Via Quinto Mansuino 12 - Cap: 18038
Tel. 0184 - 510307
Fax 0184 - 510781
@mail: im.sanremo@cia.it

CIA

Sede Zonale BORDIGHERA

Via Firenze 8 - Cap: 18012
Tel. 0184 - 266669
Fax 0184 - 261 888
@mail: im.bordighera@cia.it

CIA

Sede Provinciale SAVONA

Regione Torre Pernice, 15
(POLO90) ALBENGA
Tel. 0182 - 53176
Fax 0182 - 544065
@mail: cia@albenga.it

CIA

Sede Zonale SAVONA

Via Niella 6/1 - Cap: 17100
Tel. 019-827870
Fax 019-853870
@mail: ciasavona@tiscali.it

CIA

Sede Zonale FINALE LIGURE

Piazza Aicardi 5/2 - Cap: 17024
Tel. 019-692804
Fax 019-681979
@mail: cia@finaleligure.it

CIA

Sede Provinciale GENOVA

Via di Vallechiarà 1 - Cap: 16125
Tel. 010 - 2512984
Fax 010 - 2512946
@mail: genova@cia.it

CIA

Sede Zonale GE-VOLTRI

Via Don Giovanni Verità 6/4 - Cap: 16158
GENOVA - VOLTRI
Tel. 010 - 6135186
Fax 010 - 6198135
@mail: ge.voltri@cia.it

CIA

Sede Zonale CHIAVARI

Via Raggio 40 - Cap: 16143
Tel. 0185-324871
Fax 0185- 301631
@mail: ge.chiavari@cia.it

CIA

Sede Provinciale La Spezia c/o Mercato Ortofrutticolo

Loc. Pallodola - Cap: 19038
Sarzana
Tel. 0187-626642
Fax 0187-620316
@mail: sp.sarzana@cia.it

CIA

Sede Zonale La Spezia

Piazza C. Battisti 21 - Cap: 19021
La Spezia
Tel. 0187-21998
Fax 0187-21998
@mail: laspezia@cia.it

CIA

Sede Zonale Levante

Corso Roma 18 - Cap: 19015
Tel. 0187- 807218
Fax 0187 - 807218
@mail: sp.levanto@cia.it

CIA

Sede Zonale Varese Ligure

Via Garibaldi 57 - Cap: 19028
Tel. 0187- 842020
Fax 0187 - 840949
@mail: sp.vareseligure@cia.it

Via Colombo 15/5 - Genova - Cap: 16121 - Tel. 010-5705633 Fax 010-594824



SPAZIO AGENZIA



I coltivatori soci della CIA possono utilizzare questo spazio gratuitamente per comprare, vendere o affittare terreni, serre, strutture e altre attrezzature agricole telefonando allo:

☎ 010/570.56.33

VENDO teli antigelo per margherite/carciofi/insalata resistenza -6 gradi, rotoli nuovi da circa 1.900 mq. Tel. 339/6406285

Coltivatore diretto si offre per bacchiatura olive con attrezzatura propria (sbattitore pneumatico campagna professionale). Roberto 327.2905801

"A causa di motivi di salute del proprietario, vendesi mucca bruna alpina di razza con pedigree. Manza di primo vitello. Zona alture Genova-Pegli. Tel. 339/6522351 - 349-4961886 ore pasti"

Esuberato di 250 KG di olio extra-vergine di oliva, annata 2010-2011, da vendere anche in piccole partite. Cell. 3381/9006770

Alta Val di Vara, loc. Scurtabo', vendesi casa indipendente su due piani piu' mansarda mq. 165 totali, terreno circostante mq. 1500, adatta per agriturismo ed ospitalita' rurale. Prezzo interessante. Tel. 339/8489334

VENDESI Vigneto alle Cinque Terra con piccolo rustico. Circa 3.000 mq, sulle alture di Manarola, località Zuncone, esposto a sud, vista mare, nuovo impianto con varietà di Vermentino, Bosco e Albarola. Per arrivarci 10 minuti a piedi dal Gruppo di Volstra oppure in monorotaia (10 min dalla strada litoranea). Per informazioni contattare il 348 6100365 oppure www.primaterra.it

VENDESI in comune di Villanova d'Albenga e Alassio Frazione Marta circa 4 ha di terreno agricolo con piccolo rudere - tel. 3477039891"

VENDO tra Rapallo e Santa Margherita Ligure terreno con vigneto ciglioglio e uliveto 10.000 mq circa, con costruzione agricola di 100 mq. Tutto carrabile. Cell. 335.6755581

CERCASI luci per induzione a fiore Tel. 338-2776580

Affittasi/vendesi serra a Lusignano d'Albenga di mq. 3.000 c.a. Tel. 329.1588699

Terreno agricolo in Ortovero, località Pozzetti, mq. 1.400 circa

vendesi. Tel. 340.8322290

CERCASI in affitto magazzino agricolo di circa 100 mq più piccolo piazzale in zona Albenga e primo entroterra. Per offerte telefonare al 348 2627094.

CERCASI urgentemente Terreno floricolo con serre da min. 5000 mq. a 10000 mq. zona Albenga - Ceriale. Per offerte e proposte telefonare ai numeri: 3298741719 - 3495980136

CERCASI aratro 5 punte/ripuntatore usato tel. 3332703480

CERCASI TERRENO per orticoltura in affitto nella piana d'Albenga (mq.2.500 - 3.000) Tel. 340 8774527

VENDESI terreno agricolo di circa 1.200 mq. zona Albenga-bastia, con impianto irriguo. Cell. 3345669102.

CEDESI compressore a rotatoria a prezzo di realizzo, zona Sanremo - Tel. 0184-510171 - 0184-516000

Zona San Remo vendo: Motozappa a miscela 10 Cv marca Brun e impianto irriguo completo filtri e pompa 5 cv. Tel. 338.6236167

AFFITTO terreno agricolo zona Torrighia Tel. 010/943020 - Cell. 339/6835850 dopo le ore 19:00

Coltivatore diretto si offre per bacchiatura olive: con attrezzatura propria (sbattitore pneumatico professionale). Cell. 340.8774527

CERCASI TERRENO di circa mq. 1500 da affittare per coltivazione biologica in Cisano sul Neva, Salea d'Albenga, Bastia d'Albenga. tel. 333/7315946"

VENDO cella frigorifera marca COSTAN - Imperia - telefonare al n. 338-4865230

STELLANELLO loc. Caneto vendesi casa di mq. 100 più garage e fienile; terreni di mq.8.000 circa, uliveto circa 200 piante, boschi e prati circa 35.000 mq. Cell. 333.4332721 Tel. 010.8620622

VENDESI piccola azienda agricola in Cairo Montenotte loc. Cummi sup. complessiva circa 10 Ha (prati-boschi) compresi 2 fabbricati di mq 50 ciascuno ed 1 stalla di circa mq 80. tel 347/3134654

VENDO travi e pali di castagno scortecciati per ogni esigenza. Tel. 349/2975661 - 349/2975660"

VENDO Piaggio Porter Ecopower ano 2009 come nuovo 335 / 5366472

VENDO puledri + cavalla adatta a principianti o bambini e legna da ardere Tel. 340/3994452 - 010/639243

VENDESI terreno agricolo di mq. 5000, con indice agricolo, in Cisano sul Neva, frazione Cenesi, zona "ex Latercenesi" cell. 339.8865499

VENDO canne di bambù per supporto alle piante pomodoro, zucche etc.

VENDO pali castagno h.2,10 e pali in ferro di sostegno alle barre di impianti a pioggia cell. 333.1230911

FINALE LIGURE Vendo terreno di mq. 850 con acqua irrigua e pozzo privato, Tel. 347-3170019

CAUSA TRASFERIMENTO AZIENDA vendesi capi ovini da latte razza sarda, capi suini e caprini, in gruppo o per singoli capi. Contattare Domenico al numero 34804318470.

VENDESI n. 120 pali per vigna in cemento precompresso - tel. 0182/76252

AFFITTASI, anche a lotti, terreno agricolo in Albenga di circa mq. 10.000 comprensivo di n. 2 serre rispettivamente di mq. 1400 e mq.1600. Tel. 338/5093043.

VENDO in località Colla di Ventimiglia campagna con vigneto DOC, due fasce di mimosa e rustico da ristrutturare con possibilita' di ampliamento. Tel 0184/31163.

VENDO campagna di mq. 2.400 a Ceriana; con 2 vasche, impian-

to irriguo, piccolo rustico, uliveto e seminativo. Tel. 338.4279837

VENDO RETI, tutte con ombreggio 70%, di cui 8 reti nere mt. 50 x 2; 1 rete di mt. 50 x 4; 6 reti bianche mt. 45 x 2. Tel 333-1367421 Cisano sul Neva (SV).

LAVAGNA - S.Giulia affitto terreno per orticoltura. Ottima esposizione. Cell. 348/7246719"

AFFITTASI terreno agricolo in Albenga di mq.5.000 dotato di impianto irriguo autonomo tel 338 1952081

Vendo motocoltivatore BCS con attrezzi trincia e fresa nuovi - Zona Imperia. Tel. 338/4865230

Vendesi vigneto in loc. Colla di Ventimiglia con vitigni "Rossese di Dolceacqua" con annesso rudere di 40 mq disposto su 2 piani con possibilita' di ampliamento, con adiacenti 2 terrazzamenti di mimosa. Totale 4.200 mq. Tel. 0184-31163 oppure 0184-206442"

Causa inutilizzo vendo motocoltivatore 14 Cv benzina buone condizioni. Tel. 328.0103535

Affitto 15.000 mq. di terreno orticolo con piante da frutto. Possibilita' pascolo ovini. Zona Cadibona Frazione Quillano (SV) -Tel. 333/6878650

AFFITTASI, ad azienda agricola esistente, locale ad uso agriturismo completo di macchinari ed attrezzature per la ristorazione, ampio parcheggio e veranda con vista mare mozzafiato! tel 3404623082

VENDO capriatine serra smontate per ombreggio in terreno ad Albenga - Leca. cell. 348.4791933

VENDESI uliveto località Breccaneca Comune di Cogorno (GE) mq. 2.700 ottima esposizione, accesso carrabile, irrigazione. Tel. 349/6713960

VENDESI Ape Piaggio 50 cc.30.000 Km., perfette condizioni. Tel. 349.8352753

Gli inserzionisti sono pregati di comunicare con tempestività la richiesta di cancellare l'annuncio. Per ragioni di spazio, comunque, le inserzioni più vecchie verranno eliminate periodicamente. Le inserzioni superiori alle 3 righe totali saranno accettate in relazione allo spazio disponibile.