

# InfoImpresa

Periodico dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori

GENNAIO 2018



**INNOVAZIONE**

## **VOLANDO NEL FUTURO**



Unione Nazionale Sindacale  
Imprenditori e Coltivatori

**IL BORGO:  
CORCIANO (PERUGIA)**  
pag. 20

**AMBIENTE:  
IL "NEW DEAL" DELLA FAUNA**  
pag. 22

**MONDO UNSIC:  
SPECIALE OLIO**  
pag. 28



## SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

---

**ABRUZZO** - Avezzano-AQ (V. Battisti 46 - Tel 0863-32277); Pollutri-CH (V. Marconi 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli 5 - Tel 0861-250525).

**BASILICATA** - Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona 114 - Tel 0973-584026).

**CALABRIA** - Caraffa-CZ (V. Saati 5 - Tel 0961-772666); Corigliano-CS (V. Ulivi 29 - Tel 0983-87500); Crotona (V. Panella 182/a - Tel 0962-955071); Laureana Borrello-RC (V. IV Novembre 7 - Tel 0966-991144); Reggio Calabria (V. del Gelsomino 37 - Tel 0965-810913); Rossano Scalo-CS (V. Nazionale 11 - Tel 0983-356119); Rende-CS (V. Verdi 120\L - Tel 0984-837560); Soriano-VV (V. Giardinieri 1 - Tel 0963-347810).

**CAMPANIA** - Avellino (V. Circumvallazione 130 - Tel 0825-679653); S.M. Cavoti-BN (V. Principessa Maria di Piemonte 51 - Tel 0824-984520); S. Felice a Cancellò-CE (V. Roma 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe snc - Tel 0828-955613).

**EMILIA-ROMAGNA** - Modena (V. Mar Mediterraneo 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali 1, S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (C.so d'Augusto 206 - Tel 0541-56665).

**FRIULI-VENEZIA GIULIA** - Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V.le Libertà 2a - Tel 0434-20481); Trieste (L.go Don Bonifacio 1 - Tel 040-0641201); Cividale-UD (V. Prepositura di Santo Stefano 12 - Tel 0432-730792).

**LAZIO** - Frosinone (V.le Mazzini 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Fabio Filzi - Tel 0773-663832); Pontinia-LT (V.le Europa 48 - Tel 0773-868080); Rieti (V. Villa Mari 11c - Tel 0746-485241); Roma (V. Cairoli 47 - Tel 06-64521464).

**LIGURIA** - Genova (V. Storace 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia 17 - Tel 0187-460473).

**LOMBARDIA** - Bergamo (V. Rubini 11 - Tel 035-0345985); Como (P.za Perretta 6 - Tel 031- 264489); Colico-LC (V. Villatico 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini 31 - Tel 0376-224543); Varese (V. Spera della Chiesa 10 - Tel 0332-289548); Brughiero-MB (V. Vittoria, 59 - Tel 039-2848376); Sarezzo-BS (V. Repubblica 52 - Tel 030-291468).

**MARCHE** - Jesi-AN (V. Mura Occidentali 25 - Tel 0731-205236); Ascoli (V. Kennedy 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza 64 - Tel 073-3770111).

**MOLISE** - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli 4 - Tel 0865-900006).

**PIEMONTE** - Alessandria (V. Milano, 174 - Tel 0131- 262783); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani 29 - Tel 0141-1098151); Biella-BI (V. Asmara 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi 11 - Tel 0171-946732); Novara (Str. Giraldengo 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte 5/b Tel 011-2478313); Domodossola-VB (V. Cadorna 22 - Tel 0324-482601); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

**PUGLIA** - Bari (C.so Vittorio Emanuele 180 - Tel 080-5538087); Brindisi (C.so Garibaldi 6 - Tel 0831-667163); Fasano/Pezze di Greco-BR (V. Bertani 8 - Tel 080-4898593); Foggia (V. Gorizia 43/a - Tel 0884-513231); Cursi-LE (V. Lo Ruma 35 - Tel 0836-433020); Taranto (V. Cavallotti 116 - Tel 099-4596547); Barletta (V. S. Martino 1 - Tel 0883-884080).

**SARDEGNA** - Cagliari (Vico III Sant'Avendrace 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante 4 - Tel 0784-287468); Alghero-SS (V. Mazzini 90 - Tel 079-950806); Oristano (V. Doria 34 - Tel 0873-302144).

**SICILIA** - Agrigento (V. De Gasperi 8 - Tel 0922-402958); Caltanissetta (V. Togliatti 3 - Tel 0934-090271); Gela-CL (V. Carfi 31 - Tel 0933-934398); Catania (V.le Ravisardi 281 - Tel 095 5879191); Enna (V. S. Agata 71 - Tel 0935-22867); Messina (V. Industriale 152 - Tel 090-2402467); Cerda-PA (V. Strang 20 - Tel 091-8992696); Vittoria-RG (V. S. Martino 142 - Tel 0932-981386); Marsala-TP (V. Mazzini 74 - Tel 0923-949019); Siracusa (V. Po 24 - Tel 0931-65476).

**TOSCANA** - Arezzo (P.za S. Jacopo 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello 26 - Tel 0585-811463); Montemurlo-PO (V. Oste 160 - Tel 0574-073307); Chiusdino-SI (V. Roma 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana 6b - Tel 0574-620118).

**TRENTINO** - Trento (V. Malvasia 101 - Tel 0461-209737).

**UMBRIA** - Valfabbrica-PG (V. Fermi 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie 162 - Tel 0744-062106).

**VENETO** - Belluno (V. Agricoltura 13 - Tel 0437- 930244); Padova (V. Tommaseo 15 - Tel 049-8755938); Castelmasa-RO (V. Battisti 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V.le Milano 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccolari 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri 17 - Tel 041-5701177).

## 5 EDITORIALE

Dove ci porterà la fintech?  
(DOMENICO MAMONE) 5

## 6 COPERTINA

La nuova agricoltura è già cominciata  
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6

Anche il mondo delle api vola sulle nuove tecnologie  
(GIUSEPPE TETTO) 12

Innovazione, ritorno all'antico  
(SARA DI IACOVO) 14

Quale formazione per l'innovazione  
(GIUSEPPE TETTO) 17

La faticosa rincorsa della modernità  
(LUCA CEFISI) 18

## 20 IL BORGO DEL MESE

A spasso per Corciano perla della terra umbra  
(GIAMPIERO CASTELLOTTI) 20

## 22 AMBIENTE

L'ambiente e la fauna in Italia: perché si aprono nuovi scenari  
(LUCA CEFISI) 22

## 28 MONDO UNSIC

Corso per assaggiatori di olio extravergine di oliva  
(ELISA CANON) 28

Alla scoperta dell'olio, evento dell'Unsic-Enuip  
(CB) 30

Catania, c'è anche l'Unsic nel progetto Al Kantara 31

Pasticcio "Reddito d'inclusione", il Comune di Vercelli scarica sui patronati 32

Acri (Cosenza): l'Unsic promuove taralli e bocconotti 33

Fiumicino, l'Unione inquilini apre in Unsic il nuovo sportello 33

## 34 RASSEGNA STAMPA

Abbadia San Salvatore: su "Infoimpresa" storie e tradizioni del centro amiatino 34



### INFOIMPRESA

Periodico dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori

**Direttore responsabile**  
Domenico Mamone

**Redazione**  
Giampiero Castellotti - Luca Cefisi - Sara Di Iacovo  
Vittorio Piscopo - Fortunata Reggio - Giuseppe Tetto

**Progetto grafico e Impaginazione**  
Fortunata Reggio

**Sede legale e Redazione**  
Via Angelo Bargoni, 78 - 00153 Roma  
Tel 06 58333803 - Fax 06 5817414  
www.insic.it - ufficiocomunicazione@insic.it

**Stampa**  
Grafiche Femia - Marina di Gioiosa Jonica (RC)

**Copia gratuita**  
Autorizzazione Tribunale di Roma  
n. 331/2009 del 06/10/09





# Convenzione UNSIC con la mutua “CESARE POZZO”

Il sindacato **UNSIK** e la società di mutuo soccorso “**CESARE POZZO**”, la più grande organizzazione di settore esistente oggi in Italia, hanno sottoscritto un protocollo d'intesa per la diffusione di un'assicurazione sanitaria integrativa, ispirata a principi di mutualità ed efficacia.

**I titolari di tessera associativa UNSIC possono sottoscrivere domanda di adesione volontaria alla mutua “CESARE POZZO”, chiedendo di essere collocati nella forma di assistenza “Tutela globale” (contributo pari a € 228,00 annui) o nella forma di assistenza “Prima Tutela” (contributo pari a € 162,00 annui).**

**Maggiori informazioni al sito: [WWW.insic.it](http://www.insic.it)**

# Dove ci porterà la "fintech"?



di **DOMENICO MAMONE** - *presidente dell'UNSIC*

Di "fintech", cioè di digitalizzazione del sistema bancario e finanziario, si parla da tempo. Le nuove tecnologie, prepotentemente entrate in tutti i settori della nostra esistenza quotidiana, non potevano certo tralasciare il mondo finanziario. Una buona parte delle start-up punta proprio sui servizi finanziari tecnologici per sfidare le aziende tradizionali e ritagliarsi un proprio spazio di business. Gestione dei pagamenti, cambi, raccolte di fondi e di dati ne sono già permeati. Le sfide più controverse sono quelle che riguardano le nuove monete digitali, le cosiddette "criptovalute" come ad esempio la Bitcoin, nata nel 2009 ed oggi emblema della globalizzazione e del futuro.

Il "fintech", al centro di crescenti analisi, sta investendo anche i consumatori, mirando a rendere più semplici accesso e fruizione di servizi e, almeno nelle intenzioni, a garantire una maggiore trasparenza.

Una rilevante area di questo mondo digitale, quello dei pagamenti elettronici, potrebbe innescare profonde trasformazioni. Svilupperà certamente nuovi e, per certi versi, imprevedibili business: saranno certamente favorite le realtà più strutturate (come Amazon, Facebook, Google, ecc.), ma anche piccole imprese altamente innovative potranno dire la loro. E, come per tutti i radicali cambiamenti, dall'alto si dibatte sull'esigenza di nuove regole che accompagnino i processi in corso.

In questo senso, entro il 13 gennaio 2018 gli Stati comunitari, Italia compresa (dove c'è già uno schema di decreto legislativo), dovranno recepire all'interno dei propri ordinamenti l'intervento 2015/2366 dell'Unione europea, noto con l'acronimo "PSD2" (Payment Service Directive 2). Si tratta di una direttiva che mira principalmente a regolamentare un mercato sempre più complesso, formato da prestatori di servizi di pagamento e da soggetti scarsamente o per nulla regolamentati.

La Banca centrale europea già da settembre ha varato delle linee guida in materia di finanza innovativa.

Non mancano previsioni radicali. Qualcuno, a fronte del denaro in mobilità grazie agli smartphone, prevede la fine delle carte di credito e dei bancomat, con le banche tradizionali sempre più in difficoltà. Sia perché verrebbe ridimensionato il proprio ruolo, comprese le esose commissioni economiche, sia perché verrebbe meno la miniera di dati dei propri correntisti, nuovo patrimonio delle aziende innovative. E in effetti, sin da quando alcune esponenti politici, anche in sede europea, hanno benedetto i passi in avanti sul fronte del mercato unico digitale, gli istituti di credito hanno avuto atteggiamenti non proprio collaborativi.





# La nuova agricoltura è già cominciata

*Serre verticali e coltivazioni senza terra passano dai campi alle abitazioni. Le produzioni del futuro sono già realtà. A beneficiarne è l'ambiente. E la salute.*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

L'agricoltura, la cara e vecchia e agricoltura, è in realtà sempre più terreno di sperimentazione e di innovazione. Non c'è soltanto la cosiddetta "agricoltura di precisione", con i suoi droni, sensori e Gps, a ricordarci che le nuove tecnologie possono stravolgere un settore per cancellare definitivamente il monopolio delle zappe, dei rastrelli, dei falchetti e delle roncole. E di tanto sudore. Ci sono le spettacolari serre idroponiche, verticali, superautomatizzate a spianare la strada per un futuro dagli spazi ottimizzati e dai luoghi inusuali per produrre frutta e verdura. E' l'agricoltura senza terra - sembra fantascienza - con pochissimo consumo d'acqua e senza pesticidi. La materia prima, il ter-

reno, è sostituita da minime quantità di substrato inerte, in genere argilla espansa, ubicato in tubi o colonne dove scorre acqua riciclata. A ciò si aggiungono i nutrienti necessari per far crescere una pianta. Talvolta le pompe sono collegate a pannelli solari con notevole risparmio energetico. La digitalizzazione fa il resto. Dal chilometro zero al metro zero.

La nuova era è caratterizzata anche dal controllo a distanza. Di un orto, di un uliveto o di un frutteto. Ciò permette ad un consumatore di prenotare la propria spesa direttamente sul terreno di produzione, scegliendosi dimensioni, colture e modalità di conduzione. Un "delegato" provvederà alla semina, alla cura delle piante fino



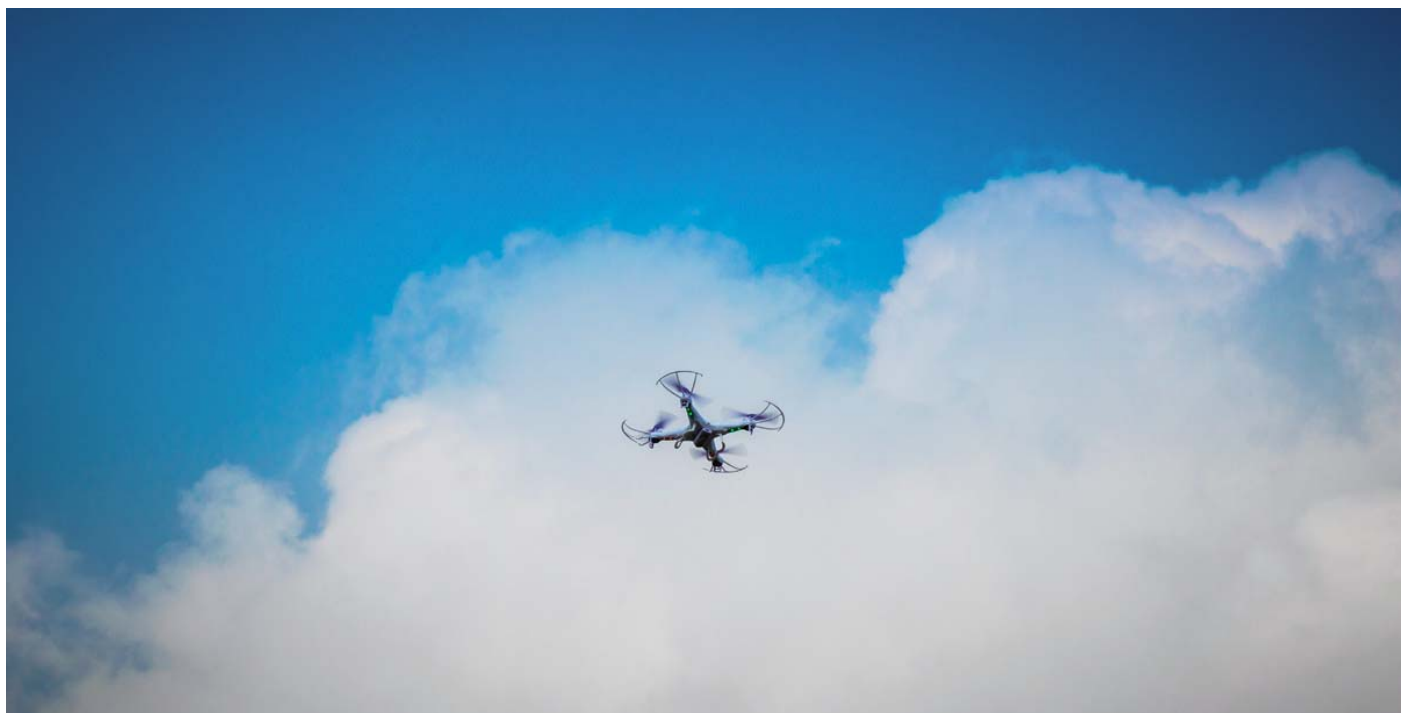
alla raccolta dei prodotti che finiranno sulla tavola del committente. Le nuove tecnologie permettono, attraverso l'uso di sensori, ad esempio accelerometri, di individuare il grado di maturazione più idoneo del prodotto esaminato. L'e-commerce concorre poi ad ampliare all'infinito i mercati.

La trasparenza dei processi produttivi moltiplica le coltivazioni sane, senza pesticidi e fitofarmaci, con risparmio idrico ed energetico, spesso senza necessità di pollice verde o competenze agronomiche.

Questa rivoluzione verde sta investendo anche gli allevamenti: gli insetti commestibili sono ormai cronaca quotidiana anche nel vecchio continente. Mentre alveari

precisione", ossia supportata dalle più moderne tecnologie per interventi mirati, o "idroponica". Ma anche "acquaponica" o "aeronica", cioè coltivata fuori suolo, con substrati inerti. Oltre alla già richiamata argilla espansa, anche fibra di cocco, lana di roccia, perlite, vermiculite, zeolite. O in acqua, come i giardini pensili di Babilonia, i campi fecondati dal Nilo o i giardini galleggianti di Città del Messico. Insomma, le tradizionali estensioni di terreno non sono più indispensabili.

C'è poi dell'altro. I sensori sempre più sofisticati e diffusi, praticamente indispensabili per un controllo di qualità. Poi magnetometri, sistemi ottici per il monitoraggio a terra, droni, strumenti di telerilevamento, stazioni me-



hi-tech (come quello ideato da 3Bee con monitoraggio all'interno delle arnie per valutare i parametri vitali delle api e trasmettere i dati su un cloud all'apicoltore) e domotica fatta di elettrodomestici per coltivare verdure in casa rappresentano le nuove frontiere.

Non è tutto. Si moltiplicano i gestionali per i prodotti agricoli, ad esempio per eseguire automaticamente il calcolo dei valori nutrizionali, nel pieno rispetto dei regolamenti europei e nazionali. Per la gioia dei consumatori più attenti alla qualità. E alla linea. Altre app permettono, attraverso i codici a barre, di comprendere quanto siano salutari i prodotti che i consumatori acquistano ogni giorno.

Insomma, la nuova agricoltura, sostenibile e supertecnologica, è già cominciata. Può chiamarsi, appunto, "di

teorologiche d'avanguardia per la vigilanza della temperatura. E' la squadra dei nuovi strumenti in grado di offrire dati in tempo reale ad un'agricoltura in netta trasformazione. Informazioni puntuali consentono, ad esempio, di calcolare l'ubicazione esatta dove distribuire più o meno concime o prelevare un campione o la zona dove si è prodotto di più, dato indispensabile per orientare le scelte per l'anno seguente.

Un ruolo basilare lo rivestono i cosiddetti "attuatori", dispositivi elettroidraulici che permettono di differenziare gli interventi, su specifiche porzioni di terreno o su singole piante.

L'innovazione consente, inoltre, l'esecuzione automatica di compiti svolti per secoli dall'essere umano: ad esempio, una "vendemmiatrice a rateo variabile" sceglie l'uva





migliore ponendola in un cassone separato; un trattore moderno può effettuare potature differenziate, cioè una pianta sì e una no. È inoltre possibile trattare un terreno in modo diversificato, operando scelte oculate anche in tema di sostenibilità. Tutto ciò, razionalizzando gli spazi, permette coltivazioni in aree notevolmente più ridotte. Così gli orti 2.0 finiscono nelle abitazioni, sui tetti condominiali, negli ospedali, nelle scuole, persino nei mercati.

## Nuove esigenze per il Pianeta Terra

L'agricoltura dell'oggi e del domani deve rispondere soprattutto agli stravolgimenti in atto nel Pianeta Terra. Ad iniziare da quelli demografici. Tra qualche decennio la popolazione mondiale potrebbe abbattere il tetto dei dieci miliardi di unità nel 2050 (eravamo solo due miliardi

nel 1930) Quindi sarà necessario produrre sempre più cibo. Tenendo presente che i terreni coltivabili si riducono anno dopo anno, la maggior parte della popolazione mondiale soffrirà di scarsità idrica, le zone urbanizzate saranno sempre più abitate rispetto alle campagne e l'inquinamento rimane un problema posto come una spada di Damocle sul nostro futuro.

Ecco perché le nuove tecnologie, per molti produttori agricoli, rappresentano una sorta di divinità in grado di compiere miracoli. La produttività aumenta anche di cinque volte rispetto ai metodi tradizionali, si risparmia tantissima acqua e altrettanta energia, si assiste ad una crescita più rapida delle piante. C'è anche un aspetto estetico: le coltivazioni possono occupare luoghi suggestivi, come fabbriche abbandonate, e acquisire forme degne del migliore design.

L'agricoltura "digitalizzata" si sposerà con i big data, l'intelligenza artificiale potrà prevedere la qualità delle produzioni, intervenendo ad esempio nella prevenzione da sostanze patogene. Si spera che queste innovazioni con-





correranno a limitare gli sprechi alimentari. Tutto ciò fa ben sperare per il futuro. Il fascino del nuovo corso dell'economia primaria sta attraendo, ovviamente, in primo luogo i giovani. Un esempio viene dal Trentino, dove la Webvalley, la valle dei ricercatori ideata dalla Fondazione Bruno Kessler giunta all'undicesima edizione, riunisce giovanissimi studenti italiani e americani impegnati in tre settimane di campus estivo. In un percorso di ricerca interdisciplinare. Nell'ultima edizione i giovani talenti hanno onorato proprio l'agricoltura di precisione: hanno realizzato un drone abile nel muoversi in modo autonomo tra i filari di meli, identificando frutto per frutto e inviando in tempo reale i dati analizzati dal server. Forma, colore, grandezza e altri parametri aiutano a comprendere la qualità del frutto.

vare seicento piante e allevare dieci chili di pesce – ci spiega Benvenuti. Il suo sistema, denominato "Beta" ([facebook.com/VerticalFarmItalia](https://facebook.com/VerticalFarmItalia)) e basato sull'acquaponica, consente di produrre frutta e ortaggi e di far crescere pesci e lombrichi tramite un ciclo chiuso e sostenibile, dove i residui acquatici diventano fertilizzante. Vascone alla base e serre che si sviluppano verso l'alto. Ad alimentare il tutto c'è un minipannello eolico. Proprio l'innovazione applicata alle serre è uno dei settori più praticati dalle nuove tecnologie. Una startup romana ha lanciato "Biopic" ([biopic.it](https://biopic.it)), supporto arrotolabile, pieghevole e stendibile che trasforma terrazzi, solai e giardini in orti biologici modulari: alcuni biosensori naturali, attraverso il cambiamento di colore, segnalano la mancanza o l'eccesso di acqua o il corretto



## Giovani "cuori verdi"

Oltre al protagonismo degli studenti, il nuovo corso della ruralità, con più ingegneri e meno contadini, sta calamitando frotte di giovani lavoratori. Con meno fertilizzanti e più idee originali. Come quella di Matteo Benvenuti, giovane ingegnere di Torrita, provincia di Siena. Anima un team di lavoro che commercializza serre verticali su più livelli. "In appena tre metri quadrati si possono colti-

posizionamento dei semi. La serra residenziale "Robot-Farm" ([robotfarm.tech/it](https://robotfarm.tech/it)), prodotta da un'azienda di Petrella Salto (Rieti), completamente automatica dalla semina al raccolto, consente a chiunque di coltivare vegetali di ogni tipo in piena autonomia, anche senza necessità del pollice verde, con notevole risparmio di acqua e di energia. Tra i principali clienti, oltre alle famiglie, soprattutto i ristoratori, che in questo modo possono assicurare verdura fresca sui tavoli dei clienti. Analoghe funzioni per "Aromatic" ([aromaticplatform.com](https://aromaticplatform.com)), piattaforma-elettrodomestico per la coltivazione al chiuso di erbe aromatiche, quali basilico, prezzemolo o menta. Va installata in verticale sulla parete della cucina. Non

mancano serre indirizzate ai bambini. Come "Ortuino" ([facebook.com/ortuinoproject](https://facebook.com/ortuinoproject)), kit per la gestione di un piccolo orto in scatola, dotato di sensori ad energia solare, promosso da cinque ragazzi disoccupati vincitori di un bando del Comune di Milano.

Dalle serre ai frantoi casalinghi che frangono olive intere. È calabrese "Revoilution Pro", minifrantoio da tre e cinque chili (mezzo litro di olio in quaranta minuti), che garantisce mescola, centrifuga e filtraggio per un olio che si può poi anche "personalizzare" con aggiunte di aglio, peperoncino, rosmarino o agrumi. Risultato di una ricerca svolta in collaborazione con atenei, aziende del settore e produttori olivicoli, ha nel riutilizzo dei contenitori (risparmio di vetro) e nella salvaguardia dei territori (recupero di olive non raccolte) la propria carica etica. Costo del macchinario: sui quattromila euro.

Nel boom dell'autoproduzione non mancano i funghi. Il kit per poterli coltivare dappertutto, usando semi di tre specie di pleurotus e fondi di caffè, lo offre una startup di Capannori (Lucca), la Funghi Espresso sarl ([funghiespresso.com](https://funghiespresso.com)). L'avvio di questa rivoluzione rurale sta ali-

mentando soluzioni innovative anche per la gastronomia. Il calabrese Demetrio Condello ([facebook.com/demetrio.condello](https://facebook.com/demetrio.condello)) ha creato una cella di lievitazione a temperatura ed umidità controllate, risolvendo un atavico problema della panificazione, mentre "Jio" ([woodaboutdesign.com](https://woodaboutdesign.com)), ideato da tre ragazzi, è un meccanismo che garantisce la massima stabilità a un contenitore di liquidi rovesciato, permettendo di versare vino, olio o acqua con il minimo sforzo, senza doverli travasare. Il tappo è realizzato in stampa 3D.

Ma l'inesauribile creatività "made in Italy" applicata all'agroalimentare offre anche altre opportunità al mondo del lavoro. La maggiore accessibilità dei prodotti favorisce l'alchimista fai-da-te che crea liquori e distillati, il foodblogger che diffonde consigli verdi e ricette via web, lo stilista che usa fibre agricole, il biocosmetologo anti-allergie, l'organizzatore di "matrimoni sostenibili" (dalla location all'agricatering fino ad abiti e make up con prodotti naturali), il narratore enogastronomico o ancora il cuoco esperto di fiori commestibili da abbinare ai piatti. Pratiche non solo da feste radicalchic.





## Il bambù? Diventa una bici

Guglielmo Lisi, 29 anni, romano, sta legando il suo nome ad una bicicletta davvero originale, simbolo dell'innovazione. La sua "creatura" è fatta di bambù. Quindi di "green" non ha solo la vocazione ma anche l'essenza. Grazie a questo giovane talento, la coltivazione di bambù aggiunge una finalità davvero inedita.

"Ho scoperto il bambù come materiale strutturale durante gli studi universitari in ingegneria e ho approfondito lo studio delle sue proprietà fisiche e meccaniche – racconta Lisi nel corso della fiera romana Maker Faire sull'innovazione, dove è ormai un protagonista. "Mi interesso al bambù anche come pianta e aiuto chi vuole avviare coltivazioni da reddito. Ho unito queste conoscenze alla passione per la bicicletta per dar vita al progetto 'BambooBiciLab'. Sviluppo i miei progetti al fablab romano Innovation Gym presso la Fondazione Mondo Digitale".

"BambooBiciLab" è un progetto italiano che diffonde le conoscenze e gli strumenti per costruirsi biciclette in bambù personalizzate. Oltre ad essere esclusive, sono resistenti e sostenibili. Lisi organizza anche workshop pratici di gruppo in tutta Italia, presso fablab, makerspace, ciclofficine, spazi tecnici o culturali interessati ad ospitare l'evento nei weekend. Nei workshop ogni partecipante ha una postazione con tutti i materiali e gli attrezzi per costruirsi il suo telaio in bambù. Si possono sviluppare modelli su misura e per qualsiasi tipo di bici. È un'esperienza innovativa di artigianato fai-da-te.

Ma quali sono i materiali, le tecnologie e le macchine utilizzate per realizzare una bici in bambù?

"I materiali sono principalmente colle, resine epossidiche e fibre di rinforzo per creare giunti in materiale composito, qualche componente metallico come i forcellini e il tubo di sterzo, vernici e naturalmente delle canne di bambù selezionate e trattate per l'uso strutturale. Per assemblare un telaio allineato e preciso è necessario utilizzare una dima per biciclette, strumento fondamentale del telaiismo ciclistico. Gli altri attrezzi sono quelli di uso comune, come sega, martello, taglierino e carta vetrata".



# Anche il mondo delle api "vola" sulle nuove tecnologie

*Le applicazioni digitali caratterizzano l'evoluzione dell'apicoltura.*

di GIUSEPPE TETTO

**L**e applicazioni delle innovazioni tecnologiche 4.0 non si fermano solo alle aree di produzione tradizionale. Visto il loro grande impatto, riescono a coprire un largo raggio di azione, andando a toccare settori che di primo acchito possono sembrare distanti da applicazioni digitali. Un esempio fra tutti è l'apicoltura. Negli ultimi anni, l'immenso valore che le api rivestono in agricoltura sta uscendo dalle stanze degli addetti ai lavori e si sta facendo spazio anche fra la pla-

te, l'84% delle specie vegetali e il 76% della produzione alimentare dipendono dall'impollinazione ad opera delle api. Quindi non è un caso che al centro della bozza di proposta della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo approvata dalla Ue oltre che a un aumento di 47 milioni di euro l'anno del bilancio dell'Unione europea per i programmi nazionali di apicoltura, ci siano i problemi di salute delle api (risolvibili creando una piattaforma informatica comune per condividere soluzioni) e



tea del grande pubblico. Famose per lo più per produzione del miele, le api sono essenziali per la produzione agricola visto che sono responsabili dell'impollinazione di frutta e verdura sul pianeta; senza di loro, la riproduzione delle piante sarebbe molto più complicata. Oggi purtroppo questi piccoli insetti stanno vivendo un momento delicato e da più parti arriva l'allarme di una repentina estinzione di massa. Salvaguardare la vita delle api quindi diventa una delle sfide principali.

Oggi il settore dell'apicoltura assicura un reddito primario o secondario a più di 500mila cittadini dell'Unione europea. Il valore del mercato dell'apicoltura nell'Unione europea è stimato superiore ai 14 miliardi di euro. Inol-

tra, l'84% delle specie vegetali e il 76% della produzione alimentare dipendono dall'impollinazione ad opera delle api. Quindi non è un caso che al centro della bozza di proposta della Commissione Agricoltura del Parlamento europeo approvata dalla Ue oltre che a un aumento di 47 milioni di euro l'anno del bilancio dell'Unione europea per i programmi nazionali di apicoltura, ci siano i problemi di salute delle api (risolvibili creando una piattaforma informatica comune per condividere soluzioni) e

la contraffazione (da arginare sottoponendo le imprese di confezionamento che trattano miele di importazione ai controlli dell'Ue). "Il finanziamento dell'apicoltura deve essere aumentato nella futura politica agricola - si legge nella risoluzione presentata dall'europarlamentare ungherese Norbert Erdos. "Tramite l'impollinazione delle colture agricole - ricorda l'Europarlamento - le api offrono servizi economici fondamentali, senza i quali l'agricoltura europea, specialmente la produzione vegetale, non esisterebbe in nessuna forma" e l'apicoltura contribuisce sostanzialmente "al mantenimento dell'equilibrio ecologico e alla conservazione della biodiversità" tanto da porre il settore "al



centro della Politica agricola comune". Per proteggere le varietà locali e regionali la proposta rivolta alla Commissione europea è quella di creare una piattaforma informatica comune per condividere le migliori soluzioni e i farmaci con le parti interessate. La risoluzione invita anche l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) a effettuare ricerche su tutte le sostanze e i fattori che mettono in pericolo la salute delle api.

Se queste per adesso sono le iniziative da parte delle istituzioni. I privati cercano da parte loro di applicare le migliori innovazioni per la salvaguardia della specie e del prodotto. Dalla tecnologia impiegata per l'agricoltura di precisione è nata l'idea di un alveare digital che grazie a una serie di sensori, controlla la salute delle api e dell'ambiente circostante. A lanciare il progetto è stata una startup tutta italiana, 3bee, che sta riscuotendo molto successo anche all'estero. Una fresca azienda lanciata da un giovane ingegnere elettronico, Niccolò Calandri, e un altrettanto giovane biologo, Riccardo Balzaretti e il tecnologo alimentare Elia Nipoti. Tutti appassionati di api, hanno dato vita a Hive-Tech, un dispositivo che viene posizionato all'interno dell'arnia e permette di interpretare e controllare a distanza i bisogni delle api registrandone peso, temperatura, umidità, suoni e odori.

La tecnologia, che è stata presentata in mostra alla Maker Faire di Roma che si è svolta dall'1 al 3 dicembre, è adattabile a qualsiasi tipo di arnia e si autoalimenta con un pannello fotovoltaico. I dati sono registrati ogni minuto nell'arnia e trasmessi fino a quattro volte al giorno alla piattaforma cloud accessibile da remoto, a disposizione dell'apicoltore che può prevenire malattie e intervenire in caso di necessità. "Il nostro sistema – spiegano gli inventori in un'intervista rilasciata alla rivista online Agronotizie - è provvisto di una bilancia molto funzionale e precisa ed è alimentato da un piccolo pannello foto-

voltaico che, grazie al basso consumo del dispositivo, lo rende autosufficiente. L'idea che sta alla base della progettazione e produzione di questo sistema è quella di aiutare l'apicoltore nella gestione dei propri alveari raccogliendo contemporaneamente dati sufficienti ad individuare malattie come infezioni e/o infestazioni sviluppando successivamente anche algoritmi predittivi. Questi dati sono raccolti ed inviati sul nostro cloud dove l'apicoltore può visualizzarli e/o scaricarli".

Sono quattro i sensori installati sulle Hive-Tech:

- e-Eye analizza l'intensità e lo spettro luminoso della luce ambientale;
- e-Hand rileva la temperatura e l'umidità interne all'alveare e misura l'incremento ponderale dell'arnia;
- e-Nose fiuta la qualità dell'aria, l'ossigeno e l'anidride carbonica presenti nell'alveare;
- e-Ear sente l'intensità e lo spettro sonoro delle vibrazioni delle api.

Grazie a questi sensori si possono acquisire in modo massiccio dati sullo stato di salute, permettendo così di realizzare una mappa dettagliata dell'inquinamento del territorio. Ogni ape, infatti, riporta nel nido l'inquinamento "assorbito" durante il volo, che viene rilevato e registrato.

Oltre all'alveare dei ragazzi di 3bee, alla Maker Fair anche la startup Melixa, con sede in Trentino, ha presentato la sua arnia 3.0. Anche in questo caso si tratta di un sistema altamente tecnologico che, grazie a diversi sensori, effettua un monitoraggio costante dell'arnia. Con il dispositivo Melixa System, l'apicoltore è in grado di conoscere la quantità di miele prodotta da una colonia, la temperatura dell'arnia e persino il numero esatto delle api che entrano ed escono dall'alveare. Tutti i parametri sono disponibili in tempo reale grazie al sistema Gps collegato in cloud.



# Innovazione, ritorno all'antico

*Il recupero della sostenibilità passa per il rispetto dell'ambiente.  
Gli esempi offerti da alcune startup impegnate soprattutto nel riciclo.*

di SARA DI IACOVO

Il più grande paradosso del progresso è la sua propensione al ritornare alle origini nel rispetto non solo della natura ma anche della tradizione. C'è infatti una grande inversione di tendenza che porta, in particolare le piccole e medie imprese, a concepire una produzione etica che in maniera tradizionale, e quindi il più

possibile naturale promulghi la legge di Lavoiser, quell'enunciato che ci dice che "nulla si crea, nulla si distrugge, ma tutto si trasforma". In questo modo, nella filiera nulla viene perduto, e persino gli scarti diventano basilari per il sostentamento della catena ma anche per il rispetto ambientale e quindi societario.





Una concezione antica ma mai più di oggi necessariamente moderna che coniuga l'innovazione alla tradizione rispettando in primis l'ambiente. Tutto questo si traduce nel concetto di "economia circolare" che si fonda su principi fondamentali come il riutilizzo del materiale di scarto reintroducendolo nei cicli di produzione, proprio come avviene in natura dove ogni scarto diventa elemento nutriente di un altro organismo.

Questa osmosi energetica totalmente sostenibile è il fulcro di una fattoria olandese che produce le prime uova a emissioni zero di CO<sub>2</sub>: la Kipster. Tutto questo è possibile utilizzando cibo gli scarti come il pane e i sottoprodotti agricoli rimasti proprio perché il 70% delle emissioni di CO<sub>2</sub> generate dalla produzione delle uova è rappresentata dal mangime per i polli. Inoltre, grazie all'installazione di otto depuratori Aspra Agro a ricircolo d'aria, polli ed allevatore, respirano aria più sana e le emissioni nell'ambiente sono quasi nulle.

Oltre al problema del reperimento e dello spreco di risorse, il problema fondamentale delle attività industriali e agricole è proprio quello dell'impatto, dell'inquinamento ambientale. Quando si puntano i fari sull'effetto serra l'attenzione si focalizza spesso sull'atmosfera e non su un altro elemento basilare: il suolo, in pochi sanno infatti che per garantire il benessere dei suoli è fondamentale gestire il rilascio di carbonio dal terreno. Ciò è possibile sia riducendo la lavorazione del terreno (lasciandone ciclicamente alcuni a riposo seguendo la rotazione delle colture come un tempo) o lasciando sul terreno i residui. Le emissioni di CO<sub>2</sub> dai terreni coltivati biologicamente sono inferiori del 48%-66% rispetto a quelli coltivati con i metodi tradizionali; il biologico si serve di concimi del tutto naturali che aiutano a ricostruire le riserve di carbonio negli strati profondi del terreno aumentandone fertilità e produttività.

Ad aumentare questa sostenibilità intrinseca nella natura vi sono le alternative ai fitofarmaci, che, come dichiarato dall'azienda Agricola Chetta, che produce agrumi biologici di Sicilia: "Usiamo gli 'insetti utili' che ci aiutano molto senza usare la chimica e siamo soddisfatti perché possiamo dimostrare che c'è un altro modo di fare agricoltura. Come tecniche di lavorazione utilizziamo quelle tradizionali: potatura, concimazione e l'irrigazione, una volta al mese durante l'estate". Tutto insomma, se equilibrato può dare il massimo con il minimo sforzo, perché equilibrare significa rispettarne il ruolo. Gli insetti sono infatti fondamentali per l'agricoltura, ma nonostante tutto sono spesso seriamente minacciati dai fitofarmaci e da alcune tecniche di coltivazione.

L'importanza dell'impollinazione è incommensurabile per l'ecosistema ed essenziale per colture come il kiwi, le noci brasiliane, le angurie, le zucche, gli zucchini, le noci

di macadamia, i maracuja, il cacao e la vaniglia oltre ad essere di grande importanza per i mirtilli, le more, i lamponi, le pere, le pesche, le mandorle, le ciliegie, le amarene, le albicocche, gli avocado, i mango, le mele, il cardamomo, i cetrioli, il coriandolo, le noci di cola, le rape e gli anacardi.

Secondo dati della Fao, le api sono responsabili di quasi il 70% dell'impollinazione delle colture più importanti, come frutta e verdura. Al di là della varietà specificatamente impollinate dalle api, l'Onu nel 2014 ha stimato la perdita di circa il 90% delle coltivazioni alimentari in caso di scomparsa di questi insetti. Tralasciando l'enorme danno economico, questo significa mettere una grande ipoteca sulla vegetazione globale. La scomparsa delle api metterebbe a rischio non solo la nostra sicurezza alimentare, ma anche ambientale e sociale, minacciando seriamente il futuro del pianeta. Le api sono preziose non solo per ciò che creano ma anche per cosa ci comunicano rappresentando un indicatore ambientale straordinariamente sensibile, veri e propri bioindicatori capaci di intercettare immediatamente le sostanze inquinanti. Ad esempio, le api evitano i campi Ogm a tal punto da trasmettere messaggi di allarme anche alle loro compagne che non hanno ancora sorvolato coltivazioni transgeniche, o ancora si rifiutano di rientrare negli alveari se nei paraggi vengono piazzati ripetitori o congegni elettromagnetici.

Prende forma quell'ermetica citazione attribuita talvolta ad Albert Einstein ed altre all'Unione Nazionale Apicoltori francesi: "Se le api scomparissero dalla faccia della terra, all'uomo non resterebbero che quattro anni di vita". Eppure i miracolosi insetti scompaiono dai campi a ritmo serrato. Gli apicoltori ne trovano sempre di più morte sotto gli alveari e la produzione di miele cala in tutto il mondo. Colpa sia del clima altamente sfavorevole per gli sbalzi climatici con l'inverno caldo e l'estate fredda, e colpa anche dei fattori inquinanti riscontrati nei fitosanitari che pare contribuiscono all'infertilità dei fuchi.

A tutto questo si aggiunga la diffusione massiccia della monocoltura in agricoltura fa sì che ci sia un solo tipo di fiore, spesso non appetibile per le api, le quali hanno meno varietà a disposizione, e che spesso una minor produzione incide anche fortemente sull'alimentazione dell'insetto che quindi avendo poche forze, il loro raggio d'azione diminuisce, muoiono prima e fanno più fatica a reagire alle malattie.

Per gli apicoltori, però, a differenza di altre categorie, è praticamente impossibile dimostrare i danni subiti e, di conseguenza, ricevere dei contributi. Per far fronte a tutto questo l'azienda 3bee ha brevettato un dispositivo che permette il controllo a distanza dello stato di salute delle api; l'apicoltore potrà intervenire tempestivamente

in caso di anomalie. I dati ricavati e raccolti serviranno per trovare nuove cure per le api, cercando di ridurre se non eliminare i trattamenti chimici.

Si ritorna sempre più insomma a ricreare equilibrio naturale senza intervenire più di tanto se non per smaltire al meglio ciò che è di scarto in modo da accelerare i processi di smaltimento impattando il meno possibile sull'ambiente, in una catena industriale che spazia di settore in settore. Come fa ad esempio la Vegea srl, che impiegando gli scarti agricoli e alimentari per realizzare una pelle vegetale chiamata Wineleather poichè ricavata interamente dalle vinacce esauste. Il riutilizzo di materiali apparentemente esausti è sempre più frequente come nel caso di Ecopneus un consorzio di raccolta rifiuti, nello specifico Pneumatici con cui si ricavano isolanti acustici, granulato per pavimentazioni per campi sportivi e gioco, materiale per l'edilizia e prossimamente, grazie alla rivulcanizzazione anche nuovi pneumatici.

Mission condivisa con Esosport dove scarpe sportive, pneumatici e camere d'aria di biciclette, vengono raccolte e riciclate per essere riutilizzate e trasformate in

pavimentazione per parchi gioco e piste d'atletica. Può sembrare un ossimoro, eppure in materia il più grande prodigio in fatto di scarti utili è rappresentato dalla Eco Sistemi, una start-up di Rovereto che impiegando vecchi tappi di bottiglie di plastica depura le acque. Com'è possibile? Le bottiglie di plastica vengono utilizzate come alcove per i batteri che mangiano lo sporco negli impianti di depurazione come base per la creazione di colonie di batteri in grado di degradare le sostanze inquinanti a base di azoto e carbonio. "Con 5 chilogrammi di tappi riusciamo a depurare 1 metro cubo di acqua e ridurre le emissioni di CO2 di 17 chilogrammi; invece di carissimi elementi plastici prestampati, abbiamo impiegato banali tappi di plastica riciclati che, per forma e materiale, sono perfetti come abitazioni – carrier in termini tecnici – per i batteri" spiega Dario Savini, uno dei creatori del sistema. Tutto questo ci insegna che nonostante la società pensi al futuro come un posto cibernetic, sempre più in realtà l'innovazione tende al ritorno al passato, non come mera nostalgia bensì per prendere esempio dal più grande modello di perfezione: la natura.



# Quale formazione per l'innovazione

*Le cosiddette "skills" saranno sempre più strategiche per i prossimi scenari.*

di GIUSEPPE TETTO

**"C**hi non si forma si ferma". In questi anni di innovazione e rivoluzione digital, questo modo di dire è diventato un leit motiv del mondo dell'occupazione. Se l'industria 4.0 ha aperto scenari del tutto inediti sul fronte lavorativo, con la creazione e la "distruzione" di lavori tradizionali, oggi la vera sfida da affrontare è proprio l'approccio formativo che può fare la differenza in merito alle competenze.

Il tema delle cosiddette "skills" appare dunque centrale all'interno del dibattito sulle trasformazioni dell'economia e del lavoro indotte dalle nuove tecnologie digitali. Se l'effetto occupazionale in termini quantitativi non è affatto chiaro ed è terreno di confronto tra diverse scuole di pensiero, quello che da più parti appare certo è che l'apporto umano potrà continuare ad essere centrale solo se questo sarà caratterizzato dalla capacità di interagire con queste macchine attraverso competenze complementari ad esse. Un approccio educativo necessario visto che le tecnologie sono sempre più sofisticate sia nelle loro capacità senso-motorie che in quelle di apprendimento (grazie all'Intelligenza Artificiale). Questo ha un impatto notevole sul tema della formazione, sia in termini di definizione di un vero e proprio diritto all'apprendimento permanente, sia in termini di metodologie didattiche, partendo dai più piccoli.

Un bel quadro è venuto fuori dal consueto appuntamento con la Maker Fair di Roma, la fiera sull'innovazione tecnologica che ogni anno propone qualche assaggio di futuro condito da un tocco di imprenditorialità e formazione. Fra i vari stand che hanno ospitato le ultime novità tech, largo spazio è stato dato all'aspetto "educational" con bambini e ragazzi tra 4 e 15 anni che hanno avuto la possibilità di sperimentare le tecnologie innovative sentendosi così protagonisti del cambiamento e diventare creatori di tecnologia. Il tutto grazie a dieci isole didattiche e a spazi fablab dove hanno potuto lavorare con gli strumenti del mestiere, come veri e propri maker. Altra novità di quest'edizione è stato un grande spazio, Open Lab, nel quale i più piccoli si sono

potuti avventurare alla scoperta della tecnologia maker senza i loro accompagnatori, oltre a poter assistere a show scientifici e conoscere tante attrazioni.

Spostandoci dalla scuola al mondo del lavoro, senza però addentrarci nel dibattito teorico sulle competenze per l'Industria 4.0, risulta interessante analizzare l'approcciato del mondo imprenditoriale alla trasformazione digitale e alla formazione dei lavoratori. C'è ormai la consapevolezza da parte delle imprese di mettere al centro del dibattito la necessità di creare forti alleanze tra



scuola e lavoro, facendo dialogare la formazione con i cambiamenti del mondo economico-produttivo e della società, perché l'innovazione non è esclusivamente questione di tecnologie ma anche di processo e di visione e l'industria 4.0 si costruisce a partire dall'innovazione di didattica e formazione, di cui l'alternanza scuola lavoro e l'apprendistato costituiscono significative sperimentazioni. Saranno quindi i giovani a narrare la scuola che cambia e che sa accogliere le nuove sfide: dagli studenti coinvolti in esperienze di Alternanza Scuola-Lavoro, ai giovani che con i percorsi di Istituti tecnici superiori dopo uno stage hanno trovato lavoro in un'azienda del made in Italy, fino a chi ha scelto di avviare un'impresa, magari una start up innovativa, a volte in forma cooperativa.



# La faticosa rincorsa della modernità

*Il sistema italiano è segnato da imprese anziane e mai cresciute. Un "nanismo" mai superato che c'inchioda a rimanere indietro...*

di LUCA CEFISI

**A**mmettiamolo: noi italiani abbiamo un rapporto difficile con la modernità. Se la modernità è tecnologia, organizzazione razionale, progresso tecnico, soffriamo la perenne sensazione di essere indietro: che magari è vero, ma non sempre.

Amiamo dire e pensare che all'estero, un "estero" un poco immaginario, ideale, non troppo definito, tutto funzioni meglio: più efficiente, puntuale, organizzato. Se la modernità, come dice il professor Anthony Giddens, è l'affermarsi dello Stato sul coacervo di interessi privati e particolari, ecco che il tema si fa dolente: del nostro Stato, noi italiani non riusciamo mai a fidarci davvero, e amiamo parlarne male, anche se soprattutto gli rimproveriamo proprio di non essere abbastanza solido ed efficace. Se la modernità, infine, è il superamento dei campanili e dei confini nel grande mare della globalizzazione, anche qui abbiamo le nostre difficoltà: quasi la metà degli italiani (sondaggio Demos 2017 sulla "percezione" dell'immigrazione) è convinto che gli immigrati siano un "pericolo", benché gli stranieri in Italia producano un gettito Irap e Iva di 6,3 miliardi di euro (dato 2012, fonte Fondazione Moressa) e compensino il deficit demografico di un Paese in perenne crisi di nascite.

Insomma, che sia ragione di frustrazione e delusione, o di rancore e protesta, o addirittura di timore, non stiamo vivendo bene i cambiamenti di questi anni. Limitandoci al mondo del lavoro e dell'impresa, ecco un rapido manuale per tenere il tempo con l'innovazione, con meno ansia e più comprensione di quello che sta succedendo. Imparare a lavorare per progetti. I tempi del fondo perduto e del Paga Pantalone sono (finalmente) finiti. Ormai l'accesso ai fondi pubblici, e specialmente a quella grandissima fonte di finanziamenti che sono i fondi europei, richiede il saper seguire i tempi e le condizioni dei bandi. Rinunciate a cercare raccomandazioni, presentazioni, notizie riservate: è tutto su Internet, ed è (quasi sempre) a prova di cognato o di bustarella. Si tratta, invece, di imparare a rispondere ai requisiti che i bandi impongono: puntualità innanzitutto, trasparenza nella rendicontazione,

capacità di illustrare un'idea e di condurla a termine, di relazionare i risultati. Magari in inglese o in francese. Parlare le lingue serve, ma leggere l'inglese è indispensabile. Che sia appunto un bando dell'Unione europea, oppure un'informazione da un sito web specializzato, ci sono molte probabilità che non sia in italiano, o non sia utile rispondere in italiano. Se seguite un bando europeo, sarà di solito indispensabile trovare partner in altri Paesi dell'Unione europea: e, Brexit o non Brexit, solo l'inglese è oggi la lingua franca (ma cinese, arabo, russo sono dei vantaggi competitivi). Su centinaia di temi e problemi diversi, del resto, le informazioni su Internet che potete trovare in inglese sono comunque più ampie e dettagliate di quelle che troverete in italiano. Leggere in una lingua sola può rivelarsi un ostacolo pratico non indifferente.

Non pensare di trovare tutto sotto casa. Che sia un fornitore o un collaboratore, la sua ricerca non può fermarsi ai soliti indirizzi conosciuti. E questo vale anche al contrario: la ricerca di un lavoro migliore comporta quasi sempre una nuova città, una nuova residenza. Il campo di gioco si è allargato, ma si sono ampliate enormemente anche le opportunità. Al tempo stesso, la crescita delle reti telematiche e la maggiore economicità degli spostamenti aerei può rendere possibile anche mantenere la propria base operativa, lavorando "in remoto" o per brevi missioni.

L'aggiornamento tecnologico non è un costo, ma un risparmio. Velocità ed economicità richiedono un continuo aggiornamento di strumenti e sistemi, ma ne vale la pena. A proposito, avete già sostituito tutte le lampadine in ufficio e a casa con i led?

Naturalmente, mentre si fa la propria parte per innovare l'azienda, innovando quindi tutto il sistema per la piccola parte che ci compete, si ha anche più diritto di indignarsi per i limiti e i ritardi generali. Questi sono i limiti oggi più evidenti del sistema-Paese italiano.

Velocità della Rete. L'Italia soffre di connessione lenta: 51 Mbps di velocità media di picco, solo 28esima in Eu-



ropa, quando Svezia e Romania toccano i 95 Mbps (rapporto Akamai 2017). Un problema che chiama in causa le grandi compagnie telefoniche italiane.

Sud. Non è un piagnisteo, è la verità. Il corridoio "scandinavo-mediterraneo" previsto dall'Unione europea inizia la sua sofferenza a Battipaglia, la proverbiale stazione ferroviaria campana che da sempre segna idealmente l'ingresso nel Sud dei trasporti lenti e difficoltosi. L'Alta Velocità, le linee ferroviarie siciliane, l'adeguamento delle linee merci, tutto sembra in ritardo, e a volte non c'è neppure una data ipotetica che faccia da obiettivo. Eppure non basta accusare Roma o Bruxelles, capitali matrigne: la classifica delle smart city (ICity Rate 2017), le città con i servizi più efficienti, coi migliori trasporti pubblici, meno sprechi e meno inquinamenti sono tutte al Nord, mentre le peggiori sono tutte al Sud. Qualcosa, davvero, non va.

Ambiente. L'ecologia non è un lusso, e non litiga con la tecnologia. Solo quando le tecnologie verdi dispiegano il loro potenziale allora migliorano gli standard ambientali, e la qualità della vita. Le discariche sono ormai, in tutto il mondo, il simbolo di un'arretratezza: in Italia vanno a finire in discarica ancora il 34% dei rifiuti prodotti (dati 2016), quando Danimarca, Svezia, Belgio, Germania e Olanda le discariche le hanno quasi abolite.

Anche qui, i ritardi italiani sono soprattutto al Sud, ma anche qui i comportamenti quotidiani dei cittadini pesano quanto e più dell'inefficienza di certi servizi cittadini. La frammentazione delle imprese. Piccolo non è sempre bello. La frammentazione del sistema di imprese italiano è eccessiva, ed è la ragione per cui tante realtà aziendali segnano il passo. Gli studi indicano che nelle piccole imprese si crea il paradosso di un eccessivo carico di lavoro per i dipendenti e di una minore produttività. Se in tutto l'Occidente si è verificata una riduzione nelle dimensioni delle imprese, l'Italia soffre però di "nanismo": troppo pochi i piccoli imprenditori italiani che riescono a crescere, e un'impresa dovrebbe invece crescere. Il sistema italiano è segnato dalle imprese "anziane e mai cresciute". Questo nanismo è stato, in teoria, affrontato a livello normativo prevedendo i contratti di rete e altre forme di collaborazione tra piccole aziende. Ma in pratica, siamo ancora indietro, e la responsabilità qui appare soprattutto della scarsa iniziativa degli imprenditori. Inoltre, l'accesso ai mercati esteri, che nel secolo scorso avveniva grazie alla lira "leggera", oggi dipende dalla capacità di investire in qualità del prodotto. Alla fine, occorre convincersi che "abbiamo sempre fatto così" non è una buona ragione per non cambiare, quando il mondo cambia attorno a noi.

## A spasso per Corciano perla della terra umbra

*Il borgo, in provincia di Perugia, è in un'oasi naturalistica e offre testimonianze pregevoli di storia e di arte.*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

**L**a cittadina è a circa dieci chilometri da Perugia. Dalle sue mura si può ammirare un vastissimo panorama che arriva sino al Lago Trasimeno e al Monte Amiata. Siamo a Corciano, che possiede tutte le eccellenze della terra umbra: arte, cultura, natura, buona cucina e pregevoli vini.

Secondo una leggenda araldica contenuta nel Codice Vaticano Latino 4834, Corciano deve le sue origini a Corragino, compagno di Ulisse, a sua volta fondatore di Perugia. La tradizione popolare vuole che Corciano significhi Cuore di Giano. L'origine del nome è invece quasi certamente da ricercare nel nome proprio latino Curtius, (o Coricius o Corisius), proprietario di un fondo rustico. Il territorio di certo fu già molto frequentato sia in età etrusca che in epoca romana.

Corciano fu Comune autonomo già nella prima metà del Duecento quando entrò a far parte del sistema difensivo di Perugia. Per tutta l'età medievale e rinascimentale ha rappresentato un fiorentino centro di produzione agricola e artigianale. Di questo periodo conserva le principali caratteristiche urbanistiche ed architettoniche, raccolto nel suo anello di mura lungo circa un chilometro.

Ad accogliere il visitatore è uno dei monumenti più rappresentativi del borgo: porta di Santa Maria, con il suo poderoso torrione circolare, aggiunti alle mura intorno alla fine del XV per potenziare le difese del castello.

L'Antiquarium comunale è organizzato in sezioni tematiche che illustrano le principali fasi storiche e l'evoluzione sociale e culturale del territorio. Nella sezione paleontologica sono esposti i resti fossili degli ammoniti mesozoici di Migiana (Giurassico inferiore) e quelli dei mammiferi quaternari di Ellera (Pleistocene inferiore), accompagnati da un aggiornato apparato didattico. La sezione dedicata all'archeologia classica si apre invece con le ricostruzioni dei due carri principeschi etruschi di età arcaica rinvenuti nell'aprile del 1812 a San Mariano. Segue la parte dedicata ai santuari, arricchita da bronzetti rinvenuti nei principali luoghi sacri del territorio. L'età ellenistica è rappresentata dai materiali delle ne-

cropoli etrusche di Strozze e di Fosso Rigo. Chiude la sezione un interessante nucleo di oggetti di età romana, rappresentati dai materiali della villa di Palazzo Grande e dai corredi di due tombe "alla cappuccina" scoperte nella zona.

La chiesa-museo di San Francesco, costruita, secondo la tradizione, in ricordo del passaggio del Santo a Corciano. Edificata alla fine del XIII secolo, ha subito, nel corso del tempo, numerose trasformazioni. Ha una facciata in calcare con portale ogivale; in alto il bel rosone intagliato. La tavola sagomata a croce posta sull'altare maggiore risale all'XI secolo, raffigura Cristo crocifisso, san Giovanni Evangelista e la Vergine. Nel transetto è posizionata la Madonna in trono tra santi e angeli musicanti, di Orlando Merlini, realizzata poco dopo il 1487. Lungo la navata si ammirano numerosi affreschi datati tra la fine del XIV e l'inizio del XV secolo. Un altro affresco raffigura la Maestà tra santi, eseguito da un ignoto pittore perugino alla fine del Trecento.

Da visitare anche il cinquecentesco palazzo dei duchi Della Corgna, attribuito all'architetto Galeazzo Alessi, oggi sede del Comune di Corciano. Il salone d'onore, adibito a sala consiliare, è decorato con dipinti risalenti alla metà del XVI secolo, opera dell'artista fiorentino Salvio Savini.

Tra altri splendidi edifici del centro spicca il Palazzo del Capitano del Popolo, eretto nel XV secolo in pietra e mattoni. Su una piccola piazza circondata da alte mura, si erge un pozzo circolare cinquecentesco. Il limitrofo campanile della chiesa dell'Assunta è impostato su una preesistente torre trecentesca.

Dedicata a Santa Maria Assunta, la chiesa parrocchiale di Corciano risale al XIII secolo. Nell'abside è collocata la Pala dell'Assunta, realizzata nel 1513 da Pietro Vannucci detto il Perugino. Un'altra opera degna di attenzione è il Gonfalone di Benedetto Bonfigli del 1472, che colpisce per i particolari del dipinto: la rappresentazione topografica e urbanistica dell'antica Corciano, ritratta ai piedi della Vergine.





Altra chiesa secolare è quella di San Cristoforo, costruita a partire dal 1537 su preesistenti mura di travertino. La chiesa ospita il Museo della Pievania con testimonianze significative della devozione della comunità cristiana di Corciano: affreschi del XIV secolo, tele, paliotti, stendardi processionali, pregevoli dipinti, ex voto, arredi sacri, statue, manoscritti; degne di nota sono opere della bottega di Fiorenzo di Lorenzo, di Romano Alberti da Sansepolcro e dell'officina dei Roscetto. Numerose le tele realizzate dall'artista corcianoese Giuseppe Laudati. Da visitare anche il Museo della casa contadina. Usciti dal centro storico ci si può dirigere verso la chiesa

dell'Antico Spedale, dove è conservato un affresco raffigurante la Mater Salvatoris tra i santi Sebastiano e Nicola da Tolentino, opera realizzata nel 1494 dal pittore perugino Bernardino di Lorenzo, fratello del più famoso Fiorenzo.

#### COMUNE DI CORCIANO

Corso Cardinale Rotelli 21, 06073 - Corciano  
([www.comune.corciano.pg.it](http://www.comune.corciano.pg.it)) Tel 075 5188255 - E-mail:  
[infopoint@comune.corciano.pg.it](mailto:infopoint@comune.corciano.pg.it).  
Ufficio Cultura e Turismo - Tel 075 5188253/256 - E-mail:  
[cultura@comune.corciano.pg.it](mailto:cultura@comune.corciano.pg.it)

# L'ambiente e la fauna in Italia: perché si aprono nuovi scenari

*Dai lupi ai ghiri, cultura e pratica per l'armonia tra ragioni dell'ecologia e ragioni dell'agricoltura.*

di LUCA CEFISI

**L**a condizione ambientale dei monti e delle foreste italiane è oggi assai migliore di quanto fosse un secolo, o anche solo cinquant'anni fa. Dagli anni Settanta, in maniera spettacolare, una serie di azioni di tutela e l'istituzione di molti parchi e riserve sulle Alpi e sugli Appennini, che hanno creato una rete di aree protette dall'Aspromonte al confine sloveno, hanno invertito una tendenza millenaria: quella dell'abbattimento delle foreste e della compressione fino all'estinzione della fauna selvatica. Contrariamente a quel che si possa pensare, infatti, le nostre montagne e i nostri boschi non erano affatto incontaminati e integri prima della rivoluzione industriale: la trasformazione del territorio nel nostro Paese è iniziata in maniera spettacolare sin dal Neolitico e per tutta l'Antichità, con la progressiva messa a coltura di aree sempre più grandi, retrocedendo con la crisi medioevale e riprendendo poi impetuosamente per molti secoli, fin quasi ai giorni nostri.

E' falsa e romantica la visione di un'agricoltura antica e tradizionale "in armonia con la natura": per millenni, quella dell'uomo agricoltore è stata una lotta corpo a corpo con la natura, per piegarla alle sue necessità. Solo nel corso del XX secolo il massiccio spopolamento delle campagne ha riportato ampie zone a una condizione che si potrebbe definire di naturalità recente.

Al tempo stesso, un cambiamento culturale significativo è avvenuto nell'opinione pubblica, che ha cominciato a chiedere di porre rimedio all'estinzione della fauna selvatica italiana, un fenomeno anch'esso tutt'altro che recente, ma al contrario antichissimo e graduale. Si può dire, al contrario, che la sensibilità verso la fauna selvatica, intesa come risorsa ambientale, turistica e persino estetica, sia un atteggiamento del tutto recente e moderno, che non poteva che affermarsi nella società del benessere, dove la minaccia della fauna selvatica alla sussistenza alimentare non è più percepita come problematica. Il conflitto tra natura selvaggia e attività agricole è da sempre, dall'inizio dei tempi. È illusorio negarlo in ragione di un'ideologia del buon tempo antico, che

esalta un agricoltore immaginario buono e amico della natura, invece che impegnato, com'è stato sempre, in una lotta quotidiana contro gli elementi per strappare alla terra la sua sussistenza. Ma è anche illusorio l'atteggiamento opposto, quello della cosiddetta "bambificazione" degli animali selvatici (da Bambi, il cerbiatto di Walt Disney tanto amato dai bambini), considerati creature innocue solo perseguitate dalla malvagità umana: una rappresentazione altrettanto romantica, che non tiene in conto che nella lotta per la vita anche gli animali, e specialmente i grandi animali, giocano una partita di sopravvivenza che può molto facilmente entrare in conflitto con l'uomo.

Va senz'altro riconosciuto che la recente rinascita della macrofauna, dagli anni Settanta in poi, è un fiore all'occhiello dell'Italia. Iniziata come una richiesta di pochi ambientalisti, è diventata parte integrante dell'agenda pubblica italiana: governi e enti locali hanno indirizzato molte risorse ed energie alla tutela della fauna, con risultati spettacolari, ricostituendo un patrimonio che è ecologico, scientifico, culturale, ma ha anche un valore turistico misurabile economicamente.

Si deve quindi prendere atto, con legittimo orgoglio, che la fauna selvatica italiana era in pericolo, ma anche che oramai essa è sostanzialmente salva. Noi italiani, sempre così pronti all'autodenigrazione, quasi uno sport nazionale, possiamo dire di avere conseguito un grande successo. L'Italia ha fatto molto meglio, per esempio, della Spagna, che pochi anni fa si è clamorosamente "persa" la popolazione di stambecchi dei Pirenei, e meglio di molti altri Paesi europei. Proprio questo successo però deve spingere a un nuovo atteggiamento, razionale e logico: l'eccesso di successo delle politiche di tutela della fauna, cioè il boom di popolazioni animali solo pochi decenni fa sull'orlo dell'estinzione, ma oggi invece numerose e in crescita, può portare a nuovi problemi, a conflitti con le comunità rurali e specialmente con l'agricoltura di montagna, che merita pure tutela.

Deve essere tenuta in considerazione la crescita della





superficie boscata in Italia, legata proprio all'abbandono dei terreni marginali e montani dove per secoli si era vissuti di un'agricoltura di sussistenza, spesso disperatamente: oggi i boschi in Italia ricoprono circa 11 milioni di ettari, quando negli anni 30 del XX secolo erano forse solo quattro milioni. Non si tratta di rimpiangere ed idealizzare il passato: ma di sviluppare nuove culture, una nuova mentalità, che tenga insieme uomo e natura, ecologia e agricoltura, grazie al benessere ormai raggiunto e alle nuove tecnologie.

## L'agricoltura moderna

Nell'agricoltura modernamente intesa non deve esservi contraddizione tra le due istanze, ecologia ed economia. Consideriamo, per esempio, l'interesse delle aziende e cooperative agrituristiche, che sono impegnate nella valorizzazione e nella tutela ambientale del loro territorio, per ragioni che sono culturali ed economiche assieme. Le Doc e Dop legate ai parchi nazionali sono un altro

buon esempio di sinergia tra agricoltura e ambiente. Proprio la gestione dei grandi predatori (lupo e orso) rivela l'importanza di un recupero, adattato ai tempi nuovi, dei saperi e culture tradizionali. E' evidente che le reazioni di perplessità emerse da alcuni settori dell'opinione pubblica trentina per la reintroduzione dell'orso alpino nascono da una mediazione culturale non perfettamente compiuta, e lo comprova il sicuramente diverso clima che si respira in Abruzzo, dove è radicata una ben diversa tradizione di convivenza uomo-orso e, al netto di episodi di bracconaggio comunque generalmente condannati, l'orso fa senz'altro parte dell'immagine turistica e della stessa identità culturale abruzzese.

Appare indispensabile, quindi, di fronte alla ricomparsa del lupo e dell'orso, far riferimento ad una cultura di convivenza e a saperi tradizionali, che non sono stati conservati ma piuttosto dimenticati in molte regioni italiane: tra tutte, la cultura e la tecnica del cane pastore, soprattutto il maremmano-abruzzese, l'unica razza italiana che non ha mai "dimenticato" a lottare col lupo, e che porta questa sua "missione" ben evidente nel suo aspetto fisico, essendo il suo pelame bianco selezionato lungo le generazioni per permettere ai pastori di distinguere cani da lupi anche di notte. Anche se si sta assistendo all'im-



portazione di razze sicuramente interessanti, come certe razze di pastori asiatici, ma pure più costose, impegnative e aggressive, il pastore maremmano-abruzzese sembra essere quello meglio adattato all'ambiente italiano, e il suo allevamento deve essere valorizzato, e portato o riportato nelle aree di recente colonizzazione del lupo, laddove se ne fosse persa la memoria e la tradizione. La politica di risarcimento, pur utile, non è sufficiente, e comunque interviene a tappare in qualche modo i danni, e non è un buon modello quindi di razionale gestione e di prevenzione: le politiche di sviluppo agricolo devono investire in incentivi nel dotare i piccoli allevatori di cani pastore adeguatamente selezionati e addestrati, oltre che nei vari strumenti di difesa passiva che possano essere necessari, dal recinto elettrificato, particolarmente utile per gli orsi, al miglioramento dei ricoveri notturni per il bestiame.

Per questo, è di grande importanza il Programma di sviluppo rurale (Psr) nel sostegno agli allevatori in quello che è un vero e proprio nuovo costo aziendale. Appare evidente che, se la decisione di tutelare la fauna selva-

tica italiana è stata una scelta politica nobile di tutela di un interesse pubblico, deve esprimersi in maniera altrettanto chiara una scelta di sostegno a quegli allevatori e agricoltori che di questa scelta generale soffrono conseguenze particolari.

Occorre, quindi, che gli allevatori si rivolgano con decisione ai programmi di sviluppo rurale, con il sostegno delle organizzazioni di rappresentanza, e che, ovviamente, le Regioni prevedano le misure anti-lupo tra quelle finanziabili, come già avviene sovente, ma non sempre e non sempre con la stessa efficacia. Occorre anche un lavoro di migliore acquisizione di competenze da parte degli allevatori cinofili italiani (creare cani da pastore capaci di far fronte al lupo impone tecniche di selezione e addestramento non scontate) e da parte degli stessi pastori: non tutta la cultura tradizionale della pastorizia italiana è da conservare così com'è, in particolare quella, molto diffusa al centro-sud, di abbandonare i cani a sé stessi in certi periodi dell'anno, provocando fenomeni di randagismo e di cattiva gestione sanitaria e ambientale.



## Una gestione in linea con la scienza moderna

Il problema del randagismo è la cartina di tornasole di una cattiva gestione dell'ambiente, e della confusione tra un approccio scientifico, uno arcaico da abbandonare, ed uno invece troppo vagamente sentimentale. I cani randagi sono un problema assai grave, i danni che provocano sono sicuramente maggiori di quelli del lupo, senza considerare i problemi sanitari e persino per la sicurezza delle persone; inoltre, costituiscono una minaccia subdola proprio per la conservazione del lupo, perché l'ibridazione casuale tra cane e lupo porterebbe di fatto alla scomparsa della specie selvatica. Al di là quindi di un certo atteggiamento "animalista", che tende a vedere di buon occhio, e perlomeno a tollerare cani e gatti randagi, deve essere chiaro che il randagismo canino è un problema ecologico grave, che va fermato con decisione, e non ci può essere spazio per una malintesa tolleranza nelle nostre campagne, che sarebbe, oltre tutto, anche tolleranza per l'abbandono dei cani da pastore o da caccia poco efficaci, che non è più giustificata dalla miseria.

Occorre far sì che si affermi una cultura veramente civile, per cui ogni animale domestico, ogni cane e ogni gatto, devono avere un padrone, e che ogni animale abbandonato, oltre che destinato a una vita miserevole, è anche a tutti gli effetti il sintomo di pratiche di allevamento obsolete ed un corpo estraneo, più o meno pericoloso, per l'ambiente naturale e la sua corretta tutela. Occorre qui fare una breve digressione, digressione solo apparente ma invece necessaria: la gestione della fauna selvatica italiana richiede sicuramente un aggiornamento normativo. In particolare, dovrebbe includere i moderni concetti di conservazione del genotipo delle popolazioni originarie e della biodiversità prodotta dall'evoluzione in un determinato ambiente, concetti scaturiti dai progressi negli studi di genetica, che hanno cambiato le coordinate della zoologia e della zootecnia classica, ma non sono ancora sufficientemente diffusi nell'opinione pubblica e neppure tra gli operatori.

Tutela della biodiversità e del patrimonio genetico della fauna selvatica italiana significa normare in maniera assai più rigorosa eventuali introduzioni, evitando non solo le specie "aliene", quali nutrie sudamericane e pesci siluro danubiani, ma anche l'introduzione di esemplari di specie in apparenza ammissibili ma invece in grado di causare un deleterio inquinamento genetico delle varietà locali, prodottesi in secoli di evoluzione.

È noto che ormai la situazione è del tutto compromessa per molte di queste specie, dal cinghiale alla lepore, le cui popolazioni italiane originarie sono quasi completamente "inquinata" geneticamente. La responsabilità, francamente, è qui da attribuire in primo luogo al mondo della caccia, che ha privilegiato l'introduzione di animali interessanti dal proprio punto di vista, con il caso limite del cinghiale, che è oggi la specie il cui controllo è in assoluto più problematico e costoso, perché i cinghiali oggi diffusi nella penisola sono discendenti di soggetti centro o nordeuropei, preferiti per le maggiori dimensioni, ma caratterizzati anche da un impatto diverso da quelli dal cinghiale indigeno, che si era evoluto in armonia con un ambiente mediterraneo più povero e arido di quello continentale.

Il rilascio incontrollato dei cinghiali, pratica non ancora del tutto cessata, ha prodotto nel tempo una situazione di grave difficoltà per i piccoli coltivatori in molte regioni italiane. Purtroppo, non è risultato vero che i cacciatori, dopo aver introdotto i cinghiali, potessero anche controllarli senza problemi: al contrario, a meno di complessi e sofisticati piani di cattura di non facile attuazione, la caccia al cinghiale può paradossalmente provocare una reazione di ulteriore espansione demografica, perché l'eventuale uccisione dei soggetti adulti stimola la riproduzione precoce dei giovani; trattandosi di animali molto mobili, inoltre, è difficile contenere gli spostamenti di nuovi esemplari da altre zone, che tendono istintivamente ad occupare quelle "liberate".

Probabilmente, con il tempo la natura tenderà a nuovi equilibri: l'arrivo dei lupi sembra contenere i cinghiali in maniera più efficace, mentre la pressione dell'ambiente potrebbe, lungo le generazioni, far evolvere i cinghiali "nordici" verso dimensioni più sostenibili per i boschi italiani. Il diritto dei cacciatori deve quindi essere armonizzato, rinunciando alla pretesa di intervenire con l'occhio soltanto a uno dei molti interessi – pure tutti legittimi – in gioco, e soprattutto occorre ammettere con la dovuta umiltà che tutti gli interessati, cacciatori, allevatori, e di contro amici degli animali a vario titolo, devono accettare criteri di rigoroso controllo scientifico, che possono essere garantiti soltanto da scienziati e tecnici davvero specializzati e dotati di formazione accademica.

La retorica della sapienza ancestrale del contadino e del cacciatore contrapposta a quella dello scienziato ha fatto molti danni. Esistono per questo anche esempi virtuosi, come quello della gestione venatoria degli ungulati in alcune province italiane, che ha il principale merito di rendere inutile la pratica, costosa e dannosa, del "ripopolamento", per privilegiare invece il consolidamento di popolazioni animali naturalmente sostenibili, con vantaggio per l'ecologia, ma anche per i cacciatori,



che possono cacciare veri "selvatici" e non animali d'allevamento destinati a una caccia di scarso valore sportivo o a diventare, se sopravvivono, dei costosi problemi.

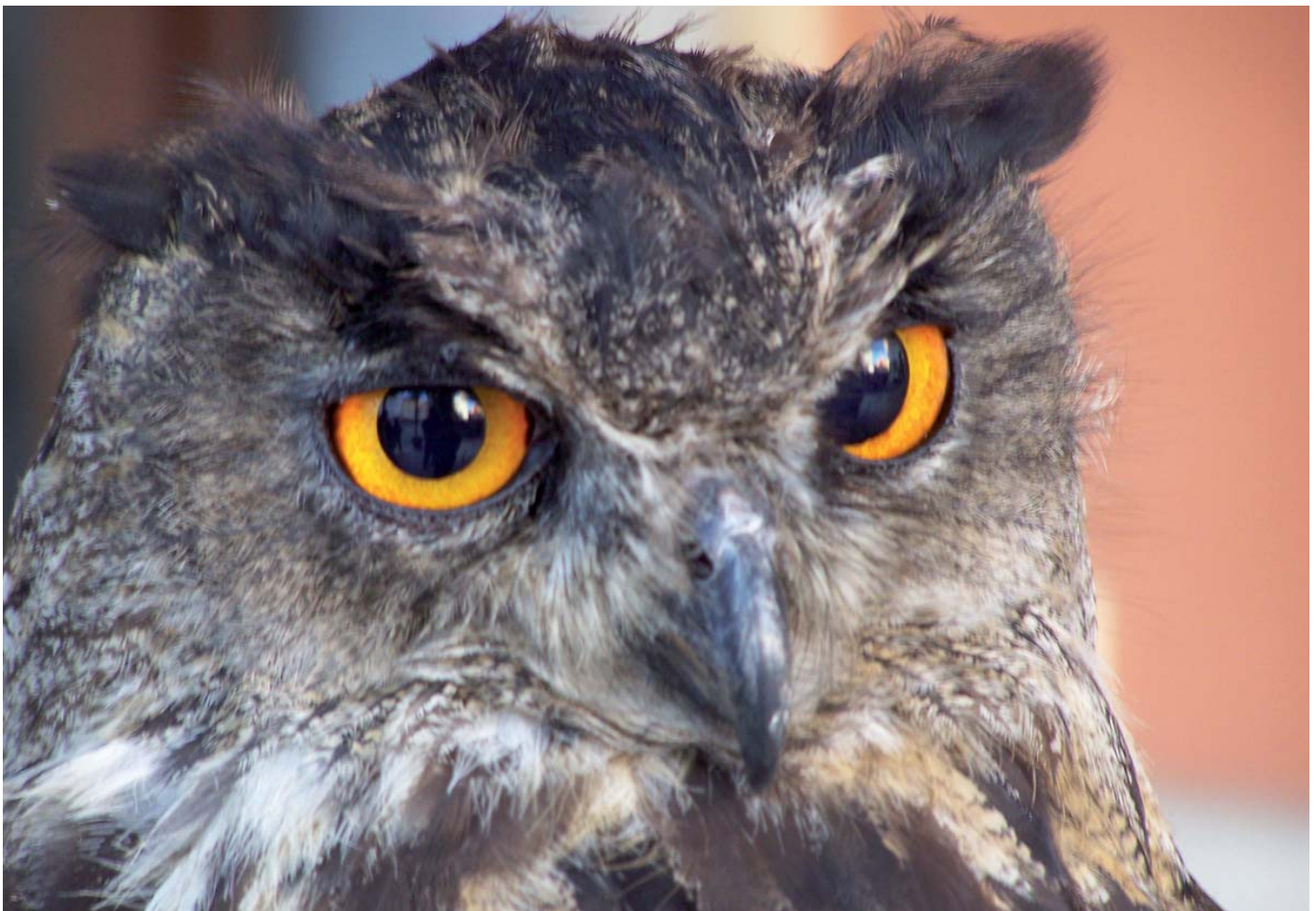
## Una gestione democratica

È essenziale un modello di gestione condivisa del territorio, che metta assieme "tavoli" di incontro tra agricoltori, imprenditori turistici, istituzioni, cacciatori, ambientalisti, evitando una gestione corporativa ed egoistica ispirata a interessi di parte e facili populismi e allarmismi. E' necessaria la condivisione degli interessi, e prima ancora delle informazioni, che possono venire solo da chi lavora sul terreno e non dal diffondersi di leggende metropolitane e notizie mal verificate, che dà la stura alla solita girandola di risentimenti e conflittualità.

Soltanto così potranno avviarsi dei circoli virtuosi. La diffusione di una nuova cultura dell'allevamento che protegga meglio il bestiame, certo sostenuta da un'adeguata progettazione e finanziamento per i costi che comporta, potrebbe essere un'opportunità di crescita per la pastorizia italiana, e non più un problema. Un'attenta tutela dell'ambiente che scoraggi l'introduzione di specie o esemplari estranei (un bosco non è un giardino zoologico), e il relativo business del traffico di animali per "ripopolamenti" inutili o dannosi, potrebbe mettere d'accordo ambientalisti e cacciatori.

Questo vale anche per la gestione di specie di piccole dimensioni, che possono sfuggire ai riflettori dell'opinione pubblica e che non sollevano né grande interesse né grandi interessi.

Va ricordato il caso classico, ormai di scuola, avvenuto anni fa, di un intervento di eradicazione di una piccola popolazione aliena di scoiattolo grigio americano, promosso dall'Istituto Nazionale Fauna Selvatica (ora Ispra), e incomprensibilmente vietato da un tribunale, che si è







opposto con una sentenza all'azione di quello che era pure l'Istituto pubblico maggiormente autorevole e competente in materia, a cui vennero opposte argomentazioni vagamente animaliste: oggi, che la diffusione della specie americana mette a rischio la sopravvivenza dello scoiattolo europeo, con gravi responsabilità italiane nella mancata prevenzione, l'Unione europea è costretta a prevedere costosi strumenti di intervento, con imbarazzo e spese che si potevano evitare.

Grave, in questo senso, e sinora sottovalutato, è il caso della crescita della popolazione di ghiri, che ha un impatto assai significativo sulla corilicoltura, un elemento tradizionale dell'agricoltura italiana che ha anche una significativa sinergia con la moderna industria dolciaria. I danni da ghiro sulla produzione di nocciole possono essere molto significativi, e non è ancora chiaro come farvi fronte; da un lato, sembra cruciale la presenza di uccelli da preda (gufi, ecc.), e quindi si conferma l'importanza di un buon equilibrio naturale, che è amico dell'agricoltore moderno; dall'altro, sono opportuni interventi, quali la creazione di fasce prive di alberi e cespugli larghe almeno 5-7 metri che separino fisicamente il nocciolo dal bosco circostante. Anche in questo caso, interventi

di questo genere non possono che essere sostenuti da fondi pubblici e da un'attenta gestione dei progetti di sviluppo rurale. In generale, tutta la dimensione forestale richiede una pubblica discussione: se oggi abbiamo uno sviluppo molto maggiore dei boschi non è necessariamente un male, laddove questi si siano sviluppati su terreni un tempo destinati ad un'agricoltura marginale e di mera sussistenza. Ma appare senz'altro opportuno allora dare nuovo impulso a un'industria ecologicamente sostenibile del legname: oggi molti boschi italiani di non particolare pregio ambientale che potrebbero essere produttivi sono lasciati all'abbandono, mentre l'Italia importa legname dall'estero.

Ci sono oggi le condizioni per una crescita della produzione nazionale sia di legname di pregio, a sostegno dell'importante industria italiana del mobile, che di biomasse per la produzione di energia. Una sfida importante per l'agricoltura italiana di oggi: la messa a reddito bilanciata dei nuovi boschi, conservando al tempo stesso i valori paesaggistici e la funzione di arresto dell'erosione e dei gas serra che questi boschi "moderni", con la loro crescita spontanea, ci hanno, quasi miracolosamente, offerto.



# Corso per assaggiatori di olio extravergine di oliva

*Promosso dall'Enuip-Unsic.*

di ELISA CANON

**L'**Enuip, l'ente dell'Unsic specializzato nella progettazione ed erogazione di percorsi formativi e di orientamento scolastico e professionale, ha sottoscritto un protocollo d'intesa con Unipromos, iscritta nel Registro regionale delle associazioni di promozione sociale del Lazio con determina D2033 dell'8 giugno 2010. L'impegno di Unipromos è volto a garantire la promozione sul territorio di iniziative, progetti territoriali e corsi di formazione su tematiche legate alla salvaguardia dei diritti civili, alla tutela e al sostegno di tutte le categorie di soggetti a rischio di esclusione sociale, alla trasmissione di principi di cittadinanza attiva e di democrazia ed alla lotta all'emarginazione.

Da queste premesse nasce il progetto "Gourmet olio d'oliva", risultato dell'incontro tra il know how dell'Enuip e l'intento di promuovere l'inclusione sociale, economica e lavorativa dei soggetti più bisognosi.

Il progetto prevede l'erogazione di due edizioni del corso per la formazione di operatori specializzati nella degustazione dell'olio extravergine d'oliva. I corsi permettono a coloro che vi partecipano di iscriversi all'Elenco nazionale dei tecnici ed esperti assaggiatori degli oli di oliva extra vergini istituito su base regionale e tenuto presso il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali (Legge 3 agosto 1998, n. 313).

Coloro che avranno frequentato i corsi e superato gli esami finali potranno iscriversi all'Albo Unsic, denominato "Saporem Olei" di degustatori di olio di oliva, con il quale si intende far incontrare le imprese di settore associate con i neo-assaggiatori.

Il progetto prevede un corso formativo, articolato in due edizioni (gennaio e febbraio 2018), per aspiranti assaggiatori di olio di oliva per favorire l'inserimento lavorativo di inoccupati, disoccupati e/o persone appartenenti alle categorie protette, generando così benessere sociale e dando la possibilità di specializzarsi in un settore in continua richiesta di esperti.

La selezione dei candidati – precisa un documento dell'Enuip - "attribuirà, con un'apposita graduatoria stabilita

da un criterio ad hoc, maggiore punteggio a soggetti con particolare vulnerabilità sociale, assieme a fattori oggettivi di merito (bilanciamento delle obiettive capacità di impiegare al meglio il corso con l'analisi dei bisogni individuali, con attenzione alle condizioni di vulnerabilità quali ad esempio genitorialità, diversa abilità, disoccupazione di lungo periodo, immigrazione)"

Gli obiettivi didattici perseguiti dal progetto sono relativi a:

1. Insegnare l'arte dell'assaggio dell'olio di oliva per utilizzare al meglio e consapevolmente le proprie capacità di valutazione organolettica del prodotto;
2. Saper comunicare le sfumature gastronomiche e salutistiche degli oli di oliva agli operatori della filiera;
3. Comprendere l'importanza del fattore umano e tecnologico nella produzione e conservazione del prodotto;
4. Diffondere la qualità divulgando la cultura dell'olio nel proprio settore lavorativo (intermediari commerciali, coadiuvanti dell'azienda agricola, operatori nel settore Ho-reca, addetti ai punti vendita gastronomici, imprenditori).

## PROGRAMMA DEL CORSO

Il corso tratta argomenti inerenti la conoscenza della composizione dell'olio e del frutto d'origine, delle metodologie di estrazione, tecniche di assaggio e della commercializzazione dell'olio. Si svolgono test atti ad evidenziare l'abilità sensoriale anche attraverso prove pratiche di allineamento. Coloro che avranno ottenuto l'idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine, potranno iscriversi alle 20 sedute di assaggio, e successivamente presentare la domanda di iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

I corsisti, avendo superato l'esame finale, potranno iscriversi all'Albo nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini, nonché all'Albo interno Unsic per costituire un elenco di assaggiatori di oli di oliva da segnalare alle imprese che ne fanno richiesta per sviluppare la propria rete commerciale o essere rap-



presentate in eventi e fiere. Ogni edizione del corso prevede 35 ore d'aula. Per il rilascio dell'attestato finale, i corsisti dovranno aver superato le prove selettive e aver frequentato almeno il 75% delle lezioni previste.

#### 1° giorno (4 h)

17-19 Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto –Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

19-20 Vocabolario sensoriale - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

20-21 Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

#### 2° giorno (4 h)

17-18 Gli attributi positivi, gli attributi negativi e il foglio di profilo – Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

18-21 Prove selettive di ordinamento: difetto di avvinato (4 prove) - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

#### 3° giorno (5h)

16-19 Principi agronomici della coltura dell'olivo. Differenza tra olivicoltura tradizionale e biologica – Dott. Agr.mo Antonio Greco Direttore Caa Unsic

19-21 Influenza delle tecniche agronomiche e della scelta varietale sulle caratteristiche organolettiche dell'olio – Dott. Agr.mo Antonio Greco Direttore Caa Unsic

#### 4° giorno (4h)

17-18 Prove pratiche di assaggio, con compilazione scheda, di oli vergini di oliva - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

18-21 Prove selettive di ordinamento: difetto di amaro (4 prove) - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

#### 5° giorno (5h)

16-20 Tecnologia di trasformazione e conservazione del-

l'olio, in particolare la loro influenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio – Dott.ssa Simona Cognoli assaggiatore olio

20-21 Normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione dell'olio vergine di oliva - Dott.ssa Simona Cognoli assaggiatore olio

#### 6° giorno (4h)

17-18 Prove pratiche di assaggio, con compilazione scheda, di oli vergini di oliva - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

18-21 Prove selettive di ordinamento: difetto di riscaldamento (4 prove) - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

#### 7° giorno (5h)

16-17 Etichettatura oli di oliva. Olio DOP e IGP - Dott.ssa Simona Cognoli assaggiatore dell'olio.

17-21 Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini - Ing. Paolo Bitti responsabile qualità chimica dell'olio di oliva per le aziende produttrici

#### 8° giorno (4h)

17-18 Prove pratiche di assaggio, con compilazione scheda, di oli vergini di oliva - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

18-21 Prove selettive di ordinamento: difetto di rancido (4 prove) - Capo Panel Dott. Gianfranco De Felici

Valutazione finale con Commissione valutazione corso e rilascio attestati d'idoneità fisiologica all'assaggio d'oliva.

Al termine del corso coloro che avranno ottenuto l'idoneità fisiologica all'assaggio potranno accedere alle 20 sedute di addestramento, requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale assaggiatori di olio di oliva.

Le due edizioni si svolgeranno tra gennaio e febbraio 2018.

Informazioni: [e.sfasciotti@enuip.it](mailto:e.sfasciotti@enuip.it)



## Alla scoperta dell'olio, evento dell'Unsic-Enuip

*Una serata a Roma per apprezzare l'oro giallo.*



di C.B.

**L'**Enuip, l'ente formativo dell'Unsic, lo scorso 12 dicembre ha organizzato un evento formativo di presentazione del corso per sommelier dell'olio. Scopo dell'iniziativa è stato quello di far conoscere ai presenti le principali differenze tra i diversi tipi di olio, le modalità di assaggio e quale sia il ruolo del sommelier dell'olio. Sono stati degustati quattro oli extravergine di oliva di alta qualità, e nel contempo illustrate le modalità di assaggio. La degustazione ha avuto due fasi, la prima con bicchierino, con la quale è stato degustato l'olio puro al naturale senza alcun accostamento a cibi; nella seconda fase invece, l'olio è stato servito e accostato al cibo. In questo modo è stato possibile comprendere come "accostare" ogni singolo olio, a seconda dell'intensità e del gusto, al singolo piatto in modo da esaltare le proprietà del primo e il sapore del secondo.

Alla serata sono stati presenti i produttori di tutte le tipologie di olio degustate, oltre che molti esperti ed appassionati della materia, interessati anche al corso di assaggiatori organizzato dall'ente e che inizierà a febbraio 2018.

Si è parlato anche delle nuove figure professionali, come il sommelier dell'olio, in grado di esaltare questo prodotto che dal tempo degli dei delizia i nostri palati e arricchisce le nostre cucine. L'olio extravergine di oliva, come il vino, ha un suo profilo organolettico. Molte persone – è emerso nel corso dei lavori - non riescono a comprendere appieno che l'amaro e il piccante, ad esempio, sono due caratteristiche positive che contraddistinguono l'olio buono da quello cattivo; inoltre ci sono oli che profumano di pomodoro verde, altri di carciofo ed altri ancora di mandorla. Capire quale olio abbinare ai nostri cibi rimane quindi una scelta ardua che solo un bravo sommelier dell'olio può farci capire.

Considerato che solo in Italia possiamo riconoscere 500 tipologie di olio diverse, il ruolo di assaggiatore, degustatore o sommelier di olio, a seconda di come lo vogliamo chiamare, diventa tanto fondamentale quanto arduo. Una professione molto redditizia, considerando

che gli stipendi per i professionisti ed esperti dell'olio in Italia vanno dai 2mila ai 4mila euro netti al mese. Una professione che allo stesso tempo richiede un'attività laboriosa che comporta un rigido percorso formativo organizzato solo e unicamente da enti e da organismi pubblici e privati, previa autorizzazione della Regione o della Provincia autonoma nel cui territorio si effettuerà il corso. L'attestato finale, ottenuto dopo un esame ed una attività documentata di almeno venti sedute di analisi sensoriale, costituisce il requisito fondamentale per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli Oli d'oliva Extravergini e Vergini. Una volta iscritti si può entrare a far parte del comitato di assaggio degli oli di oliva extravergine riconosciuto della Camera di Commercio della propria zona di residenza: in Italia ce ne sono circa una settantina, ciascuno formato da una decina di assaggiatori, come è possibile leggere sul sito della Traldi.

Il sommelier dell'olio collabora maggiormente con i produttori ma anche nella ristorazione, possedere una conoscenza approfondita della materia sta diventando fondamentale, proprio come la conoscenza del vino. L'esperto infatti collabora con lo chef e può consigliare l'utilizzo di determinati oli a seconda dei cibi a cui abbinarli ed aiutarlo a creare una carta dell'olio.

Anche l'Enuip, partner nei corsi di avvicinamento al vino che si terranno nel 2018, in sinergia con Unipromos, che ha co-finanziato l'iniziativa, sta organizzando il corso gratuito per assaggiatori d'olio d'oliva vergine ed extravergine, a Roma – Via Angelo Bargoni 78. Coloro che avranno ottenuto l'idoneità fisiologica all'assaggio potranno iscriversi alle 20 sedute di addestramento, requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale assaggiatori di olio di oliva, da effettuarsi in idonea Sala Panel.

Per maggiori informazioni, visitare il sito: [www.enuip.it](http://www.enuip.it) o inviare una mail all'indirizzo: ([info@enuip.it](mailto:info@enuip.it)). Alcune iniziative si terranno in collaborazione con Glu Glu Wine.

## Catania, c'è anche l'Unsic nel progetto "Al Kantara"

*Formazione per dodici giovani siciliani.*

**C**on il primo momento di confronto che si è svolto nella mattina del 26 novembre 2017, nella sede dell'associazione Ashram (Multikulti) in via Landolina, 41, a Catania, entra nel vivo "Al Kantara", dall'arabo "al-qantara - il ponte", il progetto dedicato alla formazione di 12 giovani siciliani su tematiche relative all'accoglienza e all'integrazione dei migranti. Erano presenti i volontari di alcune associazioni di settore e i referenti di Save the Children, Lila (Lega italiana per la lotta contro l'Aids), Cir (Consiglio italiano per i rifugiati), Consorzio Sol.Co (Rete di imprese sociali siciliane), la cooperativa Team (Ti Educa a Migliorare), Associazione Don Bosco 2000, Arché Impresa Sociale srl e l'associazione La.Mu.S.A (Laboratorio Multimediale di Sperimentazione Audiovisiva). Presente anche l'Unsic, Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori.

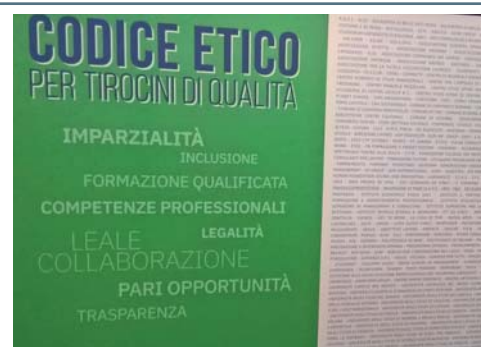
Durante l'incontro sono stati presentati i servizi che queste realtà offrono ai migranti, così da facilitare quel percorso di collaborazione, confronto e crescita che dovrà dare vita a un network basato su relazioni stabili fra le realtà che operano con rigore nei servizi ai migranti e da più parti sono state sottolineate la necessità di aumentare le occasioni di incontro e di scambio di informazioni tra gli operatori, di confronto fra i giovani italiani e

quelli stranieri, e l'importanza di sempre nuove opportunità di inserimento sociale, culturale ed economico. Con l'occasione è stato presentato il bando pubblico, con scadenza alle ore 20.00 del 2 dicembre 2017, per la selezione di 12 giovani volontari di età compresa fra 20 e 36 anni, in possesso almeno del diploma di scuola media superiore. Loro saranno i veri protagonisti del progetto e dopo un periodo di formazione gratuita a Catania e a Vienna, gli sarà affidato il compito di garantire ai migranti l'accesso alle informazioni fondamentali per favorire la loro integrazione: nasceranno così sei sportelli polifunzionali dedicati ad accoglienza e informazione, politiche attive del lavoro, assistenza personale, fiscale, legale e sanitaria. Inoltre, saranno questi volontari a continuare a far crescere la rete nata oggi, arricchendola con altri soggetti che accoglieranno l'invito di "Al Kantara" e saranno disponibili a lavorare in sinergia in questo neonato network.

Il progetto è finanziato con l'intervento 5 "Giovani in Europa" – Scheda intervento codice 5 dell'Accordo "Giovani protagonisti di sé e del territorio (CreAZIONI giovani)" dell'Assessorato regionale della famiglia, delle politiche sociali e del lavoro della Regione Siciliana.

## Tirocini: nel Lazio nasce il codice etico, sottoscritto anche dall'Unsic

*Francesca Gambini ha apposto la firma.*



**N**ella Regione Lazio ci saranno solo tirocini di qualità, in grado di assicurare ai tirocinanti un effettivo arricchimento professionale e l'acquisizione di competenze qualificate. E' con questo spirito che enti di formazione, agenzie per il lavoro, centri per l'impiego, università e scuole hanno sottoscritto, in qualità di soggetti promotori di tirocini, il codice etico redatto dall'assessorato regionale al Lavoro. Anche l'Unsic, in linea con i suoi principi fondativi e statutari, ha sottoscritto il codice etico attraverso la firma di Francesca Gambini. Tra i valori-base rientrano la lealtà, la collaborazione, la legalità, l'inclusione, l'attenzione alle pari opportunità, la trasparenza. Sono i principi che hanno ispirato il testo per tutelare

migliaia di persone coinvolte nei tirocini extracurricolari. Il codice integra la nuova disciplina regionale che fissa a 800 euro l'indennità mensile. Questa è stata introdotta nell'estate del 2017, limita la durata del tirocinio a 6 mesi ed evita l'uso di uno strumento di formazione sul lavoro in sfruttamento.

Dal 2013 sono oltre 160 mila i tirocini svolti nel Lazio, 35 mila solo nel 2017. "Ogni anno – spiega Lucia Valente, assessora al Lavoro, Pari opportunità e Personale – sono oltre 30 mila i tirocini svolti nella nostra regione, con un trend in continua crescita. Il miglioramento della normativa andrà a vantaggio delle persone disoccupate che devono essere accompagnate al lavoro".

# Pasticcio “Reddito d’inclusione”, il Comune di Vercelli scarica sui patronati

*Disorganizzazione e disorientamento nella fase delle domande.*

**V**enerdì 1° dicembre, gli uffici delle Politiche Sociali di Vercelli hanno dovuto fare i conti con il primo giorno utile per la presentazione delle domande per ricevere il Reddito di Inclusione o Rei. E’ la versione ridotta del famoso reddito di cittadinanza ed è una manovra statale demandata all’Inps. Però la gestione del rapporto diretto con i cittadini è demandato principalmente ai Comuni.

Decine di persone sono passate da un sportello dedicato presso la sede dei Servizi sociali. Poi la gran parte di loro è andata da un Caf a farsi aiutare. Ce lo hanno confermato diverse agenzie. La situazione varia da 5-6 accessi come indicato da Acli a una ventina in due ore come ci ha riferito il Caf Cisl. “E’ il Comune che li manda da noi” è quanto ci riferiscono.

Versione confermata da alcune persone che abbiamo incontrato al patronato Enasc di via Viotti che fa capo all’Unsi, Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori.

“Siamo stati presi d’assalto – spiega la referente del patronato Roberta Quacchio – con oltre una ventina di persone che sono venute da noi per ricevere aiuto. Le manda il Comune che dovrebbe però occuparsene in prima persona e non demandare. Che facciamo? Non possiamo fare noi il loro lavoro in mancanza di una convenzione che copra le spese. Comunque non siamo attrezzati e dobbiamo improvvisare”.

Parlando con le persone apprendiamo intanto che non hanno ricevuto certe spiegazioni abbondanti... Nel piegone iniziale a molti hanno dato solo il modulo dicendo appunto di farselo compilare da altri. Chi invece si era presentato con tutto già compilato si è sentito, in un caso particolare, chiedere documentazione non richiesta dal modulo e addirittura di effettuare operazioni impossibili con autocertificazioni di fatto false. “Noi come patronato – sottolinea Roberta Quacchio – non possiamo certo avallare operazioni del genere. C’è comunque molta confusione.”. Non ci sarebbe, almeno leggendo il modello, una scadenza precisa, ma chi fa la domanda



oggi dovrà integrarla con l’Isee 2018 entro marzo, pena la sospensione del beneficio. Il problema è che, visto che la misura governativa ha un tetto di spesa, alla fine chi arriva prima meglio alloggia... E comunque il sostegno economico partirebbe dal mese di febbraio. Cos’è il Reddito di Inclusione?

Leggiamo dal modulo ufficiale Inps che il Rei si compone di un beneficio economico erogato tramite l’apposita Carta Rei, che sarà data alle domande accolte, valido per un periodo massimo di 18 mesi, con importi mensili che vanno da 187,5 euro per un nucleo familiare di una sola persona a 485,40 per nuclei con quattro persone. Assieme ai soldi per ogni persona ammessa al Rei ci dovrà poi essere un progetto personalizzato di attivazione e di inclusione sociale e lavorativa. Progetto predisposto con la regia dei servizi sociali dei comuni.

I requisiti per averlo sono un reddito Isee massimo di 6.000 euro e indicatore reddituale Isre non superiore a 3.000. Non bisogna neanche possedere veicoli immatricolati prima di 24 mesi dalla presentazione della domanda e neppure “imbarcazioni da diporto”.

Avere i requisiti non garantisce che si possa ottenere il Rei, se si è già destinatari di altre misure di sostegno. (NotiziaOggiVercelli.it)



## Acri (Cosenza): l'Unsic promuove taralli e bocconotti

*Successo di "Assaporagonando", culinaria e artigianato.*



**B**occonotti e taralli sono prodotti da forno tipici della tradizione acrese, realizzati artigianalmente da generazioni. "Assaporagonando" ha celebrato queste golosità domenica 3 dicembre, all'interno del chiostro Calabria verde della cittadina, con un evento prenatalizio dedicato: "Percorsi tipicità, taralli e bocconotti di Acri".

La mattinata è stata rivolta ai giovanissimi delle scuole di Acri (Cosenza) con la lectio sui sapori e sulla riscoperta delle tradizioni culinarie "I maestri artigiani raccontano", con gli artigiani Francesco Montalto, Angelo Fusaro e il dottor Luigi Gallo. All'incontro hanno preso parte anche il professor Giuseppe Abbruzzo, Simone Bifano, presidente del Rotaract di Acri e Fabio Gallo, responsabile rapporti istituzionali e area progetti della fondazione culturale "Paolo di Tarso".

Nel pomeriggio, a partire dalle 17,30 si è tenuto il seminario scientifico su: "Tipicità del territorio fra valorizzazione e salvaguardia con il marchio De.Co". Le relazioni sono state affidate a Gaetana La Porta e Valentina Filice dell'associazione scientifica "Biologi senza frontiere" di Cosenza. Ad introdurre ai lavori ci sono stati Emilio Servolino, presidente Assaporagonando e Carlo Franzisi, presidente dell'Unsic di

Cosenza. Non mancheranno i saluti istituzionali del sindaco di Acri Pino Capalbo e di Natale Viteritti, assessore alle attività produttive del Comune acrese. Hanno partecipato, inoltre, Giovanni Misasi, presidente dell'associazione scientifica "Biologi senza frontiere" di Cosenza, Vincenzo Rostanzo, presidente del "Vespa club" acrese e Angelo Mocchiari, presidente della Pro loco di Acri. A moderare il seminario il giornalista, nonché presidente del Rotary club di Acri, Piero Cirino.

Nelle case degli acresi i taralli, meglio noti come "squada-tielli" al profumo di anice si facevano tutte le settimane. Ancora oggi la tradizione della ricetta si tramanda di famiglia in famiglia. Nei giorni che precedevano le feste come il Natale, le donne preparavano i bocconotti o "buccunotti", frolle a forma di stella o di barca ripiene di mostarda o della marmellata che veniva preparata in casa.

"Si tratta di prodotti che possono rappresentare veicolo del turismo gastronomico che, insieme a quello religioso (grazie alla recente proclamazione di Sant'Angelo), possono dare lustro alla cittadina di Acri che possiede un grande patrimonio culturale ed umano - commenta Carlo Franzisi, presidente dell'Unsic territoriale di Cosenza.

## Fiumicino, l'Unione inquilini apre in Unsic il nuovo sportello

**L'**Unione Inquilini cresce con lo sportello di Fiumicino/Ostia, sul litorale di Roma, presso via del Serbatoio 37/39 al Caf Unsic. La nuova struttura aprirà tutti i venerdì dalle ore 15.30 alle 18.30.

Il presidio dell'Unione Inquilini sarà a disposizione di tutti i cittadini che vivono nel territorio di Fiumicino e quelli del vicino Municipio X. Una scelta coraggiosa quella della delegata Emanuela Isopo che conosce bene la zona del litorale romano perché da anni attiva nella difesa dei diritti degli inquilini.

La responsabile Emanuela Isopo dichiara: "I recenti fatti di cronaca hanno portato sotto i riflettori i tanti problemi di Ostia. Sono sicura che questo sportello dell'Unione Inquilini sarà un faro per tutte le persone che hanno bisogno di supporto e di essere seguite con competenza nei tanti problemi della precarietà abitativa. Per me è importante far sapere loro che non sono sole".

Per i riferimenti: Emanuela Isopo, Cell. 329 9591741  
E-mail: uifiumicino@gmail.com

## Abbadia San Salvatore: su "InfoImpresa", storia e tradizioni del centro amiantino

*Rimanere in una comunità attiva riduce i rischi della solitudine.*

Amiatanews (Marco Conti) 28/11/2017

**"A**bbadia San Salvatore, la storia arricchisce l'Amiata" è il titolo dell'articolo pubblicato sul periodico mensile di UNSIC.

Abbadia San Salvatore è protagonista del numero di Novembre della rivista "InfoImpresa", il periodico informativo con cadenza mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori, con Direttore Domenico Mamone e una redazione con sette giornalisti a tempo pieno. Tra questi, Giampiero Castellotti, ha scritto un interessante e ben fatto articolo sulla cittadina amiatina (Pagina 26 – Il Borgo), dal titolo "Abbadia San Salvatore, la storia arricchisce l'Amiata" e dal sottotitolo "Lo splendido borgo toscano, ad oltre 800 metri d'altitudine, è una perla medievale" in cui Castellotti tocca i punti principali della storia badenga, in un viaggio solo apparentemente breve delle due pagine, ma sicuramente stimolante per l'interesse del lettore per successivi approfondimenti, magari visitando personalmente la cittadina di Re Ratchis. L'Abbazia, il Codex Amiatinus, la

Postilla, le miniere, le festività, i musei e i prodotti tipici, i titoli degli argomenti trattati all'interno di una rivista che pur specializzata nel settore dell'edilizia, è distribuita capillarmente sul territorio nazionale, nei 1600 centri di assistenza fiscale UNSIC. Pur pubblicato in un periodico che non si rivolge direttamente ai turisti, l'approfondimento è da considerare come un buon strumento promozionale, considerando che Abbadia San Salvatore è alla vigilia del periodo più caratterizzante la propria antica storia, quello del Natale, con la cerimonia delle fiaccole e i tradizionali appuntamenti del periodo.

Di seguito il link al numero di Novembre di InfoImpresa. Le pagine su Abbadia San Salvatore sono le n° 26 e 27 [http://unsic.it/wp-content/uploads/2017/11/infoimpresa\\_nov\\_2017\\_web.pdf](http://unsic.it/wp-content/uploads/2017/11/infoimpresa_nov_2017_web.pdf)

*Si ringrazia la redazione di InfoImpresa per la cortese segnalazione (dal sito internet AmiataNews)*





**Fondolavoro**

Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale  
per la Formazione Continua  
delle Micro, Piccole, Medie e Grandi Imprese

---

# Diventa ente attuatore di Fondolavoro

---



Con l'accreditamento l'**Ente attuatore** attiva un proprio «conto» da cui attingere per **finanziare piani formativi con procedure semplificate e modalità a sportello.**

**Scegli Fondolavoro!** Basta meditare.

**web:** [www.fondolavoro.it](http://www.fondolavoro.it) **fax:** 06 581 74 14 **Tel:** 06 583 33 803 **mail:** [sviluppo@fondolavoro.it](mailto:sviluppo@fondolavoro.it)



## SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC  
[www.unsicoop.it](http://www.unsicoop.it)



Fondo Interprofessionale Nazionale  
per la Formazione Continua delle Imprese  
[www.fondolavoro.it](http://www.fondolavoro.it)



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola  
[www.caaunsic.it](http://www.caaunsic.it)



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese  
[www.cafimpreseunsic.it](http://www.cafimpreseunsic.it)



Associazione Nazionale Datori di Lavoro  
dei Collaboratori Familiari  
[www.unsicolf.it](http://www.unsicolf.it)



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale  
[www.cescaunsic.it](http://www.cescaunsic.it)

## SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini  
[www.enasc.it](http://www.enasc.it)



Centro Assistenza Fiscale UNSIC  
[www.cafunsic.it](http://www.cafunsic.it)



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale  
[www.enuip.it](http://www.enuip.it)



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC  
[www.unsiconc.it](http://www.unsiconc.it)