

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



I VINI “NATURALI”



L'UNISIC
ALLE RIUNIONI
CON IL NUOVO GOVERNO
pag. 26

IMPRESCINDIBILE
LA CENTRALITÀ
DELLA FORMAZIONE CONTINUA
pag. 30

CONTINUA IL LAVORO
DELL'ENUIP CON I GIOVANI
DEL SERVIZIO CIVILE
pag. 32



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Pollutri-CH (V. Marconi, 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti, 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli, 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza, 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona, 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Catanzaro (V. Luigi Marsico, 20 - Tel 0961-772666); Cosenza (V. Nazionale, 11 - Tel 0983-290336); Crotona (V. Panella, 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro, 40 - Tel 0965-810913); Soriano Calabro VV (V. Giardinieri, 1 - Tel 0963-341078).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca, 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli, 156 - Tel 0824-363708); S. Felice a Cancelli-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 (V. XXIII Settembre, 6 - Tel. 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Udine (V. del Gelso, 17 - Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto, 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. Le Libertà, 2a - Tel 0434-20481); Trieste (V. Torrebianca, 26 - Tel 040-370038).

LAZIO - Frosinone (V. le Mazzini, 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi, 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari, 11c - Tel 0746-485241); Roma (Via A. Bono 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); Brughiero-MB (V. Vittoria, 40 - Tel 039-2848376); 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); Sarezzo-BS (V. Repubblica, 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa, 10 - Tel 0332-289548).

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

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari, snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli, 9 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Vochieri, 51 - Tel 0131-264212); Biella (V. Asmara, 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi, 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna, 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani, 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giralengo, 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte, 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so V. Emanuele, II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna, 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto, I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma, 35 - Tel 0836-433020); Foggia (V. Gorizia, 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti, 149 - Tel 099-4596547).

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

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi, 8 - Tel 0922-402958); Catania (V. Nazario Sauro, 38/40/42 - Tel 095-8163944); Cerdas-PA (V. Strang, 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata, 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini, 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale, 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V.le dei Tigli, 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta, 12 - 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); 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. Fraccaroli, 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri, 17 - Tel 041-5701177).

L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su www.unsic.it

4 EDITORIALE

Occorre parlarne: l'aumento dei fenomeni meteo estremi (DOMENICO MAMONE) 4

6 COPERTINA

I vini "naturali": cos'hanno di diverso? (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6

Tenuta del Conte, tradizione vinicola calabrese (N.B.) 10

Terra di Briganti: il vino che fa bene alla terra (VANESSA POMPILI) 12

Azienda Maria Bortolotti: dal vigneto alla cantina (V.P.) 16

In Ciociaria un'azienda che coniuga innovazione e amore per la terra (NATALIYA BOLBOKA) 18



Tenuta di San Marcello: processi di vinificazione antichi (VANESSA POMPILI) 19

Nella campagna toscana il paradiso biologico: "La Ginestra" (NATALIYA BOLBOKA) 20

Fattoria Mani di Luna, l'agricoltura è biodinamica (N.B.) 21

AgroDrone360: la tecnologia al servizio dell'agricoltura (VANESSA POMPILI) 22

26 MONDO UNSIC

L'Unsic alle riunioni con il nuovo governo (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 26

"Imprescindibile la centralità della formazione continua" (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 30

Continua il lavoro dell'Enuip con i giovani del Servizio civile (V.P.) 32

Inps, lavoratori marittimi: no al depauperamento della pensione (WALTER RECINELLA) 33



Occorre parlarne: l'aumento dei fenomeni meteo estremi

A proposito del Rapporto di Legambiente

di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSI



L'ultimo rapporto di Legambiente – "Il clima è già cambiato" a cura dell'Osservatorio CittàClima 2022 – ci fornisce dati drammatici sui cambiamenti climatici anche nel nostro Paese. Nei primi dieci mesi del 2022, i cosiddetti "eventi estremi" sono stati 254, il 27 per cento in più di quelli dell'intero 2021. Basterebbe questo per preoccuparci seriamente. Al di là delle ragioni di questo cambiamento evidente del clima, e la responsabilità umana sembra ormai scientificamente assodata, si tratta di fenomeni che possiamo riscontrare quasi quotidianamente nelle nostre città. E la recente Cop27 in Egitto ha rilanciato tali tematiche, sottolineandone tutta la loro drammaticità.

Per quanto riguarda il nostro Paese, tra i 1.503 fenomeni estremi che sono accaduti dal 2010, più di un terzo ha riguardato allagamenti da piogge intense come evento principale. Diventano quasi la metà se si considerano gli effetti collaterali di altri eventi estremi, come grandinate ed esondazioni. In un terzo dei casi, si sono verificati blocchi alle infrastrutture, compresi treni urbani e metropolitane. In altri casi i danni sono stati causati da trombe d'aria.

Il paradosso riguarda proprio i danni: anziché investire in prevenzione, si preferisce buttare miliardi per rimediare alle emergenze climatiche. Negli ultimi nove anni, fa sapere Legambiente, stando ai dati disponibili da maggio 2013 a maggio 2022 abbiamo speso ben 13,3 miliardi di euro per la gestione delle emergenze, una media di un miliardo e 480 milioni l'anno, in un rapporto di quasi uno a quattro tra spese per la prevenzione e quelle per riparare i danni.

Tra le regioni più colpite dai fenomeni meteorologici estremi: Sicilia (175 eventi estremi), Lombardia (166), Lazio (136), Puglia (112), Emilia-Romagna (111), Toscana (107) e Veneto (101).

A subire disagi sono state principalmente le grandi città: Roma, dove ci sono stati 66 eventi, sei soltanto nell'ultimo anno, di cui oltre la metà hanno riguardato allagamenti a seguito di piogge intense; Bari con 42 eventi, venti allagamenti da piogge intense diciassette e danni da trombe d'aria. Poi Agrigento, 32 casi di cui quindici allagamenti, e Milano, con trenta eventi e almeno venti esondazioni dei fiumi Seveso e Lambro.

L'attenzione all'ambiente e la lotta alla crisi climatica sono priorità che non possono essere più rimandate. Invece il nostro Paese, purtroppo, si dimostra in ritardo. Per cui paghiamo altri prezzi – anche umani – a questi fenomeni senza fare prevenzione.

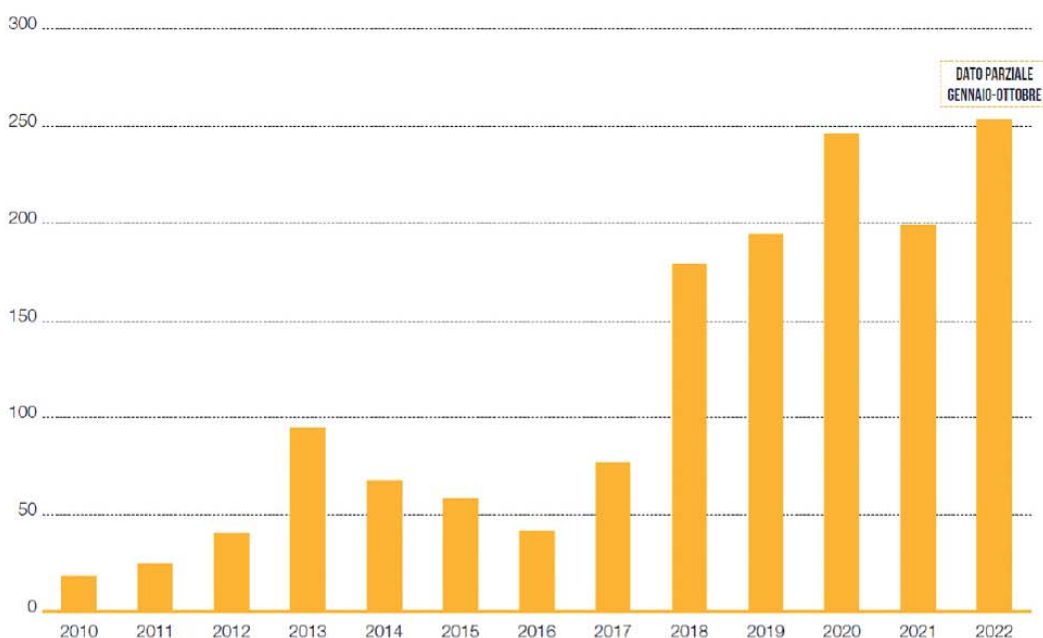
In particolare, come evidenzia anche l'associazione ambientalista, occorre aggiornare e approvare al più presto il Piano nazionale di adattamento ai cambiamenti climatici, rimasto in bozza dal 2018. L'Italia è uno dei pochi Paesi europei a non averlo ancora, ad averlo adottato sono già ventiquattro.

L'Unsic è da sempre particolarmente sensibile ai temi ambientali e farà di tutto per non farli mancare sui tavoli istituzionali a cui siamo costantemente invitati.

Occorre definire programmi strutturali per salvaguardare i territori più a rischio, specie quelli montani, ma anche per aree urbane che si dimostrano sempre più vulnerabili. Il Report, per fortuna, segnala anche qualche buona notizia su questo fronte. In primis il successo del programma sperimentale di interventi per l'adattamento ai cambiamenti climatici in ambito urbano, emanato nel 2021 dal ministero per la Transizione ecologica che prevede finanziamenti in decine di aree urbane italiane. Tra queste, ad esempio, Cremona con i Boschi della Villetta e La strada in Verde, Lucca con Le scuole verdi di Lucca, a Ferrara dove le azioni di adattamento riguarderanno piazza Cortevicchia, a L'Aquila progetti di riforestazione urbana.

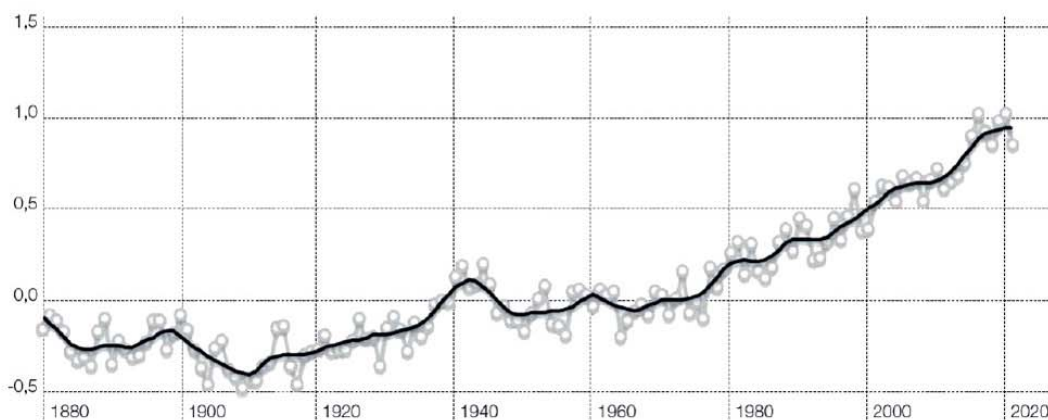
Per quanto riguarda le buone pratiche, ci sono: Milano con il suo Piano Aria e Clima, finalizzato a ridurre l'inquinamento atmosferico e a rispondere all'emergenza climatica; Genova con l'Action Plan Genova 2050, uno strumento che comprende un pacchetto di azioni concrete sulla sostenibilità ambientale, l'adattamento e la mitigazione dei cambiamenti climatici, per migliorare la qualità della vita dei residenti e non solo; Forlì offre l'esempio del Giardino dei Musei: nato come azione all'interno del progetto Life SOS4life e finanziato con fondi statali, comunali e dal contributo della Fondazione Cassa dei Risparmi di Forlì, si pone come obiettivo la riqualificazione e la valorizzazione dell'area, adibita a parcheggio sopraelevato, sostituendola con un'area a verde pubblico; Perugia è il luogo dei GIS (Geographic Information

Numero di eventi estremi per anno



Fonte: Osservatorio Città Clima, Legambiente 2022

Andamento della temperatura globale



Fonte: climate.nasa.gov

System) per acquisire e analizzare i dati integrando la dimensione geografica, per monitorare in tempo reale i fenomeni e pianificare efficacemente la costruzione del futuro, raccontando con precisione cosa sta succedendo in una città.

“Nella lotta alla crisi climatica – conferma Stefano Ciafani, presidente nazionale di Legambiente – da troppi anni l’Italia sta dimostrando di essere in ritardo. Continua a rincorrere le emergenze senza una strategia chiara di prevenzione, che permetterebbe di risparmiare il 75 per cento delle risorse economiche spese per i danni pro-

vocati da eventi estremi, alluvioni, piogge e frane, e non approva il Piano nazionale di adattamento al clima, dal 2018 fermo in un cassetto del ministero dell’Ambiente e della Sicurezza energetica. È fondamentale approvare il Piano, rafforzare il ruolo delle autorità di distretto e dei comuni contro il rischio idrogeologico e la siccità, approvare la legge sul consumo di suolo, e cambiare le regole edilizie per salvare le persone dagli impatti climatici e promuovere campagne di informazione di convivenza con il rischio per evitare comportamenti che mettono a repentaglio la vita delle persone”. Sottoscriviamo.

I vini “naturali”: cos’hanno di diverso?

Associazioni, eventi, manifesti di un nuovo circuito

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

I vini – e i vignaioli - cosiddetti “naturali” quali differenze presentano dagli altri prodotti e produttori del comparto enologico? È soltanto il richiamo di un aggettivo che farà sempre tendenza, specie nel marketing, o c’è qualcos’altro?

Per approfondire la conoscenza di questo mondo di “duri e puri”, possiamo iniziare dalla frequentazione di una delle loro associazioni, quella che riunisce i “Vignaioli artigiani naturali”, con il loro bell’acronimo “Van” che richiama il nome di un furgonato che possiamo immaginare come simbolo di viaggio, di lavoro e di libertà.

Per scoprire la loro missione, cominciamo con il ricorrere alla loro “carta degli intenti”. Ci spiega che la “convincione ispiratrice” di questo movimento è che “il vino continui ad essere quella risorsa alimentare corroborante e salutare come è stata conosciuta nei secoli, e non debba essere ridotto a una sorta di bevanda, alterandone e correggendone sistematicamente i costituenti”.

Insomma, vino integro e vitale, ottenuto da uve da agricoltura biologica o biodinamica, anche autocertificata. Seguito direttamente dal vignaiolo in tutte le fasi produttive, dalla coltivazione della vite al confezionamento nella bottiglia. Frutto delle sole uve proprie, coltivate direttamente, o, se acquistate, provenienti da vigneti di produttori biologici o biodinamici dello stesso territorio, ma non più del 30 per cento del totale.

C’è di più: il “nettare” deve essere ottenuto da fermentazioni spontanee, senza l’utilizzo di lieviti o batteri selezionati fabbricati in laboratorio; senza l’aggiunta di alcuno degli additivi o coadiuvanti enologici ammessi dal disciplinare convenzionale e anche da quello del vino biologico e biodinamico, in vinificazione, maturazione e affinamento; quindi esente da quelle manipolazioni e trattamenti fisici o chimici invasivi ammessi dai disciplinari del vino convenzionali o biologici.

È però ammessa nei vini una quantità di solfiti (anidride solforosa totale all’imbottigliamento, dichiarata dal produttore e comprovabile analiticamente) che può essere superiore a quella che si genera naturalmente nei mosti

durante la fermentazione alcolica. Tuttavia è mantenuta sempre di molto inferiore a quella consentita per legge (vino convenzionale e vino biologico) ed impiegata soltanto allo scopo di consegnare intatto al consumo, negli anni, un vino prodotto con la massima naturalezza in tutte le fasi, dalla vigna alla vinificazione.

Per il resto, all’interno di queste regole che i produttori si impegnano a rispettare, i vini naturali sono realizzati senza ulteriori vincoli predefiniti, dando spazio alla creatività del produttore. Un’altra caratteristica è che storia e cultura fanno parte del prodotto: i vini sono profondamente legati al *terroir* che interpretano e rappresentano. Per questo i vini naturali possono presentare delle sorprendenti, sostanziali diversità che sono da considerare una vera ricchezza.

Ben venga, insomma, questo ulteriore segmento di un mercato ovviamente di nicchia, a cominciare da denominazioni ed etichette indubbiamente di rottura rispetto a prodotti globalizzati.

I firmatari della “carta d’intenti” – si legge nel documento - aderiscono ad una ricerca universitaria attraverso analisi chimiche e microbiologiche, alla ricerca nei vini di metaboliti e prodotti di degradazione di vari ceppi di lieviti, al fine di determinare uno standard che evidenzii l’uso di lieviti selezionati o di fermentazioni spontanee. I firmatari accettano implicitamente la possibilità che i loro vini vengano sottoposti ad analisi per determinare il livello di SO₂ totale ed eventuale residui di fitofarmaci.

Insomma, come spiegano dall’associazione, dietro ad un vino “naturale” c’è un concetto culturale, filosofico e spirituale che riguarda il rapporto tra uomo e natura. Nel vino l’espressione di questa relazione è la fermentazione spontanea, il momento di trasformazione naturale da mosto a vino, quando il lavoro in vigna cede il posto a quello in cantina. È questo il momento in cui si può consegnare al vino tutta l’unicità dell’annata e del *terroir*. L’impegno di chi realizza vini naturali è quello di rispettare la vita della terra, delle piante e dell’uomo, tutelare e proteggere le vigne e l’intero ecosistema. Particolare

attenzione, quindi al rapporto con il territorio che viene coltivato, con la sua storia, con le sue tradizioni, con la sua cultura vitivinicola e alimentare.

L'associazione "Vignaioli artigiani naturali" propone in tutta Italia alcuni eventi di promozione del vino e delle aziende. La più nota è "Van", con tappe primaverili e au-

tunnali. Si tratta di un'esposizione di aziende, con la possibilità di interloquire con i produttori e procedere ad assaggi dei vini. C'è la possibilità di fare un viaggio tra gli areali vinicoli italiani più e meno conosciuti, dove le "guide" costituiscono la sola sostenibilità ambientale, la biodiversità e la vitalità ambientale.

I VIGNAIOLI ARTIGIANI NATURALI

ABRUZZO

Ludovico - Vittorito (AQ)
McCalin Vini Artigianali - Martinsicuro (TE)

CALABRIA

Cantine Lucà - Bianco (RC)
Tenuta del Conte - Ciro Marina (KR)

CAMPANIA

Azienda agricola Salvatore Magnoni - Rutino (SA)
Terra di Briganti - Casalduni (BN)

EMILIA ROMAGNA

Claudio Plessi - Castelnuovo Rangone (MO)
Maria Bortolotti - Zola Predosa (BO)
Ferretti - Campegine (RE)

LAZIO

DS Bio Danilo Scenna - Pescosolido (FR)
I Chicchi - Ardea (RM)
Palazzo Tronconi - Arce (FR)
La Torretta - Grottaferrata (RM)
Falcone - Piglio (FR)
Il Vecchio Poggio - Isola del Liri (FR)

LOMBARDIA

Tenuta Belvedere - Montecalvo Versiggia (PV)
Vigne del Pellagroso - Monzambano (MN)

MARCHE

Tenuta San Marcello - San Marcello (AN)

MOLISE

Agricolavinica - Ripalimosani (CB)



PIEMONTE

Daniele Saccoletto - Monferrato (AL)
Vinicea - Ottiglio (AL)
La Cascinetta Bortolin - Viarigi (AT)

SICILIA

Tenuta del Malandrino - Mascali (CT)

TOSCANA

La Ginestra - San Casciano in Val di Pesa (FI)
La Busattina - San Martino Sul Fiora (GR)
Azienda agricola Casteldelpiano - Licciana Nardi (MS)
Podere Fornace Prima - Cerreto Guidi (FI)

UMBRIA

La Casa dei Cini - Piegara (PG)
Podere Fontesecca - Città della Pieve (PG)
Fattoria Mani di Luna - Torgiano (PG)

Altre due associazioni del settore, Vi.Te. (Vignaioli e territori, con sito internet Vignaiolieterritori.it attualmente in manutenzione) e VinNatur (Vinnatur.org), promuoveranno la rassegna Vi.Na.Ri (“Vignaioli naturali riuniti”) domenica 12 e lunedì 13 febbraio 2023 a Milano. Vi.Na.Ri

è nata nel 2020 con l’incontro tra Angiolino Maule e Gabriele Da Prato, rispettivamente presidenti di VinNatur e Vi.Te., per gettare le basi di un percorso condiviso. Questo l’elenco dei partecipanti all’ultima manifestazione di “VinNatur” a Venezia (novembre 2022):

ADERENTI AD EVENTO DI “VINNATUR”

ABRUZZO

Marina Palusci
Rabasco
Vini MorMaj

CAMPANIA

Fontana Falcone di Marco Praitano
Villa Lupara

EMILIA-ROMAGNA

Cantina del Frignano
Cinque Campi
Donati Camillo
Ferretti Vini

Il Farneto

Il Maiolo

Monte Duro di Devid Sassi
Saccomani

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Villa Job

LAZIO

Cantina Ribelà
Riccardi Reale
Tomei

LOMBARDIA

Castello di Stefanago
Perego & Perego
Tenuta Belvedere

MARCHE

Il Gelso Moro

PIEMONTE

Agricola Bes
Cascina Zerbetta
Crealto

PUGLIA

De Quarto Vitivinicoltori
Valentina Passalacqua

SICILIA

Bagolaro
Emilio Sciacca
Tenuta La Favola

TOSCANA

Carlo Tanganelli
Casale
Pian del Pino
Podere Casaccia
Podere Giocoli
Podere Pian di Meta Vecchia

TRENTINO-ALTO ADIGE

Reyter
Thomas Niedermayr

UMBRIA

Cantina Marco Merli

VALLE D’AOSTA

La Cantina di Cuneaz

VENETO

Adagio Vini
Alla Costiera
Ca’ Lustra
Calalta di Nicola Brunetti
Casa Belfi
Corte Bravi
Camerani – Adalia & Corte Sant’Alda
Dalle Ore
Davide Vignato
Elvira
Filippi
Il Cavallino di Maule Sauro
Il Monte Caro
Il Rocolo di Monticelli
La Biancara
Meggiolaro Vini
Montenigo
Nevio Scala
Santa Colomba
Tenuta Maraveja
Terre di Pietra

Un'altra manifestazione che riunisce vignaioli naturali ("Vignaioli naturali a Roma") si svolge nella Capitale

presso un hotel in zona Villa Carpegna. Questi i produttori dell'ultima edizione:

VIGNAIOLI NATURALI A ROMA

ABRUZZO

Agricola Caprera
Cantina Wilma
Francesca Valente

BASILICATA

Arteteke

CAMPANIA

Aia delle Monache
Anima Garibaldina
Cantina Morone
Enoz
Fontana Falcone
Giovanni Iannucci
Tenute Marandola
Ciro Picariello
Tenute Marandola

EMILIA-ROMAGNA

Vittorio Graziano
Azienda agricola Lusenti

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Marco Sara
Franco Terpin
Zidarich

LAZIO

Aurete Artisan Wines
Cantina Ferracci
Marco Falcone
Emiliano Fini
Icaro
La Visciola
Andrea Occhipinti
Podere Sassi

LOMBARDIA

Colle del Bricco
Pietro Torti
Vna Wine

MARCHE

Maria Letizia Allevi – Vini
Mida
Fontorfio
Tenuta San Marcello
Vigneti Vallorani

MOLISE

Vi.Ni.Ca.

PIEMONTE

Apeca
Antoniotti Odilio
Barale F.lli
Carussin
Castello di Verduno
Giacomo Fenocchio
Morando Silvio
Morra Gabriele
Ferdinando Principiano
Giuseppe Rinaldi
Trediberri
Viv Winery

PUGLIA

Masseria La Cattiva

SARDEGNA

Pusole
Quattro Elementi

SICILIA

Azienda agricola Bertolino
Giovanni Cipolla
Azienda agricola di Salvo
Cantina Marilina
Marco de Bartoli
Agricola Le Furie
Manlio Manganaro
Agricola Marino
Nuzzella
Giovanni Sallemi
Valcerasa Bonaccorsi
Vino Lauria
Viteadovest



TOSCANA

Podere Casaccia
Fattoria Di Caspri
Podere Le Boncie
San Donatino
Santa10

TRENTINO-ALTO ADIGE

In der Eben

UMBRIA

Annesanti
Cantina Fongoli
La Palazzola

VENETO

Cà dei Zago
Filippo Costa
Monteforche
Montenigo
Nevio Scala
Winkler

Tenuta del Conte, tradizione vinicola calabrese

Intensità e profumi del Cirò

di N.B.

La tradizione vinicola in Calabria vanta una lunga storia. Infatti, quando i Greci colonizzarono le coste della regione a partire dal 750 a.C., la chiamarono Enotria, che in greco significa, "terra del vino". Il suo vino era tanto apprezzato che veniva offerto come premio ai vincitori delle Olimpiadi. Alla fine del 1600, poi, la viticoltura calabrese raggiunse una tale espansione che i vini della regione furono menzionati perfino dal bottigliere di Papa Paolo III Farnese.

Oggi, con circa 11.000 ettari vitati, la Calabria è la quindicesima regione italiana per superficie coltivata a vite. Tra questi anche i quindici ettari di vigna della famiglia Parrilla, proprietaria della Tenuta del Conte a Cirò. Viticoltori da quattro generazioni, Mariangela, Giuseppe e Caterina, hanno raccolto l'eredità del padre Francesco prendendo le redini dell'azienda e continuando questa tradizione secolare.

Dal 2010, per preservare l'equilibrio ambientale, i vigneti sono condotti secondo il regime dell'agricoltura biologica. Tutte le fasi di vinificazione sono condotte con estrema cura, seguendo i metodi tradizionali. Le fermentazioni sono spontanee, senza l'aggiunta di lieviti e con un uso limitato di solfiti. In questo modo i vini si evolvono seguendo i ritmi delle stagioni e ogni bottiglia trattiene le peculiarità dell'annata. Il 2011, poi, segna un anno di svolta per la Tenuta del Conte. A partire da quella vendemmia, grazie al confronto costante con i vignaioli cirotani, Mariangela raggiunge la totale autonomia come produttrice artigiana, "escludendo quell'enologia che vanificava l'intenso lavoro in campagna."

Qui la viticoltura è favorita dalle particolarità del territorio. Cirò si affaccia sul mar Ionio, mentre alle spalle si estende l'altopiano della Sila. La vicinanza al mare, l'influenza dell'alta collina e la ventilazione costante, mitigano il clima spiccatamente meridionale e consentono una viticoltura di alta qualità. La posizione così ottimale rende Cirò l'area a più alta densità di piante di tutta la regione. I vigneti di Denominazione di origine controllata, che si estendono dal litorale verso l'en-



troterra, sono intervallati da ulivi, agrumeti e fichi d'India e, nelle zone più interne, anche da querce e castagni.

I primi vigneti della Tenuta del Conte sono stati impiantati tra il 1960 ed il 1965. Al tempo Francesco Parrilla era socio della cooperativa che provvedeva a fornire le uve alle altre realtà vinicole locali. Tuttavia ha sempre mantenuto viva la produzione di vino sfuso e dal 2004 la famiglia ha iniziato a imbottigliare l'intero raccolto.

Oggi i vigneti sono biologici certificati. Quando necessario, si pratica il sovescio con le leguminose, interrate in fioritura in modo da apportare azoto alle viti. Le zone più fertili, invece, godono dell'inerbimento con le graminee. Non si effettuano concimazioni organiche e, per i trattamenti antiparassitari, sono ammessi esclusivamente zolfo e rame. Un'accurata osservazione e l'assaggio delle uve permettono di stabilire il miglior momento per la raccolta e, tra la seconda metà di settembre e l'inizio di ottobre, parte la vendemmia. L'attenzione per il territorio e la volontà di esaltarne le caratteristiche hanno sempre ispirato la produzione di Tenuta del Conte che, attraverso i propri vini, cerca di regalare l'intensità dei profumi e dei sapori di Cirò.



Calabria, la “terra del vino”

Mare cristallino, Bronzi di Riace, cipolla di Tropea, ‘nduja, bergamotto. E se vogliamo esagerare, anche Loredana Bertè. La Calabria, definita dagli antichi Greci “terra del vino”, ha eccellenze infinite. La punta dello stivale vanta un paesaggio molto eterogeneo. Bagnata dal mar Ionio da una parte e dal Tirreno dall'altra, coste rocciose si alternano a litorali sabbiosi, mentre al centro si estendono le vette dell'Appennino calabro. L'eterogeneità geografica e climatica favorisce una variegata viticoltura. Nelle zone montuose, il clima continentale e le escursioni termiche sono ideali per la coltivazione di uve a bacca bianca. Le coste, invece, sono caratterizzate da un clima mediterraneo. Quelle tirreniche, costituite da terreni calcarei di origine vulcanica, permettono la produzione di vini densi e strutturati, mentre l'alta percentuale di argilla delle coste ioniche dà vita a vini caratterizzati da maggiore sapidità e mineralità. Infine, non manca la produzione di vini dolci, favorita dalle alte temperature delle coste e dalle brezze marine.

La viticoltura è particolarmente estesa nella zona del Cosentino, al confine con la Basilicata, ma anche nelle aree del Lametino, del Cirotono e della Locride. Tra i vitigni il Gaglioppo costituisce circa il 40 per cento della totalità della produzione del vino rosso, come le denominazioni Cirò Rosso Doc, Bivongi Doc, Lamezia Doc. I vini del Gaglioppo sono tendenzialmente corposi, fruttati e speziati. Molto diffuso il Greco, sia nero che bianco. Il primo è un vitigno autoctono calabrese, tipico delle zone di Catanzaro e Crotono. Dal secondo si ricava il famoso Greco di Bianco, un passito Doc tipico della provincia di Reggio Calabria, molto raro e prodotto in pochissime bottiglie. Infine, altro vitigno caratteristico della Calabria è il Magliocco. Diffuso principalmente nella zona di Cosenza, è un'uva a bacca nera utilizzata soprattutto per la miscelazione con altri vitigni. Ne derivano vini corposi, speziati e dal profumo di frutti rossi.

Terra di Briganti: il vino che fa bene alla terra

Rispetto dei vigneti e della tradizione per l'azienda sannita

di VANESSA POMPILI

Il vino come alimento e non come semplice prodotto. Così i vigneti non sono solo terra, ma casa e famiglia. È la visione di Terra di Briganti, piccola azienda a conduzione familiare situata a pochi chilometri da Benevento, sulle colline di Casalduni. Un territorio dalla forte caratterizzazione rurale, tra il massiccio del Taburno e quello del Matese, immerso in una natura rigogliosa e indomita, scelto dai briganti, negli anni in cui avveniva l'unità d'Italia, come luogo privilegiato per la sosta e il riposo. Proprio in quell'area oggi sorge l'azienda agricola Terra di Briganti, al centro di un triangolo di località (pagliaia di Contrada Colli, contrada Fontana Greca e bosco Ferraresi) contraddistinto dalla dolce pendenza delle colline, dall'esposizione solare ottimale delle vigne e dalle basse rese per ettaro. Terra di Briganti sintetizza il giusto equilibrio tra tradizione e innovazione, la sinergia ideale tra doni della terra e arte di cantina. Perché per i due soci fondatori "Nessun vino di qualità è frutto del caso".

L'azienda vitivinicola nasce da una tradizione familiare di esperti coltivatori, che hanno custodito per generazioni il culto della natura e l'amore per i frutti della terra.

Sono i fratelli De Cicco che decidono di recuperare l'eredità dei bisnonni, trasformandola in una vera e propria azienda, partendo nel 2002 con il primo imbottigliamento di vino biologico certificato. È solo l'inizio di un percorso che li porterà poi a convertire nel 2011 la produzione al biodinamico ed arrivare infine alla certificazione Demeter nel 2017, marchio internazionale presente in 43 stati a tutela delle coltivazioni biodinamiche.

"La scelta del biodinamico non è stata solo dettata da esigenze commerciali – ci tiene a precisare Tony De Cicco. "Le nostre case e famiglie vivono tra i vigneti.

I bambini possono giocare in mezzo alla natura e respirare aria pulita". L'agricoltura biodinamica si propone di produrre alimenti qualitativamente superiori che nutrono l'uomo nella sua integrità psicofisica. Il principale obiettivo è quello di stimolare la vita nella terra, arricchendola

di biodiversità, di nutrimento e di humus. Una volta assorbito il necessario, la terra potrà cedere il surplus di nutrimento alle viti, favorendone uno sviluppo sano.

Il fertilizzante più utilizzato, in biodinamica, è il cumulo che viene fatto col letame di mucca che pascola e si nutre di sostanze naturali.

Al cumulo si aggiungono preparati biodinamici di particolari erbe (ortica, camomilla, achillea, valeriana, cortecchia di quercia e tarassaco) che regolano e stimolano i processi biologici del cumulo stesso. Poi ci sono i preparati da spruzzo (cornoletame e cornosilice) che prima di essere utilizzati vengono sciolti in acqua e attivati per mezzo di un particolare mescolamento chiamato dinamizzazione. Assumono particolare importanza le influenze lunari, che regolano lo sviluppo delle singole parti della pianta anche a seconda del segno zodiacale in cui transita la Luna. Le concimazioni vengono effettuate con concimi naturali (letame) e i trattamenti antiparassitari sono imperniati su zolfo e rame, dosati a basso volume per evitare sprechi di acqua. Un altro elemento chiave rilevante è la coperta vegetale del vigneto che, insieme all'inerbimento del sovescio, contribuisce a presentare un vigneto sano, alla vista in piacevole disordine e assai vivace. Il sovescio tra i filari viene praticato al fine di arricchire il terreno di azoto: si piantano legumi, lupini, piselli e quadrifoglio che poi vengono sfalcati e interrati ad aprile. I crescenti esperimenti di micro-vinificazione stanno premiando la cantina e, di conseguenza, i due fratelli De Cicco producono vini con livelli assai bassi di solfiti aggiunti rispetto a qualche anno fa, senza dimenticare il lancio della gamma Nato Nudo che prevede la totale assenza di solfiti aggiunti. Pensata anche la scelta del metodo utilizzato per la vinificazione. La diraspatura, la pressatura soffice e la fermentazione controllata sono ottenute con moderne tecnologie che non alterano il risultato del prodotto, preservandone il gusto naturale.

Per affinare ed ammorbidire il vino, senza comprometterne le caratteristiche organolettiche, sono stati scelti tonneau di rovere tradizionale francese della zona di Allier

con tostatura media. Nell'ottica della sostenibilità ambientale, Terra di Briganti è stata dotata di pannelli fotovoltaici, per produrre l'energia necessaria al fabbisogno della can-

tina stessa. Inoltre, in cantina si usano bottiglie di vetro più leggero e cartoni prodotti con carta riciclata, per ridurre le emissioni di CO₂.



L'agricoltura biodinamica

L'agricoltura biodinamica è un metodo, un percorso che, attraverso raffinate metodiche e tecniche, porta l'agricoltore ad essere creatore di un organismo aziendale denso di vita e diffusore di prodotti sani e di vitalità. È la stessa etimologia della parola che ne spiega al meglio il significato. Biodinamica è un termine composto da "bio" che indica che si agisce rispettando le leggi della vita, e "dinamica" che sottolinea che si tiene anche conto delle "forze" (o principi organizzatori) che agiscono nelle e sulle sostanze.

L'agricoltura biodinamica, diventata popolare negli ultimi anni, ha alle spalle oltre 80 anni di storia, di ricerche, di pionieri, di agricoltori e studiosi, accomunati dall'obiettivo di poter fornire alimenti adatti a un'umanità ed a un ambiente in continua evoluzione. In realtà ha origini ancora più antiche, affondando le sue radici nella visione goethiana del mondo e della natura, tra il XVIII e XIX secolo, per poi svilupparsi nella concezione antroposofica di Rudolf Steiner. La biodinamica è infatti la risposta di quest'ultimo alla richiesta di un gruppo di agricoltori in cerca di indicazioni pratiche per risolvere i nuovi problemi di degenerazione delle loro colture, causati dall'uso di prodotti

chimici nella concimazione e nella difesa delle piante, dalle nuove tecniche di selezione e di intensivizzazione dell'agricoltura. Il presupposto di partenza dell'agricoltura biodinamica è riuscire ad aver cura della terra per aver cura dell'uomo e viceversa; accrescere e mantenere la fertilità della terra, attraverso la cura del suo fattore fondamentale, l'humus. Il senso dell'agricoltura è produrre alimenti "salutogenetici", che generano salute.

L'insieme dell'azienda in cura all'agricoltore deve svilupparsi orientando i processi ecologici aziendali verso un vero e proprio organismo di relazioni fenomenologiche, chiamato "organismo agricolo". Nel tempo questo diviene sempre più intimamente legato allo sviluppo delle capacità percettive ed al lavoro interiore dell'agricoltore. Un legame di conoscenza spirituale e pratica che si misura dalla potenza autoregolativa dell'organismo agricolo rispetto a tutti i macrofenomeni quali per esempio quelli meteorologici e climatici.

Nel percorso evolutivo dell'azienda agricola ben condotta, attraverso un lavoro di consapevolezza degli equilibri ecologici aziendali e con l'uso dei preparati biodinamici di qualità insieme a lavorazioni e operazioni agricole fatte con cura, si può giungere a un gradino evolutivo ecologico superiore: l'individualità agricola. Il cambiamento è graduale e ben visibile a occhio nudo: l'azienda diviene sede di una fenomenologia ecologica più autonoma rispetto ai confinanti. Gli equilibri del mondo microbico, di quello degli insetti, animali, quello della flora, la qualità e quantità di massa vegetale, appaiono con numeri e qualità nettamente superiori rispetto ai confinanti. Ma tutto questo si fonda sul processo fondamentale dell'humus, il processo che solo l'agricoltore può portare nei suoli in cui il colloide organico libera il mondo minerale dalla sua unilateralità chimica per inserirla in una relazione attiva col mondo dell'organico vivente. Un procedimento che diviene verticale dalla superficie verso la profondità. La rivoluzione che questo processo porta unitamente alla biodiversità radicale e microbica rende unico il suolo di quel luogo quale sede ricca di vita, di aria, di luce. Le influenze climatiche, ambientali e antropiche vengono assorbite secondo un andamento più armonico e i picchi estremi vengono armonizzati secondo curve più morbide.

Il risultato è la produzione di piante non solo sane, ma che hanno sviluppato al massimo grado le loro qualità tipiche. Viene migliorata la vitalità delle sementi per produrre successivamente alimenti in grado di rafforzare il metabolismo umano in modo tale che lo sviluppo fisico-animico e spirituale possa avvenire in modo armonico e sano. Una visione globale della vita del pianeta consente al biodinamico di poter operare con gli elementi minerali, vegetali e animali in maniera da inserirsi nei fenomeni della natura in modo mirato e rispettoso. La conoscenza delle funzioni non solo materiali, ma anche delle forze che muovono tali funzioni, consente all'agricoltore di regolare ciò che opera in natura senza danneggiare impoverire o inquinare ma, anzi, vitalizzando l'ambiente. Una delle prerogative della biodinamica è il superamento di una visione meccanicistica dei fenomeni per acquisirne una più complessa ma anche più fondata sull'uso dei nostri sensi.





I Sanniti e le Forche Caudine

Il territorio beneventano, insieme a quello molisano e, in parte, a quello abruzzese e campano, fa parte dell'antica regione del Sannio, il cui fiero popolo ha dato molto filo da torcere ai Romani.

In particolare ancora si cita la battaglia delle cosiddette "Forche Caudine", evento della II guerra sannitica: i Sanniti sconfissero i Romani con ignominia, costringendoli a passare sotto i famosi gioghi di due lance incrociate. Qualcuno accentua la punizione con altri particolari. Di certo per il forte esercito romano fu una macchia che si portò dietro per decenni.

A comandare i Sanniti c'era il condottiero Gaio Ponzio, che Tito Livio nella sua *Ab Urbe condita* ha definito "patre longe prudentissimum natum, primum ipsum bellatorem ducemque", cioè figlio di un padre famoso per la grande saggezza, e lui stesso combattente e stratega di prim'ordine.

I Romani, molto tempo dopo, si vendicarono e teatro delle barbarie ai prigionieri è stato il Carcere Mamertino nel cuore di Roma.

Azienda Maria Bortolotti: dal vigneto alla cantina

Uve trasformate in modo naturale, piena espressione della natura

di V.P.

Si definiscono abitanti-viticoltori. In realtà coraggiosi antesignani dell'agricoltura biologica e della viticoltura biodinamica. Quelli dell'Azienda agricola Maria Bortolotti non hanno avuto alcuna esitazione a compiere scelte radicali. Nel 1987 la signora Maria, insieme al figlio Flavio, decide che è tempo "di vivere la vigna" e di aderire al progetto di Giorgio Celli "Vino del parco", per approdare poi, nel 1992, all'agricoltura biologica con la certificazione AIAB e ICEA. Cruciale anche l'incontro con Alex Podolinsky, uno dei padri della viticoltura biodinamica. Per Maria Bortolotti e Flavio Cantelli fare agricoltura biologica "vuol dire prima di tutto rispettare il territorio consumandolo il meno possibile". Siamo a Ponte Ronca, esattamente Zola Predosa, a quindici chilometri a ovest di Bologna, sulle prime pendici dei colli bolognesi affacciate sulla Pianura Padana. Undici ettari di terre rosse e vigneti. Sei di questi circondati da siepi e un ettaro costituito da vitigni "antichi". Le varietà di vite coltivate sono quelle tipiche delle colline bolognesi: Sauvignon, Pignoletto, Barbera e Cabernet-Sauvignon, vitigni presenti da sempre su questo territorio e nella memoria dei suoi contadini.

La resa in uva è intorno ai 60 quintali per ettaro. Il vigneto è circondato da una siepe di essenze autoctone quali roverella, acacia, biancospino, rosa canina, prugnolo con inserimenti recenti di olivello spinoso, viburno ecc. Questo per favorire l'habitat di animali e in maniera particolare di insetti utili.

Ai bordi nel vigneto sono stati piantati alberi da frutto: susine, pere, mele, noci, ulivi ai quali aggiungeremo varietà antiche di piante da frutto che non necessitano di particolari interventi antiparassitari. Nelle zone a prato del vigneto crescono erbe spontanee come menta, mentuccia, radicchi e cicorie e altre essenze aromatiche coltivate come salvia, timo e rosmarino.

Dal 2000 le uve dell'azienda Maria Bortolotti vengono trasformate in modo naturale perché siano piena espressione del creato. I terreni vocati, il clima favorevole, la pratica dell'agricoltura biologica, la cura nella selezione

dei grappoli, i lieviti autoctoni, l'uso limitato dell'anidride solforosa permettono ai vini di esprimere al meglio il vigneto e la tipicità di ogni annata. Si ottengono così non vini monocordi, in cui un carattere specifico prevale sugli altri, ma un'espressione corale della natura e del territorio. "Nella nostra azienda – spiegano Maria e Flavio - cerchiamo di aumentare la struttura organica del terreno lavorandolo compatibilmente alle caratteristiche del suolo. Le lavorazioni alternate delle file del vigneto mediante l'ausilio di semplici macchine 'leggere' e la crescita di essenze azotofissatrici quali le piante leguminose, favoriscono la creazione di una migliore tessitura del terreno adatta alla riserva di acqua per le radici delle viti.

La complessità dell'ecosistema formato dall'insieme di prato, siepi e vigneto è una caratteristica fondamentale per avere una agricoltura più autosostenibile e meno bisognosa di interventi anche dal punto di vista fitosanitario. Un ecosistema molto articolato è anche determinante per la qualità dei vini: la complessità che caratterizza la natura di una vigna così coltivata è fondamentale per la complessità che si cerca nel vino naturale.

Un vino ottenuto da una vigna con una grande variabilità nell'ecosistema e lieviti variegati sull'uva sarà sempre un buon vino naturale".

Il grande rispetto per la natura e i suoi cicli si ritrova in vigneto ed in cantina. La fertilità del terreno è affidata alla corretta gestione dell'inerbimento e al sovescio effettuato con essenze leguminose. La difesa contro le malattie fungine è effettuata mediante trattamenti con sali di rame e zolfo in ridottissime dosi.

Da luglio a ottobre i grappoli vengono selezionati affinché solo quelli più dotati di colore e zuccheri e quelli più maturi rimangano sulla pianta.

La vendemmia avviene manualmente, ad ottimale maturazione fenolica dell'uva (cioè a ottimale maturazione anche di bucce e semi) che ha il vantaggio di avere bucce dotate di ricca flora batterica e di buoni lieviti autoctoni: i lieviti che cantina fermentano il mosto in cantina sono sempre quelli presenti in campagna sulla buccia dell'uva.

Grande attenzione viene prestata ai tempi di macerazione che permette di limitare al massimo l'uso dell'anidride solforosa.

Il vino bianco

Appena arrivata dalla vigna l'uva viene messa intera in pressa per ottenere la separazione del mosto (succo) dalle parti solide del grappolo (raspo, bucce, vinaccioli). Una sosta di alcune ore agevola la decantazione delle parti grossolane ancora presenti nel mosto (parti della "polpa" dell'uva). Travasato il mosto pulito in un'altra botte si avvia la fermentazione utilizzando il mosto lievito ottenuto dalla macerazione di uva (che è stata vendemmiata qualche giorno prima) diraspata e pigiata il cui succo è rimasto a contatto con la buccia (sulla buccia dell'uva i lieviti sono naturalmente presenti). Il lievito è il "personaggio principale" nella storia della trasformazione del mosto in vino: è un microrganismo (un fungo) che consuma lo zucchero presente nel mosto trasformandolo fondamentalmente in alcool e anidride carbonica. Quando il lievito ha trasformato tutti gli zuccheri la fermentazione cessa: dopo qualche travaso e un necessario periodo di maturazione abbiamo finalmente il nostro vino bianco. Talvolta, ultimata la fermentazione, il vino viene mantenuto a contatto della feccia "sottile": praticamente il lievito non viene allontanato (come si farebbe normalmente) ma anzi tenuto in sospensione nel vino che ha fermentato. Questa pratica viene sempre adottata per i vini bianchi fermentati in barriques ed ha la funzione di migliorare il corpo del vino aumentandone spessore e rotondità.

Il vino rosso

Se per il vino bianco si separa subito il succo dalle bucce nel caso del vino rosso avviene tutto il contrario: poiché il colore e i tannini utili per l'invecchiamento sono contenuti nella buccia dell'uva. Si procede con la classica vinificazione in rosso: l'uva viene diraspata e pigiata, il pigiato (mosto e bucce) viene messo a fermentare. Il calore sviluppato dalla fermentazione, l'alcool e i rimontaggi favoriranno l'estrazione delle sostanze che desideriamo avere nel vino dalle bucce. Dopo un prolungato periodo di macerazione si isola il mosto in fermentazione dalle bucce e si lascia procedere la fermentazione fino a trasformazione completa degli zuccheri in alcool. Finita la fermentazione alcolica si cerca di evitare il raffreddamento del vino al fine di agevolare la fermentazione malolattica (si tratta di una fermentazione condotta da batteri che demoliscono l'acido malico in



acido lattico). Ultimata questa fermentazione il vino risulterà meno acido e quindi più rotondo. Eseguiti i necessari travasi si indirizza il vino all'invecchiamento che avviene in parte in vasche di acciaio e in parte in fusti di legno da 220 o 500 litri. Dopo almeno un anno di invecchiamento si procede all'imbottigliamento.

Il vino passito

E per chiudere, Dolcedò, un vino passito bianco e dolce. Il percorso produttivo è il medesimo che si segue per ottenere il vino bianco, la differenza è insita nello stato dell'uva. Questa infatti è stata appassita sulla pianta e/o in cassette. L'appassimento porta all'evaporazione dell'acqua e la conseguente concentrazione degli zuccheri dell'uva. Fare un buon appassimento vuol dire arrivare alla concentrazione zuccherina che desideriamo senza che la buccia dell'uva subisca importanti lesioni da parte delle muffe: il grappolo deve essere appassito ma asciutto. Ottenuto il giusto grado di appassimento si procede con la vinificazione in bianco. Solo che invece di arrivare alla completa trasformazione degli zuccheri in alcool si ferma la fermentazione (semplicemente spegnendo la fonte di calore che permette ai lieviti di non addormentarsi per il freddo) quando si raggiunge il rapporto prefissato alcool/zuccheri. Dopo la maturazione sul lievito, gli opportuni travasi e un periodo di maturazione in vasche d'acciaio o in fusti di legno si può degustare l'ottimo passito.

In Ciociaria un'azienda che coniuga innovazione e amore per la terra

Palazzo Tronconi ad Arce (Frosinone)

di NATALIYA BOLBOKA

Nel basso Lazio, quasi ai confini con la Campania, sorge un piccolo comune con poco più di 5.000 abitanti, Arce. Qui, nel cuore della Ciociaria, ha sede "Palazzo Tronconi", uno delle più innovative realtà vitivinicole della regione. La storia dell'azienda inizia nel 2007, ma ha origini ben più lontane. Palazzo Tronconi, infatti, è un edificio storico del XVIII secolo, residenza nobiliare dell'omonima famiglia, che gestiva un'intensa attività agricola basata sulla coltivazione dell'uva. Oggi l'antica dimora è un bed & breakfast di lusso e dà il nome all'azienda agricola di Marco Marrocco. Di origini arcesi, all'università sviluppa la passione per l'agricoltura biologica e biodinamica. Finiti gli studi si dedica ai viaggi, ma presto il richiamo della terra natia si fa sentire.

Decide così di tornare nella contrada Tramonti e reimpianta antichi vitigni arcesi, che resero famosi questi territori in tutto il Regno di Napoli. Oltre ai vitigni autoctoni, il Lecinaro e l'Ulivello nero, il Pampanaro, il Capolongo ed il Maturano bianco, si coltivano anche Malvasia Puntinata, Moscato di Terracina e Syrah. Sempre seguendo i dettami dell'agricoltura biodinamica, in equilibrio tra cielo e terra. Qui il viticoltore si limita ad assecondare il naturale processo di vinificazione. I processi di fermentazione sono completamente spontanei. I vini vengono affinati in vasche di cemento, anfore di terracotta oppure in legno di rovere o di acacia.

Non subiscono alcun trattamento chimico e fisico e vengono imbottigliati seguendo le fasi lunari. L'agricoltura biodinamica, infatti, va oltre la coltivazione biologica. Essa nasce dall'antroposofia, fondata da Rudolf Steiner. Famoso filosofo austriaco, nel 1924 Steiner getta le basi di un nuovo approccio agricolo che pone al centro il terreno. Per garantire la sopravvivenza reciproca, l'agricoltore deve mantenerne la fertilità attraverso l'utilizzo di preparati di origine totalmente naturale, così da produrre piante e alimenti sani che rafforzino il suo metabolismo. La biodinamica, infatti, rinuncia completamente all'utilizzo di prodotti chimici. "Palazzo Tronconi", però, non è solo un'azienda vinicola o una struttura ricettiva. Oltre ai vini



vengono prodotte due tipologie di grappa, Vermouth e un vino frizzante, chiamato Ancestrale. A questi si aggiungono l'olio evo, sempre da varietà autoctone, e il miele di melata e acacia. Infine, completa la produzione un orto, piantato sempre secondo i principi della biodinamica. Tutti i prodotti vengono utilizzati nelle cucine dell'osteria di "Palazzo Tronconi", che propone un menù regionale realizzato con materie prime autoprodotte o di aziende a chilometro zero che condividono la stessa filosofia. Cuore pulsante di "Palazzo Tronconi" è la cantina, progettata dall'architetto ed enologo Roberto Mazzer. La struttura si divide in tre blocchi, sala ristorante, sala imbottigliamento e gli uffici, tutti sovrastati da un fantastico terrazzo con vista sui vigneti. Nei 1.000 metri quadrati del seminterrato si trova la zona vinificazione, composta da sala vinificazione, barricaia, luogo per lo stoccaggio delle bottiglie e zona cucina. Insomma, una location unica per una realtà imprenditoriale che pone al centro di tutta la sua produzione l'amore per la terra.

Tenuta di San Marcello: processi di vinificazione antichi

La vinificazione in anfore di terracotta

di VANESSA POMPILI

Un viaggio alla ricerca delle origini ancestrali del vino dalle Marche fino alla lontana Georgia alla scoperta del vino della terra, del vino della memoria perduta, o GeoWine. Per Massimo e Pascale, marito e moglie proprietari della Tenuta di San Marcello, in provincia di Ancona, quella che era iniziata come la realizzazione di un sogno si è trasformata così in una nuova avventura. Massimo Palmieri e Pascale Marquette fondano l'azienda nel 2008 dopo aver lasciato la caotica Milano, per dare l'opportunità ai propri figli di crescere e vivere una vita sana, vicino alle tradizioni, alla semplicità e ai ritmi ciclici della natura. Scelgono le colline marchigiane, nell'entroterra di Senigallia e si dedicano al compimento della loro idea. Nasce così Tenuta di San Marcello, agriturismo, cantina, osteria.

Una terra singolare, di tipo argilloso calcarea che, combinata all'aria salina portata dal vicino mare, accoglie due vitigni autoctoni dai quali nascono due vini eccezionali: il Lacrima di Morro d'Alba Doc e il Verdicchio del Castelli di Jesi Doc. Quattro ettari di vigna, con 5.600 piante per ettaro piantate a Guyot e con una produzione ridotta a meno di un chilogrammo di uva a vite, permette di produrre diverse etichette tra base, superiore e rosato, tutti vinificati in purezza.

Nei campi non vengono utilizzati diserbanti e concimi chimici; il processo di vinificazione ricorre a metodi tradizionali a basso impatto ambientale; ridotto anche l'uso di rame e zolfo attraverso l'impiego di micro-organismi naturali ed estratti essenziali di alghe e tisane di piante officinali, per stimolare la vite a rafforzare le proprie difese.

La vendemmia avviene rigorosamente a mano ed essendo la cantina all'interno del vigneto, la pigiatura è fatta entro l'ora dalla raccolta, permettendo di ridurre di oltre il 70 per cento l'uso di solfiti rispetto ai metodi tradizionali. L'impiego in cantina delle più tradizionali tecniche di vinificazione consente di seguire un processo naturale adottando aria e luce in abbondanza. Solo fermentazione spontanea affidata ai lieviti indigeni presenti spontaneamente in vigna e cantina ed affinamento in to-



tale armonia con le dinamiche di maturazione, rispettando i tempi che la natura richiede per trasformare ogni mosto in vino, conservando e valorizzando al massimo i profumi caratteristici della Lacrima e del Verdicchio.

Nel 2016 il viaggio in Georgia ha segnato l'inizio di un nuovo percorso di vinificazione. La Georgia è la culla per eccellenza dei vini naturali in anfora, e Massimo e Pascale scoprono così la straordinaria capacità di isolamento termico della terracotta che permette una perfetta conservazione del vino grazie alle caratteristiche chimico-fisiche del materiale. Il vino prodotto in anfora sembra avere caratteristiche fuori dal comune, testimoniate anche da secoli di storia. Già all'epoca della Magna Grecia l'uomo utilizzava la terracotta per la conservazione del vino. Furono i Greci a diffonderle in Italia, riprese poi dagli Etruschi e dagli Italici. Tra questi ultimi anche i Piceni, la popolazione che più di tutte ha contribuito all'identità storica delle Marche. Reperti e studi archeologici testimoniano la presenza di diverse zone di produzione di anfore, risalenti all'incirca al III secolo a.C. Queste venivano utilizzate sia per il processo di vinificazione, che per la conservazione e la commercializzazione del vino. L'avvento dell'enologia moderna e l'industrializzazione hanno cancellato però questa antica tradizione. La Tenuta di San Marcello ha recuperato con orgoglio questo processo di vinificazione e dal 2016 produce tre vini totalmente vinificati in anfora interrata e tombata, tecnica ereditata dagli antichi Piceni. Cielo Sommerso, Indisciplinato e Vinosauro sono i nomi delle tre etichette Igt Marche bianche vinificate in anfora georgiana (Qvevri).

Nella campagna toscana il paradiso biologico: “La Ginestra”

Un'azienda nel cuore del Chianti

di NATALIYA BOLBOKA

La Toscana, con il suo patrimonio storico, artistico e ambientale è da sempre una delle mete più apprezzate del Bel Paese, in Italia e all'estero. La sua campagna offre paesaggi unici tra boschi, vigneti e borghi. Qui, nella zona vinicola del Chianti, tra Siena e Firenze, sorge l'azienda agricola “La Ginestra”.

Nata nel 1978, prende il nome dal tipico fiore dal colore giallo intenso, che insedia le terre incolte della zona. La cooperativa agricola, che costituisce una vera e propria fattoria, è frutto del progetto di giovani appassionati che volevano mantenere le tradizioni della campagna toscana. Nel corso degli anni, una nuova generazione di giovani ha continuato la produzione de “La Ginestra”, accompagnati sempre da due costanti: l'amore per la terra e il rispetto per la natura. Sin dal 1989, infatti, l'azienda è stata convertita all'agricoltura biologica. Oggi tutti i prodotti sono coltivati e trasformati senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi, seguendo le direttive dell'Unione europea e certificati da CCPB.

La vasta produzione comprende olio, vini naturali, miele ma anche pasta, cereali e carni. Oltre 40 ettari di terreno sono destinati alla coltivazione di cereali e legumi, secondo l'antico metodo di rotazione. In questo modo, ogni stagione, gli animali possono pascolare su diversi campi, concimandoli e tenendoli sempre puliti dalle erbacce. Circa due ettari sono destinati agli ulivi. Tutti i lavori in campo, dalla potatura alla raccolta, vengono svolti a mano direttamente dal personale de “La Ginestra”. Una volta raccolte le olive vengono trasportate al frantoio di fiducia. Caratteristica della cooperativa, infatti, è una stretta collaborazione con gli artigiani del territorio. La lavorazione dei cereali, esattamente come quella delle carni, viene affidata ad aziende della zona e segue la tradizione toscana.

I vini provengono da uve coltivate nel rispetto della natura, con vigne completamente immerse nella biodiversità. Le uve sono vendemmiate a mano, lasciate fermentare naturalmente e hanno livelli minimi di anidride solforosa. Convinti dell'importanza delle api per la



difesa dell'ambiente e per garantire la biodiversità, “La Ginestra” alleva api dal 1980, attraverso un'apicoltura sia nomade che stanziale, che rispetta i ritmi di questi insetti. Con 700 alveari, l'azienda produce di mieli monoflora, millefiori e melata, polline, cera, propoli, sciami e api regine selezionate.

Alla produzione completamente biologica, si uniscono un servizio di ristorazione e ospitalità. Il Bio Agriturismo “La Ginestra”, infatti, offre la possibilità di godersi uno splendido soggiorno immersi nella tranquillità e nell'atmosfera bucolica della campagna toscana. Inoltre, nel vecchio fienile dell'antica casa colonica in cui sorge l'azienda, è stata realizzato un ristorante con vista sulle colline. Qui si possono assaggiare i piatti della tradizione, realizzati con prodotti propri o locali, sempre in accordo con la stagionalità del territorio.

Insomma, un piccolo paradiso biologico, completamente immerso nella natura ed emblema della bellezza tipicamente toscana.

Fattoria Mani di Luna, l'agricoltura è biodinamica

Proprietà della famiglia Lungarotti

di N.B.

Con oltre 2 milioni di ettari di coltivazioni biologiche, l'Italia detiene il primato in Europa per superficie agricola destinata al bio. Nel corso degli anni, infatti, l'attenzione a questa tematica è cresciuta sempre di più sia in Italia che all'estero. Secondo i dati dell'Osservatorio Sana 2022, negli ultimi dieci anni il mercato interno ha conosciuto una crescita del 131 per cento, mentre dal 2008 l'export biologico Made in Italy è aumentato del 181 per cento. L'attenzione a questo tema da parte della domanda, così come dell'offerta, ha determinato la nascita, o la conversione al biologico, di numerose realtà. Tra queste si annovera anche la Fattoria Mani di Luna, grazie al lavoro di tre amici che hanno scelto di riqualificare l'azienda, convertendola ai metodi dell'agricoltura biodinamica.

Situata nel comune di Torgiano, in provincia di Perugia, anticamente il territorio era abitato dagli Etruschi. Proprietà della famiglia Lungarotti, negli anni Settanta i terreni passano al figlio di Maria Lungarotti, Mario Cascianielli. Avvocato con una grande passione per la terra, nota da subito la spiccata vocazione di queste terre per la frutticoltura. Si racconta che un giorno di primavera, non sapendo come utilizzare una parte di collina particolarmente arida, chiese aiuto a un suo amico agronomo. Passeggiando di lì, i due notarono una splendida fioritura di ciliegi selvatici. Da quel giorno quella divenne la collina dei ciliegi e ancora adesso vi sorge il ciliegeto della Fattoria Mani di Luna. Nel 2012, infatti, 35 ettari di terreno vengono affittati da tre amici musicisti. Simone veneto laureato in agronomia a Padova, Rocco, agronomo ed enologo perugino, ed Alessandro, pugliese laureato in Scienze Politiche a Perugia. Oltre all'amore per la musica, i tre condividono anche la passione per l'agricoltura e decidono così di lanciarsi insieme in questa avventura.

La scelta del nome non è casuale. La fattoria segue i cicli lunari associati ai moti delle costellazioni. Attraverso lavorazioni manuali ed artigianali cerca di ottenere prodotti naturali nel rispetto delle piante e dell'ambiente. L'azienda, infatti, pratica un'agricoltura biodinamica, ritrovandosi



soprattutto nella filosofia del viticoltore Nicolas Joly, secondo il quale "la biodinamica è l'inizio di un rinascimento che sta permettendo di comprendere che l'agricoltura è un'arte, l'arte di sapersi legare a delle forze specifiche che sono adatte a una pianta specifica. Questo implica il recupero di una conoscenza complessa del macrocosmo". Questa filosofia è fondata sull'idea che "ogni pianta è un sistema energetico di ricezione che prende quello di cui ha bisogno per esprimere la sua specificità". A questa ideologia Simone, Alessandro e Rocco, aggiungono "le energie vive dell'amore", scegliendo di utilizzare lavorazioni manuali, in campo così come in cantina. Le uve, infatti, sono vendemmiate e dirasate a mano.

La diraspatura manuale, insieme alla pigiatura con i piedi, permette di preservare ed esaltare le caratteristiche qualitative delle uve di partenza. Nella fattoria vengono utilizzati solo lieviti indigeni presenti sulle bucce e piccole dosi di solfiti.

Per illimpidire il vino non vengono usati processi di chiarificazione o filtrazione, ma solo travasi. Inoltre, durante il processo di affinamento, che avviene in contenitori di cemento vetrificato e di acciaio inox, vengono utilizzati dei cristalli di quarzo. Infine, al momento è in fase di sperimentazione l'affinamento in piccoli orci di terracotta. I vini naturali costituiscono solo una delle produzioni della Fattoria Mani di Luna. Dei 35 ettari di terreno, circa otto sono di vigneto, una quindicina di oliveto, uno di ciliegie, una trentina di bosco e un po' di seminativo. Una realtà davvero innovativa e tutta da scoprire.

AgroDrone360: la tecnologia al servizio dell'agricoltura

È il progetto innovativo dell'azienda SkyDrone360

di VANESSA POMPILI

L'agricoltura di precisione e la sua evoluzione, rappresentata dall'agricoltura 4.0, è un settore che non conosce crisi. Nonostante i difficili anni segnati dalla pandemia, nell'ultimo biennio l'agricoltura 4.0 ha continuato il percorso di crescita in Italia. Un mercato che è esploso, passando dai 540 milioni di euro di fatturato del primo semestre del 2020 a 1,3 miliardi a fine 2020, fino ad arrivare a 1,6 miliardi nel 2021 (+23 per cento). Parallelamente è aumentata la superficie coltivata che ricorre all'utilizzo delle tecnologie innovative dell'agricoltura 4.0, che nel 2021 ha toccato il 6 per

sistemi agroalimentari sostenibili e resilienti. L'agricoltura di precisione offre gli strumenti per una gestione sito-specifica di ottimizzazione degli input (acqua fertilizzanti, fitofarmaci, operazioni agronomiche, ecc.) e permette di applicarli solo dove, quando e quanto necessari alla massimizzazione del risultato che ci si prefigge. Attraverso il ricorso alle nuove tecnologie si può aumentare la profittabilità e la sostenibilità economica, ambientale e sociale dell'agricoltura. Gps, droni, camere ad alta risoluzione, camere multispettrali, software avanzati per elaborazione di dati, consentono l'analisi completa di vaste aree quali piantagioni e vigneti.

Queste innovazioni tecnologiche sono in grado di rilevare lo stato di salute delle piante, di effettuare analisi termiche per individuare le zone del terreno con sovrabbondanza d'acqua o carenza idrica. Possono estrarre dati quali l'indice NDVI (normalized difference vegetation index, indice di vegetazione normalizzato) che identifica le aree a differente vigore vegetativo con la possibilità di valutare otticamente lo stato fisiologico delle colture, il SAVI (soil adjusted vegetation index, indice di vitalità) cioè lo stato di vita di una pianta, e molti altri fattori che, con la successiva integrazione dell'approccio umano, permettono l'attuazione di azioni agronomiche mirate, perseguendo le reali esigenze delle colture. L'agricoltura di precisione, così come la sua evoluzione, sono ritenuti interventi intelligenti che si muovono verso l'ecosostenibilità, in quanto meno dispendiosi e soprattutto capaci di massimizzare la resa e minimizzare il consumo di pesticidi, concimi e acqua.

AgroDrone360 è sicuramente uno dei ritrovati tecnologici più innovativi nel campo dell'agricoltura 4.0, una piattaforma unica accessibile da qualsiasi dispositivo ed espandibile con un sistema modulare, che sfrutta i vantaggi del digitale in agricoltura, in modo smart, economico e intuitivo. AgroDrone360 è frutto del lavoro di SkyDrone360, un team di agronomi, di professionisti esperti in sensoristica, ingegneri, tecnici e periti in grado di operare e gestire dati su ogni tipo di coltura, dalle



cento del totale, il doppio dell'anno precedente. Il 60 per cento degli agricoltori italiani nel 2021 ha utilizzato almeno una soluzione offerta dall'agricoltura 4.0, segnando un +4 per cento rispetto al 2020 (dati: Osservatorio Smart Agrifood). Anche l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) propone l'automazione agricola, comprese le più recenti tecnologie digitali, come risorsa per le aree in via di sviluppo evidenziando la sua utilità per la creazione di

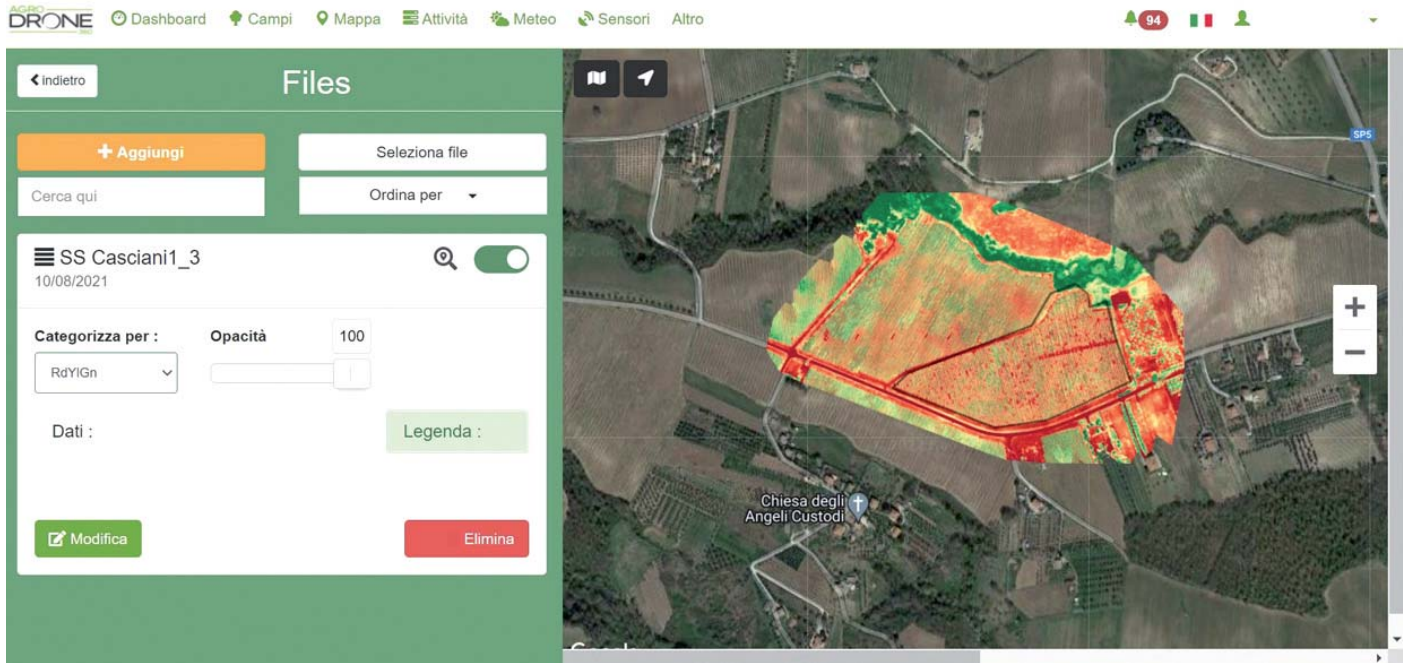




ispezioni multispettrali e monitoraggio ambientale, per le carenze nutrizionali delle piante, ai modelli previsionali per la prevenzione delle malattie, fino ai sistemi DSS per una migliore gestione irrigua. Tutto in un'unica app. Pensata da agricoltori per gli agricoltori, l'ecosistema digitale AgroDrone360 permette di effettuare una distribuzione mirata dei principali fattori della produzione (acqua, fertilizzanti, prodotti fitosanitari) solo dove serve e nella quantità corrispondente al reale fabbisogno della coltivazione in atto. Inoltre, l'impiego dei sensori consente anche un monitoraggio in tempo reale dello stato di salute delle colture, controllando per esempio l'insorgenza di fitopatologie o le condizioni ambientali, oppure riducendo pratiche agronomiche non ben calibrate che potrebbero indurre patogenesi nelle piante stesse. Ciò comporta anche il risparmio di sostanze chimiche di sintesi necessarie per la difesa delle colture, con risvolti positivi anche nei riguardi dell'ambiente. La riduzione dei fertilizzanti chimici ed organici ha inevitabilmente effetti sulla qualità dell'acqua e sul suo consumo, sulla qualità del suolo e dell'aria, sulla mitigazione dei cambiamenti climatici e sugli aspetti energetici. Alcuni studi condotti sui nitrati ha infatti individuato nella distribuzione variabile una riduzione dell'azoto lisciviato fino al 75 per cento rispetto alla distribuzione uniforme. AgroDrone360 è un sistema completo che va dal monitoraggio – attraverso l'uso di un drone - al consiglio irriguo, dai modelli previsionali per le malattie alla telemetria degli attrezzi, dalla gestione degli impianti di irrigazione



automatizzati al monitoraggio degli insetti. Ma non solo. Assicura la tracciabilità attraverso blockchain, in grado di supportare la raccolta dei dati e rendere ogni azione registrabile, per poter certificare ogni prodotto e garantire così un marchio di qualità. Attraverso l'utilizzo di droni, AgroDrone360 sviluppa mappe in grado di fornire informazioni utili al tecnico e all'agricoltore, così da operare in maniera intelligente con interventi agronomici mirati per ogni esigenza colturale, calcolando anche le caratteristiche biochimiche del suolo, prevenendo i problemi che possono compromettere porzioni di coltivazioni, in tempi rapidi e con uno sguardo d'insieme anche per grandi coltivazioni e con risultati provati. Il monitoraggio delle colture tramite droni dotati di sensori multispettrali permette di verificare in modo completo ed esatto lo stato di salute delle colture, lo stato di maturazione, la carenza di potassio, azoto e microelementi, lo stress idrico sia per eccesso sia per



difetto e successivamente di fornire mappe di prescrizione con dosi variabili ed elaborare una consulenza agronomica mirata. Tra i protagonisti della nona edizione

di InnovAzioni, evento di Confindustria Chieti Pescara, patrocinato dal comune di Pescara, l'azienda Sky-Drone360 ha ottenuto la menzione speciale "Agritech".



L'Unsic alle riunioni con il nuovo governo

Il Presidente Mamone s'incontra con Giorgia Meloni

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Il nuovo governo Meloni ha aperto da subito le porte di Palazzo Chigi e dei vari ministeri agli incontri con le parti sociali, estendendo la rappresentanza a settori diversificati della rappresentanza dei lavoratori e delle aziende. Un ruolo di primo piano viene riservato all'Unsic, che nel mese di novembre ha fatto parte della ventina di sigle sindacati, dei lavoratori e datoriali, invitate alle riunioni operative con diversi ministri.

Venerdì 4 novembre, alle ore 14, il ministro del Lavoro e delle Politiche Sociali, Marina Calderone, ha convocato i rappresentanti delle parti sociali presso la sede ministeriale di via Flavia 6, Sala D'Antona, a Roma.

Tra gli invitati anche il presidente dell'Unsic, Domenico Mamone. "Accogliamo con soddisfazione e adesione l'invito del ministro Calderone all'incontro con le parti sociali. Si tratta di un'iniziativa meritoria per un primo confronto sui tanti nodi che attanagliano il mondo del lavoro, dalle criticità relative alle politiche attive alle ataviche problematiche insite nell'occupazione giovanile, spesso equivalente a puro precariato, fino a quelle previdenziali. Per quanto riguarda gli imprenditori, continuiamo a denunciare i problemi dei lacci burocratici e del peso eccessivo degli oneri in busta paga, con la necessità di affrontare risolutamente il tema del cuneo fiscale". Così Domenico Mamone a margine dell'incontro.

"Il primo appuntamento con il ministro Calderone, persona da sempre impegnata nel nostro mondo come rappresentante dei consulenti del lavoro, costituisce un'importante occasione di confronto istituzionale a cui l'Unsic aderisce con impegno e rigore, certa di poter contribuire con la propria competenza e testimonianza ad affrontare nel migliore dei modi le tante questioni sul tappeto - ha continuato il presidente dell'Unsic.

Una seconda riunione s'è svolta la settimana seguente a Palazzo Chigi. Domenico Mamone, presidente dell'Unsic ha incontrato il presidente Meloni, i ministri Calderone, Fitto, Giorgetti e Urso e il sottosegretario Fazzolari. "Siamo tutti coscienti della difficile congiuntura internazionale che rischia di aggravare i bilanci economici delle



Giorgia Meloni con Domenico Mamone

imprese e la qualità esistenziale delle persone soprattutto nel nostro Paese, oppresso da atavici ritardi - ha detto Mamone. "E siamo consapevoli di essere tutti sulla stessa barca. Per cui in questa fase, come Unsic, richiamiamo il valore della coesione e di un'unità di intenti libera dall'ideologismo: occorre pragmatismo e il governo andrà giudicato sulle scelte, sulle tempistiche, sull'operatività e sui risultati".

"Plaudiamo all'aver messo sul tavolo 30 miliardi e sottoscriviamo l'impostazione espansiva della manovra, anche liberando risorse con il passaggio del 'tortuoso' Superbonus dal discutibile 110 al più ragionevole 90 per



L'Unsic al tavolo con il governo

cento, in grado comunque di favorire l'edilizia, quella della manutenzione e dell'efficientamento energetico rispetto a quella della cementificazione selvaggia – ha continuato il presidente dell'Unsic. “La spinta al Pil avviene soprattutto da questo settore. Parallelamente, sul piano soprattutto sociale, ribadiamo la centralità del lavoro, dell'apprendistato e della formazione continua, da favorire con il taglio del cuneo fiscale per alleviare il peso della disoccupazione e della precarietà e liberare le imprese dai gravami fiscali: solo così si combatte l'emarginazione, principalmente quella giovanile, e si garantisce crescita sana”. Mamone aggiunge la necessaria attenzione all'utilizzo strategico dei fondi del Pnrr, che “rivestono un'importanza notevole e pertanto dovranno essere spese con sensatezza per fare ciò di cui il Paese ha realmente bisogno”.

Infine, oltre alla condivisione sull'aumento del tetto al contante a cinquemila euro, in linea con molti Paesi europei, l'Unsic ha fatto sapere di apprezzare i provvedimenti sull'emergenza energetica, ricordando però che per il futuro è basilare la transizione ecologica, cioè “più rinnovabili, anche in autoproduzione per le aziende, e meno trivelle”. Il presidente Mamone, dopo il secondo incontro ravvicinato con i rappresentanti del governo, ha



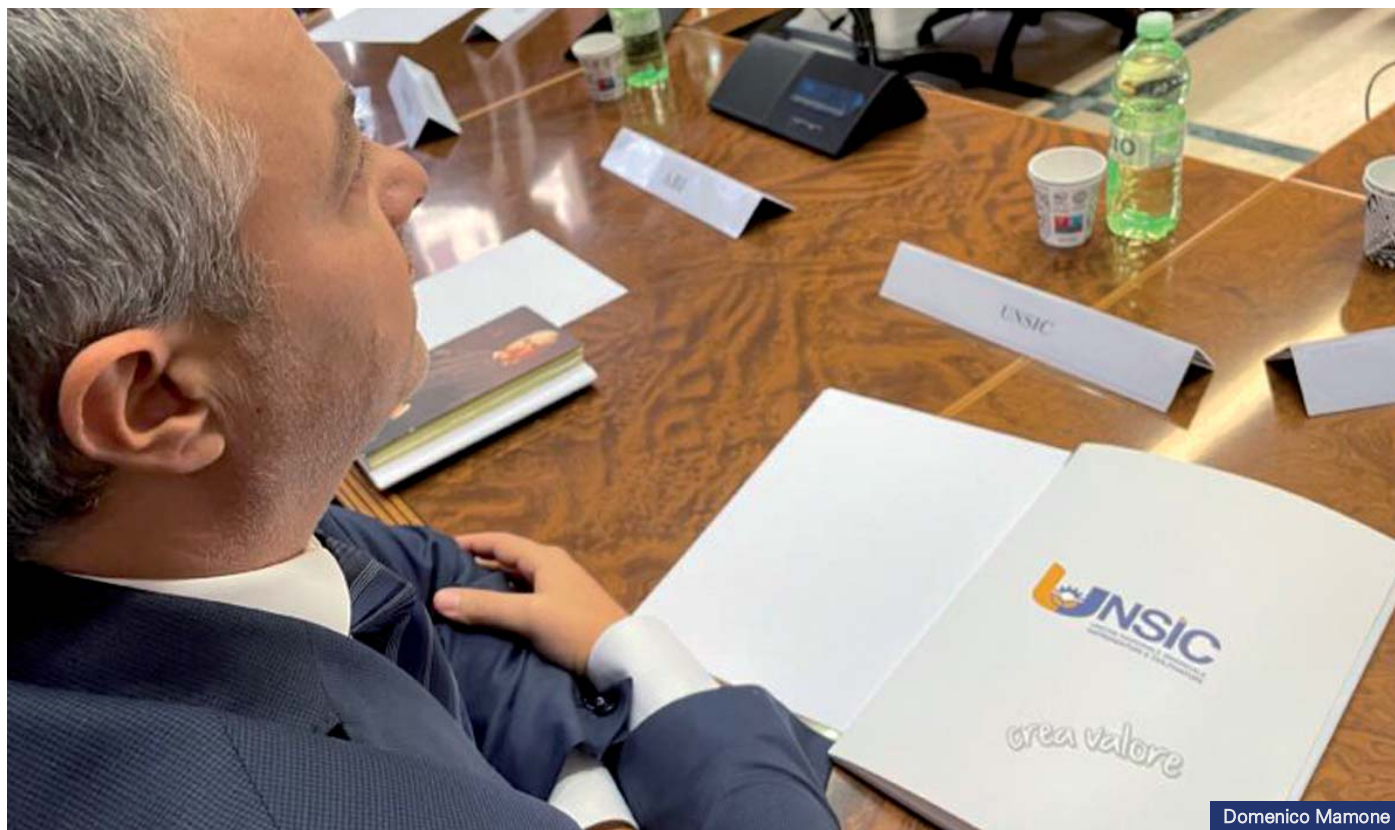
I ministri Fitto, Calderone, Urso, Giorgetti e il presidente Meloni

preannunciato una serie di documenti per orientare e sostenere l'azione dell'esecutivo principalmente verso il connubio turismo-territorio-imprese: “Il modello ‘San Casciano dei Bagni’, dove si è investito nella cultura ed oggi gli straordinari ritrovamenti archeologici stanno calamitando attenzioni verso il paese toscano da tutto il mondo, è quello vincente. La specificità italiana, in particolare quella artistica e culturale, deve costituire il volano per il rilancio delle zone interne e delle relative tipicità, ad iniziare da quelle enogastronomiche e artigianali”.

Un terzo incontro è avvenuto con il ministro degli Affari europei, Raffaele Fitto, sul tema del Piano nazionale di ripresa e resilienza. Il presidente dell'Unsic, Domenico Mamone, ha presentato un documento. Vi si legge:

“L'Unsic ha naturalmente seguito lo sviluppo del Pnrr e la sua messa in funzione. Fermo restando il valore assoluto del Pnrr nel rilancio dell'economia e nel rafforzare la coesione sociale, una prima valutazione del percorso e delle difficoltà, incontrate sino ad oggi, spinge Unsic a rilevare certi punti problematici:

a) Il collo di bottiglia amministrativo: l'attuazione del Pnrr e la sua ricaduta concreta sul territorio, sugli ambiti territoriali e sulle imprese, è ostacolata dalle difficoltà



Domenico Mamone

burocratiche, e in ultima analisi dall'effettiva capacità di spesa della nostra amministrazione. Per quanto lo snellimento burocratico e la semplificazione amministrativa siano elementi trasversali e finalità dichiarate del PNRR, proprio qui si rileva un elemento potenzialmente paradossale: che sono gli stessi enti amministrativi preposti a riformare sé stessi a esercitare poteri di controllo e di riforma; a questo si collega il rischio che per i progetti approvati vada a singhiozzo, nei vari meandri degli uffici pagatori e addetti alla contabilità, il flusso di liquidità, creando difficoltà alle aziende; appare quindi necessario vigilare sull'efficienza ed efficacia dei centri di spesa, e far sì che il controllo, oltre che sulle "pietre miliari" dei traguardi e obiettivi, talvolta dichiarati ma non misurati, avvenga sui flussi di spesa, sulla loro continuità e tempestività; inoltre, occorre un sistema di rilevazione dell'impatto delle misure a posteriori dell'intervento, aspetto su cui ci pare che si sia poco riflettuto.

b) Il problema delle strategie: a livello locale, non sembra essere avvenuta la medesima maturazione che si è vista a livello europeo e nazionale, e il PNRR sembra essere inteso, in certe sedi, come un semplice meccanismo di finanziamento dall'alto, senza capacità di visione strategica. E' stato autorevolmente rilevato come la fragilità a

livello locale abbia spinto a grandi disegni generali, meno utili e meno sostenibili a livello sociale e ambientale di interventi più mirati e selettivi. La strategia del PNRR tende a essere top-down, cioè scendere dall'alto al basso a piramide. Il passaggio dall'indirizzo "macro" all'attuazione attenta e particolareggiata non è scontato, e non ci pare sufficientemente definito.

Riteniamo che esista un problema di ordine partecipativo: rappresentare le istanze locali. Tavoli a livello regionale, a volte già nati per impulso di singoli amministratori, potrebbero rivelarsi utili: tavoli dove sia più presente la partecipazione delle parti sociali e quindi la voce delle aziende. Anche una maggiore presenza, o meglio una nuova presenza, di consulenti ed esperti del mondo imprenditoriale che collaborino a livello locale con una struttura amministrativa spesso sottodimensionata potrebbe essere opportuna.

c) Le priorità: siamo consapevoli che il PNRR ha già previsto un ventaglio ampio, esteso per quantità e qualità, di missioni, temi, progetti. Non si tratta qui dunque di fare nuove proposte di intervento. Però ci permettiamo di evidenziare quegli aspetti che, tra i molti, non dovrebbero essere assolutamente tralasciati, e su cui anzi la dimensione tecnica del PNRR si intreccia con quella

dell'agenda politica nazionale e delle sue emergenze in particolare ci riferiamo alla mission 5 che prevede al primo punto il rafforzamento delle politiche attive del lavoro. La proposta UNSIC sta nell'acronimo "F.S.O: formazione-sensibilizzazione-occupazione"

- **Formazione:** l'aumento di valore del capitale umano che richiede che le Regioni migliorino la formazione continua al lavoro attraverso un maggior impiego delle nuove tecnologie e di laboratori di sperimentazione, anche così affrontando in modo costruttivo la polemica sull'occupabilità dei percettori di Reddito di cittadinanza;

- **Sensibilizzazione** a un approccio culturale che avvicini lavoratori e imprese su valori e interessi comuni impiegando meglio l'alternanza scuola-lavoro, e le agenzie per il lavoro specializzate nella ricerca e selezione del personale; mentre in agricoltura un ruolo importante rivestono le associazioni di categoria, gli enti bilaterali, i centri di assistenza agricola e i fondi interprofessionali che con la loro presenza capillare possono assistere gli operatori del settore dando consulenza e informando anche le persone al fine di conoscere meglio la filiera agricola.

- **Occupazione:** ad aumentare quantità ma anche qualità dell'occupazione in termini di sicurezza, salari, qualità. Questo, riteniamo, va ad incrociarsi con le indicazioni di missione del PNRR: maggiori energie possono e debbono essere orientate all'auto-produzione in ambito agricolo di energia elettrica e al riciclo dei materiali di scarto della produzione, pensando alle nuove aziende agricole multifunzionali; all'attivazione di migliori politiche attive del lavoro, nel cui ambito UNSIC sottolinea l'opportunità di una migliore attivazione delle agenzie private, in complementarietà con i Centri pubblici; il coinvolgimento di quelle strutture, enti bilaterali, fondi interprofessionali, centri di assistenza agricola, che sostengono assieme aziende e cittadini, e che possono partecipare, come stakeholder, alla definizione degli obiettivi e all'attuazione degli interventi.

d) Una proposta: risulta che già il Portogallo abbia proposto di dilatare di un anno i termini di scadenza del PNRR, non per diluire l'intervento ma per mettere a meglio a punto le criticità di sistema che ad oggi rileviamo, e che richiedono interventi in corso d'opera, per così dire, sulla governance e sulla macchina di gestione ed amministrazione.

e) Infine, rileviamo l'urgenza della riforma trasversale prevista dal PNRR, quella dell'amministrazione, sopra accennata, e soprattutto quella della Giustizia e della sua macchina, con la riduzione dei tempi delle procedure e dei processi, in una situazione come quella attuale che costituisce oggi un elemento grave di incertezza per l'attività, e non di certezza del diritto.



I vertici del ministero del Lavoro



Maurizio Landini, Luigi Sbarra e Pierpaolo Bombardieri

"Imprescindibile la centralità della formazione continua"

Intervista a Domenico Mamone (Fondolavoro)

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Il seguente articolo è in uscita sulla rivista *FORME*

Domenico Mamone, 49 anni, laurea in Scienza dell'amministrazione con tesi sul diritto aziendale, è il presidente di Fondolavoro, Fondo paritetico interprofessionale per la formazione continua delle imprese, costituito a seguito dell'accordo interconfederale tra l'associazione datoriale Unsic e l'organizzazione sindacale dei lavoratori Ugl. Opera da dieci anni.

- Presidente Mamone, quali sono i primari obiettivi dell'organizzazione da lei presieduta?

"Principalmente accrescere il livello di competitività delle aziende attraverso la formazione del personale e migliorare l'occupabilità e l'inclusività dei lavoratori, la cui crescita non è soltanto professionale ma anche personale. Tenendo sempre presente la centralità della formazione e soprattutto le sue repentine evoluzioni collegate a quelle del mercato del lavoro e della società in genere. Si pensi all'irruzione del lavoro agile, ad esempio, o alla novità delle microqualificazioni".

- Nelle frequenti critiche al sistema della formazione professionale e continua in Italia vengono talvolta inclusi anche i Fondi interprofessionali, tanto che non manca saltuariamente l'intenzione di sottrarre i vostri "tesoretti" da parte dei governi. Ma davvero, come sostiene qualcuno, l'azione del vostro comparto è "inadeguata"?

"Tutt'altro. Pur non nascondendo le inevitabili criticità collegate a quelle complessive del mercato del lavoro - penso al mancato raccordo tra politiche passive e attive, tra sostegno al reddito e formazione, o ai ritardi nell'orientamento o nell'outplacement - tuttavia il meccanismo formativo collegato ai Fondi è estremamente efficace: ricordo che l'adesione da parte dell'azienda è totalmente volontaria, gratuita e revocabile. Non a caso il contesto da cui hanno preso vita i Fondi è la strategia europea di Lisbona che ha posto come obiettivo la 'società della conoscenza. Inoltre, anche a fronte dell'inne-



Domenico Mamone

gabibile fallimento del binomio "navigator-reddito di cittadinanza", l'uso delle risorse dei Fondi, congiunta alla contrattazione e alle politiche attive del lavoro, può costituire uno dei perni degli accordi tra governo e Regioni e parti sociali per integrare le risorse disponibili sul piano nazionale con una parte delle risorse europee".

- Nel dettaglio come funziona il meccanismo dei Fondi?

"Con l'iscrizione, la quota dello 0,30 per cento della retribuzione dei dipendenti finisce al Fondo che provvede, con specifiche competenze, alla qualificazione del personale e al conseguente accrescimento della competitività aziendale. Con tale sistema si evita quindi l'approssimazione, si professionalizza l'intero processo e l'investimento finisce per non essere un costo, ma un indubbio vantaggio. Anche con utili ricadute sociali. Vanno aggiunti altri due elementi: la natura associativa

dei fondi, promossi con accordi delle organizzazioni di rappresentanza delle parti sociali, e la vigilanza del ministero del Lavoro e di altri organi, che equivale a monitoraggio e garanzia. La legge di riferimento, benché sia del 2000 (la numero 388), è stata tuttavia modificata di recente con l'articolo 48 della legge 289 del 2022".

- Restando nel meccanismo, come avviene l'erogazione del finanziamento?

"Con il criterio di redistribuzione delle risorse versate dalle aziende aderenti. Siamo noi a stabilire la modalità di erogazione del finanziamento. Esistono strumenti a disposizione delle aziende, come l'avviso territoriale o settoriale che invita alla presentazione di un progetto poi valutato dal Fondo, oppure il conto formazione o individuale attivato dall'impresa presentando proposte formative fino al voucher formativo individuale. Insomma, anche in questo caso il meccanismo è elastico ed efficace".

- Qual è il ventaglio delle attività formative?

"È estremamente articolato. Informatica, privacy, sicurezza sul lavoro, ma anche materie più specifiche come la padronanza degli applicativi gestionali, dalla contabilità alle paghe, fino alla fatturazione elettronica o alle certificazioni Iso".

- La novità sostanziale del 2022, per quanto riguarda i fondi interprofessionali, è il Fondo Nuove Competenze

"Sì, il bando del Fondo Nuove Competenze 2022 ha conferito un ruolo centrale - insieme agli enti privati accreditati che certifichino le competenze in uscita - ai fondi interprofessionali, chiamati a gestire i piani formativi delle aziende aderenti. Le competenze da sviluppare con priorità sono quelle legate alle transizioni richieste dal Pnrr, cioè digitale ed ecologica. Da quest'anno, inoltre, le aziende non potranno provvedere in autonomia al potenziamento delle skills dei propri dipendenti: per accedere al Fondo Nuove Competenze, i fondi interprofessionali incarnano il canale di accesso privilegiato".

- Qual è lo "stato di salute" della formazione in Italia?

"Confrontato con gli altri Paesi europei, soffre di ritardi che risentono principalmente di problematiche generali e purtroppo ataviche, squilibri sociali, territoriali, generazionali, di scolarizzazione, di qualità del capitale umano e di genere aggravati dalla pandemia. Ad esempio, lo

scarso livello di istruzione rispetto alla media comunitaria è aggravato dal fatto che le persone a bassa scolarità sono quelle meno impegnate in tutti i tipi di percorso formativo. Il tessuto imprenditoriale, costituito per lo più da piccole aziende, è un problema rispetto al fatto che la propensione a realizzare interventi formativi cresce all'aumentare della dimensione aziendale. A ciò si aggiungono il divario territoriale Nord-Sud, l'invecchiamento demografico (il tasso di partecipazione formativa è inversamente proporzionale alla classe di età), i ritardi sul fronte delle nuove tecnologie (l'indagine Indaco-Adulti 2020 ha attestato che ben il 39,7 per cento degli over 54 ha un basso livello di informatizzazione), il deficit e il disallineamento delle competenze di base e le basse qualificazioni della popolazione adulta.

E non va dimenticato il *mismatch*, cioè il disequilibrio tra domanda e offerta di lavoro, con le imprese che cercano centinaia di migliaia di lavoratori e ne trovano circa la metà, mentre dodici milioni di persone in età da lavoro né lavorano né lo cercano. Proprio le rilevanti differenze nelle tipologie di fruitori della formazione tendono a far aggravare e non a far attenuare le disuguaglianze nel nostro mercato del lavoro.

A fronte di tutto ciò occorre investire su una formazione adeguata: pur nell'epoca degli algoritmi, bisogna puntare sulle persone, anche perché la realtà aziendale è in continua evoluzione, la mobilità sociale sarà la regola nel futuro; quindi il tessuto industriale cambia, ma non l'apporto del lavoratore. Aggiungo un'altra considerazione sul deficit normativo: manca una legge specificamente dedicata a regolamentare in maniera unitaria la formazione continua, il riferimento più comune è ancora alle Linee guida per la formazione di dodici anni fa. C'è tuttavia una luce in fondo al tunnel, messa in evidenza nell'ultimo Rapporto dell'Inapp presentato a novembre scorso: dopo anni di stagnazione, nel 2021 i livelli di partecipazione formativa degli italiani sono finalmente cresciuti".

- In tale quadro s'inserisce il Piano nazionale di ripresa e resilienza...

"Il Pnrr giustamente pone al centro le politiche attive del lavoro, l'orientamento e la formazione permanente. Ed il ruolo delle parti sociali è funzionale alla costruzione di un sistema nel quale la formazione continua del personale riveste un ruolo sostanziale. Il Pnrr, con le ingenti risorse messe a disposizione, sta promuovendo un'ambiziosa agenda di riforme mettendo al centro proprio l'investimento nella formazione e nello sviluppo delle competenze del personale con standard qualitativi in continua evoluzione".

Continua il lavoro dell'Enuip con i giovani del Servizio civile

Il nuovo corso per Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione

di V.P.

Prosegue il percorso di formazione per i volontari del Servizio civile universale presso la sede nazionale dell'Enuip di Roma. L'Ente nazionale Unsic di formazione professionale, con oltre 200 sedi in Italia e nel resto del mondo, è accreditato al Servizio Civile Universale. Il primo gruppo composto da 54 ragazzi presenti a via Bargoni, ha avuto la possibilità di approfondire le tematiche relative ai progetti "Giovani per il futuro e anziani: risorsa comune". Molti gli argomenti trattati di rilevanza sociale quali la terza età, la disabilità, la legalità, la diversità, l'aggregazione, l'accoglienza, la musicoterapia, la psicologia. Sulla cattedra si sono alternati i docenti Reno Insardà, presidente nazionale Enuip, le colleghe Francesca Cartolano, Eleonora Panetta, Ylenia Ferrante e Benedetto Di Jacovo, segretario generale della Confial. Durante la formazione sono intervenuti testimonial d'eccezione che hanno approfondito le tematiche del progetto. Ha dato il via alla serie di incontri l'atleta paralimpico Gianluca Palazzi, poi il capitano del Santa Lucia basket in carrozzina Francesco Comandè, la campionessa del mondo in carica con l'arco settore para-archery Enza Petrilli. Il secondo gruppo di volontari è composto da altri 57 giovani. Durante una delle giornate formative hanno portato la loro testimonianza Francesco Vignoli e Teta Raffaele, due volontari del 2018 che hanno raccontato la loro esperienza ai ragazzi presenti in aula. Poi è toccato alla psicologa Francesca Cartolano che ha trattato l'argomento dell'aggressività ed infine ospite a sorpresa, la testimonial Enuip Enza Petrilli, anche vice presidente dell'Aida Onlus. La giovane atleta calabrese ha portato alla conoscenza dei giovani volontari la sua esperienza di vita da normodotata prima, poi da diversamente abile ed infine da atleta del gruppo sportivo delle Fiamme Oro della Polizia di Stato e della nazionale della Fitarco.

Le attività dell'Enuip non si esauriscono mai e così è partito a fine novembre il nuovo corso per Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione (OEPAC) autorizzato dalla Regione Lazio e riconosciuto a livello



nazionale. Il corso per la qualifica di Operatore educativo per l'autonomia e la comunicazione si rivolge a chi ha motivazione, passione e interesse per lavorare a fianco di utenti con disabilità, per facilitare l'integrazione scolastica dell'alunno disabile nell'ambito delle attività formativo-didattiche, dell'autonomia personale e della socializzazione, curando, in team con le altre figure educative e assistenziali, gli aspetti dell'apprendimento, della comunicazione e della interazione-relazione.

Il corso terminerà a marzo 2023 e prevede una durata complessiva di 350 ore di cui 202 erogate in presenza e 148 di stage (obbligatorio), che deve essere fatto necessariamente in presenza all'interno del territorio laziale. L'esame, invece, può essere svolto a distanza, previa autorizzazione da parte della Regione.

I docenti sono esperti nell'assistenza alla comunicazione di studenti con disabilità a vari livelli, maturata in diversi contesti ed in particolare all'interno del sistema scolastico e riabilitativo.

C'è la possibilità per gli insegnanti che intendono partecipare al corso, di utilizzare il Bonus docente grazie all'accREDITAMENTO dell'Enuip al Miur per la Carta docente.

Inps, lavoratori marittimi: no al depauperamento della pensione

A proposito di una sentenza della Corte Costituzionale

di WALTER RECINELLA - Enasc

Incostituzionali le norme sul pensionamento dei lavoratori marittimi che non consentono di calcolare tale pensione escludendo dal computo il prolungamento contributivo, qualora tale calcolo porti a un risultato più favorevole per l'interessato.

La Corte costituzionale, con sentenza n. 224 del 7 novembre 2022, si è pronunciata nel giudizio di legittimità costituzionale dell'articolo 3, ottavo comma, della legge n. 297 del 1982 (Disciplina del trattamento di fine rapporto e norme in materia pensionistica), in combinato disposto con l'articolo 24 della Legge n. 413 del 1984 (Riordinamento pensionistico dei lavoratori marittimi), promosso dal Tribunale ordinario di Cassino, in funzione di giudice del lavoro.

Tali norme erano state censurate nella parte in cui non consentono che la pensione di vecchiaia spettante ai lavoratori marittimi venga calcolata escludendo dal computo, ad ogni effetto, il prolungamento previsto dall'art. 24 citato, qualora l'assicurato abbia maturato i requisiti per l'erogazione del trattamento pensionistico e il calcolo porti ad un risultato per lui più favorevole.

Il contrasto ravvisato era con gli articoli 3, 36 e 38, secondo comma, della Costituzione. Nel giudizio si è costituito l'Inps, rappresentando che la fattispecie sottoposta all'esame riguarderebbe i soli casi in cui l'effetto riduttivo sulla pensione derivi da contribuzione aggiuntiva accreditata sulla base di una retribuzione inferiore rispetto a quella percepita per integrare il requisito contributivo minimo. L'articolo 24 della legge n. 413 del 1984 oggetto di censura interverrebbe, secondo l'Inps, in un settore peculiare, quello del lavoro marittimo, caratterizzato dalla discontinuità della prestazione lavorativa, derivante dalla risoluzione del rapporto di lavoro al momento dello sbarco, con conseguenti "buchi contributivi".

Secondo il giudice rimettente, in particolare, il combinato disposto delle due disposizioni – ai sensi del quale la pensione viene calcolata sulla media delle retribuzioni degli ultimi cinque anni – determinerebbe un effetto sfa-



vorevole per il lavoratore. La questione di legittimità è stata giudicata fondata dalla Corte costituzionale: quando la contribuzione aggiuntiva comporta un depauperamento del trattamento pensionistico, questa deve essere esclusa dal computo della base pensionabile indipendentemente dalla natura dei contributi, siano essi obbligatori, volontari o figurativi.

È dunque irragionevole ed in contrasto con l'articolo 3 della Costituzione che le norme censurate, volte a colmare uno svantaggio (come la difficoltà di conseguire il minimo contributivo per l'accesso al trattamento pensionistico), si traducano, in realtà, in un danno e producano l'effetto di depauperare il trattamento pensionistico a cui l'assicurato avrebbe virtualmente diritto.

Il combinato disposto in parola viola, altresì, gli articoli 36 e 38, secondo comma, della Carta costituzionale, poiché non rispetta la giusta proporzione tra attività di lavoro prestato, relativa retribuzione, e quantificazione della prestazione pensionistica.

Da qui la declaratoria di illegittimità costituzionale del predetto disposto, "nella parte in cui tali norme non consentono la neutralizzazione del prolungamento previsto dall'articolo 24 della medesima legge n. 413 del 1984 per il calcolo della pensione di vecchiaia in favore dei lavoratori marittimi che abbiano raggiunto il diritto a pensione quando il suddetto prolungamento determini un risultato sfavorevole nel calcolo dell'importo della pensione spettante agli assicurati".



ACCADEMIA
DELLE ARTI
E NUOVE
TECNOLOGIE

CONVENZIONE UNSIC

Triennali di
| Design,
Graphic Design,
Video Making.

aant.it

Ruler of my dream

Il tuo talento, la nostra eccellenza.



Fondolavoro®

FONDO PARITETICO INTERPROFESSIONALE NAZIONALE
per la FORMAZIONE CONTINUA
delle MICRO, PICCOLE, MEDIE e GRANDI IMPRESE



Fondolavoro è il fondo paritetico per la formazione continua che, negli ultimi due anni, nonostante la congiuntura avversa generata dalla pandemia, ha fatto segnare la maggiore crescita in termini di enti beneficiari e lavoratori iscritti.



L'elemento che contraddistingue il paradigma di Fondolavoro sta nella visione olistica dell'apprendimento permanente, in quanto catalizzatore irrinunciabile dello sviluppo nella sua triplice dimensione: ambientale, economica, sociale. Una formazione continua complementare e coordinata con gli altri vettori delle politiche attive del lavoro e ad essi necessariamente sinergica.



Per Fondolavoro, la formazione costituisce un contributo tangibile al superamento delle asimmetrie di geografia, generazione, genere conseguenti ad un'espansione sovente disordinata dell'economia e della società. Fondolavoro, dunque, promuove una formazione di qualità, equa, integrata, inclusiva e affatto astratta, rispondente alle aspettative dei cittadini e delle imprese, in tutto e per tutto coerente con gli obiettivi indicati nel documento programmatico *"Trasformare il nostro mondo: l'agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile"* adottato dall'Assemblea delle Nazioni Unite e nel documento di pianificazione strategica *"Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza"* approvato dal Parlamento della Repubblica Italiana e dal Consiglio dell'Unione Europea.



Le procedure di accesso alle risorse finanziarie messe a disposizione da Fondolavoro per la formazione continua risultano decisamente inclusive, ammettendo tutti i campi di apprendimento. È consentita la formazione per sviluppo, come quella per ottemperanza nelle sue molteplici declinazioni. Anche i metodi di apprendimento ammessi possono essere i più diversi, in relazione alla peculiarità degli interventi proposti, pur nel rispetto delle disposizioni di legge specificamente applicabili (nel caso di formazione obbligatoria). Non sono neppure poste preclusioni specifiche su base dimensionale, territoriale, settoriale.



I prodotti finanziari di Fondolavoro afferiscono, in particolare, a due tipologie ben distinte: conto individuale e conto sistema, a sua volta declinato in due diverse configurazioni: conto sistema (propriamente detto) e conto sistema professionisti.

Il conto individuale consente ai datori di lavoro, purché classificati come medie o grandi imprese, di utilizzare sino all'80% delle risorse finanziarie di propria competenza, accantonate presso Fondolavoro dalla formale data di accensione del conto medesimo.

Nel conto sistema, gli aiuti sono erogati ai datori di lavoro per il tramite di enti attuatori ovvero enti di formazione accreditati da Fondolavoro. Le istanze di finanziamento possono essere presentate unicamente dagli enti attuatori, di prassi con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.

Il conto sistema professionisti consente ai datori di lavoro, purché iscritti ad ordini/collegi professionali riconosciuti, di proporre le richieste di finanziamento direttamente e non per il tramite degli enti attuatori, sempre con periodicità trimestrale, nel quadro di sessioni di candidatura della durata di un mese solare.



Alle grandi imprese che hanno acceso il conto individuale è consentito di accedere anche al conto sistema, in questo caso necessariamente per il tramite degli enti attuatori.

Fondolavoro: presente e futuro della tua azienda!



www.fondolavoro.it



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it