

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



## VIAGGIO NELLE MARCHE



UNIONE NAZIONALE SINDACALE  
IMPRENDITORI E COLTIVATORI

**CCNL ASS. SINDACALI:  
FIRMATO L'ACCORDO**  
pag. 22

**FORMAZIONE ITINERANTE  
PER IL PERSONALE CAF UNSIC**  
pag. 27

**ASSEGNI FAMILIARI:  
LE RIVALUTAZIONI INPS**  
pag. 34



## SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

---

**ABRUZZO** - Avezzano-AQ (V. Cesare Battisti, 46); Pescara (V. Gobetti, 15 - Tel 085-2058605); Pollutri-CH (V. Marconi, 81 - Tel 0873902805); 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 (Via Indipendenza, 42 - Tel 0961-060199); Cosenza (V. Nazionale, 11 - Tel 0983-290336); Crotona (V. Panella, 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. Sant'Anna II tr. Vico Andiloro, 40 - Tel 0965-810913); Filadelfia - VV (Via 4 Novembre, 150 - Tel 0968-1950274).

**CAMPANIA** - Avellino (V. Ammiraglio Ronca, 13 - Tel 0825-781908); Benevento (V. Napoli, 156 - Tel 0824-363708); Villa di Briano-CE (V. del Firmamento, 19); Giugliano in Campania-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); Parma (V. Scarabelli Zunti, 15 - Tel 0521-1715408); Reggio Emilia (V. Adua, 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre 1845, 6 - Tel 0541-56665); Russi-RA (V. Di Vittorio, 2 - Tel 0544-62787).

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

**LAZIO** - Frosinone (V.le Mazzini, 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi, 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. di Villa Mari, 11c - Tel 0746-485241); Roma (V. Bono Cairoli, 47 - Tel 06-64521464).

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

**LOMBARDIA** - Bergamo (V. Battista Rubini, 11 - Tel 035-0345985); Brughserio-MB (V. Vittoria, 40 - Tel 039 2848376); Colico-LC (V. Villatico, 1 - Tel 0341-941346); Como (P.za Perretta, 6 - Tel 031-264489); Mantova (V. Mazzini, 31 - Tel 0376-224543); Milano (V. Ponte Nuovo, 50 - Tel 02-2565683); Sarezzo-BS (V. Repubblica, 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa, 10 - Tel 0332-289548).

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

**MOLISE** - Campobasso (V. San 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.zza Marconi, 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna, 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani, 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giraldego, 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Vittorio Asinari di Bernezzo, 101/c - Tel 011-7203903); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

**PUGLIA** - Bari (C.so Vittorio 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. Piave, 9 - 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); Iglesias-SU (V. XX Settembre, 32/b - Tel 0781-878659); 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); Enna (Via Donna Nuova, 109 - Tel 0935-1980098); Messina (V. Industriale, 152 - Tel 090-2402467); Modica-RG (V. Don Giuseppe Puglisi, 16); San Cataldo-CL (V.le dei Tigli, 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta, 12 - Tel 0931-65476); Termini Imerese - PA (P.zza Europa, 6 - Tel 091-8111534); Trapani (V. Capitano Fodale Michele, 19).

**TOSCANA** - Chiusdino-SI (V. Roma, 25 - Tel 0577-751142); Firenze (V. La Marmora, 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello Sanzio, 26 - Tel 0585-811463); 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** - Terni (V. Tre Venezie, 162 - Tel 0744-062106); Valfabbrica-PG (V. Fermi, 14 - Tel 075-901247).

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

---

*L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su [www.unsic.it](http://www.unsic.it)*

---

<p><b>5</b></p> <p><b>EDITORIALE</b></p> <hr/> <p>L'Unsic sempre in prima linea (DOMENICO MAMONE) <span style="float: right;">5</span></p> <hr/> <p><b>6</b></p> <p><b>SPECIALE MARCHE</b></p> <hr/> <p>La propensione all'impresa e l'attenzione alla qualità (GIAMPIERO CASTELLOTTI) <span style="float: right;">6</span></p> <hr/> <p>Dal sogno di un uomo a una filiera strutturata (MARIA DI SAVERIO) <span style="float: right;">11</span></p> <hr/> <p>A Fabriano l'eccellenza dell'Atelier della Charta (MARIA DI SAVERIO) <span style="float: right;">14</span></p> <hr/> <p>Dalla terra alla tavola, senza compromessi (MARIA DI SAVERIO) <span style="float: right;">16</span></p> <hr/> <p>Quaccharini di Serrapetrona, l'arte di fare Vernaccia e dolci (MARIA DI SAVERIO) <span style="float: right;">18</span></p> <hr/> <p>Quattro generazioni tra i peschi della Valdaso (MARIA DI SAVERIO) <span style="float: right;">20</span></p> <hr/> <p>Simone Andrenacci dalle Radici al futuro (MARIA DI SAVERIO) <span style="float: right;">21</span></p>	<p><b>22</b></p> <p><b>MONDO UNSIC</b></p> <hr/> <p>Ccnl Associazioni sindacali: firmato l'accordo tra parti (VANESSA POMPILI) <span style="float: right;">22</span></p> <hr/> <p>Il ruolo fondamentale della contrattazione (VITTORIO PISCOPO) <span style="float: right;">23</span></p> <hr/> <p>Enuip, Servizio civile universale: "Mai più sole" e "Futuro donna" (V.P.) <span style="float: right;">24</span></p> <hr/> <p>Caa Unsic in Akis del Lazio (VANESSA POMPILI) <span style="float: right;">26</span></p> <hr/> <p>Formazione itinerante per il personale Caf Unsic (V.P.) <span style="float: right;">27</span></p> <hr/> <p>Fondolavoro al Symposium 2026 sulla formazione finanziata (V.P.) <span style="float: right;">28</span></p>	<p>Reno Insardà: 10 anni al timone di Enuip formazione (REDAZIONE) <span style="float: right;">29</span></p> <hr/> <p>Unsic sottoscrive il Ccnl del settore formazione (G.C.) <span style="float: right;">30</span></p> <hr/> <p>Unsic Acri (Cosenza): convenzione con Bcc Mediocrati (G.C.) <span style="float: right;">31</span></p> <hr/> <p>A proposito del CCNL Concia (ALESSANDRA GIULIVO) <span style="float: right;">31</span></p> <hr/> <p>Taranto, l'Unsic sulle criticità del commercio (G.C.) <span style="float: right;">32</span></p> <hr/> <p>Assegni familiari: le rivalutazioni Inps (WALTER RECINELLA) <span style="float: right;">34</span></p>
---	--	--



# TESSERAMENTO

Un anno di tutela, servizi e rappresentanza  
Per imprese, pensionati e cittadini

**CREA** VALORE  
E SVILUPPO  
SOSTENIBILE



## A chi è rivolto

Possono aderire a UNSIC:

- Imprese agricole
- Imprese e autonomi dei settori artigianato, commercio, servizi e pesca
- Lavoratori autonomi e liberi professionisti
- Disoccupati percettori di Naspi o disoccupazione agricola
- Pensionati
- Proprietari di immobili per la tutela e la gestione della proprietà edilizia



## Cosa offre l'adesione

Il tesseramento dà accesso a servizi organizzati e coordinati:

- Assistenza amministrativa e contrattuale
- Consulenza fiscale e previdenziale
- Supporto allo sviluppo d'impresa e ai bandi
- Supporto nei rapporti con enti e istituzioni
- Tutela sindacale e rappresentanza
- Supporto nella gestione delle indennità
- Assistenza per esigenze patrimoniali



## Un vantaggio in più

Con il tesseramento è riservata la UNSICard (Amica Card):

una card annuale che consente l'accesso a convenzioni, sconti e vantaggi presso esercizi e servizi convenzionati.



## Cos'è il tesseramento

Il tesseramento UNSIC è l'adesione annuale a una rete sindacale autonoma che rappresenta e tutela imprese, lavoratori autonomi, professionisti e cittadini, disoccupati e pensionati.

Un punto di riferimento concreto che garantisce:

- Tutela
- Assistenza qualificata
- Presenza sul territorio
- Supporto continuo durante l'anno
- Assistenza nei rapporti con la Pubblica Amministrazione

## Come aderire

Scopri il tesseramento più adatto a te!  
Rivolgiti alla tua sede territoriale UNSIC  
o vai sul sito [www.unsic.it](http://www.unsic.it)

# L'Unsic sempre in prima linea



di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSIK

Periodo di importanti attività e sfide per la nostra organizzazione sindacale Unsic.

Nei giorni scorsi, presso la sede nazionale della Confsal a Roma, è stato sottoscritto il nuovo Contratto collettivo nazionale di lavoro (Ccnl) per i lavoratori dipendenti delle associazioni sindacali e degli enti ad esse correlati, con validità per il triennio 2026-2028. Si tratta dell'unico contratto collettivo nazionale dei dipendenti delle associazioni sindacali. Oltre che dall'Unsic, rappresentata dal sottoscritto in veste di presidente nazionale generale, l'accordo è stato siglato da un'altra associazione datoriale, la Asnali, Associazione nazionale autonoma liberi imprenditori, rappresentata dal presidente nazionale Alessandro Del Fiesco.

Per la parte sindacale dei lavoratori, hanno firmato Confsal, Confederazione generale sindacati autonomi lavoratori, rappresentata dal segretario generale Angelo Raffaele Margiotta, S.N.A.L.V./Confsal, Sindacato nazionale autonomo lavoratori, rappresentato dal segretario nazionale Maria Mamone e assistita dal vice segretario nazionale Cosimo Nesci e Confial, Confederazione italiana autonoma lavoratori, rappresentata dal segretario generale Benedetto Di Iacovo.

Il contratto si applica a un settore specifico e peculiare, caratterizzato dall'assenza di finalità lucrative e dalla centralità delle attività associative, di rappresentanza, assistenza, tutela, formazione e utilità sociale svolte dalle organizzazioni sindacali. Il campo di applicazione comprende anche società, enti e strutture promosse, partecipate o controllate dalle stesse associazioni, le cui attività risultano funzionali al perseguimento degli scopi istituzionali.

Il contratto, che fa riferimento ai codici Ateco 94.11, 94.20 e 94.99, si configura come Ccnl di riferimento per il sotto-settore delle associazioni sindacali e degli enti ad esse correlati, identificato dal Cnel con codice "T08".

In ragione della rappresentatività delle parti firmatarie, il rinnovo del contratto assume un ruolo centrale nella regolamentazione dei rapporti di lavoro del comparto, assicurando un quadro normativo unitario e aggiornato per il triennio 2026-2028, con validità fino a dicembre 2028.

Altra rilevante notizia per la nostra organizzazione è stata la firma del contratto Concia, Pelli e Cuoio, sottoscritto da Unsic, Federconcia Italia e Confial. L'accordo disciplina il rapporto di lavoro nel settore manifatturiero conciario.

Altra importante attività è il corso itinerante per i professionisti dei nostri Caf, i Centri di assistenza fiscale. Giornate intense di studio, confronto e aggiornamento in vista della prossima stagione fiscale. Formazione di qualità nello spirito, tipico di Unsic, di essere innanzitutto preparati, competenti e pronti ad affrontare una normativa sempre più complessa per stare vicini ai cittadini.

La qualità dei nostri servizi nasce da qui: dal lavoro quotidiano, spesso invisibile, ma fondamentale.

Il viaggio continua, tappa dopo tappa.

*Per il presente numero di Infoimpresa si ringrazia l'apporto della Regione Marche con il Rural Press Tour che ha offerto l'opportunità di conoscere più da vicino progetti realizzati da imprenditori agricoli marchigiani grazie alle risorse europee del Programma di Sviluppo Rurale Marche 2014-2022 e del Complemento di Sviluppo Rurale Marche 2023-2027. Per le immagini si ringraziano Claudia Pasquini dell'Ufficio stampa della Regione Marche e Maria Di Saverio. Il tour ha consentito di entrare in contatto con case history che esemplificano l'evoluzione del mondo rurale marchigiano.*

# La propensione all'impresa e l'attenzione alla qualità

*Distretti, innovazione ed export*

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

In un recente libro scritto da **Mario Bartocci**, "La terra e le idee", è raccolto l'accattivante romanzo esistenziale dell'imprenditore marchigiano **Enrico Loccioni**. Nato nel 1949 nel medievale borgo collinare di Serra San Quirico, tra le province di Ancona e Macerata, tra vigneti e le limitrofe grotte di Frasassi, è cresciuto "sopra una stalla". In una casa senza energia elettrica, né acqua corrente. Ha, però, assorbito quella cultura contadina e quei sani valori della provincia che lo renderanno uno dei tanti protagonisti della trasformazione della sua regione in un arcipelago di distretti della dinamica industria familiare e dei flessibili comprensori produttivi.

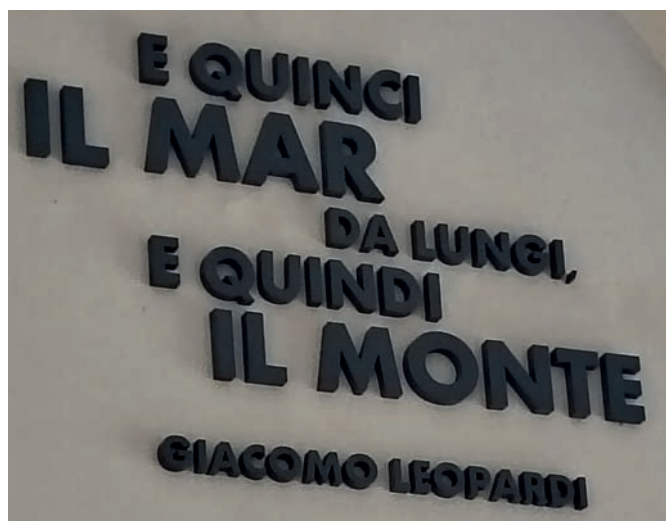
Loccioni, infatti, dopo aver iniziato nel 1968 il percorso imprenditoriale come artigiano nel campo elettrico, occupandosi di impiantistica industriale e poi di tecnologie per l'automazione dei processi produttivi, nel paesino di Rosora (Ancona) ha dato vita ad una delle imprese marchigiane più innovative nell'ambito dei sistemi di misura e controllo per migliorare qualità, sicurezza e sostenibilità di processi e prodotti.

Lui stesso, nel libro, rivela i segreti del successo, condivisi con tanti corregionali: "Fin da quando ho cominciato

a fare l'imprenditore ho cercato sempre di pensare l'impresa come comunità di persone piuttosto che come società di capitali, di utilizzare la tecnologia come strumento piuttosto che come fine, di vedere il rapporto con la natura come integrazione piuttosto che contrapposizione; ho inoltre considerato lo sviluppo della conoscenza come punto essenziale dell'esercizio e della affermazione dell'impresa".

L'azienda guidata da Loccioni è stata inserita per sette anni nella lista delle cento migliori aziende italiane di Best Workplaces, tra le massime soddisfazioni per un imprenditore. Nel 2008 ha creato un'abitazione totalmente autosufficiente dal punto di vista energetico, progettata in modo da non impattare l'ambiente, ed è noto il suo impegno per la rigenerazione della qualità del suolo, con pratiche agricole a basso impatto. Tra i suoi collaboratori in questa missione c'è stato **Giovanni Fileni**, classe 1940, anche lui figlio della ruralità marchigiana a Monsano (Ancona). Il presidente del Gruppo Fileni ha creato quello che è oggi il terzo *player* italiano nel settore delle carni avicole e leader nel biologico.

Queste sono le storie delle Marche, l'unica regione ita-



liana declinata al plurale. Terra di grandi geni della pittura (Raffaello Sanzio, Donato Bramante, Gentile da Fabriano), della musica (Gioachino Rossini, Gaspare Spontini, Giovanni Battista Pergolesi, per arrivare fino a Beniamino Gigli, Renata Tebaldi, Giovanni Allevi, Raphael Gualazzi), della cultura (Padre Matteo Ricci, Giacomo Leopardi, Maria Montessori), dello sport (Roberto Mancini, Valentina Vezzali, Valentino Rossi, Filippo Magnini). E ancora Enrico Mattei da Acqualagna, il fondatore dell'Eni, antesignano di una schiera di illuminati imprenditori.

Una regione con differenze rilevanti tra il nord e il sud del territorio, ma accomunata dalla propensione dei suoi abitanti per l'imprenditoria. Del resto, se la popolazione regionale – poco meno di un milione e mezzo di residenti – rappresenta circa il 2,5% di quella complessiva italiana, la percentuale regionale di imprese - 145.279 quelle registrate, 130.880 le unità attive al 31 dicembre 2025 – supera il 3% del totale nazionale. A differenza di altre regioni adriatiche, le "benestanti" Marche dagli anni Sessanta fino a qualche anno fa hanno visto sempre in crescita il numero degli abitanti, calamitando soprattutto lavoratori da altri territori (gli stranieri sono attualmente oltre 135mila).

Aziende di calzature e pelletteria, imprese tessili e di abbigliamento, comprensori produttori di mobili e di beni in legno, attività metallurgiche, aziende alimentari, ma anche ditte che lavorano la carta, il vetro, la ceramica, la terracotta, le materie plastiche, sono tutte realtà che vantano nella regione adriatica una presenza radicata e diffusa, testimonianza di un territorio dove le comunità e le imprese si integrano tra loro in entità socio-economiche dinamiche e coese.



Insieme a quelle di Loccioni e Fileni, non mancano dinastie familiari che hanno dato vita a gruppi internazionali e oggi fanno parte della storia economica del nostro Paese. Si pensi alla famiglia Merloni, con l'opificio fondato a Fabriano nel 1930 per la costruzione di bilance diventato



poi colosso nella produzione di elettrodomestici con il marchio Ariston (oggi la multinazionale, la cui sede principale è rimasta a Fabriano, ha oltre 10mila dipendenti in tutto il mondo). Aristide Merloni, il creatore dell'impero industriale, è stato anche sindaco di Fabriano dal 1951 al 1958 e successivamente senatore della Dc per tre legislature.

O alla famiglia Della Valle, i cui primordi imprenditoriali sono rintracciabili all'inizio del Novecento a Sant'Elpidio a Mare con la bottega artigiana di Filippo Della Valle per arrivare all'attuale holding internazionale (quotata) di Diego Della Valle e del fratello Andrea, proprietaria dei marchi Tod's, Hogan, Fay e Roger Vivier.



E ancora ai Clementoni (Mario e il figlio Giovanni), dagli anni Sessanta leader assoluti nel mondo dei giocattoli, con il celebre "Sapientino" quale fiori all'occhiello.

Eppoi tutta una schiera di importanti nomi – Agostini (molini) tra Massignano e Montefiore (Ascoli Piceno), Alessandroni (palificazioni) e Galassi (componentistica del mondo musicale) a Osimo (Ancona), Garofoli (porte) a Castelfidardo (Ancona), Lardini (alta sartoria) a Filottrano (Ancona), Morandi (trasporto marittimo) ad Ancona, Passarelli (bibite) a Cingoli (Macerata), Zannini (minuterie metalliche) a Castelfidardo (Ancona) solo per

## SCAVOLINI™

citare qualcuno - che spaziano soprattutto nel settore manifatturiero, ma anche nelle tecnologie, nelle infrastrutture, nell'agroalimentare.

La geografia dei distretti marchigiani include altri marchi di successo: partendo dall'area settentrionale della regione, i mobili **Scavolini** e le motociclette **Benelli** nascono dalla zona di Pesaro, rinomata per il settore dell'arredamento. Il **Gruppo Angelini** è il fiore all'occhiello dell'industria farmaceutica di Ancona. **Fabriano** è il celebre marchio del polo cartario. Il territorio di Tolentino include il distretto di pelletteria e delle poltrone, con **Nazzareno Gabrielli** e **Poltrona Frau** tra i nomi più noti. Il fiorentino distretto calzaturiero con migliaia di aziende, che affonda le origini nel XIX secolo con i primi calzolari, è tra Fermo e Macerata, dove ogni località ha le sue specializzazioni: calzature per bambino a Monte San Giusto e Monte Urano, per uomo a Montegranaro, per donna a Porto Sant'Elpidio, mentre nell'area maceratese si concentra l'attività per la preparazione e conciatura del cuoio. A Montappone si producono cappelli. E se Castelfidardo è celebre nel mondo per la storica industria degli strumenti musicali, fisarmoniche su tutti, Recanati, oltre alla memoria di Leopardi, vanta anche un distretto illuminotecnico.

Non va poi dimenticato il mare: Ancona accoglie l'industria dei cantieri navali (Fincantieri), mentre San Benedetto del Tronto ospita un distretto agroindustriale specializzato nel settore ittico e dei surgelati.

Altro importante segmento di questa storia imprenditoriale è quello dei jeans. Promotrice della specializzazione marchigiana sin dagli anni Sessanta è stata la **famiglia Castelletti** (Sante è stato presidente degli industriali di Ascoli Piceno): importatrice dei Levis in Italia, ha poi creato le proprie linee di successo con i marchi **Lee** e **Pooh**, oltre ad essere licenziataria, tra i tanti nomi, di **Enrico Coveri**, **Ferrè Jeans**, **Naj-Oleari**, **Oliver**, **Valentino jeans**, **Gian Marco Venturi** e molti altri. Oggi il distretto del jeans s'è spostato nella provincia di Pesaro e Urbino, con epicentro a Sant'Angelo in Vado e diramazioni a Fermignano, Peglio e Mercatello sul Metauro: in tutto circa 300 aziende (perlopiù piccoli fasonisti conto terzi) e due-mila lavoratori.

Ciò spiega perché questi territori da decenni sono oggetto di approfondite analisi del tessuto produttivo - em-

blematici gli studi del **Censis** di **Giuseppe De Rita** o dell'**Istao** di **Giorgio Fuà** - soprattutto per l'originale e fortunato modello dei distretti artigianali e industriali. Se in Italia i distretti censiti sono 141, ben 19 sono in questa regione.

Non è un caso se da anni si parla di "modello marchigiano", operoso tessuto artigianale e industriale costituito per lo più sui nuclei familiari - la dimensione media delle imprese è meno estesa e con meno addetti rispetto alla media nazionale - e caratterizzato da una stretta e proficua connessione con il territorio. Una generazione di imprenditori che ha attuato e insegnato il coraggio imprenditoriale: intraprendenza, alacrità, tenacia, gusto del rischio, responsabilità. Un susseguirsi di fabbriche rispettose del territorio e dei dipendenti sono state ripagate dalla scarsa conflittualità e dai bassi livelli di assenteismo. L'imprenditoria marchigiana è il risultato della radicale metamorfosi della società nel passaggio dall'agricoltura all'industria, transizione fondata sul protagonismo delle piccole imprese e del territorio. Il successo si è basato principalmente sulla collaborazione e





Piazza del Popolo ad Ascoli Piceno

sulla condivisione territoriale. I localismi si sono, quindi, evoluti in distretti.

C'è da domandarsi, semmai, se tutto ciò appartiene ormai ad una storia romantica e di vanto regionale, che include anche le tante visite di delegazioni cinesi alla scoperta di questo "miracolo economico", e quale contributo assicurino ancora oggi i distretti. Perché se è vero che il primo censimento socio-economico post-guerra, anno 1951, ha incluso le Marche tra le regioni "povere", con una condizione sociale prevalentemente di sottosviluppo, è altrettanto vero che con l'abolizione all'inizio degli anni Settanta del contratto di mezzadria, caratteristico del territorio (famiglie "libere imprenditrici" dei terreni assicuravano metà del ricavo al proprietario, quindi la famiglia quale forza motrice), tante giovani intelligenze liberate dai vincoli con l'agricoltura hanno alimentato per anni i distretti industriali, rendendoli tra i più grandi d'Europa.

Sul finire degli anni Ottanta, il periodo d'oro di tale realtà economica, **Antonio Calabrò** su *Repubblica* raccontava di questa "industrializzazione diffusa, con un centro strategico che promuove iniziative decentrate", esaltando la cura per la qualità della manifattura e "le molte innovazioni tecnologiche concentrate naturalmente non sul prodotto ma sul processo produttivo", come i laser per tagliare i tessuti, i robot per alcune lavorazioni, le macchine a controllo digitale un po' dovunque. Periodo che

ha segnato anche il passaggio dalle piccole imprese al sistema d'impresa.

Ma da allora di acqua ne è passata sotto i ponti. Se attualmente il sistema socio economico e agroindustriale marchigiano può ancora contare su un paio di dozzine di grandi aziende ben inserite nel futuro del mercato mondiale e su tante imprese ancora in ottima salute, l'intera economia regionale è alle prese con crisi dalle molteplici origini, che vanno da una sempre più pressante concorrenza asiatica ai conflitti internazionali che hanno inficiato l'export, senza dimenticare il terremoto del 2016 e il *lockdown* del 2020-21 causato dal Covid.

Lo storico presidente del Censis, **Giuseppe De Rita**, che oggi ha 93 anni, è stato spesso ospite dei massimi organismi economici regionali, dalla Camera di commercio alla Fondazione Aristide Merloni. Le sue schiette analisi hanno talvolta "rovinato la festa" al mito assoluto marchigiano, professato soprattutto dalle istituzioni. Ad esempio, ha messo in evidenza la carenza di infrastrutture, con collegamenti "che sembrano ponti e non strutture di connessione", aggiungendo che "spesso ciò è un alibi che andrebbe trascurato per pensare a come inserire il sistema marchigiano nelle filiere internazionali, perché questa è la vera innovazione". E parlando della cultura complessiva dell'imprenditore marchigiano, ha evidenziato "che preferisce una realtà compatta da gui-

dare e non una realtà diffusa". Ed i distretti, tanto celebrati? Per De Rita sono finiti nel 2000 con la globalizzazione, quando l'innovazione è diventata più importante della specializzazione. "Oggi sono un monumento della cultura della specializzazione". In effetti, da allora, hanno chiuso i battenti, ad esempio, centinaia di calzaturifici del Fermano e di mobilifici del Pesarese. Causa anche l'adagiarsi su rendite di posizione.

Il "Piccolo è bello" tanto in voga fino a qualche anno fa non sarebbe quindi più valido. "Se le piccole imprese vanno in cerca di un livello di complessità superiore devono uscire dalle Marche – è il De Rita pensiero, citando proprio Merloni come esempio. La soluzione? La capacità di essere connessi con la filiera internazionale da cui attingere dei servizi migliori, una gestione tecnologia più adeguata ma anche una maggiore capacità di penetrazione sui mercati. "Tu puoi fare il prodotto migliore e più bello del mondo, ma se non entra nel circuito di filiera la sua qualità resta fine a se stessa".

Pur restando un territorio ancora vocato alla voglia e al gusto del "fare impresa", e di farlo nel modo migliore, il mutare dei tempi ne ha indubbiamente accresciuto la disomogeneità e la necessità per attrezzarsi per l'ampliarsi delle sfide sulla competitività. Per cui la sola salvaguardia dell'esistente in ambito locale non basta. È innegabile, oggi, una certa disgregazione di un modello fondato in particolare sull'omogeneità culturale aziendale del familismo imprenditoriale. Occorrerebbe, in sostanza, una riconsiderazione del profilo imprenditoriale adeguato ai tempi, rilanciando quel sistema di valori che include la propensione all'innovazione e alla bellezza, ma anche alla semplicità e alla solidarietà.

Gli esperti di analisi indicano, tra le inevitabili "ricette" per il futuro, adeguamenti nel modo di concepire i rapporti tra impresa e territorio e soprattutto accentuate correzioni nelle strategie concorrenziali delle imprese, nonché, in linea con le indicazioni del **Censis**, il collegamento alle filiere produttive e commerciali che si sviluppano a livello planetario. L'internazionalizzazione impone innovazione, ricerca, più management.

Non va dimenticato, infine, che con queste eccellenze dell'imprenditoria industriale convive un'agricoltura caratterizzata da una qualità comune in tutto il mondo produttivo regionale: la resilienza. Nonostante il fisiologico calo numerico delle aziende agricole, mediamente una perdita annua del 2,5% (minore, però, della media nazionale), le 33mila imprese ancora operanti, che costituiscono il 3% del totale nazionale, primeggiano in particolare nella zootecnia avicola, nel settore ovino e nell'apicoltura, mentre l'80,8% dei circa 455mila ettari di Sau (Superficie agricola utilizzata) è coltivata a seminativi, con i cereali per la produzione di granella quale col-



Paesaggio rurale marchigiano

tura prevalente. Per Sat (Superficie agricola totale) - quasi 590mila ettari - le Marche, dopo Puglia e Alto Adige, occupano il terzo posto per incidenza sull'intero territorio regionale (62,7%).

Mentre numerosi giovani, pur con non pochi sacrifici, si stanno rendendo protagonisti di innovative aziende, non mancano crescenti difficoltà conseguenti sia agli esiti delle crisi internazionali - guerre e dazi in primis, con aumento dei costi e freni all'export - sia a regole e ad accordi contraddittori, come la riforma della Pac o il Mercosur e gli scarsi strumenti compensativi specie per l'agricoltura montana. A ciò si affiancano nodi atavici, dalla concorrenza dei colossi internazionali ai paletti per l'accesso al credito, dalle complessità nel ricambio generazionale alla farraginoso gestione della fauna selvatica. Insomma, pur con qualche chiaroscuro, il fascino delle Marche è proiettato al futuro.

# Dal sogno di un uomo a una filiera strutturata

## La cooperativa Girolomoni e il sogno biologico

di MARIA DI SAVERIO

**C'**è un punto, tra le colline morbide dell'entroterra marchigiano, dove la parola "biologico" smette di essere un'etichetta e torna a essere una scelta radicale. Qui, a Isola del Piano, provincia di Pesaro, la terra non è solo produzione: è visione, comunità, responsabilità. È da tale equilibrio che nasce l'esperienza della cooperativa Girolomoni, considerata uno dei simboli più solidi dell'agricoltura biologica italiana.

Tutto ha inizio da un monastero del 1380, quello dei Beati Poveri di San Girolamo a Montebello - i Girolamini - abbandonato tra le due guerre mondiali e poi ridotto a cava di pietre dai contadini del circondario. Nel 1971, mentre le campagne si svuotavano, il giovane **Gino Girolomoni** scelse la direzione opposta. Salì lassù per iniziare un percorso volto a restituire dignità alla terra e offrire opportunità di lavoro. Senza elettricità, né acqua corrente. Senza niente.

"Dagli anni Sessanta da queste zone si scappava - racconta **Sergio Moretti**, direttore commerciale della cooperativa. "Si andava a lavorare come operai o impiegati, a Fondo Valle, nelle città lungo la costa, nelle fabbriche. Gino questa cosa la soffriva in maniera viscerale".

Nel 1977 il parto della cooperativa con sette agricoltori fondatori. Oggi sono oltre 400 le aziende socie — il 90% nelle Marche, il restante tra Romagna, Toscana e Umbria — e 70 dipendenti tra mulino, pastificio e strutture di accoglienza.

Ma il tratto distintivo non è la dimensione. È l'integrazione. "Siamo l'unica realtà italiana a fare pasta dalla A alla Z, con tutte e tre le fasi produttive: campi, mulino e pastificio - spiega Moretti. I cereali vengono coltivati dai soci agricoli, stoccati in 9 centri sparsi tra Marche, Romagna e Toscana, poi richiamati mese per mese verso il mulino di Isola del Piano.

Fino al 2019 la Girolomoni mandava il grano a macinare fuori e riceveva la semola già pronta. Nel 2020, con un investimento da 5 milioni di euro, ha cambiato rotta. "Per noi è così importante perché facciamo solo bio - spiega Moretti. "Possiamo garantire tutta la tracciabilità, tutta la

gestione interna del flusso dal campo alla pasta". Dai quattro cereali lavorati — grano duro, Senatore Cappelli, farro e Khorasan (Kamut) — si ricavano sette tipi di sfarinati diversi: bianchi, integrali e semintegrali.

Sulla pasta integrale la coop vanta un primato storico non privo di ironia. Negli anni Ottanta, quando una norma italiana imponeva che la pasta dovesse essere solo di semola bianca, Girolomoni continuava a produrre e vendere pasta integrale. Il risultato? Tredici anni di sequestri. Fino a quando un pretore, guardando il pacchetto, osservò: "Lei qui ha scritto spaghetti, non pasta. Lei non sta vendendo pasta, sta vendendo spaghetti". Assolto per un cavillo grammaticale.

Oggi i numeri della produzione parlano chiaro: 10mila tonnellate di pasta all'anno, fatturato di 18 milioni. Quasi l'80% del prodotto va all'estero (il brand si chiama Montebello, più facile da pronunciare).

"In Italia siamo bravissimi a produrre biologico, scarsissimi a consumarlo - ammette Moretti con amarezza. Se da noi il bio rappresenta circa il 3,5% dei consumi alimentari totali, in Germania è al 7-8%, in Danimarca e Austria al 12-13%. Tra le cause, spiega, il confezionamento obbligatorio nei supermercati: il consumatore trova la banana convenzionale a 1 euro e quella bio - imballata in cellophane - a 2 euro. Nel 2023 la Girolomoni è diventata la prima filiera agroalimentare italiana certificata ecosolidale. Dietro una coop che esporta in 30 paesi c'è anche una profonda conoscenza dei gusti locali. Il formato più prodotto? Non gli spaghetti, ma il gomitino, che i francesi chiamano coquillettes e gli americani macaroni. Più si sale verso nord, più il formato si assottiglia: in Germania si vendono spaghettini perché cuociono in 4 minuti anziché in 14 e consumano meno energia — dettaglio che i clienti nordeuropei non mancano di sottolineare. In Spagna si vende il filino da 2 cm per la pella. Il monastero di Isola del Piano non è solo la sede storica della coop. È un centro vivo. Ospita uffici, riunioni, 11 camere dell'agriturismo bio aperte da Pasqua a Natale), il ristorante, la piscina.



L'INTERVISTA — Sergio Moretti, direttore commerciale

## “La coerenza bio, un prerequisito”

- Gino Girolomoni è una figura leggendaria per il biologico italiano. Come si gestisce un'eredità “ingombrante”?

“Eredità ingombrante, ma un segnale chiaro che ci ha lasciato. Gino era così innovativo, visionario, ma attento a capire in anticipo quello che sarebbe successo. Aderendo ai valori in cui crede la cooperativa, siamo coerenti con quello che ci ha lasciato come insegnamento”.

- Cosa resta di quella visione e come si sta evolvendo la cooperativa?

“Si sta evolvendo principalmente da un punto di vista di integrazione della produzione, con investimenti che permettono di rafforzare il lavoro agricolo con la trasformazione della materia prima e la vendita del prodotto finito. Così riusciamo a supportare la parte agricola a monte. Il biologico sta vivendo momenti diversi nei vari paesi e c'è una difficoltà legata al diverso tasso di sviluppo e sensibilità tra i mercati”.

- Dopo la scomparsa di Gino c'è stata una crisi organizzativa della coop?

“No, c'è stata una continuità. Giovanni ha preso la presidenza e c'è stata una linearità concreta sia di comportamenti sia di percorsi di sviluppo”.

- La cooperativa coinvolge centinaia di agricoltori. Come si mantiene la coerenza biologica su scala così larga?

“Si mantiene perché è un prerequisito. Produciamo solo bio, e ciò permette anche agli agricoltori che vogliono coltivare in biologico di avere uno sbocco per la produzione. Abbiamo una rete di agronomi che intrattengono quotidianamente il rapporto con le aziende socie. Si tengono incontri sulla programmazione delle semine, sulla condivisione di andamento climatico, sulle novità normative. Poi c'è un lavoro di ricerca sui semi: le grandi aziende sementiere sviluppano varietà per il convenzionale, cioè con input chimici. Per noi è fondamentale avere semi produttivi in biologico e resistenti ai cambiamenti climatici. Per questo siamo parte di un progetto — Fondazione Seminare il Futuro — insieme a Sativa, all'Università di Pisa e a Natura Sì”.

- È replicabile un modello come questo?

“Speriamo lo sia. Per noi stare sul mercato e sviluppare questa idea ha il senso di dimostrare che un'alternativa è possibile, che non bisogna per forza omologarsi alle gestioni di stampo più capitalistico”.

- Quali sono le principali difficoltà nella filiera del grano bio?

“La dipendenza dai cambiamenti climatici. Essendo biologici facciamo le rotazioni: non solo cereali, ma leguminose e oleaginose, e cerchiamo di sostenere gli agricoltori anche negli anni in cui non coltivano grano. Poi il tema della tracciabilità: il grano duro italiano viene in grande parte importato dall'estero. Noi invece lavoriamo solo con il grano dei soci e pianifichiamo le semine di anno in anno in base al fabbisogno previsto per l'anno successivo”.

- Cosa direbbe Gino dell'agricoltura biologica oggi?

“Che non è ancora abbastanza sviluppata. Per lui l'agricoltura dovrebbe essere solo biologica”.

## L'EVENTO

## Dal 22 al 24 maggio a Cagli “Distinti Salumi”

L'Italia ha un patrimonio di salumi straordinario, il più ricco al mondo; una diversità legata ai saperi, alle razze animali locali, ai microclimi, alla storia stessa del nostro paese, che è frutto di una straordinaria stratificazione di culture e popoli. “Distinti Salumi”, la manifestazione di Cagli (Pesaro e Urbino), realizzata in collaborazione con Slow Food Italia e Slow Food Marche, con il patrocinio della Regione Marche e dell'Unione Montana del Catria e Nerone, torna dal 22 al 24 maggio 2026 riunendo nel centro storico della città la migliore norcineria artigianale italiana.

“La manifestazione celebra l'arte norcina e la cultura del buon cibo — spiega il sindaco di Cagli, Alberto Alessandri”. “Per tre giorni il centro storico si trasformerà in un palcoscenico dell'eccellenza gastronomica, animato da degustazioni, incontri, percorsi didattici e iniziative culturali capaci di raccontare un territorio attraverso i suoi sapori più autentici. Non soltanto una vetrina d'eccellenza, ma un vero motore per la nostra economia locale: un'occasione per mettere in rete produttori, artigiani, operatori del settore e realtà sociali del territorio, rafforzando l'identità di Cagli e rilanciando il turismo enogastronomico”.

“Come Regione Marche crediamo fortemente nel gioco di squadra quale strumento per valorizzare le eccellenze del territorio, un patrimonio prezioso che va custodito e salvaguardato – sottolinea Francesca Pantaloni, assessore al Bilancio della Regione. “In questo percorso è significativa la sinergia con Slow Food e con la città di Cagli: insieme dimostriamo come istituzioni, associazioni e comunità locali possano lavorare fianco a fianco per promuovere produzioni di qualità, sostenibili e profondamente radicate nella nostra storia”.



## LA MOSTRA

## Urbino, l'artigianato a Palazzo Ducale

Sono tornate nelle loro Marche e lo hanno fatto portando nel cuore storico e culturale di Urbino la mostra di arte orafa ispirata al Ducato: “Nostalgia di futuro”, nelle Sale del Castellare di Palazzo Ducale. L'esposizione vede protagoniste le due artiste Daniela e Marzia Banci e la curatrice Cristina Acidini.

La prima sezione della mostra contiene i gioielli del passato delle due artiste orafe con le collezioni create nei loro 45 anni di attività. La seconda ha per protagonisti la storia, la cultura e l'arte rinascimentale di Urbino, a partire dalle rocche per arrivare ai Duchi, agli uomini illustri e all'Europa, fino ai nuovi gioielli dedicati alle Duchesse. Le spille di Marzia Banci, dedicate alle rocche, esaltano la bellezza di queste fortezze, gemme incastonate nel territorio marchigiano, e vengono caratterizzate da componenti storiche e architettoniche urbinati. Ad emergere è la collezione su I Duchi di Urbino. Opere a cui si aggiungono le nuove spille sulle Duchesse: Isotta D'Este, Battista Sforza, Elisabetta ed Eleonora Gonzaga, Vittoria Farnese, Livia Della Rovere e Claudia De' Medici.

Daniela Banci, invece, svolge la sua ricerca artistica partendo dallo Studiolo del Palazzo Ducale di Urbino, l'ambiente più intimo dell'edificio, lasciandosi ispirare dagli uomini illustri dello Studiolo, filosofi, poeti, scienziati, uomini di ingegno, dottori della Chiesa, esempi di virtù per il Duca, e dalla personalità di Federico da Montefeltro, dalla sua cultura, dalle sue scelte intellettuali ed estetiche.



# A Fabriano l'eccellenza dell'Atelier della Charta:

*La carta diventa arte, moda e futuro*

di MARIA DI SAVERIO

**C'** è un vicolo nel centro di Fabriano, Largo Rismondo 3, dove il tempo scorre a ritmo diverso. Qui l'acqua gocciola, le fibre si intrecciano e dalla vasca emerge, lentamente, qualcosa di straordinario: un foglio di carta. Non una carta qualunque. Una carta viva, plasmata dalle mani di **Sandro Tiberi**, mastro cartai, artista, docente all'Accademia di Belle Arti di Roma e, da quasi quattro decenni, custode di un'arte che Fabriano ha donato al mondo.

**L'Atelier della Charta** non è una fabbrica. È una microimpresa a conduzione familiare - la moglie **Gilvana** cuce a mano le filigrane, Sandro impasta, forma, insegna - dove ogni macchina presente serve solo all'allestimento, mentre tutta la carta viene prodotta rigorosamente a mano. Una scelta filosofica prima ancora che tecnica: qui si crede che la carta fatta a mano non sia soltanto un sistema produttivo, ma un autentico linguaggio artistico. Per capire cosa succede in quella bottega, occorre tornare indietro di molti anni. I mastri cartai marchigiani nel Duecento hanno compiuto tre invenzioni che hanno trasformato per sempre il destino della carta. La prima è la collatura con gelatina animale: la carta è diventata durabile e adatta a tutti gli usi. La seconda è la pila a magli idraulici - mulino mosso dall'acqua - che ha automatizzato la produzione dell'impasto. La terza è la filigrana, il "signum" con cui ogni mastro cartai marca la propria produzione: un disegno di filo metallico fissato sulla forma che lascia nel foglio, visibile in controluce, un'impronta d'autore.

Assistere alla nascita di un foglio nell'atelier è un'esperienza quasi mistica. Tiberi usa esclusivamente cotone - la materia prima più pregiata per la cartiera - messo in sospensione nell'acqua con una pompa a immersione che ne impedisce la separazione. La proporzione è stupefacente: oltre il 99% del contenuto della vasca è acqua pura.

La forma - un telaio di alluminio con rete serigrafica e la cornice chiamata "cascio" - viene immersa nella vasca e sollevata con un movimento doppio, longitudinale e tra-



sversale, che intreccia le fibre creando la struttura del foglio. È questo movimento manuale a rendere la carta fatta a mano unica: le fibre si dispongono isotropicamente in tutte le direzioni, conferendo alla carta lo stesso carico di rottura sia in senso orizzontale che verticale - qualcosa che nessuna macchina industriale è in grado di replicare.

Dopo il filtraggio, il foglio viene posto su un feltro - operazione chiamata "ponura" - e pressato per eliminare oltre il 50% dell'acqua residua. Poi l'essiccazione, rapida nell'atelier grazie a un essiccatore: in circa due minuti, il visitatore tiene in mano il proprio foglio di carta. Un foglio che porterà con sé, letteralmente, l'impronta di quel momento.

Ma l'Atelier della Charta non si ferma alla tradizione. Tiberi ha portato la filigrana molto oltre il suo ruolo originario di marchio identificativo. Gilvana, sua moglie, cuce a mano elaboratissime filigrane artistiche - fiori, stelle, animali o soggetti umani - che emergono dal foglio in controluce con una precisione degna di un'incisione. Su un foglio apparentemente bianco, tenuto davanti a una fonte luminosa, appare un ritratto, un paesaggio, un sim-

bolo. Magia? No: fisica. Nelle zone dove il filo metallico è presente si depositano meno fibre di cotone durante la formazione del foglio, creando aree più trasparenti che diventano "chiare" in controluce.

La tecnica più sofisticata è quella della filigrana in chiaro-scuro: una tela modellata tramite punzone e contro-punzone crea zone rialzate e depresse che, nel foglio finito, producono un'immagine tridimensionale con luci e ombre (mostra una filigrana di Ennio Morricone). Il risultato è un'opera d'arte incorporata nella struttura stessa della carta, non stampata su di essa. Come spiega Tiberi con orgoglio: "Abbiamo trasformato delle tecniche classiche in tecniche artistiche. La carta fatta a mano non è solo un sistema di produzione, ma un vero e proprio potente linguaggio artistico."

Quello che Tiberi ha costruito in quasi quarant'anni di attività non è solo un atelier: è un ecosistema creativo che contamina settori inaspettati. L'interior design innanzitutto: pareti, mobili, lampade, pannelli decorativi e tovagliette certificate per uso alimentare - sanificabili e resistenti - rivestiti o realizzati interamente in carta. Poi la moda: borse e gioielli costruiti con una carta speciale, idrorepellente e oleorepellente, realizzata dal recupero di stracci tessili nell'ottica dell'economia circolare. Una carta che Tiberi garantisce per due anni, resistente all'acqua e ai grassi, superiore per durabilità alla pelle animale. E senza uccidere nessun animale.

Il salto di visibilità arriva nel 2017, al Fuorisalone di Milano, dove l'atelier collabora con Faber - il colosso degli elettrodomestici - per presentare una cappa aspirante, la K'Arta, rivestita in carta fatta a mano. Un oggetto d'uso quotidiano trasformato in arte: la dimostrazione pratica che la carta, ben lavorata, è tutt'altro che l'elemento fragile dell'immaginario comune.

Un mestiere che non si tramanda muore. Tiberi lo sa bene, e la formazione è parte integrante della sua missione. Oltre al suo insegnamento all'Accademia di Belle Arti di Roma, ha fondato l'Accademia della Carta all'interno dell'atelier di Fabriano, dove si tengono workshop per artisti, studenti di istituti artistici, aziende in cerca di esperienze di team building e, sempre più spesso, turisti da tutto il mondo.

Il caso dell'Università del Michigan è emblematico: dopo una prima visita durata due giorni - inserita in un itinerario che comprendeva Firenze e Venezia - il gruppo ha deciso di tornare l'anno successivo per un soggiorno di cinque giorni dedicato esclusivamente all'atelier. "Competere con Venezia e con Firenze non è proprio da poco" ammette Tiberi con autoironia. "Ma se uno offre un'esperienza vera, si vince su questa sfida."

La cartiera mobile - un laboratorio itinerante che ha portato l'arte della carta in giro per il mondo - è stata la prima



tappa di questo percorso di divulgazione. Oggi l'atelier accoglie gruppi a Largo Rismondo e, al tempo stesso, si sposta: dall'Accademia di Urbino (50 studenti in un solo workshop) alle scuole secondarie e primarie marchigiane, alle associazioni culturali, fino a programmi di reinserimento sociale.

Il curriculum di Sandro Tiberi farebbe invidia a molti: Maestro Artigiano e Marchio di Eccellenza Artigiana della Regione Marche, Maestro d'Arte e Mestiere della Fondazione Cologni di Milano, Premio Best WWWorker del Sole 24 Ore, socio della Pia Università dei Cartai e socio onorario della Fondazione Fedrigoni Fabriano. Ha pubblicato due libri — "Incontro con la carta" e l'autobiografico "I Tiberi" — e le sue creazioni sono state raccontate dalle principali testate nazionali e da giornali internazionali. La televisione pubblica giapponese NHK gli ha dedicato un documentario.

Eppure, nonostante riconoscimenti e palcoscenici internazionali, Tiberi continua a definire la sua un'impresa "di quanto più micro voi possiate immaginare". Forse è proprio questa la chiave del suo successo: un uomo che non ha mai smesso di credere che un impasto fatto al 99% di acqua, guidato da mani pazienti, possa dare forma a qualcosa di bello, duraturo e necessario.

Quando gli si chiede come si definisce, la risposta arriva come un manifesto: "Io non fabbrico carta, plasmo desideri. La mia bottega è un luogo dove i sogni prendono vita attraverso la carta." A Fabriano, in un vicolo antico quanto la storia di questa città, quella promessa viene mantenuta ogni giorno.

Info: [www.sandrotiberi.it](http://www.sandrotiberi.it)

# Dalla terra alla tavola, senza compromessi

*Le aziende agricole La Cerqua, Agreste, Terre Sentinati e Zafferano*

di MARIA DI SAVERIO

**T**ra le colline di Arcevia, Sassoferrato e Cantiano, la parola "filiera" non è uno slogan. È una scelta di vita. Qui, quattro giovani imprese agricole hanno deciso di scommettere controcorrente: tornare alla terra.

## La Cerqua: l'agriturismo incontra la memoria

Nata nel 2016 come azienda agricola, agriturismo dal 2018, è il frutto di un desiderio, quello di **Sonia Casagrande Conti** di onorare e proseguire l'attività agricola iniziata dal nonno e portata avanti con amore e dedizione da padre.

La Cerqua è il frutto di una scelta precisa, sostenuta dai fondi europei del PSR. E di un coraggio non comune. La titolare prende in affitto i terreni del padre - circa 30 ettari di seminativi - e costruisce da zero la propria realtà imprenditoriale, mantenendo in parallelo l'azienda paterna: due generazioni, due posizioni, una stessa terra.

La struttura ricettiva, racconta Sonia, "è stata progettata e realizzata interamente in bioedilizia: demolizione e ricostruzione di un vecchio casale, nel rispetto dei vincoli paesaggistici e della naturalità del contesto". Sei camere, 20 posti letto, ognuna con un nome che racconta il paesaggio visibile dalla finestra: il Campo Grande, il Forno, l'Orto, la Tartufaglia, il Laghetto, la Fattoria. Non sono etichette turistiche, ma memorie vive di un territorio e di chi lo ha lavorato con le mani, senza trattori.

Le colazioni servite agli ospiti sono in larga parte autoprodotte: composte di more, lamponi e altri frutti coltivati in azienda, pane e dolci preparati con farina di frumento tenero macinata a pietra nel mulino di Arcevia, prodotti caseari acquistati da aziende locali. Gli animali - capre, galline e conigli - vengono alimentati con orzo e foraggio prodotti internamente.

## Agreste: un'eredità da reinventare

Agreste è nata circa un decennio fa grazie ai fondi europei del PSR, il nonno allevava maiali, li vendeva agli alimentari del paese, gestiva persino una pompa di benzina. Oggi

quei vecchi edifici, che un tempo ospitavano gli animali, sono stati trasformati in alloggi e laboratori di trasformazione. La continuità non è nel prodotto, ma nel senso di appartenenza.

L'azienda è gestita da tre giovani: **Gaia**, la titolare, il suo compagno **Sandro**, socio dell'impresa, e sua sorella. Circa venti ettari di superficie agricola. Accanto alle colture tradizionali trovano spazio progetti ambiziosi: la coltivazione di varietà antiche di frutta come la mela rosa dei Sibillini e la mela del Papa, e uliveti recentemente impiantati con cultivar autoctone a duplice attitudine - olio e olive da mensa - come l'ascolana e l'orbetana. Il piano è chiaro: trasformare i frutti in confetture, conserve di olive e, a regime, conserve vegetali dagli orti aziendali. L'ospitalità completa il quadro: cinque appartamenti da tre o quattro persone, uno dei quali accessibile a persone con disabilità, e un agriturismo con sei piazzole e piscina. Un modello economicamente sostenibile nel tempo.

## Terre Sentinati: la filiera come manifesto

Terre Sentinati sfida il mercato. Guidata da **Marco Caverni**, ha costruito negli anni un modello *farm to fork* a filiera completamente chiusa - dalla semina alla confezione etichettata - che elimina ogni intermediario.

Due filiere produttive distinte e complementari. La prima è quella cerealicola: grano tenero e duro, farro, orzo, leguminose e orticole, tutti biologici, vengono trasformati in farine (Tipo 1, Tipo 2 e integrale), cereali confezionati e - passaggio decisivo - in biscotti realizzati nel biscottificio aziendale: ciambelline al vino, tozzetti, biscotti alla cannella, biscotti del Santo Ugo. "Non è semplice diversificazione: è la chiusura coerente di un ciclo", ci dice Marco. La seconda è quella dell'allevamento: i suini vengono nutriti con le farine prodotte internamente, macellati e trasformati secondo antiche ricette norcine in salumi senza sostanze chimiche: salame del contadino, soppressato, lonzino, capocollo, guanciale, pancetta, lardo, salsiccia secca. La vendita avviene esclusiva-



mente al consumatore finale: attraverso il *Farm Shop* aziendale e l'e-commerce. Zero grossisti, zero grande distribuzione. A completare l'offerta, il *Farmers Bistro*, dove fermarsi a mangiare in azienda e godersi il paesaggio, e una sezione dedicata alle aziende agricole partner i cui prodotti vengono distribuiti attraverso il canale <https://terresentinati.it>.

C'è anche una dimensione culturale non trascurabile: l'azienda pubblica gratuitamente ricettari della tradizione sassoferratese da scaricare online e organizza eventi come il Rural Festival. Un impianto fotovoltaico garantisce l'indipendenza energetica, mentre la sponsorizzazione della squadra di calcio locale segnala un radicamento comunitario che va ben oltre la retorica del km zero.

### Zafferano dei Greci: l'oro rosso di Cantarino

La storia di Zafferano dei Greci inizia con una miniera. Siamo a Cantarino, sulle colline di Sassoferrato, che negli anni Trenta era sede della miniera di zolfo di Cabernardi, la più produttiva d'Europa. Qui il bisnonno **Domenico** lavorava i terreni in mezzadria per la società Montecatini: convinto che quella terra desse frutti straordinari grazie a due elementi, l'aria del mare e lo zolfo, coltivava per gli operai e gli impiegati della miniera.

Decenni dopo, quei terreni rimasti incolti sono tornati a vivere. L'azienda agricola **Marchionni Valter** ha scelto di valorizzarli con una coltivazione innovativa e quasi totalmente manuale: lo zafferano. Una spezia che non richiede lavorazioni invasive - bastano terreno drenante, sole e poca acqua - ma che chiede cura, attenzione e tempi rispettati. Ogni fase, dalla semina alla raccolta, viene eseguita manualmente nel rispetto del ciclo biologico della natura, senza pesticidi né mezzi agricoli invasivi. Il risul-

tato è uno zafferano certificato di prima categoria secondo la norma ISO/TS 3632. La gamma di prodotti è curata e ragionata: zafferano in stimmi in vasetti di vetro o in pratiche bustine monodose, miele di acacia con zafferano, olio extravergine d'oliva aromatizzato, fiori di zafferano essiccati per infusi e decorazioni, bulbi di *Crocus Sativus* per chi vuole cimentarsi nella coltivazione. Persino il packaging è scelto con coerenza: le scatoline sono realizzate in Alga Carta della linea ecologica Favini, che riutilizza le alghe in eccesso della laguna di Venezia. Un dettaglio che dice molto sulla filosofia complessiva.

### Un territorio, quattro vocazioni

Quello che colpisce, guardando queste quattro realtà, è la varietà delle risposte a una stessa domanda: come si può fare impresa agricola in un territorio senza svendere né la qualità né l'identità? C'è chi risponde con l'accoglienza e la memoria (La Cerqua), chi con la multifunzionalità e il recupero delle varietà antiche (Agreste), chi con una filiera industriale ma a misura d'uomo (Terre Sentinati), chi con una spezia preziosa e un packaging che rispetta il pianeta (Zafferano dei Greci).

In un Paese che si vanta di avere la cucina migliore del mondo ma delega sempre più la produzione alimentare a logiche industriali e anonime, queste quattro realtà scelgono di fare il contrario. Controllano ogni passaggio, conoscono ogni campo, sanno il nome di ogni pianta e di ogni animale. E lo raccontano a chi vuole ascoltare. Forse è proprio questa la sfida più grande: convincere un mercato distratto che vale la pena cercare cibo buono, sceglierlo, pagarlo il giusto. Perché dietro ogni marmellata di more, ogni salume stagionato, ogni vasetto di stimmi rossi c'è qualcuno che ha scelto di restare. E quella scelta, oggi, non è affatto scontata.

# Quacquarini di Serrapetrona, l'arte di fare Vernaccia e dolci

*L'unico metodo al mondo con tre fermentazioni*

di MARIA DI SAVERIO



**S**errapetrona è un borgo dell'entroterra maceratese dove la natura è in perfetto equilibrio con l'uomo. Per arrivarci, le strade salgono, curve dopo curve, attraverso boschi e vigneti sospesi tra due valli, Potenza e Chienti. In mezzo, appartata, c'è la Valle del Cesolone. Qui, tra i 400 e i 600 metri di altitudine, nasce la **Vernaccia di Serrapetrona DOCG**, frutto dell'interazione tra un vitigno autoctono, un "terroir" specifico e un metodo di lavorazione secolare. Qui, dal 1958, la famiglia **Quacquarini** coltiva, vinifica, trasforma e racconta questo territorio con una coerenza rara.

La Vernaccia di Serrapetrona non è uno spumante qualunque. È uno **spumante rosso**, prodotto da un vitigno autoctono - la Vernaccia Nera piccola e poco rigogliosa nei grappoli (80 quintali per ettari) - attraverso un metodo di lavorazione che non ha equivalenti al mondo: **tre fermentazioni**, di cui almeno il 60% del raccolto destinato all'appassimento naturale delle uve. Non è una trovata di marketing. È la risposta storica a un problema reale. È uno dei vini più rari e identitari del panorama italiano. Un *unicum* enologico, difficilmente replicabile.

La Vernaccia Nera è un vitigno di "quarta epoca", ossia a maturazione tardiva, coltivato in altura. Un tempo, in queste valli, le uve faticavano a maturare sufficientemente: i contadini le raccoglievano comunque, ma per dare forza al vino le mettevano ad appassire - appendendo i grappoli selezionati su fili di ferro, nei locali del primo piano delle case, dove l'aria circolava e il sole riusciva ancora a fare il suo lavoro. Senza saperlo, avevano inventato un metodo.

Oggi quel metodo è codificato e porta il nome di "Metodo Vernaccia di Serrapetrona". Il processo è in tre fasi: alla vendemmia, i grappoli migliori vengono messi ad appassire per circa due mesi e mezzo, il resto dell'uva viene vinificato subito. Tra dicembre e gennaio, il mosto delle uve appassite viene aggiunto al vino di ottobre, innescando una seconda fermentazione. Il vino ottenuto viene trasferito in autoclave per la spumantizzazione con metodo Martinotti: la terza fermentazione, quella che crea

le bollicine. Il risultato è uno spumante che esiste solo in due versioni, come vuole il disciplinare: **secco** (con un residuo zuccherino tra 22 e 32 g/l) e **dolce** (oltre i 50 g/l). Niente Brut, nessuna via di mezzo. "Solo uno spumante rosso di grande versatilità", spiega Mauro Quacquarini. "Il secco può essere servito da aperitivo, con i salumi, con i formaggi, con i sughi rossi. Il tannino e l'effervescenza sgrassano il palato in maniera straordinaria."

La zona di produzione comprende, oltre a Serrapetrona, una porzione di San Severino Marche e una di Belforte del Chienti. Sulla mappa sembra un'area vasta. In realtà non lo è: il disciplinare esclude i fondivalle e le quote superiori ai 700 metri, lasciando una fascia collinare stretta, sospesa tra 400 e 600 metri, dove il microclima è unico. L'azienda agricola Quacquarini è nata nel 1958. Tutta biologica da oltre vent'anni - non per seguire una moda, ma per convinzione profonda, come racconta Mauro Quacquarini: "Eravamo biologici già prima che esistessero le certificazioni. Non abbiamo mai dovuto cambiare nulla". Nel 1989 è nata la Dolceria Quacquarini, inizialmente con la sola produzione di torrone. Poi le ciambelline al vino (con Vernaccia Nera), i biscotti, le colombe, i panettoni, il cioccolato.

Tredici anni fa, un'ulteriore espansione: l'acquisto dell'azienda La Palombina a Cessapalombo, 56 ettari con 200 maiali allevati per la produzione di salumi tipici. Il gruppo conta oggi 44 dipendenti fissi.

## La qualità non si meccanizza

Dall'esterno sembra un capannone industriale. Dentro, è una grande pasticceria organizzata. I tavoli di marmo non sono un vezzo estetico: servono a lavorare il torrone, che viene steso sul marmo freddo e spianato con il mattarello, esattamente come si faceva una volta.

La regola d'oro: **nessuna meccanizzazione dove la macchina peggiora il prodotto**. Il caso del panettone è emblematico. L'impasto viene preparato la mattina, lasciato lievitare fino al giorno successivo, poi rimpastato e lavo-

rato a mano. I numeri parlano chiaro: ogni anno escono da qui circa 50mila panettoni e 20mila colombe, distribuiti in quasi tutta Italia. Nessuna grande distribuzione, nessun e-commerce. Solo canali selezionati, per proteggere il consumatore e garantire il prodotto.

## Fare sistema per sopravvivere

La Vernaccia di Serrapetrona è stata la prima DOCG della Regione Marche, ottenuta nel 2003. Prima ancora, nel 1971, era DOC, tra le prime della regione. Una storia istituzionale che si intreccia con quella dei Quaccharini: Mauro è vicepresidente dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (IMT), il super-consorzio che riunisce le denominazioni del centro-nord delle Marche e che fu, alla sua nascita, il primo organismo del genere in Italia. Delle aziende storiche che contribuirono a costruire la DOCG negli anni Sessanta e Settanta - Francioni, Fabrini, Claudi, Ciuffoni - i Quaccharini sono gli unici rimasti. Non per merito, precisa Mauro, ma per fortuna generazio-

nale: gli altri non hanno avuto il cambio di generazione. Oggi le aziende produttrici sono sette, di cui quattro fanno la Vernaccia DOCG. La consapevolezza è lucida: un prodotto così di nicchia non può competere con Prosecco o Franciacorta. Ma può trovare il suo pubblico, là dove esiste cultura del vino. "La valorizzazione di un'azienda è sempre legata alla valorizzazione del territorio", dice Mauro. "Se non si fa sistema, anche l'azienda migliore fa fatica a emergere."

## Un'eccellenza che guarda al futuro

I Quaccharini hanno aperto un punto vendita a Sirolo, sul promontorio del Conero, strategicamente posizionato per intercettare il turismo straniero. Un locale senza birra e senza bibite industriali: solo i prodotti dell'azienda, il vino, i dolci, i salumi. "Sirolo sta per le Marche come Capri sta per l'Italia", dice Mauro. Da lì, l'obiettivo è portare i visitatori a Serrapetrona, a vedere i vigneti, la cantina, i locali di appassimento.

## L'INTERVISTA — Mauro Quaccharini

# La qualità al palato

- La Vernaccia di Serrapetrona è una DOCG rarissima. Come si tiene viva una tradizione che pochissimi conoscono?

"È un prodotto unico perché ha vitigno autoctono, terroir e metodo di lavorazione. Ha il suo fascino. Chi studia i vini italiani la conosce. Non è un prodotto di massa, è un prodotto di nicchia - e questo è insieme il suo valore e la sua sfida".

- Cosa significa custodire la tradizione delle tre fermentazioni?

"Non è una scelta commerciale: è una necessità produttiva storica, poi tramandata. Rende questo vino unico. Non ci sarebbe la Vernaccia di Serrapetrona senza le tre fermentazioni".

- Il biologico incide sulla percezione del vino?

"Non lo abbiamo fatto per dare un valore aggiunto o per la scritta in etichetta. Lo abbiamo fatto perché è il nostro credo. Eravamo biologici già prima che esistessero le certificazioni".

- Come si posiziona la Vernaccia rispetto al boom di Prosecco e Franciacorta?

"Impossibile la competizione. Ha una sua collocazione specifica. Può essere spiegata solo dove esiste cultura del vino. La difficoltà è anche economica: poche bottiglie non consentono un marketing adeguato a quello che il prodotto merita".

- Tradizione e innovazione: dove mettete il confine?

"Non c'è confine. Né nella tradizione, né nell'innovazione".

- L'enoturismo nelle Marche: siete all'inizio o c'è ancora tutto da fare?

"Purtroppo siamo all'età della pietra, ma ci stiamo investendo molto: agriturismo, hospitality, il punto a Sirolo".

# Quattro generazioni tra i peschi della Valdaso

*L'azienda agricola Occhiodoro a Petritoli*

di MARIA DI SAVERIO

**C**i sono luoghi dove il tempo si misura a generazioni, non ad anni. La Valdaso, tra le province di Fermo e Ascoli Piceno, è uno di questi. Qui, a Petritoli, a 17 chilometri dalla costa, che l'azienda agricola Occhiodoro affonda le sue radici.

"Sono **Occhiodoro Daniele**, dell'omonima azienda agricola. Siamo alla quarta generazione: tutto è cominciato con i miei bisnonni, alla fine degli anni Quaranta". Lo racconta con la semplicità di chi conosce ogni singolo filare, ogni varietà, ogni capriccio del cielo. Daniele gestisce l'azienda insieme al fratello e lo fa con la consapevolezza di chi porta sulle spalle cent'anni di storia contadina.

La Valdaso non è solo una valle: è un'identità. Già dagli anni Venti del Novecento questo comprensorio si è distinto come uno dei cuori storici della frutticoltura marchigiana, e la pesca - inconfondibile - ne è diventata il simbolo. Un primato consolidato nel 2023 con la certificazione di qualità QM - Qualità Marche. Ma la stagione della frutta si esaurisce in pochi mesi estivi: ecco perché Occhiodoro ha scelto di affiancare alla peschicoltura la produzione ortiva, in particolare il cavolfiore verde, varietà tipica della provincia di Macerata, i finocchi e altri ortaggi invernali, per garantire continuità produttiva e reddito durante tutto l'anno.

## La sfida del clima

Il cambiamento climatico ha trasformato il calendario agricolo. Ma non è l'unico avversario. Con la globalizzazione sono arrivati insetti che fino a un decennio fa non esistevano in Italia: la cimice e la mosca asiatica, due minacce che mettono a rischio i raccolti e impongono risposte rapide. L'azienda ha scelto di combatterle senza alzare le dosi di insetticidi: "Utilizziamo insetti antagonisti - spiega Daniele. Una scelta che si inserisce in un approccio più ampio alla sostenibilità: niente diserbo chimico sotto i filari del frutteto, sostituito dalla pulizia meccanica con zappatrici. La Valdaso è stata tra le prime realtà in Italia a sperimentare il vapore acqueo come di-



serbo alternativo, già intorno al 2015-2016. Occhiodoro ha condotto le prove; oggi prosegue con il metodo meccanico, ugualmente efficace.

Poi c'è il meteo, sempre più imprevedibile. Le gelate tardive di primavera sono il terrore di ogni frutticoltore: basta una notte di gelo durante la fioritura per compromettere l'intera annata. Per ridurre il rischio, l'azienda ha puntato su varietà più tardive, meno esposte alle bizzarrie di marzo e aprile - anche se, come ammette Daniele con un sorriso amaro, le previsioni del fine settimana continuano a tenere svegli di notte.

## La pesca che profuma di terra

Il punto vendita aziendale, realizzato con il supporto di fondi pubblici, non è una semplice bancarella: è una scelta culturale. Sorge in mezzo al frutteto, volutamente, "perché il consumatore deve vedere com'è fatto un albero, capire come si stacca un frutto, assaporare quella freschezza che sullo scaffale del supermercato non trova". L'obiettivo è educare - forse rieducare - al sapore autentico. Oggi l'80% della produzione finisce all'ingrosso, ma la direzione è chiara: aumentare la vendita diretta.

E i giovani? Daniele li descrive come attratti e al tempo stesso intimoriti da un mestiere che non perdona errori, ma che affascina chiunque voglia capire davvero come nasce il cibo. In fondo, quattro generazioni di Occhiodoro insegnano che fare agricoltura di qualità, in una valle come questa, non è solo un'attività economica ma un atto di cura verso la terra, verso chi mangia e verso il paesaggio.

# Simone Andrenacci dalle Radici al futuro

*A Sant'Elpidio a Mare storia di rinascita, terra e biodiversità*

di MARIA DI SAVERIO

**C'** è un momento in cui la noia diventa bussola. La routine, invece di rassicurare, pesa come un macigno. Per **Simone Andrenacci**, con un'attività già avviata, quel momento è arrivato nel 2018: la scoperta dell'**acquaponica**, sistema in cui pesci, batteri e piante convivono in ciclo chiuso, producendo cibo con un consumo minimo di risorse idriche e senza bisogno di suolo.

L'entusiasmo, però, si scontra con la realtà. Servivano 400mila euro per avviare l'impianto. Troppi, senza supporto pubblico. Il sogno dell'acquaponica si arena. Ma Andrenacci non si ferma.

Confronto dopo confronto, corso dopo corso, il sognatore entra in un mondo parallelo: quello dell'agricoltura etica e rigenerativa. Un universo abitato da figure come **Matteo Mazzola** e **Gennaro Gardone**, pionieri di un nuovo modo di coltivare che non combatte la natura, ma lavora insieme a essa. Simone li ascolta, con la fame di chi sa di non sapere.

La filosofia che emerge dalla sua esperienza è tanto semplice quanto controcorrente: *la perfezione non genera valore. È nell'imperfezione che si trova la ricchezza.* Un ortaggio cresciuto in serra, con clima perfetto e parametri controllati, sarà anche esteticamente impeccabile. Ma povero dal punto di vista nutrizionale e organolettico. *"Non ha affrontato difficoltà"*, spiega Simone. E le difficoltà, nella natura, sono la palestra che costruisce resilienza, sapore, sostanza.

Oggi, con uno sguardo più consapevole, Simone sorride ripensando alla serra d'acquaponica mai realizzata. Quella che sembrava una sconfitta è diventata il punto di partenza per qualcosa di più grande e autentico.

Ecco allora la sua azienda, **Le Radici**, a **Sant'Elpidio a Mare**. Tra le soluzioni figura l'uso di **orti sopraelevati** che permettono di coltivare senza doversi inginocchiare sul suolo, con evidenti vantaggi pratici ed ergonomici. Il terreno si scalda prima in primavera ed è meno soggetto al calpestio e alla compattazione. Ciclo vegetativo più vigoroso e in rese qualitativamente superiori. Il capitolo



più recente, e forse più radicale, si apre nel 2024: l'**agroforestazione sintropica**, tecnica che riproduce il comportamento dei boschi naturali per rigenerare il suolo e la biodiversità. Il principio alla base è quello della fotosintesi applicata alla fertilità del suolo. Le piante, attraverso le radici, trasferiscono sottoterra zuccheri che nutrono batteri, funghi e microrganismi che, in cambio, forniscono alle piante i minerali e i nutrienti di cui hanno bisogno. Un ciclo perfetto, millenario, che l'agricoltura convenzionale ha spezzato a forza di arature profonde, diserbanti e fertilizzanti sintetici.

*"Tra quattro o cinque anni, forse sei, riusciremo a coltivare senza più irrigare, senza lavorare la terra, senza trattamenti"*, racconta Simone con la voce di chi ha già visto i primi segnali di un cambiamento reale.

Oggi, **Le Radici** si estende su circa **4.000 mq di orticole e 5-6.000 mq di frutteto**, progressivamente riconvertiti in sistemi agroforestali intrecciati. Melograni, robinie, salvia, timo, assenzio: ogni specie è disposta secondo logiche di coesistenza e protezione reciproca, in modo che ciascuna contribuisca al benessere delle altre. Lo sfalcio non viene smaltito, ma lasciato a terra come pacciamatura naturale. L'erba è una risorsa. Il terreno respira.

Ma **Le Radici** non è solo un campo. È un luogo di cura totale. Accanto all'attività agricola, Andrenacci ha costruito due **yurte** - spazi circolari di legno e tessuto ispirato alla tradizione nomade dell'Asia centrale - che ospita corsi di yoga, pilates, massaggi, pratiche ayurveda, qi gong e pittura. Lontano dai rumori del mondo.

# Ccnl Associazioni sindacali: firmato l'accordo tra parti sociali

*L'unico Ccnl per i dipendenti delle organizzazioni sindacali*

di VANESSA POMPILI

**È** stato sottoscritto presso la sede nazionale della Confasal in Roma il rinnovo del Contratto collettivo nazionale di lavoro (Ccnl) per i lavoratori dipendenti delle associazioni sindacali e degli enti ad esse correlati, con validità per il triennio 2026-2028.

L'accordo, l'unico per i dipendenti delle organizzazioni sindacali, è stato siglato dalle associazioni datoriali Unsic – Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori, rappresentata dal presidente nazionale generale Domenico Mamone, e Asnali – Associazione nazionale autonoma liberi imprenditori, rappresentata dal presidente nazionale Alessandro Del Fiesco.

Per la parte sindacale dei lavoratori, hanno firmato Confasal – Confederazione generale sindacati autonomi lavoratori, rappresentata dal segretario generale Angelo Raffaele Margiotta; S.N.A.L.V./Confasal – Sindacato nazionale autonomo lavoratori, rappresentato dal segretario nazionale Maria Mamone e assistita dal vice segretario nazionale Cosimo Nesci; e Confial – Confederazione italiana autonoma lavoratori, rappresentata dal segretario generale Benedetto Di Iacovo.

Il Ccnl si applica a un settore specifico e peculiare, caratterizzato dall'assenza di finalità lucrative e dalla centralità delle attività associative, di rappresentanza, assistenza, tutela, formazione e utilità sociale svolte dalle organizzazioni sindacali. Il campo di applicazione comprende anche società, enti e strutture promosse, partecipate o controllate dalle stesse associazioni, le cui attività risultano funzionali al perseguimento degli scopi istituzionali.

Il contratto collettivo nazionale di lavoro è, nel diritto del lavoro italiano, un accordo stipulato a livello nazionale tra le organizzazioni rappresentative dei lavoratori e le associazioni dei datori di lavoro. Regola i rapporti individuali di lavoro (parte normativa) e alcuni aspetti del rapporto tra lavoratore e impresa (parte obbligatoria). In Italia, la contrattazione collettiva si sviluppa su più livelli: interconfederale (con il possibile coinvolgimento dello Stato come mediatore), di categoria, territoriale e azien-



dale. Tra questi, i contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati a livello di categoria, rappresentano lo strumento di maggiore rilievo operativo.

Il contratto, che fa riferimento ai codici Ateco 94.11, 94.20 e 94.99, si configura come Ccnl di riferimento per il sotto-settore delle Associazioni sindacali e degli enti ad esse correlati, identificato nell'Archivio nazionale del Cnel con codice "T08". Il codice alfanumerico univoco assegnato a ciascun Ccnl per i lavoratori dipendenti non dirigenti del settore privato è collegato ai codici Ateco 2025 delle attività economiche indicate nel relativo campo di applicazione. Il Consiglio nazionale dell'economia e del lavoro (Cnel) gestisce la banca dati ufficiale e l'archivio elettronico di tutti i Ccnl, sia vigenti sia storici. L'Archivio nazionale dei contratti collettivi di lavoro, istituito dall'articolo 17 della legge 30 dicembre 1986, n. 936, rappresenta la fonte ufficiale sulla contrattazione collettiva a livello nazionale. Al suo interno sono messi a disposizione del pubblico i testi autentici dei contratti collettivi nazionali di lavoro stipulati in Italia e depositati dalle organizzazioni firmatarie.

In ragione della rappresentatività delle parti firmatarie, il rinnovo del Ccnl assume un ruolo centrale nella regolamentazione dei rapporti di lavoro del comparto, garantendo un quadro normativo unitario e aggiornato per il triennio 2026-2028, con validità fino a dicembre 2028.

## IL COMMENTO

# Il ruolo fondamentale della contrattazione

## Il CCNL per i dipendenti delle associazioni sindacali

di VITTORIO PISCOPO (Responsabile nazionale Ufficio legale & sindacale Unsic)

La contrattazione al centro della *mission* associativa: è il *must* che l'Unsic difende e promuove nel quotidiano confronto sia con il proprio tessuto territoriale sia con le istituzioni e gli enti di Stato ritenendolo l'unico strumento di regolazione dei rapporti di lavoro che riesca a trasmettere i principi costituzionali di libertà sindacale ed autonomia negoziale ed al contempo garantire occupazione, sicurezza e dignità del lavoro.

Con la sottoscrizione di rinnovo del CCNL per i dipendenti delle associazioni sindacali, siglata il 26 marzo 2026, l'Unsic prosegue nel percorso, oramai quasi ventennale, di cura e assistenza contrattuale per quelle realtà impegnate in attività non lucrative cucendo su misura un abito unico e peculiare frutto della propria competenza e professionalità.

Infatti sin dal lontano 2010 quando si avvertì come impellente la necessità di dare espressione e identità al settore che amiamo e viviamo ogni giorno, l'Unsic, capitanata dal presidente Domenico Mamone, ha abbracciato e condiviso l'onere, tanto prestigioso quanto sensibile, di creare uno strumento normativo che ancora oggi rimane l'unico riferimento specifico che riesca a disciplinare compiutamente i rapporti di lavoro all'interno del mondo sindacale.

L'articolato, applicato a migliaia di prestatori, ha confermato e rilanciato le già ambiziose intenzioni delle origini e possiamo affermare, con malcelata soddisfazione, come abbia portato ad un incremento della qualità e produttività del lavoro attraverso la promozione del confronto paritetico e bilaterale, l'implementazione dell'apparato formativo e dei servizi di elevata ricaduta occupazionale e d'efficienza.

È a tutti gli effetti un *corpus* contrattuale autorevole e flessibile che rappresenta la soluzione più adatta e coerente con la natura delle attività svolte ed il livello di professionalità richiesto ai lavoratori del comparto.

Nell'ambito dell'organizzazione e dell'operatività delle associazioni sindacali, trovano naturale collocazione anche le società, enti e strutture da queste promosse, partecipate o controllate (ad esempio: patronato, Caf-Centro di assistenza fiscale, associazioni consumeristiche, enti bilaterali, fondi interprofessionali, enti di formazione, ecc.), le cui attività svolte risultano effettivamente strumentali o funzionalmente connesse al perseguimento delle finalità statutarie e istituzionali delle medesime associazioni.



# Enuip, Servizio civile universale: “Mai più sole” e “Futuro donna”

*Approvati i due progetti su diritti e inclusione*

di V.P.

**D**ue iniziative dedicate all’universo femminile. Sono i due progetti di Servizio civile universale “Mai più sole” e “Futuro donna” presentati dall’Enuip e approvati dal Dipartimento per le politiche giovanili e il Servizio civile universale.

“Mai più sole” è un progetto che si inserisce nel settore dell’educazione e promozione culturale, con un focus specifico sulla parità di genere e sul sostegno alle donne in condizioni di vulnerabilità. L’obiettivo principale è favorire l’inclusione sociale e lavorativa delle donne, attraverso il supporto nella ricerca di un lavoro dignitoso, l’accesso a diritti, agevolazioni e strumenti di sostegno al reddito, la sensibilizzazione della comunità sul tema della parità di genere e l’emersione e contrasto di situazioni di violenza e abuso.

L’iniziativa si rivolge ai giovani che intendono partecipare al Servizio civile universale, interessati a maturare un’esperienza nel sociale e nelle politiche di inclusione. I volontari saranno coinvolti in attività operative come sportelli informativi, supporto all’orientamento lavorativo, organizzazione di eventi e campagne di sensibiliz-

zazione sul territorio. La durata del programma è di dodici mesi, con un impegno settimanale di 25 ore settimanali, distribuite su cinque giorni di servizio. Il percorso prevede una formazione articolata in 42 ore di formazione generale, totalmente in presenza e 72 ore di formazione specifica, presso le sedi di progetto. La formazione generale propone lezioni teoriche mirate a trasmettere i valori fondanti del Servizio civile, collegandoli alle tematiche specifiche del progetto. Accanto ai momenti frontali trovano spazio diverse attività pratiche: esercitazioni e discussioni di gruppo, *brainstorming*, *role playing*, analisi collettiva di casi studio e *project work*. Durante il servizio, i volontari acquisiranno competenze nell’ambito dell’orientamento al lavoro, della comunicazione sociale e della gestione di attività di supporto a persone fragili.

Il secondo progetto, “Futuro donna”, si distingue per il suo contenuto articolato e strategico, capace di coniugare inclusione, *empowerment* e sviluppo. L’iniziativa nasce dalla consapevolezza che, nonostante i progressi compiuti, la piena parità di genere – soprattutto nel mondo del lavoro – rappresenta ancora un obiettivo da raggiungere.

Il programma si rivolge in particolare alle giovani donne, accompagnandole in un percorso di crescita personale e professionale. Il primo obiettivo è favorire l’accesso a un’occupazione dignitosa, stabile e coerente con competenze e aspirazioni individuali, capace di garantire indipendenza economica e realizzazione personale. Accanto a questo, il progetto promuove un dialogo attivo con imprese, sindacati e associazioni di categoria, sensibilizzandoli sull’urgenza di tradurre il principio di parità di genere in pratiche concrete e strutturali.

Un ulteriore asse di intervento riguarda la diffusione della conoscenza dei diritti e delle opportunità disponibili: contributi, agevolazioni, strumenti di tutela e misure di sostegno al reddito che diventano leve fondamentali per sostenere le donne in situazioni di vulnerabilità, spesso escluse dai circuiti informativi tradizionali. Cuore



Elisa Sfasciotti

operativo del progetto è lo "Sportello Futuro donna", uno spazio dinamico di ascolto, orientamento e accompagnamento al lavoro. I giovani volontari si occuperanno della somministrazione dei questionari per l'analisi della domanda, della creazione di database curriculari, fino al monitoraggio delle opportunità occupazionali e degli incentivi per l'imprenditoria femminile. Un lavoro capillare che si estende anche al digitale, con l'aggiornamento costante delle opportunità sul sito Enuip.

Oltre a supportare le attività dello sportello, i volontari contribuiranno all'organizzazione di eventi dedicati al tema della parità di genere attraverso la promozione degli eventi sui social e i media locali, la gestione della segreteria organizzativa degli eventi, l'accoglienza e registrazione dei partecipanti. Questi momenti pubblici rappresentano occasioni preziose di confronto con il territorio e di costruzione di reti locali.

La dimensione formativa costituisce un pilastro centrale dell'intervento. Attraverso un percorso strutturato – 42 ore di formazione generale e 72 ore di formazione specifica – i volontari acquisiscono competenze teoriche e pratiche mediante metodologie integrate: lezioni frontali, esercitazioni, *role playing*, analisi di casi e *project work*. L'obiettivo è quello di stimolare un apprendimento attivo e consapevole, capace di rafforzare autonomia, responsabilità e capacità di intervento.


"Futuro donna" si inserisce nel più ampio programma "Donne al Centro", contribuendo alla promozione di una cultura dei diritti, alla riduzione delle disuguaglianze e alla costruzione di una società più equa. In linea con gli obiettivi dell'Agenda 2030 delle Nazioni unite, il progetto punta a rendere le donne protagoniste del proprio futuro, rafforzandone autostima, consapevolezza e partecipazione a tutti i livelli. "Mai più sole" e "Futuro donna" si collocano pienamente nell'ambito dell'Obiettivo 5 dell'Agenda 2030, contribuendo alla costruzione di società più giuste, inclusive e sostenibili. Lo scopo è raggiungere la piena uguaglianza di genere e l'emancipazione di tutte le donne e le ragazze, non solo come fondamentale questione di diritti umani, ma anche come condizione indispensabile per lo sviluppo globale.

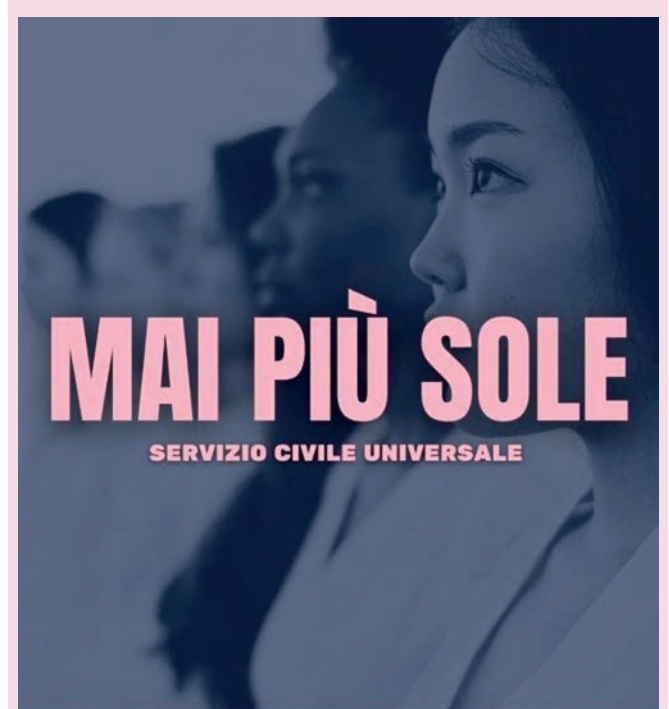
Porre fine, ovunque, a ogni forma di discriminazione nei confronti di donne e ragazze significa agire su più livelli: normativo, culturale ed economico. È necessario smantellare stereotipi radicati, contrastare la violenza di genere e garantire pari dignità e opportunità fin dalla nascita.

Per lo svolgimento del servizio per entrambi le iniziative è previsto un assegno mensile in 519,47 euro, salvo incremento sulla base della variazione, accertata dall'Istat. Al termine dei dodici mesi, ai partecipanti sarà rilasciato un attestato che certifica le competenze acquisite durante il percorso.




**FUTURO DONNA**  
SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE

 [serviziocivile@enuip.it](mailto:serviziocivile@enuip.it) Tel. 0658333803 



**MAI PIÙ SOLE**  
SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE

 [serviziocivile@enuip.it](mailto:serviziocivile@enuip.it) Tel. 06 58333803 

# Caa Unsic in Akis del Lazio

*Un membro nel Coordinamento regionale*

di VANESSA POMPILI

Il Caa Unsic entra a far parte del Coordinamento regionale Akis del Lazio con la nomina di un proprio componente come membro effettivo dell'organismo. Il Coordinamento è composto da 29 membri, rappresentativi delle diverse categorie di soggetti che fanno parte del sistema della conoscenza e dell'innovazione in agricoltura della Regione Lazio. La presenza del Caa Unsic nel Coordinamento regionale Akis Lazio permetterà di rafforzare la cooperazione tra i diversi attori del sistema agricolo regionale e sostenere il trasferimento di conoscenze e innovazioni verso il mondo produttivo. Il Cr-Akis Lazio è previsto dal decreto del Masaf che ha istituito il Coordinamento nazionale Akis e riunisce una pluralità di soggetti coinvolti nel trasferimento di conoscenze, nell'innovazione e nella formazione nel settore agricolo.

Il Coordinamento regionale Akis del Lazio include rappresentanti di:

- strutture regionali
- università pubbliche
- enti di ricerca nazionali
- organizzazioni di categoria
- ordini e collegi professionali
- cooperative
- Caa
- servizi di consulenza aziendali riconosciuti
- organismi di formazione accreditati dalla Regione Lazio

Tra i soggetti che ne fanno parte figurano rappresentanti di Arsial, Arpa Lazio, Lazio Innova, Istituto Zooprofilattico, oltre ai Gal, ai Gruppi operativi del Pei Agri e ad altri attori strategici del sistema regionale Akis.

All'interno della Pac 2023-2027, tra gli obiettivi figura anche la modernizzazione dell'agricoltura e delle aree rurali. Questo traguardo viene perseguito attraverso la promozione e la condivisione della conoscenza, lo sviluppo dell'innovazione, la digitalizzazione del settore agricolo,



Salvatore Falzone  
presidente nazionale  
Caa Unsic

il miglior accesso alla ricerca, lo scambio di conoscenze e la formazione.

Il sistema di scambio di conoscenze e innovazione in agricoltura è noto nell'Unione europea con l'acronimo Akis (Agricultural Knowledge and Innovation Systems). Rappresenta la rete che collega ricerca, consulenza, formazione e imprese agricole, con lo scopo di favorire la diffusione dell'innovazione e rafforzare la competitività del settore agricolo. Nel quadro della Pac 2023–2027, l'inserimento dell'akis rappresenta una vera e propria leva strategica trasversale. La Pac si fonda su dieci obiettivi specifici – di natura economica, ambientale e sociale – che gli Stati membri hanno tradotto nei rispettivi Piani strategici nazionali. Nel caso italiano, il Piano strategico della Pac (PSP 2023–2027) organizza tali priorità in quattro grandi obiettivi, tre di carattere generale e uno trasversale.

I primi tre riguardano la competitività e resilienza del settore agricolo, con l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare nel lungo periodo; la tutela dell'ambiente, della biodiversità e del clima, in linea con gli impegni europei (come l'Accordo di Parigi); il rafforzamento del tessuto socio-economico delle aree rurali. Il quarto obiettivo, invece, ha natura trasversale ed è proprio quello in cui si colloca l'akis: promuovere l'ammodernamento dell'agricoltura e delle zone rurali attraverso la conoscenza, l'innovazione e la digitalizzazione.

# Formazione itinerante per il personale Caf Unsic

*Da Nord a Sud l'appuntamento con le novità fiscali*

di V.P.

**S**i è concluso anche quest'anno il mese dedicato all'aggiornamento professionale dei responsabili e degli operatori degli sportelli Caf Unsic attivi su tutto il territorio nazionale, iniziativa promossa per garantire una formazione costante e qualificata.

Partito lunedì 2 marzo a Roma, il corso di formazione itinerante è terminato mercoledì 1 aprile a Bologna, attraversando sedici città distribuite lungo l'intera Penisola. L'appuntamento formativo annuale rappresenta un momento centrale per le diverse realtà territoriali Caf Unsic, riunite ogni anno in un percorso che si sposta quotidianamente di regione in regione coinvolgendo per un intero mese le principali località italiane.

Obiettivo del corso è aggiornare il personale sugli ultimi sviluppi in materia fiscale e sulle procedure operative, con particolare attenzione alle novità introdotte dalla legge di Bilancio 2026, consolidando la qualità dei servizi offerti dagli sportelli Caf Unsic. L'iniziativa rafforza inoltre il coordinamento tra le sedi territoriali e la struttura nazionale, garantendo uniformità operativa nell'applicazione delle nuove disposizioni fiscali. I corsi di formazione per i centri dei Caf Unsic si configurano come un programma strutturato e aggiornato, pensato per fornire agli operatori strumenti operativi concreti e una visione completa delle principali attività svolte all'interno delle sedi. Le tematiche affrontate riflettono le esigenze quotidiane dei centri di assistenza fiscale, con un equilibrio tra aspetti normativi, procedurali e organizzativi.

Uno dei moduli centrali riguarda l'attività delle sedi Caf e la loro gestione organizzativa. In questo ambito vengono approfonditi i processi interni, dalla gestione dell'accoglienza dell'utenza alla pianificazione delle campagne fiscali, fino al coordinamento delle risorse umane. Ampio spazio è riservato alle novità del modello 730/2026, con un'analisi dettagliata degli aggiornamenti normativi, delle modifiche ai quadri dichiarativi e delle nuove detrazioni o agevolazioni fiscali. Un ulteriore focus riguarda la gestione delle deleghe dei modelli fiscali, tema cruciale per operare nel rispetto della normativa sulla privacy e sulla



rappresentanza del contribuente. Vengono illustrate le modalità di acquisizione, conservazione e verifica delle deleghe, nonché le responsabilità degli intermediari, con un approccio pratico orientato alla prevenzione di irregolarità. Un momento formativo importante riguarda le novità 2026 relative alla Dsu (Dichiarazione sostitutiva unica) e all'Adi (Assegno di inclusione). Si discute sui cambiamenti normativi, i nuovi criteri di accesso e le modalità di compilazione, con particolare attenzione agli impatti sulle prestazioni sociali collegate all'Isee. Nel mese di formazione itinerante si inseriscono anche i servizi proposti da Unsicasa, con un approfondimento sulle diverse tipologie contrattuali, sugli adempimenti fiscali correlati (registrazione, proroghe, risoluzioni) e sulle opportunità offerte dal supporto specializzato. L'obiettivo è fornire agli operatori competenze utili per assistere cittadini e proprietari nella gestione completa dei rapporti locativi.

A relazionare la platea degli operatori intervenuti si alterneranno dipendenti e responsabili della sede nazionale di Roma e delle sedi territoriali. Tra questi il direttore tecnico del Caf Unsic Giacomo Florio, insieme a Alessandro Taverna, Marco Daviddi, Manlio Marra e Jacopo Pescosolido. Come di consueto, i saluti istituzionali sono affidati all'amministratore del Caf Unsic Francesca Campanile.

# Fondolavoro al Symposium 2026 sulla formazione finanziata

## *L'impatto della riforma dei Fondi interprofessionali*

di VANESSA POMPILI

“**U**n decreto che introduce un sistema di regole più strutturato e vincolante, destinato a incidere non solo sugli aspetti amministrativi ma anche sugli equilibri del ‘quasi mercato’ e sulla concorrenza tra Fondi. Si apre una fase di transizione in cui sarà determinante comprendere come le nuove disposizioni verranno applicate operativamente e quale impatto avranno su imprese ed enti di formazione”. A parlare è Giovanni Galvan, esperto di politiche attive del lavoro, intervenuto a Roma nel corso del Symposium sulla formazione finanziata.

L'appuntamento sulla formazione finanziata ha riunito rappresentanti istituzionali, fondi, imprese ed enti di formazione per analizzare i principali nodi aperti dalla nuova normativa: sostenibilità del comparto, evoluzione delle dinamiche di mercato, interoperabilità digitale, certificazione delle competenze, ruolo dell'intelligenza artificiale e integrazione tra risorse pubbliche e private. Tra i fondi interprofessionali partecipanti anche Fondolavoro, con il direttore Carlo Parrinello e la responsabile della comunicazione Dalila Melis.

Scopo primario del Symposium è quello offrire una lettura tecnica ed economica degli effetti della riforma che introduce le nuove Linee guida per il funzionamento dei Fondi interprofessionali. Con il decreto direttoriale n. 8 del 9 gennaio 2026, il ministero del Lavoro è intervenuto su uno dei principali strumenti di politica attiva del Paese, modificando non solo regole operative e *governance*, ma anche gli equilibri competitivi di un comparto economico che sostiene ogni anno la formazione continua di milioni di lavoratori.

Dopo un vuoto normativo dal 2009, il provvedimento rappresenta uno spartiacque per l'intero comparto: le nuove disposizioni ridefiniscono infatti quello che qualcuno ha definito un “quasi mercato”, che comporta concorrenza di fatto, e le modalità di funzionamento dei fondi, introducendo un sistema più regolato e standardizzato.

Le Linee guida adottate dal ministero disciplinano in modo organico attivazione, funzionamento e vigilanza

dei Fondi interprofessionali, sostituendo il precedente quadro regolatorio e rafforzando il presidio pubblico su autorizzazione, monitoraggio e controllo. Il nuovo impianto introduce:

- verifiche periodiche e controlli quinquennali sull'operatività dei Fondi;
- obbligo di piani triennali di sostenibilità economico-organizzativa;
- requisiti infrastrutturali e digitali più avanzati;
- certificazioni obbligatorie in ambito qualità, sicurezza informatica e anticorruzione;
- maggiore trasparenza contabile e limiti definiti alle spese di funzionamento.

L'obiettivo dichiarato è rafforzare affidabilità e *accountability* del sistema, ma l'impatto va oltre la dimensione amministrativa, incidendo direttamente sulla struttura di quello che è stato identificato come un comparto economico delle competenze, del quale i Fondi sono tra i *players* più importanti, e di cui fanno parte anche Stato, Regioni, enti pubblici e privati che erogano formazione, professionisti ordinistici e non, imprese e cittadini utenti, occupati e non.

Tra le novità più rilevanti emerge l'apertura alla gestione di risorse integrative e complementari, anche di origine privata, oltre al tradizionale contributo dello 0,30% Inps. Una misura che amplia il potenziale di investimento sulla formazione e apre nuovi scenari di sviluppo per enti e imprese.

Parallelamente, però, la riforma introduce standard tecnici e organizzativi più stringenti che aumentano i costi di conformità per Fondi ed enti attuatori. La digitalizzazione dei processi diventa requisito strutturale: interoperabilità con i sistemi ministeriali, tracciabilità delle attività formative e obbligo di gestione elettronica delle presenze trasformano la capacità tecnologica in condizione essenziale di accesso al mercato.



# Reno Insardà: 10 anni al timone di Enuip formazione

*Un decennio di sfide, innovazione e capitale umano*

di REDAZIONE

**M**aggio 2026 segna un anniversario speciale per il panorama della formazione professionale: il decimo anno di presidenza di Reno Insardà alla guida dell'ente formativo Enuip.

Un traguardo che non è solo un esercizio di memoria, ma il bilancio di una trasformazione profonda che ha visto l'istituzione evolversi da centro di istruzione a vero e proprio motore di innovazione sociale ed economica. Dieci anni non sono solo un traguardo temporale, ma il racconto di migliaia di ore d'aula, di carriere rinate e di scommesse vinte sul futuro.

## Dal 2016 ad oggi

Quando la presidenza ebbe inizio nel maggio 2016, il mercato del lavoro parlava una lingua diversa. In questi dieci anni, l'Enuip ha dovuto navigare attraverso trasformazioni epocali — dalla digitalizzazione accelerata alla crisi pandemica — riuscendo sempre a mantenere la rotta. L'ente ha saputo interpretare le evoluzioni del mercato del lavoro, passando dalla formazione tradizionale ai modelli ibridi e alle certificazioni di alta specializzazione. Sotto questa guida, la formazione non è stata intesa come un obbligo burocratico, ma come un investimento strategico fondamentale per la resilienza delle imprese e l'occupabilità dei singoli.

## I pilastri di un decennio

Il percorso dell'ultimo decennio si è snodato su alcuni assi portanti. "Guardando indietro, la nostra più grande soddisfazione non sono solo i numeri, ma le storie di successo dei nostri allievi - commenta Reno Insardà. "L'accreditamento iniziale alla Regione Lazio e la capacità di intercettare fondi europei e nazionali hanno permesso di mantenere standard qualitativi elevati, adattando costantemente i programmi alle nuove esigenze della 'Industry 4.0'. Sul fronte innovazione va ricordata l'integrazione di tecnologie all'avanguardia e l'attenzione ai nuovi profili richiesti, come gli esperti in

IA e cybersecurity. Su qualità e certificazione c'è un impegno costante per garantire standard elevati, in linea con le nuove normative nazionali che puntano a una procedura uniforme e controlli rigorosi tanto da guadagnarsi il certificato di qualità ISO 9001. Ancora, il capitale umano: la centralità della persona, con un focus sulle soft skills competenze trasversali e sulla formazione continua come chiave per adattarsi ai cambiamenti strutturali del lavoro".

## Guardando al 2026 e oltre

Con l'entrata in vigore di nuove direttive — come quella che fissa obiettivi minimi di 40 ore annue di formazione per i dipendenti pubblici — il ruolo dell'ente appare più cruciale che mai aprendo ulteriori scenari.

"Celebrare dieci anni significa guardare a migliaia di discenti e professionisti che sono passati dalle nostre aule - commenta il presidente nazionale Reno Insardà. "Tante figure professionali qualificate, tantissimi posti di lavoro creati grazie alla formazione che ha inciso sulla preparazione dei soggetti che hanno usufruito della nostra professionalità. In qualità di presidente nazionale dell'Enuip ci tengo a ringraziare lo staff che dall'inizio è al mio fianco e a quanti si sono succeduti nel tempo, compresi i colleghi attualmente in forza alla presidenza nazionale. Senza dimenticare i colleghi delle sedi regionali, Puglia, Calabria, Sicilia ed Emilia Romagna, che sul territorio svolgono un'attività formativa delicata e importante.

Mi preme ringraziare - aggiunge Insardà - quanti mi hanno concesso fiducia in questo arco temporale dal Consiglio di amministrazione, al presidente Domenico Mamone che ha puntato sulla mia figura indicandomi come suo successore alla guida dell'Enuip nazionale".

Mentre l'ente si prepara ai festeggiamenti ufficiali previsti per maggio, resta chiara la missione per il prossimo decennio: continuare a trasformare le sfide del mercato in opportunità di crescita per tutti. "Il nostro compito non è solo trasmettere nozioni, ma fornire la bussola per orientarsi nel futuro - conclude Insardà.



# Settore formazione: Unsic sigla il nuovo Ccnl

*Comprende orientamento, servizi al lavoro e Agenzie per il lavoro*

di VANESSA POMPILI

**S**i è svolto martedì 31 marzo, presso la sede nazionale dell'Unsic, l'incontro tra le Parti datoriali e sindacali che ha condotto alla sottoscrizione del nuovo Contratto collettivo nazionale di lavoro (Ccnl) per i lavoratori addetti alla formazione, dell'orientamento, dei servizi al lavoro e delle Agenzie per il lavoro (Apl).

Per le parti datoriali hanno partecipato Unsic – Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori, rappresentata dal presidente nazionale Domenico Mamone e Ateca – Associazione terziario esercenti commerciali artigiani e agricoltori, rappresentata dal presidente Tommaso Diana.

Per le parti sindacali hanno preso parte Confial – Confederazione italiana nazionale autonoma lavoratori, rappresentata dal segretario generale Benedetto Di Iacovo, in qualità di organizzazione confederale che assiste la federazione Fedoc; Fedoc – Federazione nazionale dei lavoratori della formazione digitale, orientamento, comunicazione, rappresentata dal segretario nazionale responsabile Alfonso Angrisani e dal coordinatore nazionale Centri di formazione Giuseppe Messina e Fiadel – Settore privato, rappresentata dal segretario generale Francesco Garofalo.

Il nuovo Contratto, frutto di un articolato e approfondito confronto negoziale, disciplina in maniera organica i rapporti di lavoro (subordinato, a tempo indeterminato e determinato, nonché – per quanto compatibile con la normativa vigente – ai rapporti di collaborazione coordinata e continuativa) all'interno del settore, includendo Centri di formazione professionale, organismi di formazione accreditati presso le Regioni, Enti di formazione accreditati, Agenzie per il lavoro (Apl), organismi che erogano servizi di orientamento, soggetti operanti nell'incontro tra domanda e offerta di lavoro, preselezione e scouting aziendale, Enti che progettano e gestiscono interventi di politiche attive del lavoro, strutture che erogano servizi educativi, scolastici, socio-educativi, parascolastici, nonché attività di supporto alla didattica e alla formazione. Le parti stipulanti hanno riconosciuto il ruolo strategico del comparto quale infrastruttura essenziale per lo sviluppo



del capitale umano, per il rafforzamento della competitività territoriale e per la promozione dell'inclusione lavorativa e sociale.

Al fine di presidiare in modo strutturato l'evoluzione del settore, le parti hanno inoltre previsto la costituzione di un Ente bilaterale nazionale di settore, quale sede permanente di confronto, indirizzo e coordinamento delle politiche contrattuali, organizzative e occupazionali, operante in forma paritetica tra rappresentanze datoriali e sindacali. Il Contratto decorre dalla data di sottoscrizione, con durata quadriennale per la parte normativa e triennale per quella economica, salvo diverse intese tra le parti.

Per il presidente nazionale Domenico Mamone si tratta di "un accordo strategico che valorizza un comparto decisivo per la crescita delle competenze, l'occupabilità delle persone e la competitività del sistema produttivo". Secondo l'Unsic, il nuovo Ccnl rafforza il ruolo delle professionalità impegnate nei percorsi di formazione, accompagnamento al lavoro e politiche attive, contribuendo a migliorare la qualità dei servizi resi a cittadini e imprese. "Non può esserci un servizio di qualità senza un lavoro di qualità - ha dichiarato Mamone - e non può esserci buona occupazione senza buona formazione e regole contrattuali serie".

# Unsic Acri (Cosenza): convenzione con Bcc Mediocrati

*Presentata nel corso di un incontro su agevolazioni e servizi*

di G.C.

**L'**Unsic sempre più un punto di riferimento per cittadini e imprese grazie all'ampia offerta di servizi qualificati, tra i quali le agevolazioni per gli associati, imprese e pensionati in prima fila.

Un momento di confronto diretto tra territorio e sistema bancario si è svolto lo scorso 1 aprile presso l'Unsic di Acri (Cosenza), in via Edison. Nell'occasione è stata presentata la convenzione tra Unsic Cosenza e Bcc Mediocrati.

L'iniziativa è stata rivolta in particolare agli associati con l'obiettivo di illustrare le opportunità offerte dall'accordo, pensato per facilitare l'accesso ai servizi bancari e sostenere il tessuto economico locale.

All'incontro sono intervenuti Carlo Franzisi, Luigi Bettolino, Alex Franzisi e Giuseppe Pingitore, che hanno approfondito i contenuti della convenzione e le ricadute per utenti e aziende del territorio.

In un'epoca in cui i rapporti tra istituti di credito e clienti

sono digitalizzati, emerge con forza il valore delle banche di prossimità. "Oggi più che mai è fondamentale mantenere un rapporto diretto con i cittadini - è il messaggio che accompagna l'iniziativa. Realtà radicate sul territorio come la Bcc Mediocrati garantiscono un dialogo umano e personalizzato, capace di rispondere in modo efficace alle esigenze di famiglie e imprese, spiegano dalla sede di Acri. L'obiettivo primario è quello di godere di maggiore accesso al credito per le imprese locali. Il confronto con gli operatori locali consente una migliore comprensione delle dinamiche economiche e favorisce l'accesso al credito, soprattutto per le piccole e medie imprese, spesso penalizzate da sistemi standardizzati e poco flessibili.

L'incontro si è inserito in un percorso più ampio che mira a rafforzare il legame tra mondo associativo e sistema bancario, promuovendo modelli di sviluppo fondati su fiducia, vicinanza e reale conoscenza delle comunità locali.

## A proposito del CCNL Concia

*Accordo strategico per il Made in Italy*

di ALESSANDRA GIULIVO - (presidente Camera nazionale giovani fashion designer)

**D**esidero esprimere grande soddisfazione per la sottoscrizione del protocollo di rinnovo del CCNL "Concia, Pelli e Cuoio" per il triennio 2025-2027, avvenuta presso la sede di Unsic nazionale.

Questo accordo rappresenta un passaggio significativo per un comparto strategico del Made in Italy, che da sempre costituisce un pilastro fondamentale della nostra filiera moda, grazie all'eccellenza delle lavorazioni, alla tradizione manifatturiera e alla capacità di innovazione che contraddistingue le imprese italiane del settore.

Il rinnovo del CCNL è il risultato di un confronto attento, responsabile e orientato al futuro tra le parti sociali coinvolte. Un dialogo che ha saputo coniugare le esigenze di competitività delle imprese con la necessità di rafforzare le tutele dei lavoratori, in un momento storico caratterizzato da profonde trasformazioni economiche, tecnologiche

e produttive. Questo rinnovo contrattuale non rappresenta soltanto un aggiornamento normativo, ma un segnale concreto di evoluzione del sistema produttivo e delle relazioni industriali, che rafforza il ruolo del comparto "Concia, Pelli e Cuoio" come eccellenza del Made in Italy nei principali distretti produttivi nazionali.

Come Cngfd ribadiamo il nostro impegno a sostenere tutte le iniziative che promuovono la crescita del settore moda, la valorizzazione delle competenze, l'ingresso dei giovani nel mondo del lavoro e lo sviluppo di una filiera sempre più sostenibile, innovativa e competitiva a livello internazionale.

Esprimiamo quindi il nostro plauso per il lavoro svolto dalle parti firmatarie e auspichiamo che questo rinnovo possa rappresentare un modello virtuoso di dialogo sociale e di sviluppo condiviso per l'intero sistema produttivo italiano.

# Taranto, l'Unsic sulle criticità del commercio

*Proposte di rilancio per lo sviluppo*

di G.C.

La crisi economica continua ad attanagliare Taranto. Emblematici i dati sul commercio: è sparito un negozio su quattro nell'ultimo decennio. Nel dettaglio, ha abbassato per sempre la saracinesca il 22,8% dei punti vendita in un decennio. Di contro – questo uno dei paradossi – il turismo è cresciuto del 14% nell'ultimo anno. Secondo i dati dell'Osservatorio regionale presentati alla Bit di Milano, la provincia ionica ha chiuso il 2025 con 444.417 arrivi (più 12%) e 1.653.178 presenze (più 14%), crescendo più di Lecce e Brindisi in termini percentuali e confermandosi tra le province più dinamiche della Puglia. La permanenza media è di 3,7 giorni, con una componente estera in crescita (31% degli arrivi). Il Sentiment Index provinciale raggiunge 87,1 su 100, segnale di una percezione positiva da parte dei visitatori.

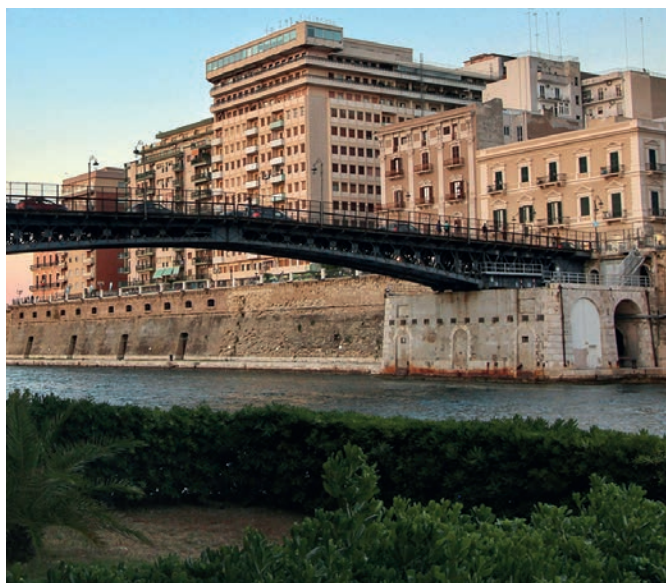
Un'altra contraddizione riguarda il cosiddetto *mismatch*: mentre le persone disoccupate hanno raggiunto quota 34.810 nel solo capoluogo, c'è il florido artigianato locale che non riesce a reperire il 60% delle figure professionali

di cui necessita. Un quadro che condanna la provincia di Taranto agli ultimi posti in Italia per qualità della vita, come attestano le annuali classifiche del Sole 24 Ore e di Italia Oggi.

In questo contesto va registrato il documento realizzato da cinque associazioni di categoria, Unsic compresa, indirizzato al sindaco e alla giunta.

“Le associazioni – come riporta *Taranto Today* - chiedono un piano organico di rilancio delle aree commerciali e dei mercati cittadini, con riqualificazione degli spazi pubblici, miglioramento dell'arredo urbano e revisione della viabilità e della sosta; la piena attuazione del Documento Strategico del Commercio, approvato dal Comune ma rimasto in larga parte sulla carta; l'adozione di una fiscalità di vantaggio per il centro storico: esenzione totale o parziale da Imu, Tari, Tosap e imposta di pubblicità per almeno 5 anni a favore di chi avvia o trasferisce attività nel Borgo, nella Città Vecchia e nell'Isola; canoni concordati per i fitti commerciali nel centro storico (riduzione del 20-25%), registro dei locali sfitti, garanzia comunale per i giovani under-35 e maggiorazione IMU sugli immobili commerciali vuoti da oltre 24 mesi; la creazione della piattaforma digitale "Taranto Shopping" e un Voucher Digitale da 1.000-3.000 euro per e-commerce, siti web e social media delle piccole attività”.

Le associazioni chiedono, in sostanza, la predisposizione di un Piano Strategico del Turismo che colleghi accoglienza, fruizione urbana, qualità dello spazio pubblico e sistema economico locale, trasformando i visitatori in clienti delle botteghe, dei ristoranti e delle imprese artigiane; una destinazione coerente dell'imposta di soggiorno: le entrate devono finanziare interventi di valorizzazione turistica e un "Fondo Comunale per il Centro Storico", non confluire genericamente nel bilancio corrente; l'integrazione della Taranto Card turistica con le attività commerciali e artigianali, offrendo sconti e itinerari dedicati ai visitatori che acquistano presso le botteghe locali; in vista dei Giochi del Mediterraneo (21 agosto - 3 settembre 2026): pacchetti turistici integrati



sport-cultura-artigianato-enogastronomia, un "Villaggio dell'Artigianato" con stand delle eccellenze locali e un Albo delle imprese per sub-appalti e forniture; la promozione di un programma annuale di "Botteghe Aperte" che metta in rete artigianato, turismo e commercio con itinerari guidati tra le botteghe del territorio.

"Taranto cresce nel turismo ma non ne beneficia – spiega l'Unsic. "I visitatori arrivano, ma il centro si svuota di negozi. Se non si collegano i flussi turistici al tessuto commerciale e artigianale, la crescita resta un numero su una slide, non un'opportunità per le famiglie e le imprese tarantine".

Il documento si basa su dati dei Centri per l'impiego aggiornati al 31 gennaio 2026: nel solo Comune di Taranto 34.810 disoccupati e 8.826 inoccupati, a fronte di 42.660 occupati. In provincia i disoccupati salgono a 96.403.

Taranto detiene il tasso di disoccupazione più alto della Puglia (17,5%) e il tasso di occupazione più basso (39,7%). La disoccupazione giovanile è al 28% (media nazionale 12%), solo il 17,9% dei 25-39enni è laureato (vs 28%), solo il 9% dei contratti diventa indeterminato (vs 13%) e i Neet superano il 20%.

Le proposte: "Bonus Giovani Imprenditori" con esenzione triennale Tari per under-35, programma di apprendistato "Maestri e Allievi" con le botteghe storiche, tirocini retribuiti per Neet e incubatori d'impresa in edifici pubblici recuperati.

Mentre l'artigianato pugliese cresce di 2.500 imprese, Taranto avanza di appena lo 0,35%, con aumento delle richieste di cassa integrazione. Il 60% delle imprese non trova candidati, il 32% li giudica inadeguati. "Le serrande abbassate rappresentano tasse che non verranno pagate, posti di lavoro persi e sogni che svaniscono", denunciano le associazioni.

La richiesta più forte è l'attivazione delle "Zone Franche per l'Artigianato" previste dall'art. 18 della legge regionale Puglia 7/2023 — una legge considerata tra le più avanzate d'Italia ma ancora largamente inapplicata: il termine di 180 giorni per l'atto di Giunta regionale è scaduto da oltre due anni. Le zone individuate: Città Vecchia, Borgo Antico, Tamburi. Si chiede inoltre la creazione di "Piazze dell'Artigianato", l'attivazione dei "Maestri Artigiani" e delle "Botteghe Scuola" (L.R. 26/2018) e un Distretto Urbano con esenzioni fiscali.

Le associazioni propongono l'adozione del modello "Zone Zero Alcol" di Treviso: ordinanze che sanzionano il consumatore (100-500 euro) che beve alcolici nelle aree pubbliche, non l'esercente che già sopporta una Tari tra le più alte d'Italia. I locali regolari possono continuare a servire nei propri spazi e plateatici senza alcuna restrizione. Le zone prioritarie: Borgo, Città Vecchia, lungomare, stazione, aree dei Giochi del Mediterraneo.



"Si introducono restrizioni per contrastare una movida che a Taranto non esiste quasi più. I problemi legati ai rifiuti o agli schiamazzi non possono essere scaricati sulle imprese - denunciano le associazioni, chiedendo la contestuale revisione di tutte le ordinanze generalizzate anti-esercenti.

Il Regolamento Comunale di Igiene e Sanità Pubblica risale al 1998 - quasi 28 anni fa - e rende impossibile ottenere i nulla osta per centinaia di locali nel centro storico a causa di requisiti pensati per edifici moderni (altezze, aerazione, superfici). Le associazioni chiedono deroghe specifiche: altezza minima a 2,70 m, ventilazione meccanica controllata in sostituzione dell'aerazione naturale, parere preventivo gratuito dell'Asl e conferenza dei servizi semplificata.

"Taranto ha 444.000 turisti in arrivo ma perde il 22,8% dei negozi. Ha 790 milioni di fondi JTF ma solo 10 bandi aperti. Ha una legge regionale sull'artigianato tra le migliori d'Italia ma nessuna Zona Franca attivata. Ha 34.810 disoccupati ma il 60% delle imprese artigiane non trova personale - sintetizzano le associazioni. "Servono cronogrammi, responsabili e scadenze. Il 30 marzo deve essere l'inizio, non l'ennesimo annuncio".

# Assegni familiari: le rivalutazioni Inps

*Circolare n. 32 del 27 marzo 2026*

di WALTER RECINELLA

**L'**Inps, con propria circolare numero 32 del 27 marzo 2026, comunica che sono stati rivalutati sia i limiti di reddito familiare ai fini della cessazione o della riduzione della corresponsione degli assegni familiari e delle quote di maggiorazione di pensione, sia i limiti di reddito mensili per l'accertamento del carico ai fini del diritto agli assegni stessi.

Le indicazioni fornite con la presente circolare trovano applicazione nei confronti dei soggetti esclusi dalla normativa sull'assegno per il nucleo familiare, ossia nei confronti dei coltivatori diretti, coloni, mezzadri e dei piccoli coltivatori diretti (cui continua ad applicarsi la normativa sugli assegni familiari) e dei pensionati delle Gestioni speciali per i lavoratori autonomi (cui continua ad applicarsi la normativa delle quote di maggiorazione di pensione).

Nei confronti dei predetti soggetti (al pari di quelli a cui si applica la normativa concernente l'assegno per il nucleo familiare), la cessazione del diritto alla corresponsione dei trattamenti di famiglia, per effetto delle vigenti disposizioni in materia di reddito familiare, non comporta la cessazione di altri diritti e benefici dipendenti dalla vivenza a carico e/o a essa connessi.

Tanto premesso, si precisa che gli importi delle prestazioni sono i seguenti:

- 8,18 euro mensili spettanti ai coltivatori diretti, coloni, mezzadri per fratelli, sorelle e nipoti;
- 10,21 euro mensili spettanti ai pensionati delle Gestioni speciali per i lavoratori autonomi e ai piccoli coltivatori diretti per coniuge, fratelli, sorelle e nipoti;
- 1,21 euro mensili spettanti ai piccoli coltivatori diretti per i genitori ed equiparati.

In applicazione delle vigenti norme per la perequazione automatica delle pensioni, il trattamento minimo del Fondo pensioni lavoratori dipendenti risulta fissato, dal 1° gennaio 2026 e per l'intero anno, nell'importo mensile di 611,85 euro (per maggiori dettagli consultare la circolare Inps numero 153 del 19 dicembre 2025). In relazione a tale trattamento, i limiti di reddito mensili da conside-



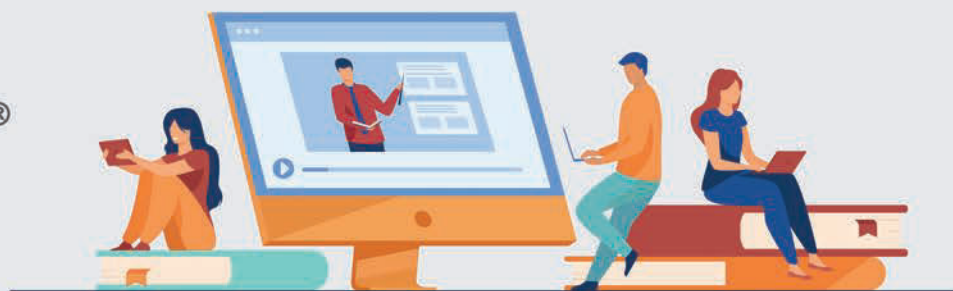
rare ai fini dell'accertamento del carico (non autosufficienza economica) e, quindi, del riconoscimento del diritto agli assegni familiari risultano come di seguito fissati per tutto l'anno 2026:

- 861,69 euro per il coniuge, per un genitore, per fratelli, sorelle e nipoti;
- 1.507,96 euro per due genitori ed equiparati.



**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](http://www.fondolavoro.it)

## SERVIZI UNSIK PER LE AZIENDE



**Centro Autorizzato di Assistenza  
Fiscale alle Imprese**  
[www.cafimpreseunsik.it](http://www.cafimpreseunsik.it)



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



**Associazione Produttori  
Europei Olivicoli**



**Associazione Nazionale Sindacale  
Cooperative Unsik**  
[www.unsikoop.it](http://www.unsikoop.it)



**Associazione Nazionale Proprietari  
Immobiliari**  
[www.unsikcasa.it](http://www.unsikcasa.it)



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



**Centro Studi Unsik**  
[www.centrostudiunsik.it](http://www.centrostudiunsik.it)



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



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



**Fondolavoro**  
FONDO INTERPROFESSIONALE NAZIONALE  
PER LA FORMAZIONE CONTINUA DELLE IMPRESE



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



**CAMERA NAZIONALE  
GIOVANI FASHION DESIGNER**

**CNGFD**  
[www.cngfd.it](http://www.cngfd.it)

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



**Ente Bilaterale  
Intercategoriale**  
[www.ebint.it](http://www.ebint.it)

## SERVIZI UNSIK PER I CITTADINI



**CENTRO ASSISTENZA FISCALE UNSIK**

**Centro di Assistenza Fiscale  
Unsik**  
[www.cafunsik.it](http://www.cafunsik.it)



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