

Terra di Liguria

Settembre-Ottobre 2016 - ANNO XXII n° 5



03 Saltano i risarcimenti alle aziende per l'alluvione 2014?



04 Un'altra iniziativa di "Donne in Campo"

**RETE SPORTELLI INFORMATIVI
AGRICOLI UNA OPPORTUNITA'
PER CRESCERE**

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

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

**CIA Sede Zonale SANREMO
do MERCATO dei FIORI**
Via Quinto Mansuino 12 - Cap: 18038
Tel. 0184 - 510307 - Fax 0184 - 510781
@mail: im.sanremo@cia.it

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

CIA Sede Provinciale SAVONA
Regione Torre Pernice, 15 (POLO90) ALBENGA
Tel. 0182 - 53176 Fax 0182 - 544065
@mail: cia@albeniga.it

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

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

CIA Sede Provinciale GENOVA
Via di Vallecchiara 1 - Cap: 16125
Tel. 010 - 2512984 Fax 010 - 2512946
@mail: genova@cia.it

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

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

**CIA Sede Provinciale La Spezia
c/o Mercato Ortofrutticolo**
Loc. Pallodola - Cap: 19038 Sarzana
Tel. 0187-626642 Fax 0187-620316
@mail: sp.sarzana@cia.it

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

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

CIA Sede Zonale Varese Ligure
Via Garibaldi 57 - Cap: 19028
Tel. 0187- 842020 Fax 0187 - 840949
@mail: sp.vareseligure@cia.it



**Bimestrale
della CIA - Liguria**

Proprietà della Confederazione Italiana Agricoltori:
Editrice Liguria Agricola Soc. Coop. S.r.l.
Via T. Schiva, 48 - IMPERIA - tel. 0183/291801
Direttore responsabile: B. Lisei - Una copia € 0,50
Abbonamento annuo € 5,00 - Stampa: Rindi -
Reg. alla Cancelleria del Tribunale di Sanremo
n° 1/95 del 2 febbraio 1995. Spedizione in abbonamento postale. Pubblicità inferiore al 45%.

INFORMATIVA AI SENSI DEL "CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI" (T.U. 196/2003).

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, la informiamo che l'utilizzo dei suoi dati, trattati in forma scritta e/o con l'ausilio di strumenti informatici, è esclusivamente finalizzato all'invio della presente rivista. Titolare e responsabile del trattamento dei dati è Editrice Liguria Agricola Soc. Coop. S.r.l. con sede in Imperia, Via Parini 11, tel. 0183.291801. La informiamo inoltre che lei può esercitare i diritti di cui all'art. 7 del citato decreto e che quindi in ogni momento potrà avere gratuitamente accesso ai propri dati e potrà richiederne l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione o la cancellazione se non desidera più ricevere la presente rivista.

Editoriale

....MA COME SE NE ESCE?



Stiamo vivendo indubbiamente momenti difficili e non immaginabili anche solo pochi anni fa: guerre, terrorismo e una crisi che ha attanagliato tutto mondo sviluppato e non, e che non accenna a rallentare.

Trovo sempre più colleghi che mi dicono di essere fortemente demotivati, di non vivere con entusiasmo il lavoro agricolo, un lavoro che è una scelta di vita e che senza passione non funziona al meglio.

Purtroppo come Italiani paghiamo più di altri lo scotto di vivere in un Paese che non funziona sia dal punto di vista politico (la politica di chi urla più forte) che da quello della macchina amministrativa, inchiodata da una burocrazia esasperante e dalla incapacità di autoriformarsi continuando in una forte autoreferenzialità priva di ogni forma di autocritica.

Gli associati, le aziende non riescono più a capire il motivo per cui tutto diventa così difficile. Abbiamo un Piano di Sviluppo Rurale che dovrebbe essere ormai nel pieno delle sue funzioni e invece sostanzialmente deve ancora partire e l'impressione che si ha è quella di una colpa collettiva e quindi, siccome è di tutti (personalmente non sono d'accordo) non è di nessuno e si continua ad allungare date su date ed ad allargare le braccia in segno di impotenza come se

il tutto dipendesse da divinità superiori.

Nel frattempo i dipendenti che fanno sportello negli uffici della Confederazione sono disperati e gli associati incazzati (scusate il francesismo).

E pensare che in questi momenti difficili quei denari per gli investimenti sarebbero come unguento sulle ferite per le aziende agricole e per tutte le attività artigianali e commerciali che orbitano attorno al settore primario.

Per quello che ci riguarda il problema non è quello di dare buoni o cattivi voti ma di vedere sbloccata una volta per tutte una situazione insostenibile, dovrebbe esserci un colpo di reni della politica recuperando il ruolo centrale che non ha più (grida a parte) e una presa di coscienza della pubblica amministrazione tesa a semplificare le procedure il più possibile, abbiamo bisogno di un cambio di velocità immediato se vogliamo provare a risollevare le sorti del settore, della regione, del paese.

Aldo Alberto
Presidente Regionale CIA
a.alberto@cia.it

DANNI ALLUVIONALI 2014: SALTANO I RISARCIMENTI ALLE AZIENDE?

In questi giorni l'on. Franco Vazio, che si è occupato della pratica a livello romano, unitamente ai consiglieri regionali del PD Barbagallo, Lunardon e Paita, ha denunciato che a seguito di inadempienze (mancato invio dei dati quantificanti i danni) della Regione Liguria si stanno perdendo i soldi che dovevano rimborsare i gravi danni subiti dalle aziende agricole nell'alluvione 2014. Su tale questione il Presidente Regionale della Cia ha dichiarato: "Vorremmo finalmente avere parole chiare sulla effettiva possibilità di accedere alle risorse utili a risarcire i danni subiti dalle aziende agricole con l'alluvione 2014.

Abbiamo incontrato l'Assessore Mai che ci ha rassicurato affermando che, da sue verifiche, le risorse per intervenire attraverso il provvedimento di Protezione Civile sarebbero comunque garantite. Si tratta di una affermazione molto importante ed impegnativa a sostegno della quale l'assessore si è assunto l'onere di avere una formale conferma attraverso una nota scritta - dichiara Aldo Alberto, presidente regionale di

CIA Liguria - Attendiamo che a questa assicurazione sia data formale conferma prima di assumere qualsiasi posizione, certo è, qualora non si concretizzasse la possibilità di ottenere le risorse per il ristorno dei danni, obiettivo per cui CIA si è mobilitata con grande impegno, ci attendiamo l'assunzione di atti conseguenti alla gravità della situazione". "Per queste ragioni - ha proseguito Aldo Alberto - abbiamo formalizzato all'Assessore Mai con una nota, la necessità di essere costantemente e tempestivamente informati sull'evoluzione della questione.

Auspichiamo che, anche nella peggiore delle ipotesi, si realizzi comunque il massimo impegno al fine di trovare il modo per dare ristorno a decine di aziende in grandissima difficoltà, che da quelle risorse possono trovare la forza per ripristinare il proprio ciclo produttivo, chiedendo a tutti i soggetti - Enti, Forze politiche, parlamentari liguri - che possono intervenire positivamente, di farlo in modo coordinato e condiviso nell'interesse delle imprese agricole danneggiate".

KIT AMATRICIANA: per sostenere la ripresa delle Aziende agricole colpite dal sisma

Pasta, pecorino, pomodoro e guanciale nel pacchetto nato per sostenere la ripresa delle aziende agricole danneggiate. In distribuzione al "Salone del Gusto" e presto nelle principali piazze italiane, attraverso iniziative organizzate su tutto il territorio.

La Cia-Agricoltori Italiani promuove una raccolta fondi, destinata all'aiuto delle aziende agricole colpite dal sisma, con la vendita di un kit, comprensivo di ricetta, per cucinare a casa le vere "amatriciana e gricia" solidali. Il ricavato sarà devoluto alle imprese aderenti alla Cia colpite da questa drammatica calamità, un aiuto concreto che ne possa permettere la ripresa in tempi rapidi, con il ritorno alla normalità e alle proprie attività e servizi.

Lo speciale cofanetto potrà essere

acquistato, al costo simbolico, di 10 euro nei punti della Confederazione presenti al "Salone del Gusto" di Torino dal 22 al 26 settembre e anche nelle principali piazze italiane, grazie al circuito della "Spesa in Campagna". I proventi di questa iniziativa saranno consegnati alle aziende entro l'inverno.

La Cia lancia questo "kit solidale" in collaborazione, tra gli altri, con: Uniceb, Cittadinanzattiva, Libera, Earth Day, Actionaid, Sorella Natura, De Rica, Casearia De Remigis, Siciliani, Levoni. Nella confezione gli ingredienti tipici per la preparazione di una pasta, per cinque persone, seguendo la ricetta originale che sarà presente all'interno del cofanetto, firmata dall'"Agrichef" Emidio Gentili, un'istituzione culinaria della zona di Cittareale. Un modo per



unire la passione per la cucina Made in Italy, facendo nello stesso tempo un'azione solidale.

Dopo l'iniziativa, partita già da subito, di ospitare negli agriturismi Cia-Turismo Verde gli sfollati, la Cia-Agricoltori Italiani continua ad essere presente e vicina alle zone colpite dal forte sisma di Lazio, Umbria e Marche. In queste ore il camper e le roulotte, messi a disposizione dalla Cia, "prenderanno servizio" nelle aree colpite dal sisma per assistere gli imprenditori agricoli nello svolgimento degli adempimenti necessari per la gestione delle loro attività, in questa fase di grande difficoltà.

BANDO ISI AGRICOLTURA 2016: tutti i dettagli per scoprire cos'è, a chi è rivolto e come fare domanda



Il 10 novembre si potrà partecipare al bando Isi Agricoltura 2016. Lo stanziamento del bando è pari a 45 milioni di euro a fondo perduto messi a disposizione delle micro e piccole aziende del settore agricolo per sostenere il miglioramento delle condizioni di salute e sicurezza. Il finanziamento è destinato agli investimenti per l'acquisto o il noleggio di macchine e trattori, caratterizzati da soluzioni innovative per l'abbattimento delle emissioni inquinanti, la riduzione del rischio rumore e il miglioramento del rendimento e della sostenibilità globale delle aziende.

Cos'è questo bando:

Introdotta dalla Legge di Stabilità 2015, è stato istituito presso l'Inail un fondo con la dotazione di 45 milioni per quest'anno e 35 milioni

all'anno a decorrere dal 2017. L'importo totale sarà distribuito in budget divisi per regioni e province e verrà ripartito secondo due tipologie di interventi: 5 milioni saranno riservati a giovani agricoltori, anche organizzati in forma societaria; 40 milioni verranno invece messi a disposizione per la generalità delle imprese agricole. Ogni impresa potrà presentare una sola domanda e per uno solo delle due tipologie di finanziamento previsti.

Chi sono i soggetti interessati:

I soggetti beneficiari sono le aziende agricole di micro e piccole dimensioni operanti nel settore della produzione agricola primaria dei prodotti agricoli aventi le seguenti forme giuridiche: imprese individuali; società agricole; società cooperative. Il finanziamento dovrà essere destinato agli investimenti per: acquisto o il noleggio di macchine e trattori caratterizzati da soluzioni innovative per l'abbattimento delle emissioni inquinanti; riduzione del rischio rumore; miglioramento del rendimento e della sostenibilità globale delle aziende nel rispetto del regio-

lamento 702/2014 della Commissione Europea.

La procedura per l'ammissione al bando Isi agricoltura 2016

Inserimento online del progetto, da effettuare dal 10 novembre 2016 ed entro e non oltre le ore 18.00 del 20 gennaio 2017, nell'apposita sezione "accedi ai servizi online" del sito Inail. L'applicazione informatica per le imprese registrate permetterà di effettuare la compilazione e l'invio della domanda e la verifica del raggiungimento della soglia di ammissibilità; inserimento del codice identificativo, sempre dalla procedura informatica a disposizione delle aziende, queste, dopo aver inviato la domanda, potranno effettuare il download del proprio codice identificativo che le identificherà in maniera univoca; invio del codice identificativo (click day), le imprese potranno inviare attraverso lo sportello informatico la domanda di ammissione al contributo, utilizzando il codice identificativo attribuito alla propria domanda, ottenuto mediante la procedura di download. Dopo aver verificato l'accettazione della propria domanda, le aziende dovranno realizzare il progetto entro: 180 giorni nel caso di acquisto diretto dei mezzi agricoli o forestali; 365 giorni nel caso di noleggio con patto di acquisto.

UN'ALTRA INIZIATIVA DI "DONNE IN CAMPO"

"Donne in Campo" di Savona ha partecipato sabato 17 settembre a Finale Ligure ad una iniziativa benefica promossa dall'Associazione "Milleamici" finalizzata ad una raccolta di fondi da devolvere all'Unità Spinale Uniopolare dell'Ospedale Santa Corona di Pietra Ligure. Donne in Campo ha preparato un aperitivo, proponendo nel suo gazebo un piatto con tante cose buone, accompagnato da un bicchiere di vino, offerto dai nostri soci viticoltori. Due carrelli di vasetti di piante ed aromatiche offerte dai nostri soci floricoltori sono stati venduti a favore dell'iniziativa.



Pagine a cura di Gianna Benedetti
g.benedetti@cia.it

NASPI 2016 DISOCCUPAZIONE PER I LAVORATORI STAGIONALI PROLUNGAMENTO IN ARRIVO.

Novità in arrivo per i lavoratori stagionali che sembrano in procinto di ottenere un prolungamento dell'indennità di disoccupazione Naspi. Attualmente chi è occupato nel settore del turismo e degli stabilimenti balneari, dove si lavora in media 6 mesi l'anno, percepisce un sussidio per la durata di 3 mesi. Con il provvedimento che il governo dovrebbe varare entro la fine di settembre, la Naspi per gli stagionali dovrebbe essere prolungata fino ad un massimo di 4 mesi lasciando così scoperti solo due mesi dell'anno. Il requisito per il riconoscimento dell'indennità sarà quello di aver lavorato per almeno 3 anni negli ultimi quattro. Ricordiamo inoltre che sarà possibile rivolgersi presso i nostri uffici del Patronato INAC per avviare la pratica di Disoccupazione o per maggiori informazioni.



PERMESSO DI SOGGIORNO PER MINORI STRANIERI LEGGE 122/2016.

La legge 122/2016, pubblicata sulla G.U. n. 158 dell'08/07/2016, ha apportato alcune modifiche al D.Lgs 286/98 (T.U. immigrazione). Nello specifico l'art. 10 della citata legge, nel ribadire che il figlio minore dello straniero con esso convivente segue la condizione giuridica del genitore convivente o se più favorevole quella dell'altro genitore, ha introdotto il cd. permesso di soggiorno per motivi di famiglia da rilasciare al minore e valido fino al compimento del diciottesimo anno di età. Il comma 3 del citato articolo 10 ha specificato che al minore di quattordici anni, già iscritto, alla data di entrata in vigore della citata legge (23/07/2016), nel permesso di soggiorno del genitore, il permesso di soggiorno individuale per motivi di famiglia verrà rilasciato al momento del rinnovo del permesso di soggiorno del genitore. Si precisa che anche per il rilascio del permesso di soggiorno individuale per famiglia va versato il contributo per il PSE, che ricordo attualmente essere di euro 30,46, il relativo bollettino, ancorché versato dal genitore, nella sezione "eseguito da" dovrà riportare il nome e cognome del minore a cui il permesso si riferisce.

Un raccolto programmato

Credito Agrario
Banca Carige



Soluzioni di finanziamento
per gli imprenditori agricoli

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali occorre far riferimento ai fogli informativi disponibili nelle Filiali Gruppo Banca Carige.

www.gruppocarige.it


BANCA CARIGE
Cassa di Risparmio di Genova e Imperia

NOVITÀ ALLA FESTA DELL'AGRICOLTURA



Le aziende agricole sempre più protagoniste e sempre più visibili. Questo è stato l'elemento che ha caratterizzato la Festa dell'Agricoltura che si è tenuta, come sempre, a Garlenda dal 4 al 7 agosto. Vogliamo qui ripercorrere i momenti della Festa, evidenziano le novità che ci sono state ma anche le conferme di tante buone abitudini.

Una certezza è il Bar, che come di consueto è riuscito ad allietare il dopocena dei numerosi visitatori. I volontari del "Bar della CIA" che con la loro simpatia hanno instancabilmente realizzato numerosi cocktail buonissimi.

Le novità consistono, nella sostanza, nel voler sempre di più rendere protagoniste le aziende ed i loro prodotti, sostituendo i piatti che "non c'entrano" con il territorio e la tradizione con prodotti e piatti tipici, ma anche, semplicemente, dicendo con un cartello (che l'anno prossimo faremo più grande) chi ci



fornisce la carne, ma anche l'aglio o il basilico per il pesto o i pomodori per l'insalata.

Il convegno

Come sempre l'apertura della Festa è stata caratterizzata da un convegno "Agricoltura protagonista dello sviluppo della Liguria: scelte e strumenti".

Fondi del Piano Sviluppo Rurale, settore agricolo visto come motore di sviluppo economia regionale, semplificazione burocratica per le aziende, collaborazione istituzionale e di impresa, interscambio di progetti, sostegno alle giovani imprese tutela del territorio, turismo enogastronomico, innovazione e ampliamento delle nuove tipologie di prodotti richiesti dal mercato come quelli "Bio". Questi i punti cardine attorno a cui hanno discusso i partecipanti al convegno: Aldo Alberto (presidente regionale CIA Liguria), Mirco Mastroianni (presidente provinciale CIA Savona), Alessandro Mastrocinque (vicepresidente nazionale di CIA), Stefano Mai (assessore all'agricoltura della Regione Liguria) ed Enrico Lupi (vicepresidente di CCIAA Riviere di Liguria).

Il convegno tradizionalmente si chiude con un buffet aperto ai par-

tecipanti. Quest'anno - nell'ottica di valorizzare sempre più e meglio prodotti ed aziende del territorio - il buffet è stato preparato da quattro agriturismi della Cia di Savona.

- "A Cantina du Peccau" di Cisano sul Neva,
- "A Cà du Ricci" di Castelbianco,
- "Il Melograno" di Cisano frazione Cenesi
- "La Selva" di Varigotti, frazione di Finale Ligure

hanno preparato per il buffet ricette tipiche del territorio: Agliè, Pomodori con salsa verde, Sardine ripiene, "Scarpette" (verdure ripiene), Torta di cipolle e Torta di zucchine.

A questi agriturismi oltre al ringraziamento per aver voluto, in un periodo per loro di intenso lavoro, dedicarsi con passione a preparare un buffet di grandissima qualità va un ringraziamento particolare per averlo voluto offrire gratuitamente all'organizzazione.

Il mercatino de "la Spesa in Campagna" ed i Gazebo

Il mercatino dei produttori è un elemento che - dall'inizio - caratterizza la Festa dell'Agricoltura. Proporre ai frequentatori della Festa le produzioni del nostro territorio, farle conoscere, dar loro modo di assaggiarle ed acquistarle ai gazebo de "la Spesa in Campagna" è uno delle ragioni della nostra festa.

Vogliamo pertanto ricordare le aziende agricole presenti nel mercatino:

- Resyranch Allevamento di Angus di Ranzo (Im)
- Martini Nino con l'Aglio di Vessalico (Im)
- Madre Selva, produzione formaggi, di Merana (Cn)
- La Segheria Doglio di Sassello (Sv)
- Bertolotto Enrico, basilico ed ortaggi, di Quiliano (Sv)
- Bottello Romolo, olio e miele, di Onzo (Sv)
- Lanza Alessio, ortaggi, di Savona
- La Cavagnola, formaggi di capra,

- di Dego (Sv)
 - La Magnolia, formaggi, di Quiliano (Sv)
 - Gagliolo Sandro, olio e conserve, di Stellanello (Sv)
 - Colle Sereno, vino, di Acquetico Pieve di Teco (Im)
 - Forte Diamante, miele e formaggi, di Casanova Sant'Olcese (Ge)
- Ospiti del mercatino, come ogni anno, i nostri amici "vignerons" francesi della Bassa Borgogna, con i loro spumanti.

La presenza del Patronato INAC

Il patronato INAC è stato presente in un gazebo durante i quattro giorni della Festa in un suo gazebo. A turno gli operatori del Patronato sono stati a disposizione del pubblico per dare informazioni e consulenza su tutti gli aspetti della previdenza e del sociale e per rispondere - con l'ausilio dell'informatica - alla faticatissima domanda: "Quando potrò andare in pensione? Quanto prenderò?"

I laboratori del vino

Quest'anno la Festa dell'Agricoltura ha voluto mettere in evidenza una nuova frontiera con cui le aziende della zona stanno iniziando a confrontarsi: la spumantizzazione di vini tradizionali. Nelle quattro serate si sono svolte interessanti degustazioni ed illustrazioni di spumantizzazione di vini locali.

Si è cominciato con la presentazione del "Brut Ormeasco" della Tenuta Maffone di Acquetico Pieve

di Teco (Im), per proseguire con il "Brut Vermentino" dell'azienda Calvini Luigi di Sanremo (Im), ed il "Brut Pigato" de La Vecchia Cantina di Salea d'Albenga (Sv).

La carrellata dedicata agli spumanti si è chiusa con della "Lumassina Frizzante Igt" nata dalla collaborazione tra due aziende savonesi, ovvero la Cantina Sancio di Spotorno e la Cascina Praiè di Andora.

Agriturismi: se la montagna non va a Maometto....

Un elemento importantissimo della Festa della CIA è senz'altro la cucina, che gestiscono con passione e fatica tante socie e soci, e che ha il nucleo portante nel gruppo di "Donne in Campo". Lo sforzo è sempre quello di proporre piatti buoni, tipici, fatti con prodotti "nostri". Un rimpianto è sempre stato quello di non potere avere con noi, a cucinare, quelli che per loro professionalità lo sanno fare meglio: i soci con l'attività agrituristica. Infatti ad agosto è impensabile per un agriturismo lasciare azienda e clienti e fare volontariato alla Festa dell'agricoltura. Finchè abbiamo avuto un'idea: aggiungere al nostro ricco menù per ogni sera un piatto diverso, proveniente da una provincia diversa. Così l'azienda agrituristica poteva prepararcelo e mandarcelo e la festa aveva la possibilità di arricchire la sua offerta culinaria. Ce l'abbiamo fatta! La prima serata, giovedì, abbiamo potuto servire un ottimo minestrone alla genovese con pesto e "scucuzzu" preparatoci dell'agriturismo "A Cabanetta de Cianderlin" di Genova.

La seconda serata sono stati invece i colleghi della Cia de La Spezia (grazie, Daniela Ferrante!) a preparare e servire i "Croxetti del Vaise" conditi con battuto fresco di pinoli.

Sabato l'agriturismo "Il Rifugio" di Castelvittorio, Imperia, ha preparato dei buonis-



simi ravioli "cu u pezzigu" di erbe e ricotta conditi con burro d'alpeggio e salvia. A chiudere la carrellata delle specialità degli agriturismi sono state le lumache alla Verezzina cucinate dall'agriturismo "Ca du Gregorio" di Verezzi, in provincia di Savona: semplicemente stupende. Per tutte le serate della Festa l'Agriturismo "Il Glicine" di Andora ci ha preparato una favolosa Torta ormeasca con confettura di albicocche.

Le nostre aziende fornitrici

La cucina della Festa dell'Agricoltura ha impiegato prevalentemente prodotti locali e dei soci.

La carne di vitello per le grigliate è stata fornita dall'azienda Angelo Rizzo di Cairo, mentre carne di maiale e la salsiccia erano dell'azienda Passo del Bosco di Ceriana.

Fabrizio Ballestrasse di Albenga e Enrico Bertolotto di Quiliano hanno fornito il basilico, mentre l'Aglio proveniva da Nino Martini di Vessalico. Le aziende Sandro Gagliolo di Stellanello e Romolo Bottello di Onzo hanno fornito l'olio extravergine di oliva. Formaggi delle aziende La Magnolia di Quiliano, Pasquale Usai e di Stella, La Cavagnola di Dego e Ciapparin di Cosio d'Arroschia. Il battuto di olive taggiasche era dell'azienda Valle Ostilia, di Villa Faraldi, ed il burro dell'azienda Piero Benedetti, di Albenga, ma in alpeggio a Upega.

Asparago violetto, patate, cipolle, pomodori, zucchine, peperoni e altri ortaggi delle aziende Luca Lanzalaco, Marina Denegri, Nello Benedetti e Cooperativa l'Orrofrutticola, tutti di Albenga.



Una Liguria sotterranea, viscerale, surreale quella che esce dalla penna di Castenar (Marino Magliani) ma anche concreta, solida, come le pietre d'arenaria che formano lo scheletro di questa terra magra. Un viaggio impossibile, dal di sotto, per far vedere e capire qualche cosa di più di quello che l'apparenza regala. Come gli ulivi visti dalle radici, dalla parte più antica e vitale che si attacca alla roccia e sostiene e sopporta i cambiamenti del tronco e della chioma. Ci sono tanti modi per promuovere un territorio rurale e le sue tradizioni, a noi della Confederazione Italiana Agricoltori della provincia di Imperia è sembrato che dare alle stampe "Aren'aria" fosse un modo più che degno.

Stefano Roggerone
Presidente provinciale

PER L'ACQUISTO DEL LIBRO RIVOLGETEVI AGLI UFFICI CIA DELLA PROVINCIA DI IMPERIA O SCRIVETE A s.anfossi@cia.it



Assemblea Associazione Pensionati Cia Imperia

Si è tenuta venerdì 29 luglio 2016 a Sanremo presso il mercato di Valle Armea l'assemblea elettiva dell'Associazione Nazionale Pensionati della Cia, durante la quale è stata lanciata anche la petizione per l'adeguamento dei minimi di pensione. Hanno partecipato il Segretario Naz. A.N.P D.ssa. Daniela Zilli, il Presidente Regionale A.N.P. Benito Lagorio, il Presidente Regionale Cia Aldo Alberto, il Presidente CIA Prov. IM Stefano Roggerone, la Resp. Regionale Board Servizi alla Persona Sonia Campolo, ospite di eccellenza la Senatrice Donatella Albano.

E' Anne Marie Allavena, imprenditrice in pensione di Vallebona il nuovo presidente dell'Associazione pensionati A.N.P/Cia Prov. di Imperia.

All'apertura dei lavori il Segretario Naz. ha evidenziato il forte radicamento dell'associazione su tutto il territorio raccogliendo adesioni su tutto il territorio nazionale, grazie anche al lavoro svolto da tutto l'apparato della Cia nazionale e locale. Ha evidenziato le gravi difficoltà in cui si trovano i pensionati che

percepiscono pensioni al di sotto dei mille euro, soglia che tutti i governi che si sono succeduti hanno promesso ma che nessuno ha mai concretizzato e anche per questo che oggi si lancia in Provincia di Imperia l'iniziativa di raccolta firme promossa dall'Anp-cia nazionale per l'adeguamento delle pensioni.



TURISMO IN VIGNA:

la Liguria e le sue eccellenze conquistano i turisti

Prova d'orchestra, in attesa dell'avvio dei progetti del G.A.L., per gli imprenditori del turismo e dell'agricoltura che hanno sostenuto e promosso l'esperimento di turismo esperienziale. Al centro del progetto "Turismo in Vigna" la sede staccata di Ortovero dell'Enoteca Regionale della Liguria, la rete d'impresa Viti In Riviera, i vigneti e rilevanze storiche artistiche del piccolo centro della bassa Valle Arroscia, oltre alle eccellenze agroalimentari che hanno fatto da degna cornice alle attività di team building proposte dal format del Centro Studi sul Turismo dell'alberghiero F. Maria Giancardi di Alassio. Il quattro team in gara si sono confrontati e sfidati sui "like" nelle piattaforme social, ma anche in vigna, in cucina e con le prove di sommellerie.

Un'straordinaria prova di squadra che ha schierato "in vigna" gli imprenditori turistici e quelli vitivinicoli di ALASSIO FUN & OUTDOOR e quelli di "VITI IN RIVIERA", con l'intento di dare, attraverso questo test, risposte concrete al tema della destagionalizzazione della nostra offerta turistica, troppo ancorata al segmento climatico-balneare. L'educational, che ha visto la presenza degli esperti di social media marketing dell'agenzia regionale "In Liguria", le telecamere di "Liguria Digitale", dei fotografi del Circolo S. Giorgio di Albenga, dei sommelier dell'A.I.S., del maestro di Cucina Renato Grasso e dei migliori alunni degli Istituti alberghieri N. Bergese e F.M. Giancardi, ha confermato, come l'unica strada possibile per rilanciare l'economia e dare prospettive alle nuove generazioni: sia quella di imparare a costruire alleanze e collaborazioni tra



imprese e territori. Gli operatori del comparto alberghiero hanno potuto constatare l'entusiasmo con il quale i turisti provenienti da tutta Europa, in riviera per una vacanza "lettino, sole e mare", hanno vissuto ed apprezzato "l'altra Liguria", con le sue eccellenze: dai vigneti alle produzioni agricole. Grazie alle prove del team building, legate alla

cucina della tradizione, alle aromatiche e alle salse al mortaio e alla degustazione dei grandi vini liguri, i partecipanti sono diventati i migliori comunicatori delle eccellenze agroalimentari e vitivinicole del "made in Liguria".

Tutti i games hanno visto i quattro team sfidarsi sui "like" e sulle piattaforme facebook, Instagram, Twitter con il TAG #lamialiguria sulla pagina <https://www.facebook.com/Team-building-in-vigna-629573330535365/>. Le immagini più significative di questo educational di turismo esperienziale saranno poi pubblicate sul portale regionale www.lamialiguria.it.

Mando foto a corredo

E' Aimone Vio di Albenga il "Viticoltore dell'anno" secondo la guida enologica del "Gambero Rosso"

Il "Gambero Rosso", che come noto è un autorevole punto di riferimento per quanto riguarda il giudizio sulla qualità del settore enogastronomico italiano e internazionale, ha definito il produttore ingauno un viticoltore dotato di "grande talento e straordinaria passione" e pertanto ha deciso di conferirgli uno dei nove "Premi Speciali" dell'edizione 2017 della guida.

Aimone Vio è quindi il "Viticoltore dell'Anno" nella guida 2017 del "Gambero Rosso", dove Aimone Vio viene definito "viticoltore ligure di grande talento e straordinaria passione".

E pensare che la cura della cantina, nell'azienda di famiglia, era secondaria rispetto alle piante aromatiche, di cui BioVio continua ad essere tra i maggiori produttori in Liguria. Ma grazie alla passione di Gio Batta Aimone Vio e della moglie Chiara, ai quali si sono aggiunte nel tempo le figlie Caterina, Camilla e Carolina, l'azienda si è ritagliata uno spazio importante nella viticoltura di qualità, prima ligure poi nazionale.

Ringraziando del gradito premio



Aimone ha voluto ricordare coloro che hanno iniziato il difficile percorso della viticoltura di qualità in Liguria: "Il premio non va solo a me, ma a mia moglie (che sa gestire la famiglia in maniera eccezionale), alle mie figlie (che lavorano in azienda insieme a me) e al nostro personale, con il quale non c'è un semplice rapporto di lavoro ma un vero e proprio legame familiare. Ma un riconoscimento va anche a Pippo Parodi, a Massaretti, a Lupi, ai Calleri, che sono stati i primi a produrre questo genere di vini. E' solo grazie a loro se ci siamo noi".

La Liguria del vino, del resto, è diventata una delle terre più affascinanti del panorama enologico italiano. Ad affermarlo è lo stesso "Gambero Rosso", che la descrive come la regione delle piccole aziende, delle vigne affacciate sul mare e strappate alla montagna, tenute su da muretti di pietre a secco, le "fasce", alle quali si accede da sentieri percorribili solo a piedi, dove si produce poco, ma dove qualità e professionalità sono costantemente in crescita.

PREMIO LEIVI 2016

Domenica 24 luglio 2016 a Leivi, si è svolta la cerimonia di premiazione a conclusione della XXII Edizione del Concorso di qualità riservato all'olio extravergine di oliva delle province di Genova e La Spezia.

Dopo l'annata 2015 che non ha registrato il concorso per il miglior olio data la scarsa produzione olearia, quest'anno si è ripreso a valutare le migliori produzioni delle province di Genova e la Spezia pur in un quadro di estrema sobrietà viste le condizioni economiche dei comuni e degli enti finanziatori del concorso.

Al concorso hanno partecipato 9 aziende con oli DOP "Riviera Ligure - Riviera di Levante", di cui 6 di Genova e 3 della Spezia. Per la categoria extravergine i campioni degustati sono stati 18. I campioni della categoria extravergine, dopo l'esame chimico-fisico, sono stati sotto-

posti a 6 sedute organolettiche da parte della Commissione di assaggio della Camera di Commercio di Genova, al fine di riscontrare le ca-

ratteristiche identificative del territorio e la sua tipicità, che hanno determinato il punteggio e hanno condotto alla seguente classifica:

PRIMI CLASSIFICATI VARIE SEZIONI

SEZ DOP CERTIFICATA RIVIERA LIGURE DI LEVANTE

	PREMIATO	PUNTEGGIO
1	COOPERATIVA OLIVICOLTORI SESTRESI	8,45
2	SOCIETA' AGRICOLA S. BARBARA	8,35
3	LUCCHI & GUASTALLI	8,30

SEZIONE OLIO EXTRAVERGINE

	PREMIATO	PUNTEGGIO
1	SCHIAFFINO DIEGO	8,60
2	CAMPDONICO LUCIANO	8,35
3	AZIENDA AGRICOLA BELFIORE	8,25

CACCIA: modificata la Legge Regionale sulla Caccia: *iter velocissimo e qualche perplessità*

Con un iter molto veloce rispetto al solito, senza audizioni delle categorie ad esempio, ma non sempre sono ritenute necessarie e nessun Gruppo le ha richieste, sono state apportate alcune modifiche alla legge Regionale che norma l'attività venatoria.

La norma necessaria per adeguare le competenze al nuovo quadro istituzionale, con il venir meno delle deleghe alle Province, contiene due passaggi che possono risultare insidiosi per l'agricoltura.

Il primo riguarda la modifica dell' art. 36 - Controllo delle fauna selvatica - che nel ribadire il divieto al foraggiamento dei cinghiali introduce alcune eccezioni. Mentre sono condivisibili le opzioni del foraggiamento per favorire catture e o abbattimenti selettivi e di controllo oltre al monitoraggio, riteniamo del tutto superfluo aver sancito lo strumento del foraggiamento dissuasivo, che rischia di trasformarsi in un vero e proprio boomerang, con il rischio concreto di favorire solo la riproduzione ed il mantenimento dei cinghiali.

La seconda perplessità è sollevata

dall'introduzione di sanzioni " per chi intenzionalmente interrompe o turba il regolare svolgimento dell'attività venatoria". Ora a noi non piacciono le manifestazioni che alcune associazioni animaliste, mettono in atto, rammentando sempre che la caccia è attività legittima e che chi ha piacere deve poterla esercitare liberamente, nel rispetto delle norme.

Certo è, che vorremmo sapere come viene interpretata la norma quando - ad esempio - il cane o anche il cacciatore, entra nel coltivo danneggiando il prodotto (es. le olive sulle reti) ed i proprietario arrabbiato (giustamente) reagisce reclamando i danni.

Crediamo ed auspichiamo un utilizzo del buon senso e del rispetto, che devo dire spesso manca, specie nei confronti di chi lavora.

In ultimo forse sarebbe stata utile una rapida consultazioni delle Organizzazioni agricole o almeno del Comitato Faunistico regionale per un parere di merito, altrimenti si dà l'impressione che certe norme sia fatte a richiesta da parte di qualcuno.



AGRITURISMO CHE VAI, NOVITÀ CHE TROVI

La passione che spinge le persone a cambiare vita e ad avviare un'impresa agricola ha stravolto la vita a Francesco Moscatelli, Architetto spezzino con un forte legame con la sua terra.

Dopo una prima fase di avviamento, passata a rincorrere gli impegni, dividendosi tra la libera professione e l'attività imprenditoriale, Francesco ha deciso di dare una svolta all'azienda agricola e di incrementarne la produttività.

Oltre ai terreni di famiglia, situati a La Spezia, in loc. Cozzano a soli 10 minuti dal centro della città, ha partecipato a bando del Comune della Spezia "Campagna Urbana" e si è aggiudicato un oliveto di circa 1 ettaro, totalmente abbandonato da anni, a Cadimare, frazione sulla costa.

Di pari passo ha incrementato l'attività agrituristica, dedicandosi alla ricettività di qualità, sia curando gli ambienti in cui riceve gli ospiti, sia valorizzando la ristorazione tipica locale.

Tanti i prodotti trasformati in azienda, tutti ottimi: confetture di frutta classiche adatte alla colazione quali pesche, ciliegie, amarene, kiwi, susine, fichi e lamponi; confetture speciali, da abbinare a formaggi, carni bollite: zucca e amaretti, cachi e gran marnier, zucchini, cipolle; conserva Delizia, gusto agrodolce di cipolla, peperone, mela, aceto di vino, zucchero di canna; passata di pomodoro, pelati e Olio (assaggio in azienda a base di bruschette). Impeccabile il packaging.

Per avvicinare le famiglie alla campagna Francesco ha sempre partecipato attivamente ad ogni iniziativa, organizzando attività didattiche con le scuole e le famiglie.

Ma la grande novità dell'anno, è stata la prima edizione, in Liguria, del Teatro di Paglia.

Il teatro realizzato con le balle di paglia è costruito su una semplice piana affacciata sulle verdi colline dove il tutto si armonizza con la natura circostante e il territorio diventa parte integrante della scena. Ci sono state serate di singole performance dove chi ha voluto partecipare ha contribuito con una scena teatrale, una canzone, un balletto, una barzelletta, un numero di giocoleria o la preparazione di una ricetta di cucina; per dare spazio a tutti, massimo 10/15 minuti a performance, tutte esilaranti.

Debutto il 22 di Luglio con la compagnia teatrale di studenti e non "Quelli che il Teatro..." e lo spettacolo "semi di pinOCCHIO".

- 29 Luglio con "Storie di Paglia" spettacolo di improvvisazione teatrale.
- 20 Agosto l'anteprima del nuovo RECITAL "Persone - un viaggio nella memoria". Testi di Beppe Meconi - Musiche di Livio Bernardini e Egildo Simeone.
- 27 Agosto, serata e cena medievale
- 10 Settembre, spettacolo di burattini "Airon e il mistero degli abissi"
- 17 Settembre, bis della serata medievale. L'Associazione Culturale Fanti di Spade 1280-1310 ha preparato la serata nei minimi dettagli, con l'allestimento del campo medievale, le dimostrazioni di scherma medievale e il tiro con l'arco. Combattimenti e pietanze tipiche dell'epoca, alla scoperta della vita di corte, della storia e i suoi sapori.

Grande la partecipazione alle serate, sempre forte l'entusiasmo di Francesco, che cura l'azienda con l'approccio del BIOArchitetto...e

non potrebbe essere altrimenti. La prima stagione del Teatro di Paglia è andata, ed ha avuto un gran successo. Ci aspettiamo altre iniziative, sempre rivolte alla valorizzazione e alla custodia delle nostre tradizioni, della memoria dei luoghi e delle persone.



AZIENDA AGRICOLA MAMMA CHICA di Francesco Moscatelli

Via Carpena di Marinasco 4C
Località COZZANO, LA FOCE
La Spezia
Cell. +39 344 28 81 964

spazio agenzia

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

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

VENDO campagna di mq. 2.400 a Ceriana; con 2 vasche, impianto irriguo, piccolo rustico, uliveto e seminativo. Tel. 338.4279837

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vendesi terreni coltivabili a vigna, uliveto e ortaggi, edificabili, nell'entroterra di Albenga, tutti dotati di acqua, con possibilità' di accesso diretto dalle strade principali. Per informazioni telefonare al n. 339-2139174

Vendesi terreni coltivabili a vigna, uliveto e ortaggi, edificabili, nell'entroterra di Albenga, tutti dotati di acqua, con possibilità' di accesso diretto dalle strade principali. Per informazioni telefonare al n. 339-2139174

Vendo reti, tutte con ombreggio al 70%, di cui 8 reti nere mt. 50x2; 1 rete di mt. 50x4. Vendo inoltre 12 damigiane da 50 litri ed un torchio. Tel. 333-1367421 Cisano sul Neva (SV)

VENDO atomizzatore Agrimaster con ventola in ottime condizioni. Zona entroterra Albenga. Cell. 335.5366472

VENDO trattore stradale RP cabinato due posti, causa inutilizzo, poche ore di lavoro. Tel. 3477638042

CEDESI diritti per reimpianto vigneto zona Finale Ligure. Tel. 019/742009 oppure 339/1277156

VENDESI terreno agricolo in Comune di Ceriale di mq. 4.300 circa - tel. 347/9292583

CASTELNUOVO MAGRA E ORTONOVO 1 km dal mare vendo: - terreno pianeggiante circa nove HA adatto a coltivazioni; terreno pianeggiante 2,5 HA vicinanza mare su strada di affluenza per le spiagge, ideale per allevamento cavalli, coltivazione ortofrutta ecc...con possibilità di costruzione; uliveto centenario collinare 4 HA vista mare servito da acqua. Tel: 339 5848122

VENDESI terreno agricolo mq. 4.200 tutto pianeggiante con progetto casa unifamiliare già approvato. Cisano sul Neva (SV) Tel. 333-1367421.

VENDO 2 strutture di serre modulari a tunnel con inclusi n. 2 bruciatori per riscaldamento funzionanti. Le caratteristiche sono: dimensioni: 9 metri larghezza per 20 metri di lunghezza (scomponibili in settori da 1,60 metri); struttura in ottime condizioni in ferro zincato. tel. 349/4566546

VENDO cella frigorifera mq.45 marca Costan - Cell. 338/4865230

VENDESI uliveti in Comune di Alassio (SV) e Villanova d'Albenga (SV) mq. 6000 circa - tel. 3477039891

VENDESI terreno di circa mq. 6000 in Comune di Villanova d'Albenga (SV) - tel. 347/7039891

VENDO autocarro Fiat 119 in buone condizioni ottimo prezzo. Tel. 0185/308248 ore pasti.

VENDO cella frigorifera marca "Costan". Lunghezza m.5,50 profondità m.2,90 altezza m. 2,80. Spessore cm.10. Cell. 338.4865230

CERCASI terreni Albenga-Ceriale in affitto, preferibilmente grande dimensione, pagamento canone anticipato Tel.349.1145884

Vendo in Casanova Lerrone, frazione Vellego, fabbricato rurale di 7 vani. Telefonare ore pasti 019.627733 - 366.4884813.

VENDESI terreno agricolo in Albenga circa mq. 3300 con annesso serre automatizzate. Tel. 3356672778.

AFFITTASI ULIVETO in Casanova Lerrone. Telefonare al n° 339.2139174

VENDO, anche singolarmente.- 10 damigiane di vetro impagliate da 54 litri in ottime condizioni. Prezzo da concordare. Telefono: 338/486523

VENDESI trattore Carraro TN 5004 (50CV) con fresa meritano con spostamento idraulico. Perfette condizioni. Tel. 335/5366472

VENDESI terreno agricolo mq. 2.200 in Ortovero loc. Pozzetti accessibile con mezzi pesanti tel. 347.4487279

VENDO invasatrice. Contattare tel. 328/1598186 - 328/9078643

VENDESI Cella Frigo per alimenti e fiori. Dimensioni 250 prof. x 270 alt. x 500 larg. spessore 10cm. Tel. 3384865230

AFFITTASI Oliveto di Taggiasca, 100 piante, di mq.4400 circa in Albenga - cell. 3335000954

VENDESI terreno di mq. 5000 nel Comune di Pompeiana (zona Riora) sul fondo sono presenti due serre in ferro. Possibilità di costruire casa e magazzino. Tel. 338.5290281

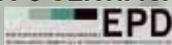
SCAM
MEZZI E TECNICHE PER L'AGRICOLTURA

**CONCIMI ORGANO MINERALI
A BASE TORBA
PER LA CONCIMAZIONE DI OLIVO,
FRUTTA, VITE, ORTAGGI E FLORICOLE**

- Granuli NPK con estratti umici integrati
- Alta efficienza agronomica e ambientale
- Rispetto della fertilità del terreno
- Equilibrio vegeto-produttivo della pianta
- Migliorano il livello qualitativo delle produzioni



• Gli unici con TRACCIABILITA' e CERTIFICAZIONE della DICHIARAZIONE AMBIENTALE DI PRODOTTO



PER INFORMAZIONI:

Referente di zona Dr. Agr. Dionigi Fasce – cel 335,807.03.77

SCAM spa – Strada Bellaria, 164 – 41126 Modena – www. Scam.it - info@scam.it