

WIGWAM

NEWS



Cantieri di Esperienza Partecipativa

C.E.P.



21-22

Progetto finanziato dalla Regione del Veneto con risorse statali del Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali



E naufragar m'è dolce in questo mar...

sound of nature



Mediapartner



- 1. Norme sanitarie e ambientali UE anche per i prodotti agricoli e agroalimentari importati**
EU health and environmental standards also for imported agricultural and agri-food products
- 2. Europa in fermento per in nuovi OGM**
Europe in ferment over in new GMOs
- 3. Pieno di rincari e ...pentole vuote anche nelle piazze d'Italia**
Plenty of price hikes and ...empty pots even in the squares of Italy
- 4. Contro le frodi, a tutela della qualità e dei consumatori**
Against fraud, protecting quality and consumers
- 5. Turismo: finalmente segnali positivi**
Tourism: finally positive signals
- 6. La UE approva due nuove indicazioni geografiche : dall'Italia c'è la "Lenticchia di Onano"**
EU approves two new geographical indications : from Italy there is "Lenticchia di Onano"
- 7. Nasce l'Atlante della mobilità dolce**
Atlas of gentle mobility is born
- 8. Per la 19° edizione di Vinoforum , appuntamento a Roma!**
For the 19th edition of Vinoforum , appointment in Rome!
- 9. Un nano-sensore rileva i pesticidi sulla frutta in pochi minuti**
Nano-sensor detects pesticides on fruit in minutes
- 10. Suoni e armonie dei mari, dallo spazio e dai suoi colori**
Sounds and harmonies of the seas, from the space and from its colors

1. Norme sanitarie e ambientali UE anche per i prodotti agricoli e agroalimentari importati

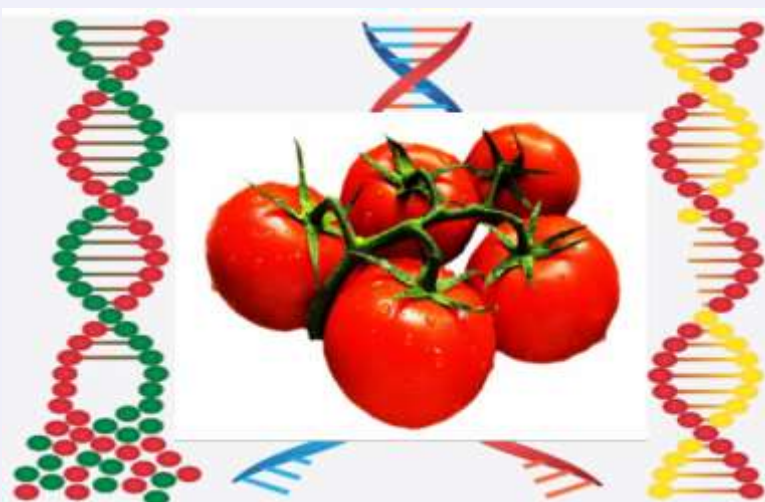


La Commissione Europea ha pubblicato, il 3 giugno scorso, una relazione sull'applicazione delle norme sanitarie e ambientali dell'UE ai prodotti agricoli e agroalimentari importati. Il rapporto, una richiesta del Parlamento Europeo e del Consiglio, spiega gli strumenti che l'UE ha a sua disposizione per promuovere standard di sostenibilità della produzione nelle importazioni. **Con l'UE come terzo importatore mondiale di prodotti agroalimentari, la relazione mostra che possiamo elevare gli standard di salute, ambiente e benessere degli animali in tutto il mondo.** La relazione fa parte della strategia dell'UE Farm to Fork che ha sottolineato l'importanza di una risposta globale alle sfide globali come i cambiamenti climatici e il degrado ambientale, chiedendo all'UE di continuare a promuovere e attuare politiche ambientali e climatiche ambiziose in tutto il mondo. La strategia F2F si è inoltre prefissata, come uno degli obiettivi dell'UE, di **promuovere la transizione globale verso sistemi alimentari sostenibili negli organismi di definizione delle norme e guidare il lavoro sugli standard internazionali di sostenibilità.** Nei forum multilaterali, l'UE è stata una delle voci più forti a favore dell'urgenza della transizione verso sistemi alimentari sostenibili. Deve assumere un ruolo guida nel garantire un seguito tangibile e lo strumento più efficace per realizzare ciò è il **soft power normativo dell'UE** in quanto importante normatore e uno dei maggiori esportatori e importatori agroalimentari del mondo. La sostenibilità dei sistemi alimentari è una questione trasversale che collega la maggior parte delle attuali sfide climatiche e ambientali. A differenza di aree come la biodiversità o il cambiamento climatico, non esiste una convenzione quadro internazionale o un accordo sui sistemi alimentari sostenibili per incoraggiare lo sviluppo di politiche integrate e un organismo scientifico indipendente che informi il processo decisionale (come il gruppo intergovernativo di esperti sui cambiamenti climatici o la piattaforma intergovernativa di scienze politiche sulla biodiversità e servizi ecosistemici). L'UE inoltre si è proposta di impegnarsi con il "polo di coordinamento dei sistemi alimentari". L'"Hub", ospitato dalla FAO, svolgerà una funzione di coordinamento per riunire e collegare le conoscenze e le competenze dei sistemi alimentari per supportare i progressi sugli SDG a livello nazionale, con riunioni globali di inventario per rivedere i progressi ogni due anni. L'UE dispone già di un solido sistema sanitario e fitosanitario che garantisce un elevato livello di protezione della salute. Tutte le importazioni di prodotti alimentari devono essere conformi ai severi requisiti sanitari e fitosanitari dell'UE. Il rapporto conferma che, a determinate condizioni, possono essere applicati ai prodotti importati anche altri standard sanitari e ambientali (compresi gli standard sul benessere degli animali) relativi ai processi e ai metodi di produzione. Ciò richiederà un'attenta valutazione caso per caso per garantire il rispetto degli obblighi internazionali dell'UE, comprese le norme dell'OMC. La Commissione invita il Parlamento europeo e il Consiglio a prendere in considerazione i risultati della relazione. La relazione sarà presentata dai Commissari **Kyriakides** e **Wojciechowski** per una discussione con i ministri al Consiglio AGRI in programma il 13 giugno. La [relazione qui](#)

The European Commission published on June 3 a report on the application of EU health and environmental standards to imported agricultural and agri-food products. The report, a request of the European Parliament and Council, explains the tools the EU has at its disposal to promote sustainable production standards in imports. With the EU as the world's third largest importer of agri-food products, the report shows that we can raise health, environmental and animal welfare standards around the world. The report is part of the EU's Farm to Fork strategy, which emphasized the importance of a global response to global challenges such as climate change and environmental degradation, calling on the EU to continue to promote and implement ambitious environmental and climate policies around the world. The F2F strategy also set out, as one of the EU's goals, to promote the global transition to sustainable food systems in standard-setting bodies and lead work on international sustainability standards. In multilateral forums, the EU has been one of the strongest voices for the urgency of the transition to sustainable food systems. It must take the lead in ensuring tangible follow-up, and the most effective tool to accomplish this is the EU's regulatory soft power as a major standard setter and one of the world's largest agrifood exporters and importers. The sustainability of food systems is a cross-cutting issue that links most of today's climate and environmental challenges. Unlike areas such as biodiversity or climate change, there is no international framework convention or agreement on sustainable food systems to encourage integrated policy development and no independent scientific body to inform decision-making (such as the Intergovernmental Panel on Climate Change or the Intergovernmental Policy Science Platform on Biodiversity and Ecosystem Services). The EU also proposed to engage with the "food systems coordination hub." The "Hub," hosted by FAO, will serve a coordination function to bring together and link food systems knowledge and expertise to support progress on the SDGs at the national level, with global stocktaking meetings to review progress every two years. The EU already has a robust sanitary and phytosanitary system that ensures a high level of health protection. All food imports must comply with the EU's strict sanitary and phytosanitary requirements. The report confirms that other sanitary and environmental standards (including animal welfare standards) related to production processes and methods may also apply to imported products under certain conditions. This will require careful consideration on a case-by-case basis to ensure compliance with the EU's international obligations, including WTO rules. The Commission invites the European Parliament and the Council to consider the findings of the report. The report will be presented by Commissioners Kyriakides and Wojciechowski for discussion with ministers at the AGRI Council scheduled for June 13. [The report here](#)

2. Europa in fermento per in nuovi OGM

Guardia alta verso l'attacco delle lobby dei nuovi OGM che anche in Europa stanno agendo ed influenzando importanti decisioni e facendo passare sottobanco, con la deregolamentazione, ciò che il popolo europeo rifiuta. E ovviamente monta la protesta e riteniamo sia utile farla conoscere. Il Coordinamento Europeo Via Campesina (ECVC) ha scritto alla Commissione Europea in una [lettera aperta](#) esprimendo il proprio rifiuto a partecipare alla [consultazione](#) pubblica in corso sulle nuove tecniche genomiche. ECVC rappresenta 31 organizzazioni di piccoli e medi agricoltori e contadini europei e difende i loro diritti di conservare, utilizzare, scambiare e vendere i loro semi e di praticare un'agricoltura senza OGM. Questi diritti sono direttamente minacciati da qualsiasi indebolimento delle norme sulla valutazione del rischio, la tracciabilità e l'etichettatura degli OGM derivati da queste nuove tecniche. ECVC ha denunciato un processo di consultazione parziale che non consente alle persone di esprimere opposizione all'iniziativa della Commissione europea di deregolamentare nuove tecniche genomiche, che



sarà adottata nel corso dell'anno 2023. Infatti, la formulazione della grande maggioranza delle domande di questa [consultazione](#) tenta di costringere le persone ad accettare la possibilità di abbandonare l'attuale legislazione sugli OGM. L'ECVC aggiunge che la consultazione si basa su presupposti giuridici errati o informazioni inesatte o infondate, che il gruppo dettaglia in [un'analisi](#). Per protestare contro questo processo di consultazione parziale, influenzato dagli interessi delle industrie delle sementi e delle biotecnologie, l'ECVC ha chiesto una mobilitazione contro questo attacco ai diritti degli agricoltori e dei cittadini a cibo e agricoltura privi di OGM. L'ECVC invita tutti a firmare la [petizione "Keep New OGMs regulation and labelled!"](#), lanciata da più di 45 organizzazioni europee, che ha già raccolto più di 85.000 firme. Anche la Federazione dell'industria degli alimenti biologici (BÖLW) sta raccogliendo firme contro i piani della Commissione europea di modificare la legge sull'in-

gegneria genetica a favore di nuovi metodi di ingegneria genetica. Un'alleanza di associazioni a livello europeo - tra cui il Bund Naturkost Naturwaren (BNN) e le associazioni di coltivatori biologici Bioland, Demeter e Biokreis - chiede firme su una petizione online della Federazione dell'industria alimentare biologica (BÖLW) con lo slogan "**Nessun pass gratuito per l'ingegneria genetica nel nostro cibo**". Con la loro firma, i sostenitori si esprimono contro i piani della Commissione europea di immettere sul mercato prodotti realizzati utilizzando nuove tecniche di ingegneria genetica come le forbici genetiche Crispr/Cas senza valutazione ed etichettatura del rischio. Un pomodoro geneticamente modificato non potrebbe più essere distinto da quelli allevati in modo convenzionale, si legge in un esempio sul sito web di BÖLW. Tina Andres, presidente di BÖLW, informa: "*L'ingegneria genetica nella catena alimentare deve continuare a essere chiaramente etichettata e tracciabile. Annacquare la legislazione dell'UE sarebbe un passo indietro per la scelta dei consumatori*". La petizione [qui](#). Anche tra i cugini della GB la polemica è alta, infatti riportiamo le considerazioni di GMWatch: "Il 25 maggio il governo del Regno Unito ha presentato al Parlamento la prima bozza del "Genetic Technologies (Precision Breeding) Bill", che mira a rimuovere quasi tutti i controlli normativi, compresa la valutazione approfondita del rischio e l'etichettatura, della maggior parte dei tipi di colture modificate (GM), animali da fattoria e alimenti. GMWatch avverte che il disegno di legge, se approvato senza grandi emendamenti, creerà un OGM gratuito per tutti, mettendo a rischio la salute pubblica e l'ambiente. Tanti più che, come si legge nel sito: l'anno scorso il governo ha chiesto al pubblico se sosteneva i cambiamenti previsti nella regolamentazione delle tecnologie GM. La stragrande maggioranza ha detto di no: l' 85% non ha indicato alcun sostegno all'agenda di deregolamentazione del governo." Crediamo che anche lo stagnante panorama italiano debba prendere atto di quanto sta accadendo e di agire prima che sia troppo tardi. Ognuno di noi faccia la propria parte. [La petizione di viacampesina qui](#)



Guard up against the onslaught of the new GMO lobbies that even in Europe are acting and influencing important decisions and passing under the table, with deregulation, what the European people reject. And of course the protest mounts and we think it is useful to make it known. The European Via Campesina Coordination (ECVC) has written to the European Commission in an open letter expressing its refusal to participate in the ongoing public consultation on the new genomic techniques. ECVC represents 31 organizations of small and medium-sized European farmers and peasants and defends their rights to save, use, exchange and sell their seeds and to practice GMO-free agriculture. These rights are directly threatened by any weakening of rules on risk assessment, traceability and labeling of GMOs derived from these new techniques. ECVC has denounced a biased consultation process that does not allow people to voice opposition to the European Commission's initiative to deregulate new genomic techniques. In fact, the wording of the vast majority of questions in this consultation attempts to force people to accept the possibility of abandoning the current GMO legislation. ECVC adds that the consultation is based on incorrect legal assumptions or inaccurate or unfounded information, which the group details in an analysis. To protest this biased consultation process, influenced by the interests of the seed and biotechnology industries, ECVC has called for a mobilization against this attack on farmers' and citizens' rights to GMO-free food and agriculture. ECVC urges everyone to sign the petition "Keep New GMOs regulated and labeled!" launched by more than 45 European organizations, which has already collected more than 85,000 signatures. The Federation of the Organic Food Industry (BÖLW) is also collecting signatures against the European Commission's plans to change the law on genetic engineering in favor of new genetic engineering methods. An alliance of Europe-wide associations-including the Bund Naturkost Naturwaren (BNN) and the organic farmers' associations Bioland, Demeter, and Biokreis-is calling for signatures on an online petition from the Federation of the Organic Food Industry (BÖLW) with the slogan "No free pass for genetic engineering in our food." With their signatures, supporters are speaking out against the European Commission's plans to put products made using new genetic engineering techniques such as Crispr/Cas genetic scissors on the market without risk assessment and labeling. A genetically engineered tomato could no longer be distinguished from conventionally bred ones, an example on BÖLW's website reads. Tina Andres, president of BÖLW, informs, "Genetic engineering in the food chain must continue to be clearly labeled and traceable. Watering down EU legislation would be a step backwards for consumer choice." Petition [here](#). Even among GB's cousins, the controversy is high, in fact we quote GMWatch's remarks: "On May 25, the U.K. government presented to Parliament the first draft of the "Genetic Technologies (Precision Breeding) Bill," which aims to remove almost all regulatory controls, including thorough risk assessment and labeling, of most types of modified (GM) crops, farm animals and food. GMWatch warns that the bill, if passed without major amendments, will create a GMO free for all, putting public health and the environment at risk. So much more than that, as the website notes: last year the government asked the public if they supported the planned changes in the regulation of GM technologies. The overwhelming majority said no: 85 percent indicated no support for the government's deregulation agenda. "We believe that even the stagnant Italian landscape must take note of what is happening and act before it is too late. Each of us must do our part.



3. Pieno di rincari e ...pentole vuote anche nelle piazze d'Italia



Più di un quarto delle famiglie si trova già in grave difficoltà e sta riducendo, fino a privarsene, consumi essenziali come quelli alimentari, sanitari e relativi alla cura della persona. Intanto nel Paese crescono **disuguaglianze, povertà energetica e povertà alimentare**. È in questo contesto che si colloca la mobilitazione di piazza. Con le pentole vuote che simboleggiano proprio la difficoltà dei cittadini a soddisfare bisogni essenziali, come portare in tavola quotidianamente pranzo e cena. "Contro il caro-vita, basta rincari". Con questi slogan sono scese in piazza in tutta Italia le associazioni dei consumatori, "imbracciando ed agitando" centinaia di pentole vuote, per chiedere interventi urgenti al governo Draghi contro l'inflazione. "Le pentole - spiegano gli organizzatori- stanno proprio a simboleggiare la difficoltà dei cittadini a soddisfare bisogni essenziali, come portare in tavola quotidianamente pranzo e cena". Oggetto dei rincari, infatti, anche gli alimenti di base. **I dati forniti da Assoutenti** registrano i rincari del comparto alimentare: oltre all'**olio di semi**, per il quale occorre spendere il 70,2% in più, si registrano pesanti aumenti anche per il **burro** (+22,6%), **farina** (+18,6%), **pasta** (+16,6%), ma costano molto di più anche il **pollo** (+13,8%), le **uova** (+12,3%) e **gelati** (+11,2%). **L'aumento dei costi, comunque, ha colpito duramente l'intera filiera agroalimentare**. Si parte dalle campagne, dove più di 1 azienda agricola su 10 (11%) è in una situazione così critica da portare alla cessazione dell'attività. Anche dai

dati sulla spesa per i consumi delle famiglie nel 2021 diffusi in settimana dall'Istat si evidenziano elementi di forte criticità nonostante la ripresa del dopo pandemia. Sulla spesa alimentare, da segnalare nei dati Istat la **riduzione della spesa per carni (-1,5%, 100 euro al mese) e quella per latte, formaggi e uova (-2,8%, 60 euro mensili)**, che invertono il risultato in crescita del 2020 rispetto all'anno precedente (+3,4% e +5,1%). La spesa per **Abitazione, acqua, elettricità e altri combustibili, manutenzione ordinaria e straordinaria** (912 euro al mese, +2,0%) è in crescita anche a causa di una forte dinamica inflazionistica. Aumentano anche le spese per **Servizi sanitari e spese per la salute (118 euro al mese, +9,0%)**. E intanto crescono le disuguaglianze. La spesa per i consumi in termini reali è in ripresa ma non per le famiglie più povere. La spesa equivalente, dice ancora l'Istat, **diminuisce dello 0,7% per le famiglie meno abbienti**, mentre per le famiglie più abbienti aumenta del 4,5%. Le famiglie del primo quinto (quelle meno abbienti) sono peraltro le uniche a registrare una variazione negativa, anche in un anno di forte ripresa, seppure ancora parziale, dal crollo avvenuto nel 2020. L'analisi del nuovo Osservatorio di SOSstariffe.it ha analizzato La spesa per **luce e gas** rilevando che è aumentata in modo significativo, fino a raggiungere una **punta del +142%** nel confronto tra 2021 e

I rincari di maggio 2022 (fonte: Assoutenti)

Alimentari	Bollette ed elettrodomestici
Olio di semi +70,2%	Energia elettrica +73,5%
Burro +22,6%	Gas +66,3%
Farina +18,6%	Gasolio per riscaldamento +47,5%
Pasta +16,6%	Condizionatori d'aria +8,6%
Pollo +13,8%	Macchine da caffè, bollitori +8,3%
Uova +12,3%	Frigoriferi, freezer +7,5%
Frutti di mare +11,5%	Turismo e ristorazione
Gelati +11,2%	Alberghi, motel, pensioni +14,1%
Verdura fresca +11%	Pacchetti vacanza internazionali +8,6%
Patatine fritte +10,4%	Fast food e servizi di ristorazione take away +5,2%
Pane +9,6%	Ristoranti e bar +4,6%
Riso +9,6%	
Latte conservato +9,1%	
Pesce fresco +8,6%	
Acqua minerale +7,9%	
Succhi di frutta +7,9%	
Zucchero +7,7%	
Olio d'oliva +7,6%	
Latte fresco +6,8%	
Salse e condimenti +6,8%	
Frutta fresca +5,9%	
Caffè +5,4%	
Carne bovina +5%	
Birra +3,5%	



Wigwam Weekly Ten News - WWTN

2022 e le famiglie sono le più colpite dai rincari. Il tutto in un quadro generale che vede un'inflazione annua arrivata al 6,9%, record assoluto dal 1986 ad oggi, mentre i salari rimangono fermi. Una situazione che, secondo le associazioni, sta mettendo in difficoltà oltre il 25% delle famiglie italiane, con forti riduzioni dei consumi anche in ambito sanitario e di cura della persona. Migliaia di cittadini si sono uniti alla protesta, stanchi di una situazione divenuta insostenibile, ma soprattutto arrabbiati per le inaccettabili speculazioni in atto in molti settori. Dalla riduzione del peso degli oneri di sistema che gravano sulle bollette all'eliminazione dell'applicazione dell'IVA sulle accise sui carburanti, dalla revisione del sistema tariffario all'istituzione di un Fondo di contrasto della povertà energetica, dal controllo sui prezzi alla lotta contro i fenomeni speculativi: queste sono solo alcune delle proposte avanzate dalle principali Associazioni dei Consumatori, unite per la prima volta nel chiedere al Governo misure efficaci per sostenere le famiglie, specialmente i nuclei più fragili e in difficoltà. Alla 'protesta delle pentole' hanno preso parte Adiconsum, Adoc, Adusbef, Asso-Consum, Assoutenti, Associazione utenti servizi radiotelevisivi, Casa del consumatore, Cittadinanzattiva, Codacons, Codici, Confconsumatori, Centro tutela consumatori e utenti, Federconsumatori, Lega consumatori, Movimento consumatori, Movimento difesa del cittadino.



More than a quarter of households are already in dire straits and are reducing, to the point of deprivation, essential consumption such as food, health and personal care related consumption. Meanwhile, inequality, energy poverty and food poverty are growing in the country. It is in this context that the street mobilization is taking place. With empty pots symbolizing precisely the difficulty of citizens in meeting essential needs, such as bringing lunch and dinner to the table daily. "Against high living costs, no more price hikes." With these slogans, consumer associations took to the streets throughout Italy, "slinging and shaking" hundreds of empty pots and pans, to demand urgent action from the Draghi government against inflation. "The pots," explain the organizers, "stand precisely to symbolize the difficulty of citizens in meeting essential needs, such as bringing lunch and dinner to the table daily. Subject of the price increases, in fact, even basic foods. The data provided by Assoutenti record price increases in the food sector: in addition to seed oil, for which it is necessary to spend 70.2 percent more, there are also heavy increases for butter (+22.6 percent), flour (+18.6 percent), pasta (+16.6 percent), but chicken (+13.8 percent), eggs (+12.3 percent) and ice cream (+11.2 percent) also cost much more. Rising costs, however, have hit the entire food supply chain hard. It starts from the countryside, where more than 1 in 10 farms (11%) is in such a critical situation that it has led to the cessation of business. Data on household consumption expenditure in 2021 released this week by Istat also show elements of strong criticality notwithstanding the post-pandemic recovery. On food spending, of note in the Istat data is the reduction in spending on meat (-1.5 percent, 100 euros per month) and spending on milk, cheese and eggs (-2.8 percent, 60 euros per month), which reverses the upward trend in 2020 compared to the previous year (+3.4 percent and +5.1 percent). Expenditure on Housing, water, electricity and other fuels, ordinary and extraordinary maintenance (912 euros per month, +2.0%) is also on the rise due to strong inflationary dynamics. Expenditures for Health services and expenses are also increasing (118 euros per month, +9.0%). And meanwhile, inequality is growing. Consumer spending in real terms is recovering but not for the poorest households. Equivalent spending, Istat says again, declines by 0.7 percent for the poorest households, while for the wealthiest households it increases by 4.5 percent. Moreover, households in the top fifth (the least well-off) are the only ones to record a negative change, even in a year of strong, albeit still partial, recovery from the slump that occurred in 2020. The analysis of the new SOStariffe.it Observatory has analyzed Spending on electricity and gas noting that it has increased significantly, reaching a peak of +142% in the comparison between 2021 and 2022, and families are the most affected by price increases. All this in a general framework that sees annual inflation reaching 6.9%, an absolute record since 1986, while wages remain stationary. A situation that, according to the associations, is putting more than 25 percent of Italian families in difficulty, with sharp reductions in consumption even in health and personal care. Thousands of citizens have joined the protest, tired of a situation that has become unsustainable, but above all angry at the unacceptable speculation taking place in many sectors. From reducing the burden of system charges on utility bills to eliminating the application of VAT on fuel excise taxes, from the revision of the tariff system to the establishment of a Fund to combat energy poverty, from price controls to the fight against speculative phenomena: these are just some of the proposals put forward by the main Consumer Associations, united for the first time in asking the government for effective measures to support families, especially the most fragile and struggling households. Taking part in the 'pot protest' were Adiconsum, Adoc, Adusbef, Asso-Consum, Assoutenti, Association of Users of Radio and Television Services, Casa del consumatore, Cittadinanzattiva, Codacons, Codici, Confconsumatori, Consumers and Users Protection Center, Federconsumatori, Consumers League, Consumers Movement, Citizens Defense Movement.



on electricity and gas noting that it has increased significantly, reaching a peak of +142% in the comparison between 2021 and 2022, and families are the most affected by price increases. All this in a general framework that sees annual inflation reaching 6.9%, an absolute record since 1986, while wages remain stationary. A situation that, according to the associations, is putting more than 25 percent of Italian families in difficulty, with sharp reductions in consumption even in health and personal care. Thousands of citizens have joined the protest, tired of a situation that has become unsustainable, but above all angry at the unacceptable speculation taking place in many sectors. From reducing the burden of system charges on utility bills to eliminating the application of VAT on fuel excise taxes, from the revision of the tariff system to the establishment of a Fund to combat energy poverty, from price controls to the fight against speculative phenomena: these are just some of the proposals put forward by the main Consumer Associations, united for the first time in asking the government for effective measures to support families, especially the most fragile and struggling households. Taking part in the 'pot protest' were Adiconsum, Adoc, Adusbef, Asso-Consum, Assoutenti, Association of Users of Radio and Television Services, Casa del consumatore, Cittadinanzattiva, Codacons, Codici, Confconsumatori, Consumers and Users Protection Center, Federconsumatori, Consumers League, Consumers Movement, Citizens Defense Movement.

4. Contro le frodi, a tutela della qualità e dei consumatori



Oltre 60mila controlli, 955 interventi fuori dei confini nazionali e sul web a tutela delle Indicazioni Geografiche, 5,5 milioni di kg di merce sequestrata, per un valore di oltre 9 milioni di euro. È on line sul sito del MiPAAF il Report 2021 sull'attività operativa dell'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi (ICQRF)** con i dettagli sugli interventi contro frodi, fenomeni di italian sounding e contraffazioni ai danni del made in Italy agroalimentare e dei consumatori e per il contrasto alla criminalità agroalimentare. Su 33.404 operatori ispezionati e 62.316 prodotti controllati, le irregolarità hanno riguardato l'11,6% dei prodotti e il 9,0% dei campioni analizzati. Dati che confermano come la qualità dei nostri prodotti sia salvaguardata

da un efficace sistema di controlli. "Le battaglie condotte dal Ministero in materia di contrasto a contraffazioni e italian sounding sono basate sulla ferma convinzione che la tutela dei prodotti di qualità rappresenti lo strumento principale per valorizzare l'agroalimentare italiano, le filiere e rendere un servizio indispensabile al consumatore. In questo senso un contributo fondamentale è svolto dall'ICQRF che, con i molteplici compiti che gli sono stati affidati, tutela e valorizza il made in Italy con interventi contro tutti quei comportamenti fraudolenti che minano le corrette relazioni di mercato", ha sottolineato il Ministro delle Politiche Agricole Stefano **Patuanelli**. "Il Report dell'ICQRF anche quest'anno dimostra come sia fondamentale garantire i nostri prodotti attraverso un sistema di controlli efficace sul territorio nazionale e internazionale e sul web, tanto più in un momento storico così complicato e difficile come quello che stiamo attraversando a causa della pandemia prima, e del conflitto in atto poi, in cui stiamo assistendo a fenomeni speculativi inaccettabili. La totale trasparenza resta quindi lo strumento principale per proteggere il nostro sistema agroalimentare, la qualità e l'eccellenza che lo contraddistinguono a garanzia dei mercati e di tutti gli agenti che vi operano". I controlli hanno riguardato per oltre il 90% i prodotti alimentari e per circa il 10% i mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, fertilizzanti, sementi, prodotti fitosanitari). 186 le notizie di reato e 4.699 le contestazioni amministrative a cui si aggiungono 4.954 diffide emesse nei confronti di altrettanti operatori. Inoltre, in quanto Autorità sanzionatoria per le violazioni nell'agroalimentare, anche accertate da altre Autorità di controllo, l'ICQRF ha emesso 1.947 ordinanze di ingiunzione di pagamento, per un importo di circa 9 milioni di euro. A livello internazionale e sul web, in qualità di Autorità ex officio per i prodotti DOP/IGP e Organismo di contatto in ambito UE per l'Italia nel settore vitivinicolo, l'Ispettorato ha attivato 955 interventi, di cui 804 grazie alla continua collaborazione con i web marketplace - Alibaba, Amazon, Ebay e Rakuten - che hanno consentito all'Italia di garantire alle nostre denominazioni d'origine un alto livello di protezione contro la contraffazione. L'Ispettore generale Capo dell'ICQRF Felice **Assenza** ha dichiarato che "l'attività del Dipartimento ICQRF si dimostra sempre di più importante e centrale in un contesto di sviluppo e di crescita del settore agroalimentare italiano contribuendo, attraverso i controlli lungo tutti i segmenti della filiera e la vigilanza sul sistema di certificazione della qualità, al valore aggiunto del made in Italy e alla tutela dei consumatori. Questo ruolo ha oggi un senso di maggiore responsabilità alla luce delle nuove competenze attribuite all'ICQRF in qualità di autorità competente per le pratiche sleali per l'agroalimentare. Per tale ragione, un ringraziamento particolare alle nostre ispettrici, ai nostri ispettori e a tutto il personale del Dipartimento che, nonostante le mille difficoltà del momento e la cronica scarsità di risorse umane hanno saputo, ancora una volta, con il loro eccellente lavoro, con grande professionalità e con notevole spirito di responsabilità fornire un eccellente contributo a servizio della collettività". Il Report ICQRF 2021 è disponibile sul sito del Ministero anche in lingua inglese e cinese al seguente link: https://www.politicheagricole.it/ICQRF_Report_attivita_2021. Fonte Mipaaf

REPORT ATTIVITÀ 2021



More than 60 thousand inspections, 955 interventions outside national borders and on the web to protect Geographical Indications, 5.5 million kg of goods seized, worth more than 9 million euros. The 2021 Report on the operational activity of the Central Inspectorate for Fraud Repression (ICQRF) is online on the MiPAAF website, with details on interventions against fraud, Italian sounding and counterfeiting phenomena to the detriment of Made in Italy agri-food products and consumers, and for the

fight against agri-food crime. Out of 33,404 inspected operators and 62,316 products checked, irregularities involved 11.6 percent of products and 9.0 percent of samples analyzed. Data that confirm that the quality of our products is safeguarded by an effective control system. "The battles conducted by the Ministry in the field of counterfeiting and Italian sounding are based on the firm belief that the protection of quality products is the main tool to enhance the Italian agri-food industry, supply chains and render an indispensable service to the consumer. In this sense, a fundamental contribution is made by the ICQRF, which, with the many tasks entrusted to it, protects and enhances the made in Italy with interventions against all those fraudulent behaviors that undermine proper market relations," stressed the Minister of Agriculture Stefano Patuanelli. "The Report of the ICQRF also this year demonstrates how it is essential to guarantee our products through an effective system of controls on the national and international territory and on the web, all the more so in such a complicated and difficult historical moment as the one we are going through because of the pandemic first, and the ongoing conflict then, in which we are witnessing unacceptable speculative phenomena. Therefore, total transparency remains the main tool to protect our agri-food system, the quality and excellence that distinguishes it as a guarantee for the markets and all the agents who work in them." More than 90 percent of the inspections covered food products and about 10 percent technical means for agriculture (feed, fertilizers, seeds, plant protection products). 186 reports of offenses and 4,699 administrative charges were issued, in addition to 4,954 warnings issued to as many operators. In addition, as the sanctioning authority for violations in agribusiness, including those ascertained by other control authorities, the ICQRF issued 1,947 orders for payment injunctions, amounting to about 9 million euros. Internationally and on the web, as the ex officio Authority for PDO/PGI products and Contact Body in the EU for Italy in the wine sector, the Inspectorate activated 955 interventions, 804 of which were thanks to the continuous collaboration with web marketplaces - Alibaba, Amazon, Ebay and Rakuten - which allowed Italy to guarantee our designations of origin a high level of protection against counterfeiting. ICQRF Chief Inspector General Felice Assenza said that "the activity of the ICQRF Department proves to be increasingly important and central in a context of development and growth of the Italian agri-food sector by contributing, through controls along all segments of the supply chain and supervision of the quality certification system, to the added value of Made in Italy and consumer protection. This role now has a greater sense of responsibility in light of the new powers attributed to the ICQRF as the authority in charge of unfair practices for agribusiness. For this reason, special thanks to our female inspectors, our inspectors and all the staff of the Department who, despite the thousands of difficulties of the moment and lacronic shortage of human resources have been able, once again, with their excellent work, with great professionalism and with a remarkable spirit of responsibility to provide an excellent contribution in the service of the community." "The ICQRF Report 2021 is also available on the Ministry's website in English and Chinese at the following link: https://www.politicheagricole.it/ICQRF_Report_attivita_2021

5. Turismo: finalmente segnali positivi

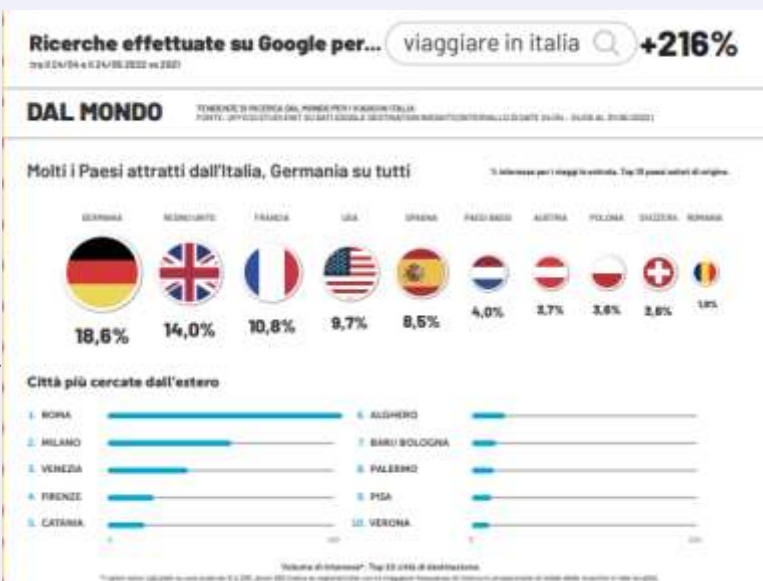
Dopo tanta depressione dovuta ai lunghi periodi di blocchi interni ed esterni causati dalla pandemia, i turisti italiani e stranieri tornano a frequentare il Bel Paese. Dai dati dell'ultimo bollettino dell'ENIT possiamo trarre buone sensazioni ed aspettative per un futuro finalmente di ripresa e di lavoro. Per



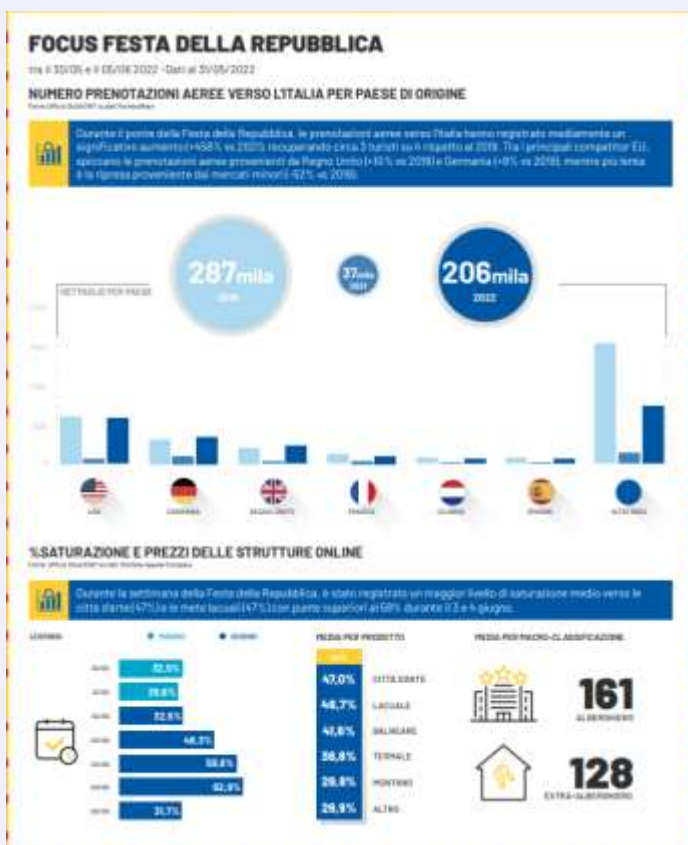
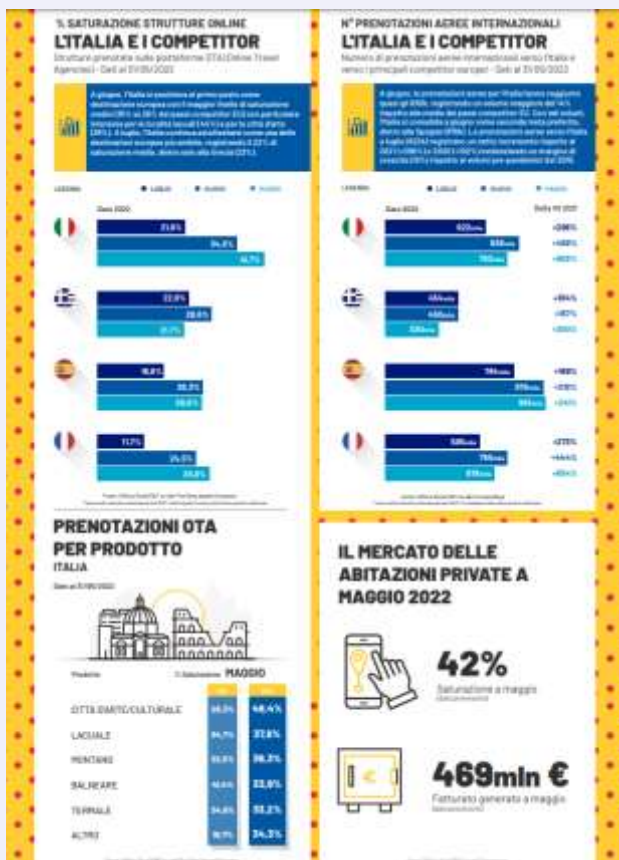
tutto i settori connessi direttamente od indirettamente a questo comparto strategico. Con 13 milioni di italiani in vacanza nel **ponte del 2 giugno** spinti dal grande caldo si sono riaperti alberghi, agriturismi e ristoranti con i servizi di ristorazione e alloggio che hanno raddoppiato il fatturato (+103%) tornato quasi ai livelli pre covid. È quanto emerge dall'analisi diffusa dalla Coldiretti per il weekend lungo che rappresenta la prima vera prova dell'estate, sulla base dei dati Istat relativi al fatturato nei servizi primo trimestre dell'anno. Dall'ultimo bollettino Enit relativo alla prima settimana di giugno scopriamo pure la buona performance italiana rispetto ai competitors. A giugno, l'Italia si

posiziona al primo posto come destinazione europea con il maggior livello di saturazione medio (35%)

vs 26% dei paesi competitor EU) con particolare interesse per le località lacuali (44%) e per le città d'arte (39%). A luglio, l'Italia continua ad attestarsi come una delle destinazioni europee più ambite, registrando il 22% di saturazione media, dietro solo alla Grecia (23%). Le prenotazioni aeree per l'Italia hanno raggiunto quasi gli 830k, registrando un **volume maggiore del 14% rispetto alla media dei paesi competitor EU**. Con tali volumi, l'Italia si consolida a giugno come seconda meta preferita, dietro alla Spagna (976k). **Le prenotazioni aeree verso l'Italia a luglio (622k) registrano un netto incremento rispetto al 2021 (+296%) e 2020 (+102%) evidenziando un margine di crescita (18%) rispetto ai volumi pre-pandemici del 2019. [Potete consultare tutti i dati qui.](#)**



After much depression due to the long periods of internal and external blockades caused by the pandemic, Italian and foreign tourists are returning to the Bel Paese. From the data of the latest ENIT bulletin we can draw good feelings and expectations for a future of recovery and work at last. For all sectors directly or indirectly connected to this strategic sector. With 13 million Italians on vacation over the June 2 vacation bridge driven by the great heat, hotels, agritourisms and restaurants have reopened with food and accommodation services doubling their turnover (+103%) almost back to pre covid levels. This is according to an analysis released by Coldiretti for the long weekend that represents the first real test of summer, based on Istat data on turnover in services first quarter of the year. From the latest Enit bulletin for the first week of June we also discover the good Italian performance compared to competitors. In June, Italy ranks first as the European destination with the highest average saturation level (35 percent vs. 26 percent of EU competitor countries) with particular interest in lake resorts (44 percent) and art cities (39 percent). In July, Italy continues to stand out as one of the most popular European destinations, registering 22% average saturation, behind only Greece (23%). Airline bookings to Italy reached nearly 830k, registering a volume 14% higher than the average for EU competitor countries. With such volumes, Italy consolidates its position as the second favorite destination in June, behind Spain (976k). Airline bookings to Italy in July (622k) show a sharp increase compared to 2021 (+296%) and 2020 (+102%) showing a growth margin (18%) compared to pre-pandemic volumes in 2019. You can see all the data here. [Consult all data here.](#)



6. La UE approva due nuove indicazioni geografiche : dall'Italia c'è la "Lenticchia di Onano"



Questa settimana la Commissione ha approvato due nuove Indicazioni Geografiche Protette (IGP): l'italiana "Lenticchia di Onano" è stata aggiunta all'elenco europeo dei 1579 prodotti agricoli e alimentari esistenti. Salgono così a 317 i cibi italiani riconosciuti tra DOP, IGP e STG accanto a 586 vini DOCG, DOC, e IGT e 34 bevande spiritose IG. Questo è il vero patrimonio italiano! "L'inserimento di un prodotto agroalimentare fra le indicazioni geografiche protette - ha dichiarato il Sottosegretario al Mipaaf, Francesco Battistoni - è il riconoscimento di più alto che un territorio possa ricevere. Ciò significa riconoscere l'unicità del bene coltivato, il suo valore, la sua storia e la tradizione che accompagna quel territorio rispettando la sua biodiversità e il lavoro degli agricoltori". Il territorio di produzione della Lenticchia di Onano, sulle colline intorno al Lago di Bolsena, è limitato alla sola zona dei territori dei comuni di Onano, Grotte di Castro, Latera, San Lorenzo Nuovo e Valentano, e la parte sud del fiume Paglia del comune di Acquapendente, da sempre ha considerato il prodotto "Lenticchia di Onano" il simbolo della cultura agricola e gastronomica locale, dove la tradizione millenaria ri-

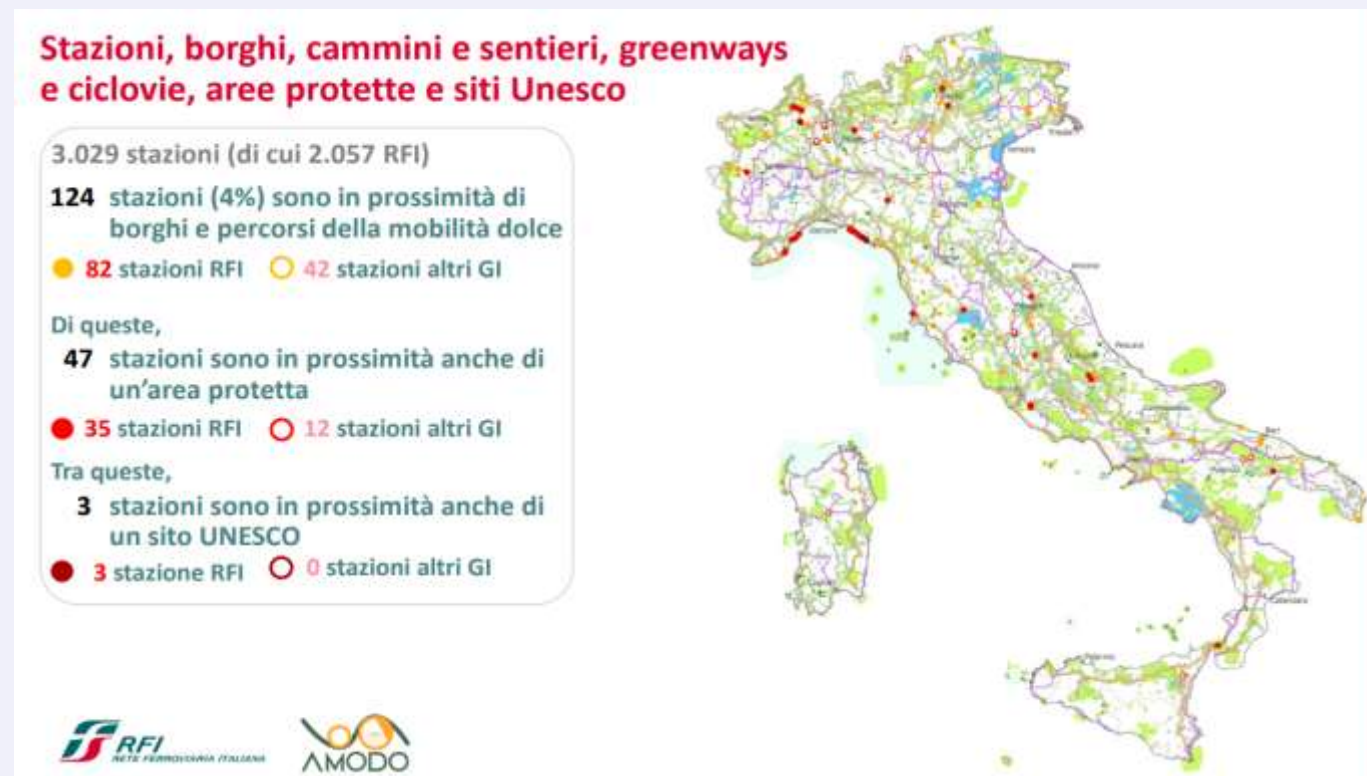
salente al tempo degli Etruschi, le favorevoli condizioni pedo-climatiche della zona e la vivace imprenditoria hanno fatto accrescere la sua fama e notorietà. Coltivata per l'alto contenuto di ferro, consumata dai contadini locali per sopperire alla carenza di carni animali, la coltivazione delle lenticchie è attestata nel Viterbese sin dal Medioevo. La "Lenticchia di Onano" è un legume che la tradizione vuole servito alla tavola di Papi e cardinali e su cui la comunità che insiste nel territorio di produzione ha costruito parte della sua identità, facendone un simbolo di cultura agricola e gastronomica. Infatti alla lenticchia sono connessi rituali sacri in tempo di quaresima come pure un mondo di conoscenze e saperi fatto di gesti, usanze e strumenti di lavoro. Cresce su terreni, di origine vulcanica (complesso vulcanico Vulsino) Le condizioni climatiche sono influenzate dalla presenza del lago di Bolsena, imponente bacino lacustre che, grazie alla sua azione mitigatrice, determina un microclima favorevole per la sua coltura. La "Lenticchia di Onano" è nota anche all'estero dov'è sponsorizzata da chef famosi per la cucina made in Italy e dove anche i media come la rivista americana Women's wear daily (WWD), nota come la "bibbia" mondiale del fashion, suggeriva alle lettrici le "Lenticchie di Onano" tra le "specialità di stagione" per scaldarsi in inverno. alla "Lenticchia di Onano" è dedicata una Sagra annuale che si svolge regolarmente ogni anno, salvo eventi eccezionali, dal 1964. Organizzata dal comune di Onano in occasione dei riti legati al culto di San Trifone, la sagra si svolge durante la settimana di ferragosto. Dunque andiamo a degustare questa nuova IGP nelle tradizionali ricette e scopriamo pure i magnifici territori su cui nasce e cresce, cullata da ambiente, tradizioni e culture da scoprire e da godere.

This week the Commission approved two new Protected Geographical Indications (PGIs): the Italian "Lenticchia di Onano" was added to the European list of 1579 existing agricultural and food products. This brings the number of recognized Italian foods among PDOs, PGIs, and TSGs to 317 alongside 586 DOCG, DOC, and IGT wines and 34 IG spirit drinks. This is the true Italian heritage! "The inclusion of an agri-food product among the protected geographical indications," said Undersecretary at Mipaaf, Francesco Battistoni, "is the highest recognition a territory can receive. It means recognizing the uniqueness of the cultivated good, its value, its history and the tradition that accompanies that territory while respecting its biodiversity and the work of farmers." The production territory of Lenticchia di Onano, in the hills around Lake Bolsena, is limited to only the area of the territories of the municipalities of Onano, Grotte di Castro, Latera, San Lorenzo Nuovo, and Valentano, and the southern part of the Paglia River of the municipality of Acquapendente, has always considered the product "Lenticchia di Onano" the symbol of the local agricultural and gastronomic culture, where the millenary tradition dating back to the time of the Etruscans, the favorable pedo-climatic conditions of the area and the lively entrepreneurship have increased its fame and notoriety. Cultivated for its high iron content and consumed by local farmers to make up for animal meat shortages, the cultivation of lentils has been attested in the Viterbo area since the Middle Ages. The "Lenticchia di Onano" is a legume that tradition has it served at the table of popes



and cardinals and on which the community that insists in the production area has built part of its identity, making it a symbol of agricultural and gastronomic culture. In fact, sacred rituals in Lenten times are connected to the lentil as well as a world of knowledge and know-how made up of gestures, customs and working tools. It grows on soils, of volcanic origin (Vulsino volcanic complex) Climatic conditions are influenced by the presence of Lake Bolsena, an imposing lake basin that, thanks to its mitigating action, determines a favorable microclimate for its cultivation. The "Lenticchia di Onano" is also known abroad where it is sponsored by famous chefs for made-in-Italy cuisine and where even media such as the American magazine Women's wear daily (WWD), known as the world "bible" of fashion, suggested to readers the "Lenticchie di Onano" among the "seasonal specialties" to warm up in winter. to the "Lenticchia di Onano" is dedicated an annual Festival that has been held regularly every year, except for exceptional events, since 1964. Organized by the municipality of Onano on the occasion of the rites related to the cult of St. Tryphon, the festival takes place during the week of mid-August. Let's go and taste this new PGI and also discover the magnificent territories on which it is born and grows, cradled by environment, traditions and cultures to be discovered and enjoyed.

7. Nasce l'Atlante della mobilità dolce



Un "Atlante della mobilità dolce in Italia" sviluppato sui big data per mettere in relazione stazioni ferroviarie, ciclovie, cammini, sentieri e greenways con il patrimonio storico, artistico e naturalistico presente su tutto il territorio nazionale. È l'iniziativa promossa da **Rete Ferroviaria Italiana (Gruppo FS Italiane)** e dalle 29 associazioni che compongono l'**Alleanza per la Mobilità Dolce (A.MO.DO.)** per contribuire alla mobilità slow e incentivare il turismo sostenibile. Il protocollo di durata triennale firmato da RFI e AMODO permetterà di sperimentare una nuova formula di geografia collaborativa, basata sulle tecnologie digitali, per mappare stazioni, percorsi ciclopedonali, borghi, parchi e beni storici per costruire un modello di mobilità sostenibile, integrata e diffusa sul territorio, a sostegno del turismo e dell'economia locale e delle aree interne, dando continuità alla collaborazione avviata un anno fa. Le attività svolte durante il primo anno hanno riguardato lo studio, il rilevamento e l'integrazione delle informazioni sulle infrastrutture, l'individuazione degli "hub dell'intermodalità dolce" funzionali ai servizi di interscambio tra treno, bicicletta e cammini, la condivisione di banche dati e l'utilizzo dei rispettivi sistemi informativi GIS (Geographic Information System) delle reti di mobilità attiva e dolce e dei luoghi di attrazione dislocati sul territorio, correlati al fitto reticolo delle stazioni. L'Atlante racchiude una preziosa raccolta di informazioni, utile a orientarsi fra innumerevoli siti di interesse storico e culturale presenti nelle vicinanze delle stazioni. Un pratico strumento di divulgazione in grado anche di orientare valutazioni, scelte e soluzioni di Istituzioni ed Enti Locali (Regioni, Province, Enti Parco, ecc.) nello sviluppo della mobilità dolce nei propri territori. È il primo compendio nel suo genere a comprendere in modo integrato la rete di cammini, ciclovie, ferrovie turistiche, parchi, borghi, beni storici e bellezze paesaggistiche presenti in tutta Italia. La **prima edizione** dell'Atlante della mobilità dolce in Italia, di prossima pubblicazione, contiene la mappatura delle oltre **3.000 stazioni ferroviarie attive** (di cui circa 2.000 di RFI), delle **28 linee ferroviarie turistiche** attive o in progetto (per circa 1.300 km), dei circa **900 borghi delle reti appartenenti ad AMODO (Bandiere Arancioni, Borghi Autentici d'Italia, Cittaslow, Comuni Virtuosi, Borghi**

più Belli d'Italia), dei circa **12.000 km di sentieri** (Sentiero Italia del CAI e i sentieri internazionali di FIE), degli **83 cammini** (per un totale di circa 23.000 km), delle **1.656 aree protette** per un totale di circa 100.000 km² (24 Parchi Nazionali, 147 Riserve Naturali Nazionali, 134 Parchi Naturali Regionali e Riserve Naturali Regionali, 68 SIC e 610 ZPS, 171 Altre Aree Naturali Protette, 112 Oasi WWF, 3 Parchi Naturali Sommersi e 27 Aree marine protette, 66 Parchi Minerari ReMI), dei **55 siti Unesco** (per circa 5.700 km²), dei circa **18.000 km di greenways e ciclovie**, esistenti e in progetto (37 greenways, 3 itinerari Eurovelo, 10 Ciclovie Turistiche Nazionali, 20 itinerari Bicalitalia). A tutte queste reti, si aggiungono 50 linee ferroviarie locali in esercizio di straordinaria bellezza che attraversano le aree interne ed i territori italiani, che sono state denominate da RFI e AMODO come "Linee del paesaggio" da proporre per il turismo slow. La collaborazione tra RFI e AMODO, **una nuova formula di geografia collaborativa**, è finalizzata a divulgare un nuovo strumento a favore della mobilità attiva, una spina dorsale delle reti del trasporto ferroviario, a lavorare per creare servizi per l'intermodalità dolce nelle stazioni e nei territori, stimolando esperienze di viaggio multimodali e multiculturali. L'iniziativa intende supportare il rilancio del turismo di prossimità, slow e sostenibile che vede protagonisti il trasporto ferroviario e le stazioni nel riscoprire e valorizzare le eccellenze di un'Italia ricca di peculiarità territoriali, paesaggistiche, culturali. Un ambizioso progetto pluriennale che propone una visione strategica per il futuro del Paese per l'individuazione di investimenti e servizi al viaggiatore. [Qui il Power Point per saperne di più.](#)

An "Atlas of Gentle Mobility in Italy" developed on big data to relate railway stations, cycle paths, trails and greenways to the historical, artistic and natural heritage present throughout the country. This is the initiative promoted by Rete Ferroviaria Italiana (FS Italian Group) and the 29 associations that make up the Alliance for Gentle Mobility (A.MO.DO.) to contribute to slow mobility and encourage sustainable tourism. The three-year protocol signed by RFI and AMODO will make it possible to test a new collaborative geography formula, based on digital technologies, to map stations, bicycle and pedestrian routes, villages, parks and historical



assets to build a model of sustainable mobility, integrated and spread throughout the territory, in support of tourism and the local economy and inland areas, giving continuity to the collaboration started a year ago. The activities carried out during the first year involved the study, survey and integration of information on infrastructures, the identification of "hubs of soft intermodality" functional to the interchange services between train, bicycle and walking, the sharing of databases and the use of the respective GIS (Geographic Information System) information systems of active and soft mobility networks and places of attraction located throughout the territory, related to the dense network of stations. The Atlas encompasses a valuable collection of information, useful to orient oneself among countless sites of historical and cultural interest in the vicinity of the stations. A practical dissemination tool that can also guide evaluations, choices and solutions of Institutions and Local Authorities (Regions, Provinces, Park Authorities, etc.) in the development of soft mobility in their territories. It is the first compendium of its kind to encompass in an integrated way the network of paths, cycleways, tourist railways, parks, villages, historical assets and scenic beauty present throughout Italy. The first edition of the Atlas of Soft Mobility in Italy, soon to be published, contains mapping of the more than 3,000 active railway stations (of which about 2,000 belong to RFI), the 28 active or planned tourist railway lines (covering about 1.300 km), of the approximately 900 villages in the networks belonging to AMODO (Bandiere Arancioni, Borghi Autentici d'Italia, Cittaslow, Comuni Virtuosi, Borghi più Belli d'Italia), of the approximately 12,000 km of trails (Sentiero Italia of CAI and the international trails of FIE), of the 83 hiking trails (totaling approximately 23,000 km), of the 1,656 protected areas totaling approximately 100.000 km² (24 National Parks, 147 National Nature Reserves, 134 Regional Nature Parks and Regional Nature Reserves, 68 SCIs and 610 SPAs, 171 Other Protected Natural Areas, 112 WWF Oases, 3 Underwater Nature Parks and 27 Marine Protected Areas, 66 ReMI Mineral Parks), of the 55 UNESCO sites (totaling about 5,700 km²), of the about 18.000 km of greenways and cycleways, existing and planned (37 greenways, 3 Eurovelo itineraries, 10 National Tourist Cycle Routes, 20 Bicalitalia itineraries). In addition to all these networks, there are 50 local railway lines in operation of extraordinary beauty that cross inland areas and Italian territories, which have been named by RFI and AMODO as "Landscape Lines" to be proposed for slow tourism. The collaboration between RFI and AMODO, a new formula of collaborative geography, is aimed at popularizing a new tool in favor of active mobility, a backbone of rail transport networks, working to create services for soft intermodality in stations and territories, stimulating multimodal and multicultural travel experiences. The initiative aims to support the revitalization of proximity, slow and sustainable tourism that sees rail transport and stations as protagonists in rediscovering and enhancing the excellence of an Italy rich in territorial, landscape and cultural peculiarities. An ambitious multi-year project that proposes a strategic vision for the country's future in identifying investments and services to the traveler. Here the [Power Point to learn more.](#)



8. Per la 19° edizione di Vinòforum , appuntamento a Roma!



Da venerdì 10 a domenica 19 giugno, va in scena la 19^a edizione di Vinòforum – Lo Spazio del Gusto, una tra le vetrine più ambite in assoluto per aziende e operatori del settore food&beverage. La manifestazione, che lo scorso anno ha accolto oltre 49.000 presenze, si conferma come format che funziona e che si basa su un riuscito mix tra grandi etichette e cucina d'autore, tra divulgazione del vino e business, tra iniziative ri-

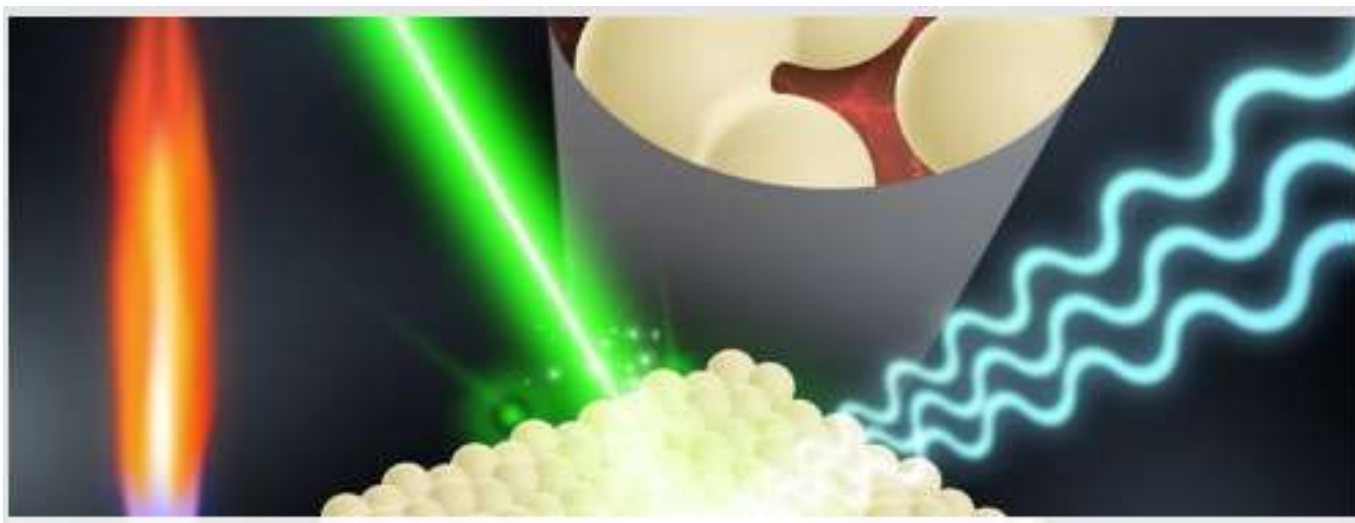
volte agli appassionati e appuntamenti studiati per gli operatori. Questo anno **810 le cantine vitivinicole italiane ed internazionali**, ma anche chef stellati, ristoranti, enoteche e realtà gastronomiche saranno immersi negli oltre 12mila metri quadri del Parco Tor di Quinto, con un solo obiettivo: promuovere la cultura enogastronomica e agroalimentare del nostro Paese. *“Sono quasi 20 anni che Vinòforum propone un approccio al vino e al cibo di alto livello, - commenta Emiliano De Venuti, CEO di Vinòforum - il nostro è un format vincente, che riesce a soddisfare tanto le aspettative degli addetti ai lavori, quanto la curiosità degli appassionati. Ogni edizione alziamo l'asticella proponendo al nostro pubblico un calendario di appuntamenti sempre più interessante.”* Tanti i contenuti dell'edizione 2022, si rinnova la collaborazione tra **Vinòforum** e **Food & Wine Italia**, una delle testate internazionali più importanti e iconiche del mondo del cibo e del vino, cui spetterà il compito di selezionare i 30 chef provenienti da Roma e da tutta Italia che si alterneranno nelle cucine a vista dei **Temporary Restaurant**, rappresentando le seguenti categorie: Casual, Fine Dining, Veg, Internazionale, Mare, Street Food Gourmet. Non solo. Food & Wine Italia si occuperà anche di scegliere i dieci grandi chef protagonisti delle esclusive **The Night Dinner**. Dieci cene, una per ogni serata di Vinòforum, con posti limitati e disponibili solo su prenotazione, in cui gli ospiti avranno la possibilità di vivere un'esperienza indimenticabile. Gli chef presenteranno 3 piatti abbinati alla Mixology firmata da massimo D'Addezio. Per questa edizione, Vinòforum inaugura un nuovo palcoscenico dedicato alla **Pizza d'Autore** e realizzato con la collaborazione di Pizza&Pasta Italiana, una delle testate più influenti del settore. Protagonisti saranno alcuni tra i più importanti maestri pizzaioli italiani che accompagneranno il pubblico in un viaggio alla scoperta del gusto in abbinamento ai grandi vini italiani. Di sicuro successo sarà il calendario dedicato alle **Wine Top Tasting**, che racconteranno il gotha dell'enologia italiana e internazionale. Ogni sera una degustazione e un incontro tecnico tenuto da enologi, esperti e grandi degustatori. Gli appuntamenti, esclusivamente su prenotazione, sono riservati ad operatori del settore e grandi appassionati. Sempre il vino sarà protagonista della **Business Lounge**, un salotto che Vinòforum dedica a tutte quelle aziende che vogliono entrare in contatto esclusivamente con il pubblico specializzato attraverso attività *business oriented*. Per info, programma e prenotazioni www.vinoforum.it

From Friday, June 10 to Sunday, June 19, the 19th edition of Vinòforum - Lo Spazio del Gusto, one of the most sought-after showcases ever for companies and operators in the food&beverage sector, takes the stage. The event, which last year welcomed more than 49,000 attendees, confirms itself as a format that works and is based on a successful mix of great labels and auteur cuisine, wine popularization and business, initiatives aimed at wine enthusiasts and appointments designed for operators. This year 810 Italian and international wine cellars, as well as star chefs, restaurants, wine bars and gastronomic realities will be immersed in the more than 12 thousand square meters of the Tor di Quinto Park, with a single goal: to promote the food and wine culture of our country. "It has been almost 20 years that Vinòforum proposes a high-level approach to wine and food, - comments Emiliano De Venuti, CEO of Vinòforum - ours is a winning format, which succeeds in satisfying both the expectations of insiders and the curiosity of enthusiasts. Each edition we raise the



bar by offering our audience an increasingly interesting calendar of events." Many are the contents of the 2022 edition; the collaboration between Vinòforum and Food & Wine Italia, one of the most important and iconic international publications in the world of food and wine, is renewed, and they will be in charge of selecting the 30 chefs from Rome and all over Italy who will take turns in the open kitchens of the Temporary Restaurants, representing the following categories: Casual, Fine Dining, Veg, International, Seafood, Street Food Gourmet. Not only that. Food & Wine Italia will also take care of choosing the ten great chefs protagonists of the exclusive The Night Dinners. Ten dinners, one for each evening of Vinòforum, with limited seating and available by reservation only, where guests will have the opportunity to live an unforgettable experience. The chefs will present 3 dishes paired with Mixology signed by Massimo D'Addezio. For this edition, Vinòforum inaugurates a new stage dedicated to Pizza d'Autore and realized with the collaboration of Pizza&Pasta Italiana, one of the most influential magazines in the sector. The protagonists will be some of the most important Italian master pizza makers who will accompany the public on a journey of taste discovery paired with great Italian wines. Certainly successful will be the calendar dedicated to Wine Top Tastings, which will tell the gotha of Italian and international enology. Every evening a tasting and a technical meeting held by oenologists, experts and great tasters. The appointments, by reservation only, are reserved for wine professionals and great wine lovers. Always wine will be the protagonist of the Business Lounge, a lounge that Vinòforum dedicates to all those companies that want to get in touch exclusively with the specialized public through business-oriented activities. For info, program and booking www.vinoforum.it

9. Un nano-sensore rileva i pesticidi sulla frutta in pochi minuti



I ricercatori del Karolinska Institutet in Svezia hanno sviluppato un minuscolo sensore per rilevare i pesticidi sulla frutta in pochi minuti. tecnica, descritta come una prova di concetto in un articolo sulla rivista *Advanced Science*, utilizza nanoparticelle spruzzate di fiamma a base di argento per aumentare il segnale delle sostanze chimiche. Si è ancora in una fase iniziale, i ricercatori sperano che questi nanosensori possano aiutare a scoprire i pesticidi alimentari prima del consumo. "I rapporti mostrano che fino alla metà di tutta la frutta venduta nell'UE contiene residui di pesticidi che in quantità maggiori sono stati collegati a problemi di salute umana", afferma **Georgios Sotiriou**, ricercatore principale presso il Dipartimento di microbiologia, biologia dei tumori e delle cellule, **Karolinska Institutet**, e l'autore corrispondente dello studio. "Tuttavia, le attuali tecniche per rilevare i pesticidi sui singoli prodotti prima del consumo sono in pratica limitate dal costo elevato e dalla fabbricazione ingombrante dei suoi sensori. Per ovviare a questo, abbiamo sviluppato nanosensori economici e riproducibili che potrebbero essere utilizzati per monitorare tracce di pesticidi della frutta, ad esempio, nel negozio". I nuovi nanosensori impiegano una scoperta degli anni '70 nota come **scattering Raman** potenziato dalla superficie, o SERS, una potente tecnica di rilevamento che può aumentare i segnali diagnostici delle biomolecole sulle superfici metalliche di oltre 1 milione di volte. tecnologia è stata utilizzata in diversi campi di ricerca, tra cui l'analisi chimica e ambientale, nonché per rilevare biomarcatori per varie malattie. Gli elevati costi di produzione e la limitata riproducibilità da lotto a lotto hanno finora ostacolato un'applicazione diffusa nella diagnostica della sicurezza alimentare. Nel presente studio, i ricercatori hanno creato un **nanosensore SERS utilizzando lo spray a fiamma**, una tecnica consolidata ed economica per depositare il rivestimento metallico, per fornire piccole goccioline di nanoparticelle d'argento su una superficie di vetro. "Lo spray a fiamma può essere utilizzato per produrre rapidamente film SERS uniformi su vaste aree, rimuovendo uno degli ostacoli chiave alla scalabilità", afferma **Haipeng Li**, ricercatore post-dottorato nel [laboratorio di Sotiriou](#) e primo autore dello studio. I ricercatori hanno quindi messo a punto la distanza tra le singole nanoparticelle d'argento per migliorarne la sensibilità. Per testare la loro capacità di rilevamento della sostanza, hanno applicato un sottile strato di colorante tracciante sopra i sensori e hanno utilizzato uno spettrometro per scoprire le loro impronte molecolari. I sensori hanno rilevato in modo affidabile e uniforme i segnali molecolari e le loro prestazioni sono rimaste intatte quando sono state testate di nuovo dopo 2,5 mesi, il che sottolinea il loro potenziale di durata di conservazione e la fattibilità per la produzione su larga scala, secondo i ricercatori. Per testare l'applicazione pratica dei sensori, i ricercatori li hanno calibrati per

rilevare basse concentrazioni di **paration-etile, un insetticida agricolo tossico** che è vietato o limitato nella maggior parte dei paesi. Piccola quantità di paration-etile è stata posta su una parte di una mela. Residui sono stati successivamente raccolti con un batuffolo di cotone che è stato immerso in una soluzione per sciogliere le molecole di pesticida. La soluzione è stata fatta cadere sul sensore, il che ha confermato la presenza di pesticidi. *"I nostri sensori sono in grado di rilevare i residui di pesticidi sulla superficie delle mele in un breve lasso di tempo di cinque minuti senza distruggere il frutto"*, afferma Haipeng Li. *"Sebbene debbano essere convalidati in studi più ampi, offriamo un'applicazione pratica di prova del concetto per i test di sicurezza alimentare su larga scala prima del consumo"*.

Successivamente, i ricercatori vogliono esplorare se i nanosensori possono essere applicati ad altre aree come la scoperta di biomarcatori per malattie specifiche presso il punto di cura in contesti con risorse limitate. La ricerca è stata finanziata dal Consiglio europeo della ricerca (ERC), dal Karolinska Institutet, dalla Fondazione svedese per la ricerca strategica (SSF) e dal Consiglio svedese per la ricerca. Fonte: Karolinska Institutet. Pubblicazione: ["SERS Hotspot Engineering by Aerosol Self-Assembly of Plasmonic Ag Nanoaggregates with Tunable Interparticle Distance."](#) Haipeng Li, Padryk Merkl, Jens Sommertune, Thomas Thersleff, and Georgios A. Sotiriou, *Advanced Science*, online June 7, 2022, doi: 10.1002/adv.202201133

Researchers at Karolinska Institutet in Sweden have developed a tiny sensor for detecting pesticides on fruit in just a few minutes. The technique, described as a proof-of-concept in a paper in the journal



Georgios Sotiriou, photo: Johannes Frandsén.

Advanced Science, uses flame-sprayed nanoparticles made from silver to increase the signal of chemicals. While still at an early stage, the researchers hope these nano-sensors could help uncover food pesticides before consumption. "Reports show that up to half of all fruits sold in the EU contain pesticide residues that in larger quantities have been linked to human health problems," says [Georgios Sotiriou](#), principal researcher at the [Department of Microbiology, Tumor and Cell Biology](#), Karolinska Institutet, and the study's corresponding author. "However, current techniques for detecting pesticides on single products before consumption are restricted in practice by the high cost and cumbersome manufacturing of its sensors. To overcome this, we developed inexpensive and reproducible nano-sensors that could be used to monitor traces of fruit pesticides at, for example, the store." The new nano-sensors employ a 1970s discovery known as surface-enhanced Raman scattering, or SERS, a powerful sensing technique that can increase the diagnostic signals of biomolecules on

metal surfaces by more than 1 million times. The technology has been used several research fields, including chemical and environmental analysis as well as to detect biomarkers for various diseases. However, high production costs and limited batch-to-batch reproducibility have so far hindered widespread application in food safety diagnostics. "The flame spray can be used to quickly produce uniform SERS films across large areas, removing one of the key barriers to scalability," says [Haipeng Li](#), a postdoctoral researcher in [Sotiriou's lab](#) and the study's first author. The researchers then finetuned the distance between the individual silver nanoparticles to enhance their sensitivity. To test their substance-detecting ability, they applied a thin layer of tracer dye on top of the sensors and used a spectrometer to uncover their molecular fingerprints. The sensors reliably and uniformly detected the molecular signals and their performance remained intact when tested again after 2,5 months, which underscores their shelf life potential and feasibility for large-scale production, according to the researchers. In the current study, the researchers created a SERS nano-sensor by using flame spray – a well-established and cost-effective technique for depositing metallic coating – to deliver small droplets of silver nanoparticles onto a glass surface. To test the sensors' practical application, the researchers calibrated them to detect low concentrations of parathion-ethyl, a toxic agricultural insecticide that is banned or restricted in most countries. A small amount of parathion-ethyl was placed on part of an apple. The residues were later collected with a cotton swab that was immersed in a solution to dissolve the pesticide molecules. The solution was dropped on the sensor, which confirmed the presence of pesticides. "Our sensors can detect pesticide residues on apple surfaces in a short time of five minutes without destroying the fruit," Haipeng Li says. "While they



Haipeng Li, foto: Johannes Frandsén.

need to be validated in larger studies, we offer a proof-of-concept practical application for food safety testing at scale before consumption." Next, the researchers want to explore if the nano-sensors can be applied to other areas such as discovering biomarkers for specific diseases at the point-of-care in resource-limited settings. The research was funded by the European Research Council (ERC), Karolinska Institutet, the Swedish Foundation for Strategic Research (SSF) and the Swedish Research Council. Publication: "[SERS Hotspot Engineering by Aerosol Self-Assembly of Plasmonic Ag Nanoaggregates with Tunable Interparticle Distance.](#)" Haipeng Li, Padryk Merkl, Jens Sommertune, Thomas Thersleff, and Georgios A. Sotiriou, *Advanced Science*, online June 7, 2022, doi: 10.1002/adv.202201133

10. Suoni e armonie dei mari, dallo spazio e dai suoi colori

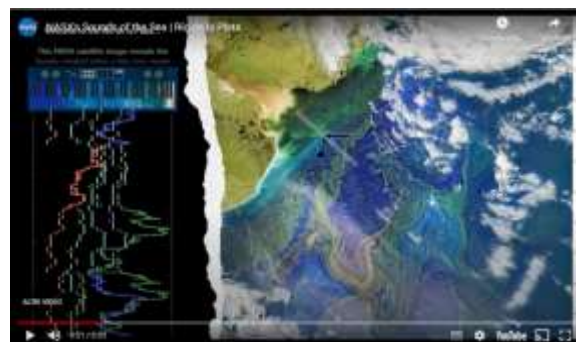


Vivi i vortici al largo della costa del Río de la Plata fino alle risalite nell'Oceano Indiano, accompagnati dalle note musicali delle immagini dei nostri satelliti per l'osservazione della Terra. Negli ultimi 18 mesi, uno scienziato e suo fratello del **Goddard Space Flight Center della NASA** a Greenbelt, nel Maryland, hanno sviluppato un programma online che unisce i dati del colore dell'oceano con le note musicali. L'obiettivo è quello di offrire agli spettatori un'esperienza immersiva nelle immagini oceaniche che gli scienziati di Goddard studiano ogni giorno nel tentativo di comprendere le complessità di un ecosistema ampio e mutevole. "Volevamo raccontare una storia per apprezzare la connettività dell'oceano terrestre attraverso questa esperienza sonora uditiva", ha affermato il co-creatore e scienziato di **Goddard Ryan Vandermeulen**. "Usiamo la musica perché è coinvolgente e dinamica e ci connette

attraverso un'ampia varietà di background". "Unisciti a noi in un tour dei suoni del nostro oceano ed esplora come abbiamo creato le armonie." . Allora iniziamo questo tour e ascoltiamo: **Prima tappa:**

Río de la Plata (<https://youtu.be/efxiZGxSeic>)-

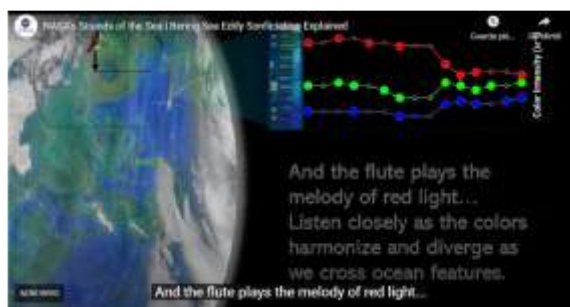
L'"esperienza sinfonica oceanografica" di Vandermeulen è iniziata con un'immagine a colori dell'oceano del Río de la Plata. Fu colpito dalla sua complessità: i bei pennacchi di sedimenti che si riversavano al largo della riva, i "pazzi vortici e vortici" che seguì nella baia e il grande pennacchio di sedimenti che sembrava girare a spirale ovunque. **Vandermeulen ha avuto un'idea: come suonerebbe questa immagine?** "Ho iniziato estraendo dati transattivi dalle



le immagini sa-

tellitari. Ho osservato gli schemi dei canali rosso, verde e blu", ha detto. "Chiaramente, non stavano viaggiando nella stessa direzione. C'era qualcosa lì". Per utilizzare i dati, ha ridimensionato i singoli canali di colore e assegnato note musicali per esprimere i cambiamenti nell'immagine. "I dati stessi, li stai ascoltando così come esistono. Le variazioni stanno creando una tavolozza naturale per l'orecchio", ha detto. A seguire altre tappe: La **seconda tappa:**

Mare di Bering, (<https://youtu.be/zU0mmm55QQA>). Jon Vandemeulen, fratello e programmatore di Vandermeulen. "Quindi ho esperienza nella produzione di musica digitale perché mi credevo una rockstar", ha scherzato. "E così ho deciso di aiutarlo e gli ho detto che non era un optional, è stata un'ottima idea". Dopo aver interrogato suo fratello per i dati, Jon ha creato un'interfaccia program-



matica che ha tradotto i dati in note musicali. Ha quindi ricostruito lo strumento in modo che i dati tradotti potessero essere importati in una workstation audio digitale. Per Jon era GarageBand. Il loro sito web <https://www.spektune.com/> consente a chiunque di

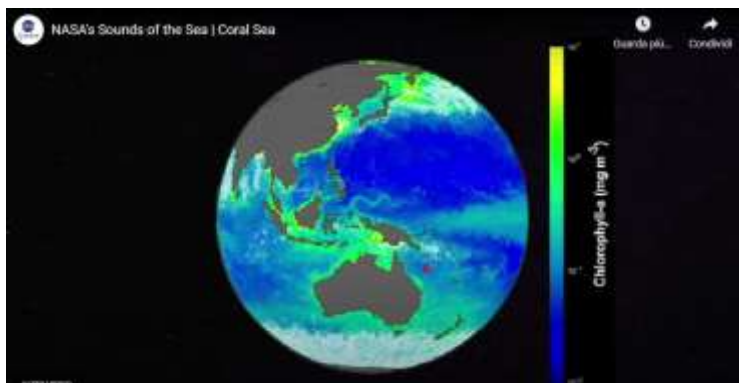
importare dati per creare musica gratuitamente. Il programma ha creato la musica per un'immagine a colori dell'oceano del Mare di Bering, esplorando un satellite che catturava un vortice o un movimento circolare dell'acqua. I fratelli si sono concentrati sui dati provenienti dai canali rosso, verde e blu dell'immagine.

"È un'esperienza audio piuttosto semplice. Sono tre semplici strumenti che pizzicano e puoi sentire quando uno sale e uno scende. Puoi davvero sentire le armonie", ha detto Jon. **Terza tappa: Mar dei Coralli**, (<https://youtu.be/mQ1-0ajoNAg>).

Lo studio del colore degli oceani aiuta gli scienziati a comprendere meglio il fitoplancton e il suo impatto sul sistema Terra. Il Laboratorio di ecologia oceanica di Goddard è dedicato a questo. "L'origine di tutto ciò che vediamo con gli occhi si basa sulla sensibilità dei fotorecettori rossi, verdi e blu ai fotoni riflessi da tutto ciò che ci circonda", ha detto Vandermeulen. "Quando guardiamo un oggetto, la luce entra negli occhi e stimola le cellule coniche. Il nostro cervello interpreta poi i segnali di queste cellule in modo da vedere il colore percepito di un oggetto". Alla NASA, alcuni satelliti per l'osservazione della Terra sono dotati di rilevatori che agiscono come le cellule coniche umane, sensibili a specifiche lunghezze d'onda della luce.

Grazie a questa tecnologia, sono in grado di rilevare il colore degli oceani con una risoluzione superiore a quella che gli esseri umani sono in grado di vedere. "Abbiamo iniziato a pensare di catturare e isolare le singole componenti della lunghezza d'onda", ha detto Vandermeulen. **"Invece di interpretare tutto questo in un'immagine, cosa succederebbe se potessimo tradurre queste variazioni in un'esperienza sonora, qualcosa che potrebbe stimolare il nostro cervello in modo diverso"**. Con il Mar dei Coralli, i fratelli hanno creato una melodia incentrata su un anno di dati provenienti dal satellite Aqua-MODIS, estratti da una serie di immagini globali medie di 32 giorni della clorofilla a-, una forma specifica di clorofilla utilizzata nella fotosintesi. Le 48 immagini raccolte mostrano tutte e quattro le stagioni in Australia. Ed infine la **quarta tappa: Oceano Indiano**, (<https://youtu.be/N1ICYLI67Og>).

Anche l'oceano indiano dell'Australia nord-occidentale ha attirato l'attenzione dei due fratelli. "Sembra un vortice di crema di caffè", ha detto Jon. I dati consistevano in 31 giorni di immagini satellitari, che combinavano diverse lunghezze d'onda della luce riflessa dalla superficie dell'oceano. "Era qualcosa di speciale". Jon voleva provare qualcosa di diverso, così ha creato un modo per compensare ogni giorno di dati. **Il risultato è stato una melodia ispirata al valzer**. La creazione del programma audio è solo l'inizio del progetto dei fratelli. Sperano di creare altre immagini ispirate alla musica man mano che andranno avanti. Alla NASA, le sonificazioni non riguardano solo l'oceano, ma anche il nostro sistema solare. Consultate la pagina [NASA's Soundcloud](#) per un elenco di altre melodie dello spazio e non solo. Fonte: **By Sara Blumberg NASA's Goddard Space Flight Center, Greenbelt, Md.**



Experience the swirls off the coast of Río de la Plata to the upwellings in the Indian Ocean put to musical notes of imagery from our own Earth-observing satellites. For the last 18 months, a scientist and



his brother at NASA's Goddard Space Flight Center in Greenbelt, Maryland, have been developing an online program that merges ocean color data with musical notes. The goal is to give onlookers an immersive experience into the ocean imagery Goddard scientists study everyday in an effort to understand the complexities of a large, changing ecosystem. "We wanted to tell a story to appreciate the connectivity of our Earth's ocean through this aural sonic experience," said co-creator and Goddard scientist Ryan Vandermeulen. "We use music because it's engaging and dynamic and connects us across a wide variety of backgrounds." Join us on a tour of sounds of our ocean and explore how we created the harmonies. First Stop: Río de la Plata (<https://youtu.be/efxiZGxSeic>)- Vandermeulen's "oceanographic symphonic experience" started with an ocean color image of Río de la Plata. He was struck by its complexity: the beautiful sediment plumes spilling off the shore, the "crazy swirls and whirls" he followed in the bay, and the large sediment plume that seemed to spiral everywhere. Vandermeulen had a thought – what would this image sound like? "I started by extracting transactive data from satellite images. I looked at the patterns of the red, green, blue channels," he said. "Clearly, they weren't traveling in the same direction. There was something there." In order to use the data, he rescaled the individual color channels and assigned musical notes to express changes in the image. "The data itself, you're listening to it as it exists. The variations are creating a natural palette for the ear," he said. Second Stop: Bering Sea, (<https://youtu.be/zU0mmm55QQA>). After pulling the data from the ocean color imagery, Vandermeulen was looking for ways to merge the data with sound. Enter Jon Vandemeulen, Vandermeulen's brother and programmer. "So I have experience doing digital music production because I fancied myself a rockstar," he joked. "And so I decided to help and told him it wasn't optional, this was a great idea." After bugging his brother for data, Jon created a programmatic interface that translated the data into musical notes. He then rebuilt the tool so the translated data could be imported into a digital audio workstation. For Jon that was GarageBand. Their website <https://www.spektune.com/> allows anyone to import data to create music for free. The program created the music for an ocean color image of the Bering Sea, exploring a satellite that captured an eddy or a circular movement of water. The brothers focused on the data coming from the image's red, green and blue channels. "It's a pretty straightforward audio experience. It's three simple instruments plucking along and you can hear when one goes up, one goes down. You can really hear the harmonies," Jon said. Third stop: Coral Sea (<https://youtu.be/mQ1-0ajoNAg>). The study of ocean color helps scientists gain a better understanding of phytoplankton and their impact on the Earth system. Goddard's Ocean Ecology Laboratory is dedicated to this. "The whole root of everything we're seeing with our eyes is based on the sensitivity of these red, green and blue photoreceptors on photons being reflected from everything around us," Vandermeulen said. "When we're looking at an object, light enters our eyes and stimulates our cone cells. Our brain then interprets the signals from these cells so that we see the perceived color of an object." At NASA, some Earth-observing satellites have detectors that act like human cone cells, sensitive to specific wavelengths of light. Through this technology, they are able to detect ocean color at a resolution above what humans are capable of seeing. "We started to toss around the idea of capturing and isolating the individual wavelength components," Vandermeulen said. "Instead of interpreting this into a picture, what if we could translate these variations into this sonic experience – something that could stimulate our brains in a different way." With the Coral Sea, the brothers created a melody that focused on a year's worth of data from the Aqua-MODIS satellite, extracted from a series of 32-day average global image of

chlorophyll a-, a specific form of chlorophyll used in photosynthesis. The 48 images collected display all four seasons in Australia. Fourth Stop: Indian Ocean, Northwest Australia (<https://youtu.be/N1ICYLI67Og>) The Indian ocean of northwestern Australia also caught the eye of both brothers. "It looks like swirls of coffee creamer," Jon said. The data consisted of 31 days of satellite imagery, combining multiple wavelengths of light being reflected from the ocean's surface. "It was something special." Jon wanted to try something different, so he created a way to offset each day of data. What resulted was a waltz-inspired melody. The creation of their audio program is just the beginning of the brothers' project. They hope to create more music-inspired imagery as they move forward. At NASA, sonifications aren't just of the ocean, they are also created for our solar system. Check out [NASA's Soundcloud page](#) for a list of more melodies of space and beyond. Source: **By Sara Blumberg NASA's Goddard Space Flight Center, Greenbelt, Md.**



DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI E SOSTIENI
LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2022:

- Socio Ordinario € 15,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a **Wigwam APS Italia** o con bonifico
a IBAN IT86X076011210000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

nella
Comunità Locale della Saccisica
per lo sviluppo Equo-Sostenibile
del territorio



Estintek s.r.l.
via G. Marconi 3/b
35028 Piove di Sacco (PD)
P.IVA 04601770284
Tel. +39 049 9705520
SDI: T04ZHR3
Mail amministrazione@estintek.it
Pec estinteksrl@pec.it