

## **IN QUESTO NUMERO**

### **Pag.2**

**Fauna selvatica:**

**Cia, subito ulteriori modifiche alla Legge 157/92**



### **Pag. 3**

**La 57° edizione di Vinitaly targata Cia-Agricoltori Italiani**



### **Pag. 5**

**Seminario "Zero chimica, 100% naturale: miti, leggende e realtà di una disciplina maltrattata"**



# Fauna selvatica: Cia, subito ulteriori modifiche alla Legge 157/92

*Il presidente Fini: “Dentro il collegato agricolo serve inserire il monitoraggio capillare, la distinzione tra gestione e attività venatoria, il risarcimento dei danni”*

“Nel prossimo collegato agricolo vengano inserite quelle modifiche essenziali alla legge 157/92 che chiediamo da anni, a contrasto della fauna selvatica e per garantire un equilibrio di peso tra tutela ambientale e sostenibilità economica delle imprese agricole”. Così il presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani, Cristiano Fini, ribadendo a gran voce l'urgenza di mettere un freno normativo a un fenomeno che resta fuori controllo.

Il riferimento specifico è alle richieste, lungamente avanzate dalla Confederazione, rispetto a tre interventi chiave: il monitoraggio capillare e concreto della fauna selvatica, con particolare attenzione alle specie in esubero, al fine di fornire dati aggiornati e strumenti efficaci per una gestione responsabile e mirata; la chiara distinzione tra attività di gestione e attività venatoria, riconoscendo che il controllo delle popolazioni selvatiche è un'azione fondamentale alla salvaguardia del settore e non può essere confusa con la pratica venatoria tradizionale. E, infine, il risarcimento totale del danno subito dagli agricoltori, nel pieno rispetto del principio di responsabilità e garantendo che chi subisce perdite economiche possa ricevere un indennizzo adeguato e tempestivo.

“Si tratta di misure essenziali -aggiunge Fini- per consentire alle aziende agricole di operare in un contesto più sicuro e tutelato, concretamente supportate nell'affrontare gli effetti devastanti, in termini economici e non solo, di ungulati in sovrappopolamento e sempre più liberi di scorrazzare, a partire dagli oltre 2 milioni di cinghiali in circolazione. Riconosciamo l'impegno del Governo rispetto alla legge datata 1992, ma serve fare di più. Il testo, attualmente in fase di definizione -conclude- rappresenta un'occasione importante per introdurre norme sostanziali in aiuto degli agricoltori e strumenti legislativi, e finanziari, strutturali e duraturi”.

# La 57° edizione di Vinitaly targata Cia-Agricoltori Italiani

*La Confederazione al Padiglione 10 Stand C3. Un viaggio del gusto tra enoteca, area meeting e tasting, istituzionale e B2B, mostra bio e tanti talk*

Conto alla rovescia per Cia-Agricoltori Italiani alla 57° edizione di Vinitaly, il Salone mondiale dei vini e dei distillati, a Veronafiere dal 6 al 9 aprile.

Appuntamento con la Confederazione al Padiglione 10 Stand C3, dove si aprirà il sipario sul mondo del vino da conoscere, degustare e condividere tra Enoteca, Tasting area e Meeting center. Un viaggio del gusto attraverso il patrimonio vitivinicolo dei territori Made in Italy, tra produzioni eroiche, bio e di qualità certificata, protagoniste con Cia nella grande area dedicata al B2B e agli incontri istituzionali.

Tante le etichette delle aziende associate, in arrivo da tutta Italia, che abbracceranno l'intero spazio confederale, passando anche per l'enoteca bio, la mostra dei vini allestita in collaborazione con Anabio-Cia e i suoi eventi tematici, il tutto realizzato nell'ambito del progetto finanziato dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità alimentare.

Vinitaly 2025 con Cia sarà, ovviamente, anche talk e approfondimenti fuori e dentro lo stand. A partire da **domenica 6 aprile**, alle 11, con il presidente nazionale, Cristiano Fini, all'evento inaugurale del Salone, in Auditorium Verdi presso il Palaexpo Veronafiere. Dalle 16.30 alle 18.00, invece, appuntamento nello spazio espositivo della Confederazione, per il Cocktail Party d'apertura.

**EVENTI E CONVEGNI - Lunedì 7 aprile**, alle 10.30, in Sala Puccini Centro Congressi Arena, la "21° Tavola Rotonda sul mercato del vino nella GDO" a cura di Veronafiere, mentre alle 14:30 appuntamento al convegno della Filiera Vino. Alle 16, l'evento promosso da ICQRF "Nuove tecnologie per il controllo e la tutela dei vini di qualità". **Martedì 8 aprile**, alle 10:30, con Foragri il "Seminario di studio" presso la Sala Respighi del Palaexpo e, alle 14:30, al Padiglione 12 Regione Abruzzo, la presentazione del progetto Pnrr di Cia-Agricoltori Italiani Abruzzo.

**Mercoledì 9 aprile**, alle 10, l'evento promosso da Wine-Food-Turism "Enoturismo come leva per la valorizzazione delle destinazioni italiane" con il vicepresidente nazionale di Cia, Gianmichele Passarini.

Nello stand Cia, spazio alla formazione in agricoltura con Foragri e "Le opportunità della formazione: leva strategica per lo sviluppo delle imprese" il 7 aprile, alle 16.30.

Immaneabili per le aziende associate Cia, i momenti di incoming con i buyer esteri, tra tutti il "Walk Around Tasting" nell'area "ICE Lounge" al secondo piano del Palaexpo, lunedì 7 aprile alle 15.

# Seminario "Zero chimica, 100% naturale: miti, leggende e realtà di una disciplina maltrattata"

Lunedì 7 aprile dalle ore 15.30 presso l'Aula Maggiore della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Milano, ingresso da via Celoria n.2, si svolgerà il Seminario didattico del prof. Silvano Fuso sul tema "Zero chimica, 100% naturale: miti, leggende e realtà di una disciplina maltrattata", coorganizzato dalla Società Agraria di Lombardia, dal MuLSA e dal DISAA dell'Università degli Studi di Milano. Si può partecipare in streaming al seguente link: [meet.google.com/onc-qton-ajf](https://meet.google.com/onc-qton-ajf)



Società Agraria di Lombardia



MuLSA - Museo di Storia dell'Agricoltura



**DiSAA**  
DIPARTIMENTO  
di SCIENZE  
AGRICOLE e  
AMBIENTALI



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI MILANO

## SEMINARIO DIDATTICO

### Silvano Fuso

# ZERO CHIMICA, 100% NATURALE!

## MITI, LEGGENDE E REALTÀ DI UNA DISCIPLINA MALTRATTATA



**Lunedì 7 aprile 2025 ore 15:30-17:30**  
**Aula Maggiore, Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari**  
anche in streaming al link: [meet.google.com/onc-qton-ajf](https://meet.google.com/onc-qton-ajf)

Silvano Fuso, Chimico e divulgatore scientifico, è socio emerito del Cicap (Comitato italiano per il controllo delle affermazioni sulle pseudoscienze), ha fatto parte del consiglio scientifico del Festival della Scienza di Genova ed è membro del comitato di redazione di La Chimica nella Scuola (organo della divisione didattica della Società Chimica Italiana). È autore di numerosi saggi, tra cui: Provando e riprovando (2024), Sensi chimici (2022), Il segreto delle cose (2021), L'alfabeto della materia (2019), Naturale=buono? (2016), editi da Carocci, e Il futuro è bio? (Dedalo, 2022).

Seminario organizzato nell'ambito dell'insegnamento AGRIMEDIA Lab (Laboratorio di comunicazione multimediale in agricoltura). Ospiti: prof.ssa Anna Sandrucci, prof. Osvaldo Failla.



Ministero delle Università e della Ricerca  
Università degli Studi di Milano

*L'evento partecipa al programma di formazione professionale continua dei Dottori Agronomi e dei Dottori Forestali per 0,25 CFP con riferimento al Regolamento CONAF n. 162/2022.*

**I nostri uffici ricevono prioritariamente su appuntamento per evitare code e attese eccessive. Prima di recarsi negli uffici, è consigliato prenotare un appuntamento.**

Ufficio di Pavia	0382/27605	Patronato INAC mail	<a href="mailto:t.a.nicrosini@cia.it">t.a.nicrosini@cia.it</a>
Ufficio di Casteggio	0383/804080	Patronato INAC mail	<a href="mailto:r.boatti@cia.it">r.boatti@cia.it</a>
Ufficio di Mortara	0384/295779	Patronato INAC mail	<a href="mailto:e.morisio@cia.it">e.morisio@cia.it</a>
Ufficio di Vigevano	0381/680670	Patronato INAC mail	<a href="mailto:m.ogliari@cia.it">m.ogliari@cia.it</a>
Ufficio di Broni/Stradella	0385/48228	Patronato INAC mail	<a href="mailto:l.nicolini@cia.it">l.nicolini@cia.it</a>
Ufficio di Voghera	0383/271108	Patronato INAC mail	<a href="mailto:m.ogliari@cia.it">m.ogliari@cia.it</a>
Ufficio Varzi	0383/52168	Aperto il Venerdì	