

Gennaio 2026

Umbria

Notizie dal mondo agricolo di Cia


Matteo Bartolini

Nasce MedEATerranea, una nuova alleanza tra tutti gli attori della filiera

Da troppo tempo il mondo agricolo vive dentro un grande equivoco, convinto che per affrontare problemi, profondamente strutturali, basti solamente creare nuove sigle, nuovi bandi, nuovi progetti. **Strati su strati di iniziative che raramente ricompongono il quadro complessivo, lasciandoci spesso con la sensazione di muoverci senza una direzione condivisa.**

Eppure la crisi dell'agricoltura umbra non nasce da una mancanza di competenze, né di vocazioni, né tantomeno di qualità. **È una crisi di relazioni economiche**, di equilibrio lungo la filiera, di riconoscimento del valore reale del lavoro agricolo. È da questa consapevolezza che prende forma l'idea di CIA Agricoltori Italiani Umbria. Non come l'ennesimo contenitore, ma come una nuova e più strutturata alleanza.

Un'alleanza tra chi produce e chi trasforma, tra chi distribuisce e chi finanzia, tra chi governa i territori e chi, come i cittadini, li abita ogni giorno. Un'alleanza che rimetta al centro il cibo non come merce indistinta, ma come espressione viva di territori, comunità, culture e lavoro.

Negli ultimi anni la politica ha chiesto agli agricoltori di essere tutto, da imprenditori a custodi dell'ambiente, da presidio sociale dei territori a garanti della sicurezza alimentare, da protagonisti della transizione ecologica e digitale fino a essere un attrattore di nuove generazioni. Ma poi li ha lasciati soli davanti a mercati instabili, filiere sbilanciate, una competizione che premia la quantità più del valore.

Questo modello non regge più, specie in Umbria, né sul piano economico, né su quello sociale.

Il nostro progetto nasce quindi per un obiettivo semplice e radicale: ricostruire valore dove oggi si disperde. Puntiamo quindi al valore economico, innanzitutto, perché senza reddito non c'è futuro per nessuna azienda agricola.

Ma anche valore sociale, culturale e ambientale perché in un ecosistema il cibo è uno dei pochi luoghi in cui economia, ambiente e comunità possono ancora incontrarsi.

Non vogliamo sostituirci alle imprese, né parlare al loro posto.

MedEATerranea è una piattaforma che nasce aperta a tutti

- ✓ Aperta alle aziende agricole che vogliono uscire dall'isolamento.
- ✓ Aperta alle imprese di trasformazione che cercano collaborazione, stabilità e qualità autentica.
- ✓ Aperta alla distribuzione che vuole superare il marketing e costruire filiere credibili.
- ✓ Aperta alla finanza che vuole investire nell'economia reale, misurabile, radicata nei territori.
- ✓ Aperta alle istituzioni che cercano soggetti capaci di trasformare le politiche in progetti concreti per la rigenerazione delle aree rurali e dei piccoli comuni.
- ✓ Aperta ai cittadini che hanno a cura la propria salute e quella del territorio umbro.

Vogliamo essere facilitatori e creare le condizioni affinché gli aderenti al progetto possano stare sul mercato con più forza, negoziare con più dignità, costruire filiere più giuste e trasparenti.

Crediamo che la sfida non sia produrre di più, ma produrre meglio e distribuire meglio il valore. Che la sostenibilità non sia uno slogan ma un equilibrio tra reddito, ambiente e comunità. Che l'innovazione non coincida solo con la tecnologia, ma soprattutto con nuovi modelli organizzativi e nuove relazioni di filiera.

Il progetto nasce con un'ambizione chiara di **non difendere il passato, ma di rendere possibile un futuro in cui fare agricoltura torni a essere una scelta economicamente sensata, socialmente riconosciuta e culturalmente rispettata.**

A chi ci chiede: **"A cosa serve un ulteriore soggetto economico?"**, rispondiamo senza esitazione che serve a ricucire ciò che si è frantumato.

Serve a dare forma a un'economia del cibo che non lasci indietro nessuno né dal lato produttivo ma nemmeno dal lato dei consumatori.

Questo progetto serve a dimostrare che un altro modo di organizzare le filiere non solo è necessario, ma è possibile se vogliamo mantenere in vita le aree rurali.

“

Il nostro progetto nasce con un obiettivo semplice e radicale: ricostruire valore dove oggi si disperde

”

Una nuova piattaforma per aziende agricole, trasformatori, distributori e consumatori

Chiudo questo editoriale con questa riflessione. Quest'anno ricorre l'ottocentesimo anniversario della morte di San Francesco e nel ricordarlo voglio citare una sua frase celebre che recita: **"Comincia col fare ciò che è necessario, poi ciò che è possibile. E all'improvviso ti sorprenderai a fare l'impossibile".**

È esattamente lo spirito con cui nasce **MedEATerranea: fare ciò che è necessario per ricostruire valore lungo la filiera.**

Fare ciò che è possibile per unire competenze, imprese, amministrazioni, cittadini, territori. E poi, insieme, rendere possibile ciò che oggi sembra impossibile, costruendo un'economia del cibo più giusta, più equilibrata, più umana.

Per questo la nostra non è una semplice chiamata all'adesione ma, se vogliamo trasformare un semplice augurio di anno nuovo in un'azione reale, la mia è **una chiamata alla partecipazione.** Perché il futuro dell'agricoltura non si attende ma si costruisce consapevolmente. E si costruisce insieme e lo faremo andando nei territori per illustrare meglio l'idea progettuale.

Felice Anno Nuovo a tutti NOI.

Matteo Bartolini
Presidente Cia Agricoltori Italiani Umbria



Il valore dell'agricoltura europea e le ragioni della presenza a Bruxelles il 18 dicembre

Il sistema agroalimentare europeo sta attraversando una fase complessa, caratterizzata da trasformazioni profonde e da una crescente distanza tra il valore culturale attribuito al cibo e la sostenibilità economica delle imprese agricole che lo producono.

Negli stessi giorni in cui la cucina italiana viene giustamente riconosciuta come patrimonio immateriale dell'UNESCO, in diversi Paesi europei **gli agricoltori manifestano un disagio che non può essere sottovalutato**. Si tratta di segnali che meritano attenzione e ascolto, perché pongono al centro una questione strutturale: il rapporto tra transizione, mercato e redditività agricola. La cucina, come espressione culturale, rappresenta l'esito finale di un processo lungo e articolato che inizia dal suolo, dal lavoro quotidiano di chi coltiva e alleva, dalla capacità di investire, innovare e gestire il rischio d'impresa. **La tenuta di questo primo anello della filiera è una condizione essenziale per la qualità, la sicurezza e la sostenibilità dell'intero sistema alimentare.**

Le difficoltà che oggi attraversano molte aziende agricole non derivano da una resistenza al cambiamento. Al contrario, il settore primario è da tempo impegnato in un percorso di innovazione tecnologica, ambientale e organizzativa. Tuttavia, tale percorso risulta sempre più oneroso se non accompagnato da un adeguato riconoscimento economico del valore prodotto.

I dati demografici confermano la portata della sfida, con un'elevata età media degli imprenditori agricoli e una limitata presenza di giovani, elementi che indicano una criticità strutturale che richiede risposte di medio-lungo periodo. La capacità di attrarre nuove generazioni dipende in modo diretto dalla sostenibilità economica delle imprese e dalla prospettiva di redditività. In questo contesto l'innovazione, dalla digitalizzazione alle nuove tecniche produttive, fino alla ricerca varietale, rappresentano uno strumento fondamentale, ma non può essere considerata una soluzione autonoma.

“

In questo quadro, il tema del giusto prezzo riconosciuto all'impresa agricola assume un ruolo centrale

”



Senza un riequilibrio del valore lungo la filiera e senza un'adeguata remunerazione dell'attività agricola il rischio è quello di aggravare ulteriormente le fragilità esistenti.

La posizione che come rappresentanza agricola intendiamo portare nel dibattito europeo è orientata alla responsabilità e alla costruzione di soluzioni che sostengano la transizione ambientale, riconoscendo al contempo la necessità che essa sia anche economicamente sostenibile e socialmente equa. **In questo quadro, il tema del giusto prezzo riconosciuto all'impresa agricola assume un ruolo centrale.** Per queste ragioni, il 18 dicembre ho partecipato a Bruxelles, insieme a una delegazione della CIA composta da circa 200 agricoltori, a un **momento di mobilitazione e confronto volto a richiamare l'attenzione delle istituzioni europee su queste istanze.**

L'obiettivo è contribuire in modo costruttivo a un dialogo che consenta di rafforzare il futuro dell'agricoltura europea, tutelando il lavoro, i territori e la qualità delle produzioni.

La sfida che abbiamo di fronte non è opporre tradizione e innovazione, ma costruire un modello capace di tenere insieme competitività, sostenibilità e coesione sociale. È in questa direzione che intendiamo orientare il nostro impegno.

Matteo Bartolini
Presidente Cia Agricoltori Italiani Umbria

L'extracuoca dell'Umbria è Patrizia Marcelli dell'agriristorante e azienda agricola Bittarelli di Castiglione del Lago

Patrizia Marcelli, agricuoca dell'azienda agricola Bittarelli di Castiglione del Lago, si è aggiudicata il primo premio nella categoria primi piatti della V edizione di Extra Cuoca – Il talento delle donne per l'olio extra vergine, il concorso nazionale promosso dal Comitato di Coordinamento del Premio Ercole Olivario, dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio APS e da Lady Chef. L'azienda con agriristorante di Castiglione del Lago, associata Cia Umbria, è una delle eccellenze regionali che meglio rappresenta la multifunzionalità delle imprese agricole. Oltre all'attività produttiva, la famiglia Bittarelli infatti ha un agriturismo con cucina, una fattoria didattica, un punto vendita molto articolato e la trasformazione interna di prodotti aziendali di grande qualità. Il Concorso nazionale premia il valore delle donne e dell'olio eccellente.

Nato nel 2021, Extracuoca è un progetto originale promosso dall'Associazione Nazionale Donne dell'Olio, dall'Ercole Olivario, storico concorso oleario celebre nel mondo, e da Lady Chef, dipartimento femminile FIC (Federazione Italiana Cuochi).

La professionista umbra ha conquistato la giuria con **Il Trasimeno nel piatto**, realizzato utilizzando l'olio Frantoio Batta DOP Umbria Colli del Trasimeno. La sfida finale si è svolta nella mattinata del 2 dicembre presso l'Università dei Sapori di Perugia, dove 28 finaliste hanno preparato le loro ricette davanti ai commissari di cucina Giancarlo Passeri e Giuseppina Mariotti. **Il piatto presentato da Patrizia è stato la crema di Fagiolina del Trasimeno con filetto di Persico del lago, crema di zucca, salsa di melagrana e corallo al prezzemolo.** A svelare le vincitrici per le diverse categorie è stato Giorgio Mencaroni, Presidente della Camera di Commercio dell'Umbria e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario.

L'azienda, associata Cia Umbria, è una delle eccellenze regionali che meglio rappresenta la multifunzionalità delle imprese agricole. Oltre all'attività produttiva, la famiglia Bittarelli infatti ha un agriturismo con cucina, una fattoria didattica, un punto vendita molto articolato e la trasformazione interna di prodotti aziendali di grande qualità



Come ha spiegato: "Questa appassionante competizione, così partecipata e sentita, non è finalizzata soltanto a premiare dei piatti, ma è volta a celebrare un'idea vincente, quella che l'olio non sia un semplice ingrediente, ma un racconto di territorio. La Camera di Commercio dell'Umbria sostiene con convinzione questo progetto, perché consapevole del fatto che la competitività dei nostri territori passa dalla qualità delle filiere e anche dal riconoscimento del ruolo delle donne nella cucina professionale".

Il concorso non si configura solo come competizione culinaria, ma rappresenta per le partecipanti un importante momento formativo sull'olio extravergine e sui territori di provenienza. **Come ha spiegato Patrizia Marcelli:** "Sono molto contenta del premio, un riconoscimento dopo tanti anni di lavoro, in un percorso dalla terra ai fornelli che mi rende orgogliosa. Sono la prima umbra a vincere questo concorso, un altro motivo di felicità e spero di stimolo per altre agricuoche".

Il ristorante all'interno della azienda agricola Bittarelli a Castiglione del Lago propone piatti con ingredienti naturali coltivati in azienda, proposte fortemente radicate nella tradizione umbra con piatti che variano di settimana in settimana in base alle disponibilità dei prodotti che coltivano.

Come spiegano da CIA Agricoltori Italiani dell'Umbria: "Si tratta di un riconoscimento molto apprezzato, un premio al lavoro e alla qualità delle nostre aziende agricole".

Diversità agricola: un linguaggio condiviso

Il commento di Matteo Bartolini, presidente Cia Agricoltori Italiani Umbria



Un risultato importante che valorizza ciò che rende il nostro Paese unico: la cultura del cibo come gesto quotidiano, rito collettivo e identità condivisa.

Ora a noi tutti – spiegano da CIA Agricoltori Italiani Umbria – il compito di non banalizzare il riconoscimento con trovate di marketing vuote, ma di dargli sostanza riconoscendo e sostenendo il valore dei diversi territori! **Filiere, tutela della biodiversità, trasparenza nei confronti dei consumatori e delle comunità.**

Come agricoltori e allevatori siamo felici e consapevoli. Felici per il riconoscimento ottenuto e consapevoli del lavoro quotidiano (duro) che c'è dietro per portare in tavola cibo sano e autentico. C'è il rischio che il riconoscimento venga frainteso, strumentalizzato, banalizzato per farne solo una serie di spot e pubblicità.

La chiave della valorizzazione sta nella direzione opposta alla banalità.

Quella che è stata chiamata "cucina italiana" nel dossier è la natura di un insieme di pratiche tradizionali che includono storia, persone e territori.

Si evince che nel rapporto degli italiani con il cibo ciò che ha sempre contato più di ogni altra cosa è il prodotto, l'ingrediente. Una predilezione per i prodotti da consumare nella loro varietà territoriale.

Questo riconoscimento però impegna tutti noi italiani. Perché senza un'agricoltura forte, senza filiere che remunerano chi produce e valorizzano chi trasforma, senza un legame vero con la terra, la cucina italiana rischia di diventare un'immagine da cartolina.

Con l'iscrizione nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la Cucina Italiana acquisisce una visibilità globale che può valorizzare tutta la filiera agroalimentare: dai campi alle tavole, dalle piccole produzioni artigianali ai prodotti certificati, fino all'accoglienza turistica.

Il riconoscimento dovrà servire per rafforzare politiche agricole sostenibili, difendere l'autenticità delle nostre produzioni, promuovere filiere corte attente alla qualità, ai territori e alle comunità.

Viva il Bel Paese e viva la cucina italiana.

Matteo Bartolini, presidente CIA Agricoltori Italiani

Umbria: "Il riconoscimento della Cucina Italiana come Patrimonio Immateriale dell'UNESCO è un segnale importante, non tanto perché consacra ciò che già conosciamo. È importante perché ci ricorda che la nostra identità alimentare è un cantiere aperto. La cucina italiana non nasce per conservazione, ma per evoluzione: è figlia dei paesaggi, dei suoli, dei saperi che attraversano i secoli e delle relazioni economiche che li sostengono. Se oggi il mondo ci attribuisce questo valore, è perché l'Italia ha saputo trasformare la diversità agricola in un linguaggio condiviso. Ogni prodotto, ogni piatto, ogni tecnica racconta un pezzo di Paese che include la pazienza degli agricoltori che custodiscono varietà fragili, la capacità delle comunità di rigenerare il territorio, la creatività delle imprese che traducono tradizione in opportunità.

Questo riconoscimento però impegna tutti noi italiani. Perché senza un'agricoltura forte, senza filiere che remunerano chi produce e valorizzano chi trasforma, senza un legame vero con la terra, la cucina italiana rischia di diventare un'immagine da cartolina. Non basta celebrare le ricette in tv, dobbiamo sostenere gli ecosistemi che le rendono possibili, investire nella qualità ambientale dei territori, difendere il valore del lavoro rurale, aprire spazi a nuove forme di economia del cibo.

Questa nomina può offrirci l'occasione di ripensare il rapporto tra cultura e agricoltura, tra identità e innovazione, tra tradizione e futuro. Se sapremo farlo, questo patrimonio non sarà solo italiano, ma davvero universale offrendo un esempio di come un Paese può generare valore partendo dalla terra e restituendolo alle comunità che la abitano".

**ISCRIZIONI
PROROGATE
FINO AL 16
GENNAIO**

BANDO CSR SRH03 CORSI DI FORMAZIONE GRATUITI PER IMPRENDITORI AGRICOLI I CORSI DISPONIBILI

- Corsi obbligatori per IAP e giovani agricoltori
- Potatura dell'olivo e degli alberi da frutto
- Orto sostenibile
- Apicoltura
- Riconoscimento e raccolta delle erbe spontanee
- Piante Officinali ed aromatiche
- Tartuficoltura
- Diversificazione produttiva: la coltivazione di colture alternative
- Agriturismo
- Trasformazione dei prodotti aziendali
- Operatore di Fattoria Didattica (Base ed aggiornamento) e operatore di Fattoria Sociale
- Qualificazione dell'offerta enogastronomica ("Agrichef")
- Manutenzione del Verde
- Applicazioni e programmi per la gestione dell'impresa agricola
- Strumenti innovativi per la gestione strategica dell'impresa
- Comunicazione via Web e Social media marketing
- E-commerce e vendita diretta
- L'internazionalizzazione dell'impresa: lo sviluppo dell'export
- Agri Blogger: creazione di foto, video per lo storytelling dell'impresa agricola
- Tecniche di agricoltura biologica e/o biodinamica
- Igiene e sicurezza alimentare in campo e in azienda
- HACCP (Corso base e corso di aggiornamento)
- L'incremento della cultura della sicurezza dei lavoratori agricoli
- Gestione delle attività agricole attraverso il quaderno di campagna
- Normative ambientali e gestione sostenibile dei rifiuti agricoli
- Gestione sostenibile delle risorse idriche
- Agricoltura sostenibile, dalle prassi obbligatorie a quelle volontarie
- Gestione di portali ed e-commerce
- Tecniche di promozione locale e territoriale: creazione e gestione di filiere del cibo alternative
- Strumenti innovativi per lo sviluppo dell'imprenditoria femminile e giovanile
- Gestione strategica dell'impresa e strumenti innovativi di contabilità agraria



I corsi sono completamente gratuiti e sono destinati agli imprenditori agricoli, dipendenti e soci di aziende, società e cooperative agricole, collaboratori e coadiuvanti iscritti all'INPS come tali

Per **maggiori informazioni** rivolgersi a
Massimo Nocca, m.nocca@cia.it, 3425111929
oppure
Claudia Albano, c.albano@cia.it, 3459265558

L'**elenco completo dei corsi** è scaricabile da:
<https://tinyurl.com/Elencodeicorsi>

La **scheda di adesione** è scaricabile da:
<https://tinyurl.com/Scheda-adesione>

AGRI BLOGGER

CREAZIONE DI FOTO E VIDEO PER LO STORYTELLING
DELL'IMPRESA AGRICOLA

PROGRAMMA DEL CORSO

Lezione 1 (4 ore - online)

Strategie di comunicazione verso i clienti e valutazione dei canali social.

Lezione 2 (4 ore - online)

Tecniche audiovisive di racconto e composizione dell'immagine.

Lezione 3 (4 ore - online)

La post-produzione foto e video.

Lezione 4 (3 ore - online)

Come creare una community. Analisi e commento tecnico dei propri lavori.

Lezione 5 (5 ore - in presenza)

Lezione pratica: realizzazione di foto e video, e post-produzione di un format.

È obbligatorio seguire almeno il 75% delle lezioni.

**CORSO GRATUITO DA 20 ORE COMPLESSIVE
MODALITÀ ONLINE CON LEZIONE PRATICA FINALE IN PRESENZA**

ISCRIZIONI PROROGATE FINO AL 16 GENNAIO

Corso destinato agli imprenditori agricoli, dipendenti e soci di aziende, società e cooperative agricole, collaboratori e coadiuvanti iscritti all'INPS come tali.

INFO

Massimo Nocca
m.nocca@cia.it | +39 342 5111929

Claudia Albano
c.albano@cia.it | +39 345 9265558

ISCRIZIONI

Scheda di adesione scaricabile:
<https://tinyurl.com/Scheda-adesione>

Una volta compilata, inviare la scheda a
m.nocca@cia.it e c.albano@cia.it

CIA Orvieto: no a impianti che sottraggono superficie agricola utile. Sì al rispetto delle aree di pregio e valore naturalistico

La CIA di Orvieto esprime la propria contrarietà nei confronti dell'impatto, per meglio dire del vero e proprio scempio, prodotto alle caratteristiche naturali dell'altopiano dell'Alfina con la installazione, secondo il progetto presentato, del complesso di pale eoliche e delle relative strutture elettriche per l'immissione sulla rete elettrica nazionale dell'energia prodotta. Merita infatti precisare che seppure già per loro caratteristica e dimensione costruttiva siano la parte dominante, le pale eoliche non estingueranno l'impatto complessivo.

A quello loro dovrà essere infatti aggiunto quello delle installazioni per il raccordo, la trasformazione e la connessione alla rete elettrica esistente, comportando linee, cabine e stazioni elettriche, in aggiunta alle reti elettriche che intersecano già ora l'altopiano. Il progetto in atto, per la potenzialità non solo diretta ma indotta, apporterà anche nel futuro una progressiva e sostanziale alterazione del sito sia da un punto di vista ambientale che agricolo, compromettendone in misura stabile la naturale vocazione e capacità produttiva. Si tenga presente che una stazione elettrica come quella in progetto per connessione ad elettrodotto esercito alla tensione di 380 KV, per complessità, dimensioni e costi, viene di norma posizionata per soddisfare a tendere, un bacino elettrico considerevole.

Se ne può dedurre che nel prossimo futuro, alla stazione in parola, andranno a confluire non solo gli impianti di questo progetto, bensì quelli afferenti un perimetro decisamente più vasto, comportando come minimo, ulteriori elettrodotti.

Per questi motivi la CIA di Orvieto aderisce al Comitato che si è formato per la salvaguardia e la valorizzazione del sito in oggetto.

Non siamo contrari allo sviluppo di fonti alternative per la produzione di energia, pur tuttavia ribadiamo la possibilità di utilizzare, per tali impianti, posizioni che non sottraggano superficie agricola utile e che riducano gli effetti di turbativa ambientale rispettando le aree di pregio e di valore naturalistico.

Sempre in tema di fonti alternative, per i campi fotovoltaici, constatata la loro pressoché incompatibilità con le operazioni agricole in uso per le coltivazioni convenzionali sui terreni del nostro comprensorio, sollecita una diversa sensibilità ed un orientamento che puntino ad utilizzare le superfici edificate delle aziende agricole, come magazzini, rimesse e stalle, oltre ad altre installazioni che lo consentano, comunque senza ulteriore decurtazione delle superfici a destinazione agricola, a maggiore ragione se pregiate.

SCADENZE

Dal 5 gennaio 2026 gli uffici CAF della CIA dell'Umbria sono attivi per l'elaborazione dei nuovi modelli ISEE 2026. Ricordiamo che, per continuare a beneficiare dell'importo completo dell'assegno unico, il modello ISEE va rifatto entro il 28 febbraio con soluzione di continuità o, a conguaglio, entro il 30 giugno. Collegati al modello ISEE vi sono i bonus sociali legati alle utenze domestiche (vedi acqua, luce e gas).

L'anno di imposta che viene preso a riferimento nell'elaborazione del modello ISEE 2026 è il 2024.

Scadenze

10 Gennaio • scadenza 4^a rata contributi lavoratori domestici

12 Gennaio • dichiarazioni vitivinicole

15 Gennaio • IVA – Associazioni senza scopo di lucro in regime agevolato – Registrazione corrispettivi; IVA – Fatturazione differita mese precedente; UMA – Rendicontazione terzi anno 2025; Registri SQNPI e biologico informatizzato

16 Gennaio • Scadenza 4^a rata contributi agricoli autonomi; 770/2025 – Modalità semplificata – Invio prospetto e versamento ritenute; Condomini Sostituti d'Imposta – Versamento ritenute; Imposta sugli intrattenimenti – Versamento mensile; Inps – Contributi Gestione Separata collaboratori; Inps – Contributi lavoro dipendente – Versamento per mese precedente; IVA – Liquidazione e versamento Iva mensile; IVA – Liquidazione e versamento Iva mensile soggetti che facilitano vendite a distanza; SPLIT PAYMENT – Versamento Iva derivante da scissione dei pagamenti; IRPEF – Ritenute alla fonte redditi di lavoro dipendente e assimilati; IRPEF – Ritenute alla fonte redditi di lavoro autonomo

26 Gennaio • INTRASTAT – Presentazione elenchi INTRA mensili e trimestrali

30 Gennaio • INPS Dipendenti – Invio telematico del mod. UNI-EMENS; LUL- Stampa

31 Gennaio • Scadenza presentazione ISEE percettori di Assegno di Inclusione; Canone RAI – Dichiarazione di non detenzione; IVA – Dichiarazione mensile IOSS e liquidazione



IL PATRONATO CHE DAL 1970 SI IMPEGNA NELLA TUTELA SOCIALE DEI CITTADINI, OFFRENDO ESPERIENZA, PROFESSIONALITÀ E PASSIONE

I NOSTRI SERVIZI ON-LINE

Linea diretta
con gli enti previdenziali
con consultazione degli archivi
INPS e INAIL

Stampa di:
• Modelli CUD
• Certificati di pensione

Controllo e stampa
estratti contributivi con:
• Rettifica anagrafica
• Denuncia omissioni contributive

Invio telematico immediato di:
• Domande di pensione
• Domande di disoccupazione
• Richieste prestazioni INAIL
• Rinnovo permesso di soggiorno



ASSISTENZA PREVIDENZIALE

- Pensione d'invalidità e inabilità
- Pensione di vecchiaia
- Pensione di anzianità
- Pensione ai superstiti
- Assegno sociale
- Ricostituzioni e supplementi
- Disoccupazione
- Indennità di maternità
- Pratiche previdenziali con gli stati esteri
- Verifica della posizione assicurativa
- Verifica importo pensione
- Accredito servizio militare
- Pensione privilegiata
- Cause di servizio
- Ricongiunzioni
- Riscatti
- Calcolo della pensione
- Altre prestazioni



ASSISTENZA AGLI INVALIDI CIVILI

- Pensione per ciechi assoluti, invalidi civili, sordomuti ciechi parziali
- Indennità di frequenza
- Indennità di accompagnamento



ASSISTENZA INFORTUNISTICA

- Denuncia infortuni e malattie professionali
- Richiesta indennità temporanea per infortuni o malattie professionali
- Aggravamenti
- Ricorsi



SERVIZI AI CITTADINI IMMIGRATI CONSULENZA MEDICA E LEGALE SERVIZIO DI "SEGRETARIATO SOCIALE"

Convenzioni con soggetti pubblici e privati
per informazioni sui diritti del cittadino

Il Patronato Inac esercita l'attività di informazione, di assistenza e di tutela, anche con poteri di rappresentanza, a favore dei lavoratori dipendenti e autonomi, dei pensionati, dei singoli cittadini italiani, stranieri e apolidi presenti nel territorio dello Stato e dei loro superstiti e aventi causa, per il conseguimento in Italia e all'estero delle prestazioni di qualsiasi genere in materia di sicurezza sociale, di immigrazione e emigrazione, previste da leggi, regolamenti, statuti, contratti collettivi ed altre fonti normative, erogate da amministrazioni e enti pubblici, da enti gestori di fondi di previdenza complementare o da Stati esteri nei confronti dei cittadini italiani o già in possesso della cittadinanza italiana, anche se residenti all'estero.



Sede centrale
Lungotevere Michelangelo, 9 - 00192 Roma
tel. 06 32 01 506 - Fax 06 32 15 910
e-mail segreteria@inac-cia.it

www.cia.it | www.inac-cia.it
oppure cerca le sedi più vicine a te su
www.inac-cia.it/cerca-la-sede



Per saperne di più vieni a trovarci
presso la nostra sede di:

**Via Mario Angeloni 1,
06125 - Perugia**

Siamo convenzionati con CAF-Cia
e ANP (Associazione nazionale pensionati)



**Hai una
patologia
riconducibile
al tuo lavoro**

**Scopri
tutti i
tuoi
diritti!**



Alcuni esempi:

Hai lavorato o lavori in ambienti rumorosi che hanno peggiorato il tuo udito.



Hai lavorato o lavori utilizzando in modo usurante braccia, gambe e schiena e ora avverti dolori articolari.

Hai lavorato o lavori in luoghi che hanno provocato in te l'insorgere di forme allergiche.



Rivolgiti qui e fissa un appuntamento, i nostri esperti sono a disposizione per darti le informazioni necessarie sui requisiti e sull'iter per ottenere i benefici economici previsti dalla Legge, per il Tuo caso.



Inac-Cia è il patronato che, ogni giorno, si impegna per la tutela delle persone.

Curiamo i tuoi interessi con INAIL e con le Istituzioni preposte



Sede centrale: Lungotevere Michelangelo, 9 - 00192 Roma
tel. 06 32 01 506 | Fax 06 32 15 910    
e-mail segreteria@inac-cia.it | www.cia.it | www.inac-cia.it





075 7971056



www.ciaumbria.it



umbria@cia.it



Via Mario Angeloni 1, 06125 PG



[cia_umbria](#)



Cia - Agricoltori Italiani Umbria