

I vantaggi dell'adozione di un Sistema Qualità

La decisione di un'azienda alimentare di intraprendere la strada per costruire un proprio Sistema di Qualità non deve per forza scaturire da un'imposizione commerciale.

Un'azienda lungimirante, che crede nella cultura della qualità, può arrivare ad implementare un proprio Sistema semplicemente perché lo ritiene

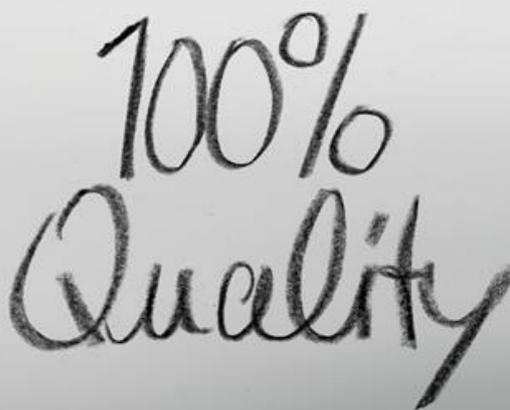
parte di un Sistema di valori aziendali condivisibile. Gli *standard* volontari affrontano e approfondiscono aspetti che la normativa cogente non

analizza nel dettaglio: si parla di *food fraud*, *food defense* e *blockchain*. La *food fraud* viene definita come "deliberata ed intenzionale

sostituzione, scorretta etichettatura, adulterazione o contraffazione degli alimenti, delle materie prime, ingredienti o materiali di

confezionamento immessi sul mercato per ottenere vantaggi economici". *Food defense* è il termine comunemente usato dalla USDA (US

Food and Drug Administration), DHS



Certificazioni di qualità: opportunità uniche di miglioramento e crescita per le aziende agroalimentari

L'anno appena trascorso passerà alla storia per il segno indelebile che avrà apportato alle nostre abitudini. Ognuno di noi può valutare personalmente quanto il proprio stile di vita sia cambiato, sotto ogni aspetto, compresi i nostri comportamenti nei confronti del cibo. "I Diari del GAL Eloro" propone ai propri lettori un breve viaggio attraverso il mondo delle certificazioni di qualità del settore alimentare, partendo dal contesto attuale, passando per le motivazioni che hanno a suo tempo portato alla nascita degli *standard* privati delle catene distributive, fino ad arrivare a capire perché un Sistema di Qualità può essere implementato anche se non commercialmente richiesto.

Un recente studio ha analizzato l'impatto

[in questo numero](#)
Certificazioni di qualità: opportunità per l'agroalimentare [P.1](#)

[...dal Pianeta](#)

Agricoltura Organica Rigenerativa: una panoramica [P.3](#)

[...dall'Europa](#)

Trasparenza alimentare: nuove regole comunitarie [P.4](#)

[...dall'Italia](#)

Legge di bilancio 2021: previsti sostegni all'agricoltura [P.5](#)

[...dalla Sicilia](#)

La Sicilia blinda il suo latte con il marchio Qualità Sicura [P.6](#)

[...dal Comprensorio Elorino in Val di Noto](#)

GAL Eloro: due certificazioni di qualità per i prodotti agricoli ed agroalimentari del territorio [P.7](#)

che ha avuto il primo *lockdown* causato dalla pandemia di *Covid-19* sulle priorità alimentari, ed è emerso che, tra le parole immesse nei motori di ricerca *online*, il termine "restaurants" ha avuto un progressivo calo, a discapito di un incremento dei termini "recipes" e "delivery". È indubbio quanto l'essere costretti a stare in casa ci abbia dato il tempo per porre maggiore attenzione a quello che consumiamo e ha reso i consumatori sempre più attenti rispetto alla qualità e all'origine degli alimenti che portiamo in tavola. Il risparmio sul cibo non è contemplato dagli italiani, che si muovono in controtendenza sia rispetto al passato che rispetto agli altri Paesi Europei, come sottolinea il Rapporto Coop 2020.

GAL Eloro

Soc. Cons.Mista. a r.l.



(Department of Homeland Security), per definire le attività connesse alla protezione delle derrate alimentari del proprio Paese da atti intenzionali di contaminazione o manomissione. Sarebbe sbagliato considerare la *food defense* come sinonimo di sicurezza alimentare. L'intento della sicurezza alimentare è identificare pericoli non intenzionali fisici, chimici e biologici, mentre la *food defense* ha l'obiettivo di identificare, mitigare e monitorare possibili sorgenti intenzionali di contaminazione del cibo.

Infine, la *blockchain* è una rete di dati che permette di unire, in modo semplice e intuitivo, informazioni riguardanti la tracciabilità della filiera, la sicurezza alimentare, la diminuzione del rischio legato alla frode e rendere il settore più trasparente agli occhi del consumatore.

Questi aspetti rappresentano soltanto la punta dell'*iceberg*: un Sistema Qualità è una rete tessuta ad arte per permettere all'azienda di essere più efficiente, a partire da un controllo puntuale delle proprie non conformità, fino ad arrivare all'acquisizione naturale di una maggiore capacità di adattamento alla crisi e ai cambiamenti.

(Fonte, Food Hub Magazine
12 febbraio 2021)

Uno sguardo al mondo della sicurezza alimentare: qual è la situazione attuale?

Il 34% degli italiani premia i prodotti alimentari in grado di garantire igiene e prevenzione e 1,7 milioni di italiani prevedono di acquistare alimenti naturali o sostenibili per la prima volta nel 2021



Le industrie alimentari devono sottostare ad una complessa rete di regolamenti e leggi che definiscono le modalità per ottenere un alimento sicuro, ovvero un alimento che non crei danni a chi lo ingerisce e che, contemporaneamente, mantenga inalterate le proprietà organolettiche e nutritive che lo contraddistinguono. Il mondo legislativo del settore alimentare si basa sui Regolamenti europei, in particolar modo su quello che viene definito come "Pacchetto Igiene", nato per garantire gli stessi *standard* igienico – produttivi lungo tutta la filiera alimentare all'interno di ogni singolo Stato membro. L'approccio adottato è basato sull'analisi del rischio e prende spunto dal *Codex Alimentarius*,

documento redatto dalla FAO e dalla OMS, adottato nel 1969, emanato negli anni successivi e revisionato nel 1997, nel 2003 e, per ultimo, proprio nel 2020. I controlli attuati all'interno della filiera alimentare in Italia seguono uno schema piramidale, che vede al vertice l'EFSA (European Food Safety Authority), seguito a scalare dal Ministero della Salute e dal CNSA (Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare), a cui fanno capo la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli alimenti e la nutrizione, l'UVAC (Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari), i PIF (Posti di Ispezione Frontaliera) e l'USMAF (Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera); infine, alla base della nostra ipotetica piramide, troviamo i NAS (Nuclei Antisofisticazione e

Sanità e le Aziende Sanitarie Locali. È bene chiarire che esistono diverse tipologie di certificazioni a cui un'azienda alimentare può aderire: certificazioni di prodotto (come quelle DOP, IGP), certificazioni di sistema (ad esempio ISO 9001) e certificazioni di processo (BRC, IFS, FSSC 22000). Gli *standard* privati (BRC, IFS) nascono dall'esigenza della Distribuzione europea (GDO e DO) di proteggere, tutelare e valorizzare i prodotti alimentari recanti il proprio marchio, oltre a quella di ridurre i rischi legati alla sicurezza alimentare dei prodotti venduti. I Regolamenti prevedono che la responsabilità della qualità igienico sanitaria del prodotto sia in capo a ogni soggetto della filiera.

(Fonte, Food Hub Magazine
12 febbraio 2021)

Il Codex Alimentarius

Il Codex Alimentarius è un insieme di linee guida e codici di buone pratiche, standardizzate a livello internazionale, che contribuisce al miglioramento della sicurezza, qualità e correttezza del commercio mondiale di alimenti. Le preoccupazioni dell'opinione pubblica sui temi della sicurezza degli alimenti hanno spesso visto il Codex al centro del dibattito internazionale. Biotecnologie, pesticidi, additivi e contaminanti alimentari sono tra i principali argomenti in discussione durante le riunioni del Codex. Gli standard del Codex si basano su dati e considerazioni oggettive, confortati dalle migliori acquisizioni scientifiche disponibili, provenienti da organismi di ricerca indipendenti sulla valutazione dei rischi oppure su consultazioni internazionali *ad hoc* organizzate dalla FAO e dall'OMS. Pur essendo solo raccomandazioni per applicazioni volontarie degli Stati membri, gli standard del Codex sono utilizzati spesso come base per la legislazione sanitaria nei vari Paesi. Fin dalla sua nascita, nel 1963, il sistema Codex è evoluto in modo aperto, trasparente e inclusivo per far fronte alle sfide emergenti del commercio internazionale di alimenti che sviluppa ogni anno 200 miliardi di dollari di fatturato, con miliardi di tonnellate di cibo prodotte e commercializzate in tutto il pianeta.

(Fonte, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali)

Agricoltura Organica Rigenerativa: una nuova via per aumentare la fertilità del suolo



Un'ottima arma ecologica a disposizione degli agricoltori, utile nella lotta al progressivo impoverimento dei terreni

Le inadeguate pratiche agricole utilizzate nell'agricoltura tradizionale sono responsabili del fenomeno conosciuto come degradazione del suolo, un problema ambientale che nel lungo periodo si traduce in gravi perdite finanziarie. Tra le discipline utili al contrasto di tale problematica, l'Agricoltura Organica Rigenerativa (AOR) si candida come valida pratica per un modello agricolo più efficiente e, al contempo, più rispettoso della natura.

Secondo la Commissione del Codex Alimentarius, fondata nel 1963 dalla FAO e dall'OMS, per sicurezza alimentare s'intende "la garanzia che un alimento non causerà danno dopo essere stato preparato e/o consumato secondo l'uso a cui esso è des-

tinato". Numerosi studi confermano però che gran parte dei problemi ecologici nel settore alimentare si verificano nella fase iniziale della produzione: uso eccessivo di fertilizzanti e di pesticidi chimici, sistemi monocolturali prolungati, allevamenti intensivi, lavorazioni inappropriate dei terreni. Tali fattori sono particolarmente attenzionati dalla "Relazione tra degradazione del suolo, pratiche agricole rispettose del suolo e politiche rilevanti per il suolo" redatta dall'ESDAC (European Soil Data Center).

Secondo il rapporto, pratiche agricole inadeguate possono essere causa di processi di degradazione del suolo quali: erosione idrica, compattazione, perdita di sostanza organica, salinizzazione o sodificazione. Nel 2011 il report della FAO "The State of the World's Land

and Water Resources for Food and Agriculture" denunciava il degrado del suolo inerente la gran parte delle superfici agricole mondiali. Un gran numero di ecosistemi sono esposti al rischio di un progressivo deterioramento della loro capacità produttiva, a causa dell'effetto congiunto di un'eccessiva pressione demografica e di usi e pratiche agricole non sostenibili. Invertire la rotta è diventato dunque un obiettivo fondamentale da raggiungere quanto prima, una sfida che le aziende agricole di tutto il mondo hanno il dovere di accogliere, un'opportunità da non lasciarsi sfuggire, utile non solo alla salvaguardia della natura ma anche e soprattutto alla tutela delle economie locali.

(Fonte, Libero Pensiero,
21 febbraio 2021)

EFSA: un'agenzia europea al servizio del consumatore

L'EFSA è un'agenzia europea, finanziata dall'Unione Europea, che opera in modo autonomo rispetto ai poteri legislativi ed esecutivi europei (Commissione, Consiglio, Parlamento) e agli Stati membri dell'UE. Venne creata nel 2002 a seguito di una serie di crisi alimentari verificatesi alla fine degli anni '90 come fonte di consulenza scientifica e di comunicazione sui rischi associati alla filiera degli alimenti e mangimi. Dal punto di vista formale l'agenzia è stata istituita dall'Unione Europea ai sensi del regolamento 178/2002 della legislazione alimentare generale. Pubblica pareri sui rischi alimentari attuali ed emergenti che confluiscono nella legislazione, nelle regolamentazioni e nelle strategie politiche europee, aiutando così a proteggere i consumatori dai rischi della catena alimentare. Le sue attività comprendono i seguenti settori: la sicurezza dei generi alimentari e dei mangimi, l'alimentazione la salute e il benessere degli animali, la protezione delle piante, la salute delle piante. Tra i compiti dell'EFSA rientrano quelli di raccogliere dati e conoscenze scientifici, fornire consulenze scientifiche indipendenti e aggiornate su questioni riguardanti la sicurezza alimentare, cooperare con i paesi dell'UE, gli organismi internazionali e altri soggetti interessati rafforzare la fiducia nel sistema dell'UE di protezione della sicurezza alimentare.

Trasparenza nella catena alimentare: al via le nuove regole comunitarie



A breve in vigore un nuovo regolamento sulla trasparenza e la sostenibilità dell'analisi del rischio dell'Unione nella filiera alimentare

Il 27 marzo 2021 entrerà in vigore un nuovo regolamento che mira ad accrescere la trasparenza nella valutazione dei rischi inerenti alla catena alimentare. Come parte integrante del processo di attuazione l'EFSA ha pubblicato disposizioni dettagliate sul funzionamento pratico delle nuove regole e misure prescritte dal regolamento. Le disposizioni sono rivolte principalmente ai portatori di interesse EFSA, European Food Safety Authority - ad esempio richiedenti che vogliano commercializzare prodotti alimentari sul mercato UE.

Queste "disposizioni pratiche" (DP in breve) agevoleranno le parti interessate nel comprendere meglio quali

adeguamenti dovranno apportare per operare efficacemente nel nuovo assetto. Le disposizioni sono state redatte dopo ampie consultazioni tenutesi nel 2020 con i portatori di interesse, la Commissione europea e gli Stati membri dell'UE. Le DP riguardano ambiti quali la trasparenza preliminare, la riservatezza, la notifica di studi, la consulenza precedente alla presentazione di documenti e la consultazione di terzi. L'EFSA ha già pubblicato DP sul trattamento delle richieste di accesso a documenti. Per meglio assistere i portatori di interesse a predisporre alle nuove disposizioni, nelle settimane a venire l'EFSA produrrà diversi materiali ausiliari e organizzerà una serie di sessioni formative. Sul sito web dell'EFSA è disponibile un calendario delle

attività in programma. Scopo del nuovo regolamento è quello di aumentare la trasparenza nella valutazione dei rischi inerenti alla filiera alimentare; rafforzare l'affidabilità, l'obiettività e l'indipendenza degli studi scientifici presentati all'EFSA e consolidare la struttura organizzativa dell'EFSA per garantire la sostenibilità a lungo termine dell'Autorità. Il regolamento è stato elaborato in risposta a un'iniziativa in materia di pesticidi da parte di un gruppo di cittadini europei e alle risultanze di una revisione del regolamento generale in materia di legislazione alimentare portata a termine nel gennaio 2018.

(Fonte, EFSA - European Food Safety Authority)



Legge di bilancio 2021: nuovi sostegni alle imprese del settore agricolo

Legge di bilancio 2021. Oltre 1 miliardo per agricoltura, pesca, acquacoltura, filiere, investimenti infrastrutturali. Tra i punti qualificanti: valorizzazione e competitività filiere, potenziamento fondo emergenze alimentari, donne, nuove generazioni, infrastrutture, rafforzamento amministrazione.

Potenziamento delle filiere agricole, della pesca e dell'acquacoltura con la nascita di un Fondo *ad hoc*, rinnovato slancio alle imprese condotte da imprenditrici agricole e alle *startup* giovanili per sostenere il radicamento delle nuove generazioni in agricoltura e favorire la crescita e lo sviluppo delle imprese condotte da donne. Confermata l'esenzione

Irpef per i coltivatori diretti e gli imprenditori agricoli professionali anche per il 2021. Seguono ancora il rifinanziamento del Fondo di solidarietà per gli interventi assicurativi, il rifinanziamento del Programma triennale della pesca e dell'acquacoltura e la proroga del *Bonus* verde per città sempre più *green*. Implementazione del Fondo Emergenze Alimentari con un investimento per il 2021 di ulteriori 40 milioni, confermando l'azione di sistema già messa in campo e sistematizzata col Cura Italia e col Decreto Rilancio in risposta alle fragilità sociali e alimentari; diritto al cibo, e cibo di qualità - per tutti - con particolare attenzione

per lo spettro neonatale e infantile dei consumatori; contrasto allo spreco alimentare; sostegno alla filiera agroalimentare e tutela reddituale delle lavoratrici e dei lavoratori del settore. Quelli appena elencati sono i punti qualificanti delle misure rivolte ad agricoltura, pesca, acquacoltura e agroalimentare nella Manovra di bilancio approvata definitivamente. Una Legge che conferma la centralità dell'agricoltura e della filiera alimentare e scongiura, al contempo l'aumento della pressione fiscale per le imprese agricole anche nel 2021, rafforzando le politiche per la crescita competitiva del settore.

(Fonte, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali)

Conferenza Nazionale sull'Economia Circolare - edizione 2021

La Conferenza Nazionale sull'Economia Circolare arriva quest'anno alla sua terza edizione, in diretta *streaming* dai canali ufficiali del *Circular Economy Network*, il 23 marzo 2021 alle ore 10:00. Durante l'evento verrà presentato il terzo Rapporto sull'economia circolare in Italia, elaborato dal *Circular Economy Network* in collaborazione con Enea.

Quest'anno il tema centrale è il rapporto tra economia circolare e transizione alla neutralità climatica. Il rapporto farà il punto della situazione aggiornando dati e proposte, anche alla luce del nuovo Piano di azione europeo per l'economia circolare. Saranno presentati gli indicatori e i numeri che consentono di misurare lo stato di avanzamento della circolarità nell'insieme dell'economia italiana, e di profilare le azioni necessarie al raggiungimento della neutralità climatica in relazione alle sfide ambientali e al *Green Deal*. La Conferenza sarà l'occasione per un confronto su questi temi di grande valore strategico per il nostro Paese, con gli esperti e i rappresentanti delle imprese, degli enti di ricerca, del Governo.

(Fonte, Circular Economy Network)



La Sicilia blinda il suo latte con il marchio QS- Qualità Sicura

Di fronte alle sempre maggiori difficoltà incontrate dagli allevatori siciliani ed alla necessità di rendere trasparenti e corretti i rapporti fra i diversi imprenditori della filiera, il DiProSiLaC - Distretto Produttivo Siciliano Lattiero Caseario ha deciso di avviare sin da subito le procedure per la certificazione del latte crudo, sia vaccino che ovicaprino, e relativi derivati aventi le caratteristiche ed i requisiti previsti dai disciplinari di produzione, già approvati ed ufficializzati, per poter utilizzare il marchio Qualità Sicura (QS).

Per tutelare ulteriormente i prodotti lattiero-caseari siciliani, il direttivo del DiProSiLaC ha elaborato una proposta di legge regionale per l'introduzione di una norma che preveda il monitoraggio di tutto il latte

prodotto e trasformato in Sicilia e ciò non solo per poter contare su dati certi – indispensabili per meglio inquadrare e governare la filiera – ma anche per conoscere la reale destinazione del latte munto in Sicilia e la sua tracciabilità, proprio attraverso il marchio QS, dei latticini e dei formaggi prodotti in ambito regionale. Il marchio Qualità Sicura Garantita, ha l'obiettivo di valorizzare i prodotti agroalimentari con un elevato *standard* qualitativo e di favorirne la diffusione con l'adesione a specifiche norme di produzione. Il rispetto delle norme è assicurato da un sistema di controllo effettuato da organismi di controllo indipendenti quali CCPB. Attraverso l'uso del marchio e il rispetto delle regole che lo

contraddistinguono, i prodotti siciliani potranno godere di un valore aggiunto ulteriore in grado di soddisfare le crescenti esigenze di consumatori sempre più attenti. La Regione Siciliana ha previsto delle specifiche Linee Guida per il funzionamento del sistema QS che stabilisce i principi ed i criteri in base ai quali definire i disciplinari di produzione vincolanti. Il controllo è affidato ad organismi di controllo indipendenti che operano ai sensi della Norma ISO 17065 e sono su questa accreditati.

*(Fonte, Quale Formaggio
1 marzo 2021)*

Marchio QS, il primo certificato ad un'azienda zootecnica dei Nebrodi

È stato emesso il primo certificato a marchio QS - Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana. L'azienda autorizzata dall'assessorato dell'agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea all'uso del marchio QS è la Fattoria Borrello con sede operativa a Racuja e sede legale a Sinagra – entrambi centri dei Nebrodi in provincia di Messina- che in qualità di "Allevatore" opera in conformità al Disciplinare "Filiera Agnello/Agnellone".

Ad emettere il certificato che porta la data dell'8 febbraio 2021 e destinato alla Società Semplice Agricola di Anna Laura Borrello, il Gruppo di Controllo e Certificazione del Consorzio di Ricerca Filiera Carni e Agroalimentare della Regione Siciliana, unica struttura regionale autorizzata dal Mipaaf e da Accredia e presieduta da Vincenzo Chiofalo, docente presso il Dipartimento di Scienze chimiche, biologiche, farmaceutiche e ambientali dell'Università di Messina.

*(Fonte, Sicilia Verde Magazine,
1 marzo 2021)*

GAL Eloro: due certificazioni di qualità per i prodotti agricoli ed agroalimentari del territorio



Valorizzazione delle filiere agroalimentari e accompagnamento degli operatori nei percorsi di adesione ai sistemi di certificazione di qualità e rintracciabilità: sono questi i due impegni assunti dal GAL Eloro per sostenere la crescita delle produzioni agricole ed agroalimentari di qualità del comprensorio.

Il GAL Eloro invita tutti gli operatori del settore agricolo e agroalimentare del comprensorio ad aderire ai due sistemi di certificazione “UNI EN ISO 22005:2008 – Rintracciabilità delle filiere agroalimentari” e “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”, messi a punto rispettivamente dall’Agenzia per il Mediterraneo (ApM), di cui il GAL Eloro è socio fondatore, e dalla Regione. Si tratta di un’importantissima opportunità per le aziende ope-

ranti nelle filiere dell’olio extravergine di oliva, grano, formaggi, frutta secca, ficodindia, ortaggi, legumi, agrumi, frutta esotica, e tutti i loro derivati. L’estensione a nuovi operatori e a nuove filiere del certificato di conformità alla norma UNI EN ISO 22005:2008 {RT-17 ACCREDIA} – n. 40758, rilasciato all’ ApM da CSQA Certificazioni Srl, intende rafforzare le filiere agroalimentari siciliane, contribuendo a consolidarne il valore aggiunto e offrendo al contempo vantaggi competitivi agli operatori dei settori coinvolti. L’obiettivo di rintracciabilità perseguito dalla certificazione, sviluppato nel quadro del progetto “Valore Sicilia”, è quello di dimostrare l’origine siciliana dei prodotti dell’allevamento, della coltivazione, trasformazione

e confezionamento delle imprese aderenti. La conformità alla suddetta norma rappresenta, inoltre, il prerequisito per aderire ai disciplinari “Qualità sicura garantita dalla Regione Siciliana”, utilizzare il relativo marchio di qualità europeo, integrato col *claim* “ORIGINE SICILIA” ed ottenere il sostegno del FEASR, ai sensi dell’art. 16 del Reg. (UE) 1305/2013. Gli operatori agricoli ed agroalimentari interessati, potranno rivolgersi direttamente alla segreteria del GAL Eloro inviando una mail all’indirizzo info@galeloro.it contattando telefonicamente la segreteria del GAL al numero 0931 836108 o la dottoressa Linda Colosa, animatrice del GAL Eloro, al numero 3385864426. “È dal lontano 1998, anno della sua

costituzione”, spiega il direttore Sergio Campanella, “che il GAL Eloro punta alla valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari di qualità presenti nei territori di Avola, Noto, Pachino, Portopalo di Capo Passero e Rosolini, promuovendo le aggregazioni partenariali e di filiera tra gli operatori dell’areale in una logica distrettuale e incoraggiando l’adesione delle aziende produttrici ai regimi di qualità. L’esperienza dei “Passaporti del Gusto” messa in campo dal GAL Eloro come capofila del progetto di cooperazione RAMSES aveva già segnato una tappa fondamentale in tale direzione. Le due certificazioni di rintracciabilità e di qualità si inquadrano oggi in un’ottica di rafforzamento del percorso seguito nella visione di sviluppo rurale sostenibile del GAL”.

Il presidente Vincenzo Dell'Albani non solo plaude all'iniziativa, evidenziandone le caratteristiche di opportunità uniche ed imperdibili per le imprese del comprensorio elorino, ma inoltre aggiunge che *"Il GAL Eloro, in qualità di soggetto capofila del DPOQS – Distretto Produttivo Ortofrutticolo di Qualità della Sicilia, sta parallelamente invitando gli operatori delle filiere ortofrutticole siciliane ad aderire ai regimi di rintracciabilità certificata, confermando così la propria proiezione non solo sul comprensorio elorino, bensì su tutto il territorio regionale. Abbiamo voluto fortemente scommettere nel creare reti ed aggregazioni pubblico-private da tredici anni a questa parte: ora è il momento per le nostre imprese di cominciare a raccogliere i frutti e questa è la prima grande opportunità offerta loro, propedeutica alle altre occasioni di crescita previste lungo l'arco del settennio di programmazione 2021-2027. Sono certo che le nostre imprese non si lasceranno sfuggire tali importanti occasioni, davvero fondamentali per il loro futuro."*



@GALEloro



gal_eloro



@EloroGal



Via Ruggero Settimo,
9 Noto, 96017 (SR)
Tel. +39 0931. 836108
Fax +39 0931 836199
www.galeloro.org
info@galeloro.it