



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FUNGICOLTORI

AIF

BENVENUTI NEL MONDO DEI FUNGHI



CARLO PEZZALI

PRESIDENTE
ASSOCIAZIONE ITALIANA FUNGICOLTORI

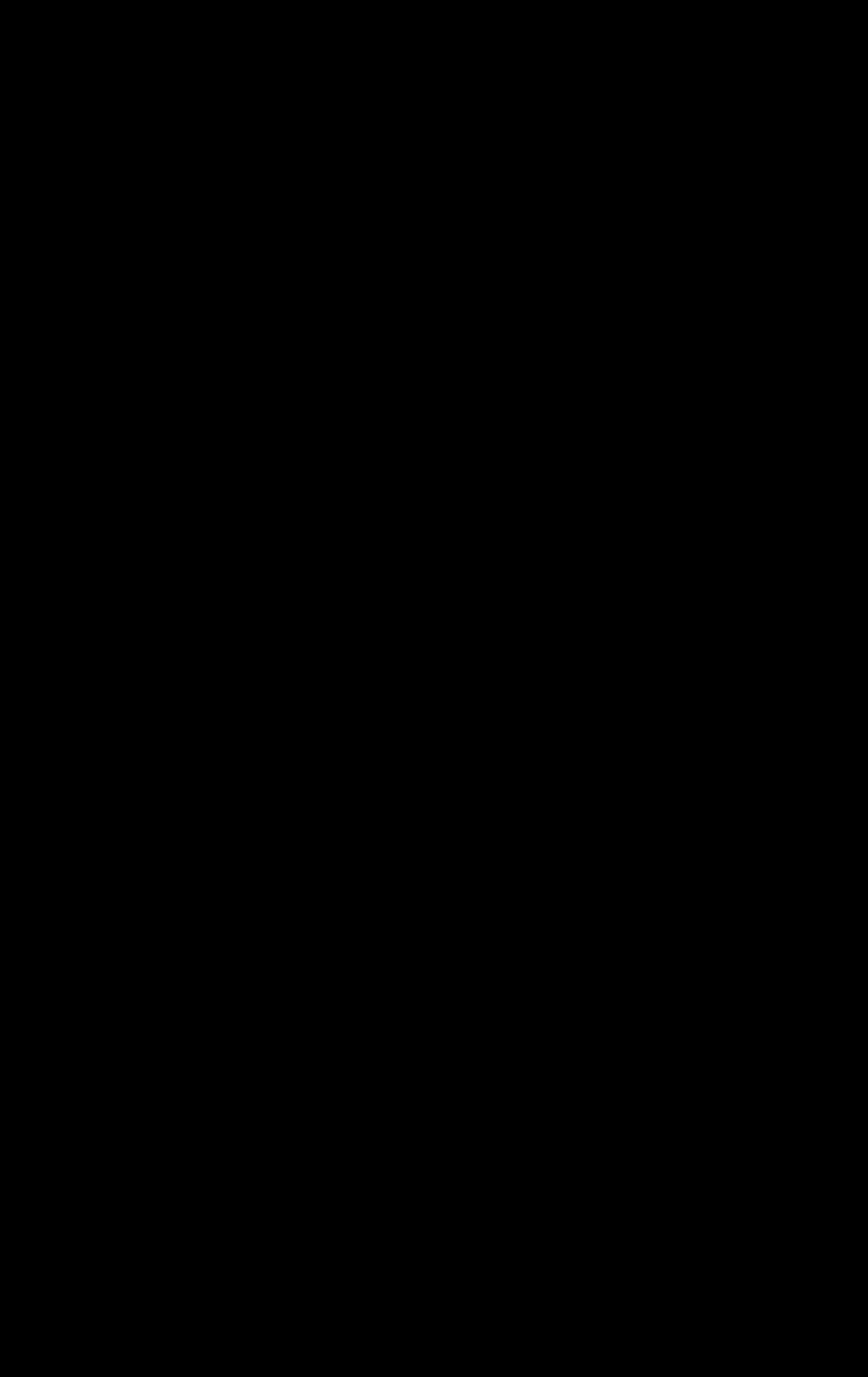
Molti credono che per coltivare i funghi basti una cantina o un vecchio sito dismesso, ma la realtà non è così. Coltivare i funghi è una delle forme più tecniche e specializzate che in agricoltura vi siano, dove l'area di produzione deve essere sempre controllata in ogni angolo, gli elementi della natura difficilmente domabili, come acqua, aria, caldo freddo, umidità, controllati minuto per minuto e materie prime selezionate da esperti tecnici per dare ai consumatori, gusto freschezza, qualità...come in un bosco.



LE STRUTTURE DI COLTIVAZIONE



Le moderne strutture di coltivazione sono un fiore all'occhiello per i produttori italiani, per tecnologie utilizzate e sistemi di sicurezza adottati

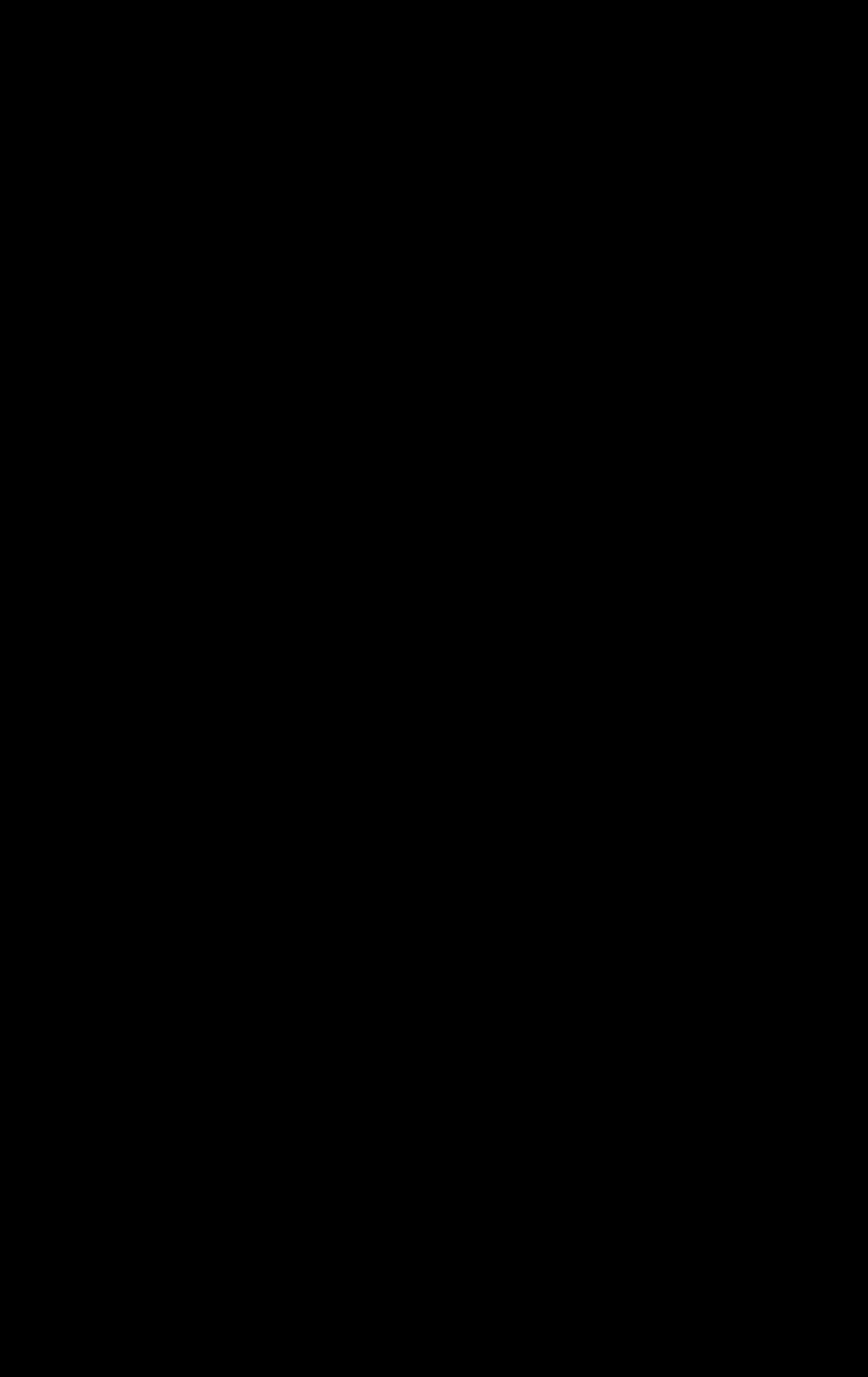


CHI SIAMO

L'

AIF è una associazione privata e non ha fini di lucro, si propone come scopo la tutela, lo sviluppo ed il consolidamento di tutte le attività della filiera che si occupano di funghi coltivati. Promuove interventi in campo politico economico, scientifico, tecnico, assicurativo, professionale, sindacale e legale che sono necessari per conseguire tale obiettivo. L'assistenza in campo economico vuole incontrare le esigenze degli coltivatori sulle possibilità di ottimizzazione le risorse, e le eventuali opportunità di finanziamenti pubblici.





COSA FACCIAMO

Per una crescita del settore ed una corretta conoscenza della nostra attività

L'Associazione Italiana Fungicoltori ha circa 60 anni di vita e dimostra tutti i suoi anni, in termini di esperienza, di saggezza e di orientamento dei propri associati alle nuove sfide del mercato e della tecnologia.

Il nucleo centrale della missione dell'Associazione è quello di mettere in condizione il mondo dei coltivatori di funghi, nel suo insieme, di fronteggiare e vincere la sfida della globalizzazione sul piano economico, culturale e sociale, ed economico stimolando l'intera categoria a fare altrettanto.

Questa missione di fondo è l'elemento che unifica le diverse componenti dell'identità dell'Associazione, il motivo ispiratore e il punto di riferimento generale delle diverse attività – relazionali, di rappresentanza e di servizio – che vengono intraprese.

L'Associazione:

- come soggetto sindacale, nella tutelare gli interessi degli associati
- come soggetto di rappresentanza politico economica, istituzionale, partecipa alla costruzione ed esprime richieste e posizioni per una politica dello sviluppo coerente con le specificità del settore
- come agente di sviluppo socio/economico, favorisce la formazione delle competenze imprenditoriali e manageriali, l'accesso degli associati ai nuovi modelli, strumenti e opportunità di business, stimola la cooperazione interaziendale, favorisce la partecipazione degli associati a progetti di ricerca e al sistema di formazione
- come snodo centrale rappresenta per gli associati sia un luogo di riconoscimento e di tutela degli interessi, sia un'opportunità di scambio e di conoscenze, di crescita comune, e di informazione costante attuata attraverso tutte le più moderne e veloci via di comunicazione.
- come riferimento per i consumatori e le Istituzioni per le informazioni corrette e certificate che vengono emesse al fine di educare al corretto consumo i fruitori del bene prodotto.

Siamo portatori di valori economici che si compenetrano con lo sviluppo sociale e l'equilibrio ambientale, in un mix che va perpetuato con scelte equilibrate, intelligenti e professionali di apertura verso l'esterno e di contemporaneo mantenimento delle radici e della cultura economica locale.



OBIETTIVI ASSOCIATIVI

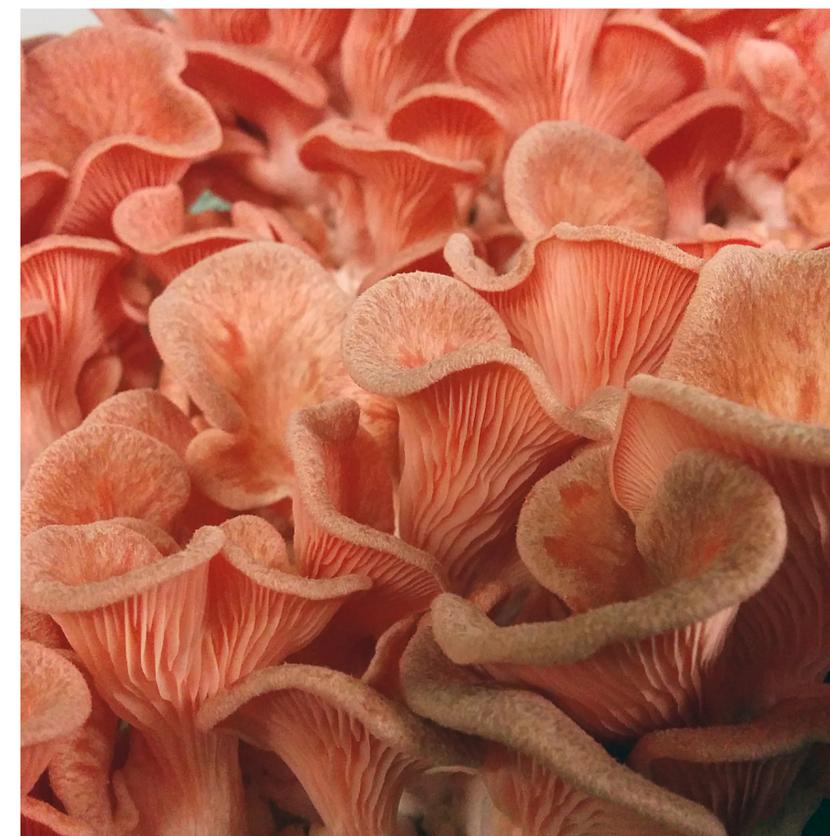
AGGREGARE

Il primo obiettivo dell'Associazione è quello di aggregare le imprese della filera per poter affrontare i problemi di ogni natura in forma comune e condivisa. Uno sforzo importante quello di condividere un percorso comune che a molti non riesce



RISOLVERE

Una voce univoca per risolvere i problemi del settore dei funghi coltivati: dai problemi fiscali a quelli legati alle nuove normative di emanazione regionale, nazionale ed europea. Una presenza costante, per un'esigenza aziendale costante.

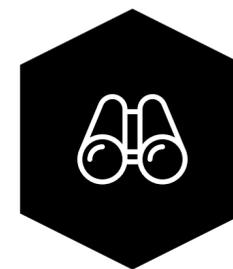


DAL 1961

“

Nata per la volontà dei pionieri della fungicoltura, l'Associazione Italiana Fungicoltori, ha sempre rappresentato un punto fermo in Italia nell'assistenza ed aiuto ai produttori, ai produttori di substrato di coltivazione e ai produttori di micelio.

”



DAL 1961

UN PUNTO FERMO PER I PRODUTTORI

100 ANNI DI FUNGHI IN ITALIA



1961

FONDATA A TORINO

10 fungicoltori decisero che la coltivazione di funghi di tipo moderno era una categoria dell'agricoltura che andava sviluppata difesa e tutelata. Naque l'Associazione Italiana Fungicoltori - AIF



1980/1990

BOLOGNA

Uno dei periodi più intensi della fungicoltura italiana dove, sotto la presidenza di Cesare Casarini, fece approvare la L.125/86 che riconosce, ancora oggi, l'attività di produzione dei funghi, agricola a tutti gli effetti.



1992 - 2001

ARRIVA NUOVA ERA

La fungicoltura inizia una nuova era.

Gli imprenditori sono costretti ad investire o a chiudere. Si dismettono gran parte delle grotte ed inizia la specializzazione in aree più adatte, con moderni sistemi di produzione del substrato. Arriva l' "indoor". L'Associazione interviene con successo su vari problemi riguardanti la natura della filiera ed il reddito che ne deriva. Isoci visitano gli impianti di produzione Amercani



2002 - 2008

PROMOZIONE PER IL CONSUMO

I produttori calano di numero, ma i quantitativi di funghi prodotti aumentano, ed aumenta la qualità. L'Italia è ancora alle prese con un segmento di produttori in via di sviluppo e di rafforzamento, votato alla conservazione del mercato del fresco, vero patrimonio della categoria, ma attenta allo sviluppo del conservato. Sono gli anni in cui i produttori cambiano, investono e promuovono pesantemente il consumo del prodotto. Vengono organizzate missioni in Cina, Polonia, Spagna



2009 - 2011

ALTE PRODUZIONI E ALTA QUALITA'

Il settore si attesta su 62.000 tonnellate di funghi prodotti, con standard qualitativi certificati di altissimo livello. Viene nuovamente studiato il mercato del fresco e iniziano ad arrivare i dati reali sulle importazioni. Non è la Cina a spaventare, ma la Polonia.



2011 100 ANNI DI FUNGHI IN ITALIA

L'Associazione celebra cento anni di produzione di funghi organizzata in Italia. Un evento unico in Europa. Tutte le delegazioni Europee partecipano. Apre i lavori il presidente della Commissione Agricoltura U.E. On. Paolo De Castro e per due giorni si sono susseguiti eventi a base di funghi, tecnici e non.



2012 – 2017 UN GRANDE IMPEGNO IN EUROPA

GEPC diviene a tutti gli effetti componente del Copa Cogeca e il grande impulso di regolamenti impone cambiamenti alle aziende ed alla Associazione.

Cambia il sistema di comunicare e AIF diventa un soggetto di dialogo con i consumatori ma anche una potente banca dati di riferimento per il settore. Inizia l'era di internet e AIF precorre i tempi con lo storico sito www.fun.go.it



2018 AIF IN ORTOFRUTTA ITALIA

AIF diventa socio in Ortofrutta Italia la più importante organizzazione interprofessionale italiana riconosciuta dal Ministero dell'Agricoltura per il settore dell'ortofrutta.



LA NOSTRA NATURA

L'Associazione Italiana Fungicoltori (AIF) è stata costituita nel giugno del 1961 da imprenditori che esercitavano l'attività in forma prevalente di preparazione del micelio, preparazione del substrato di coltivazione, accrescimento e raccolta dei carpofori. L' AIF, organismo professionale di categoria, aderisce al **GEPC Groupement Europeene Producteur de Champignons**

*Inquadramento giuridico e fiscale della coltivazione dei funghi.
Legge 5 aprile 1985, n. 126*

(Pubblicata nella G.U. n. 89 del 15 aprile 1985)

Art. 1

L'attività di coltivazione dei funghi è considerata a tutti gli effetti attività imprenditoriale agricola.

Art. 2

Coloro che esercitano l'attività di funghicoltura rientrano nella categoria dei contribuenti tassati in base ai redditi fondiari, ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 597.

Art. 3

I coltivatori di funghi sono tenuti in sede di presentazione della dichiarazione dei redditi a provvedere alla autodenuncia delle superfici investite a funghi, applicandosi, agli effetti dell'imposta, la tariffa catastale più alta in vigore nella provincia dove è sita l'azienda.

Art. 4

La presente legge entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana. La presente legge, munita del sigillo dello Stato, sarà inserita nella raccolta ufficiale delle leggi e dei decreti della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge dello stato.

LA PRESIDENZA



ROMEO FUSER

Vice Presidente vicario

PRODUTTORE



CARLO PEZZALI

Presidente

PRODUTTORE



MADDALENA ZORTEA

Vice Presidente

PRODUTTORE

IL CONSIGLIO DIRETTIVO



Raffaella Lucato
Consigliere Pleurotus



Giorgio Busnardo
Consigliere



Paolo Rinaldi
Consigliere



Gianpaolo Prosdocimi
Consigliere



Mauro Ceron
Consigliere Substrato



Giovanni Ricciardiello
Consigliere



Mauro Milletti
Consigliere



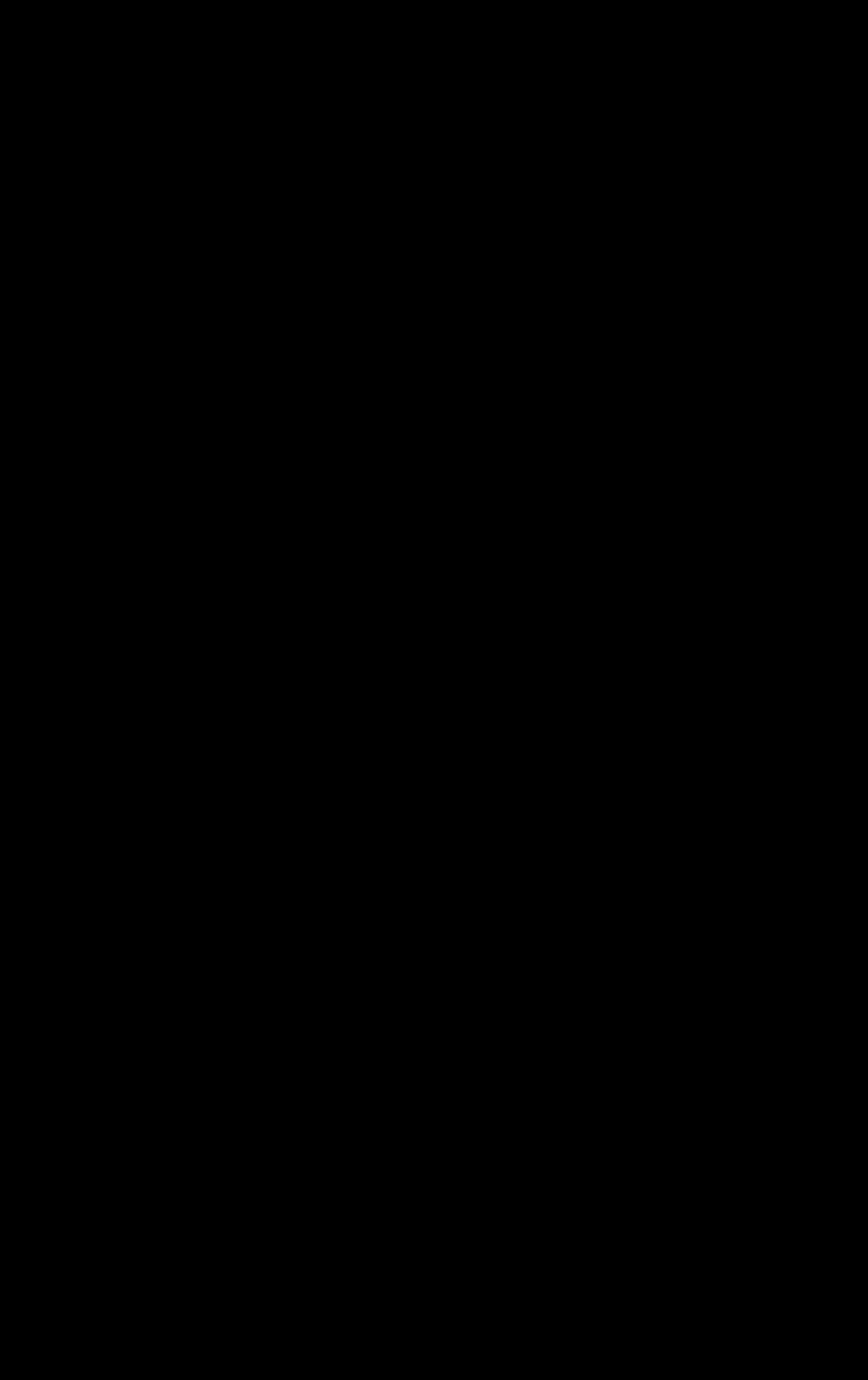
Simona Ficarra
Consigliere



Giorgio Grespan
Revisore unico



Andrea Prando
Segretario



LE NOSTRE AREE



RAPPRESENTANZA

AIF rappresenta la fungicoltura italiana presso il Copa Cogeca, presso GEPC e presso Ortofrutta Italia, nonché interloquisce con tutti i Ministeri e le Istituzioni competenti



COMUNICAZIONE

AIF lavora su due modelli di comunicazione: verso gli associati (formativo ed informativo), verso i consumatori (educativo e promozionale)



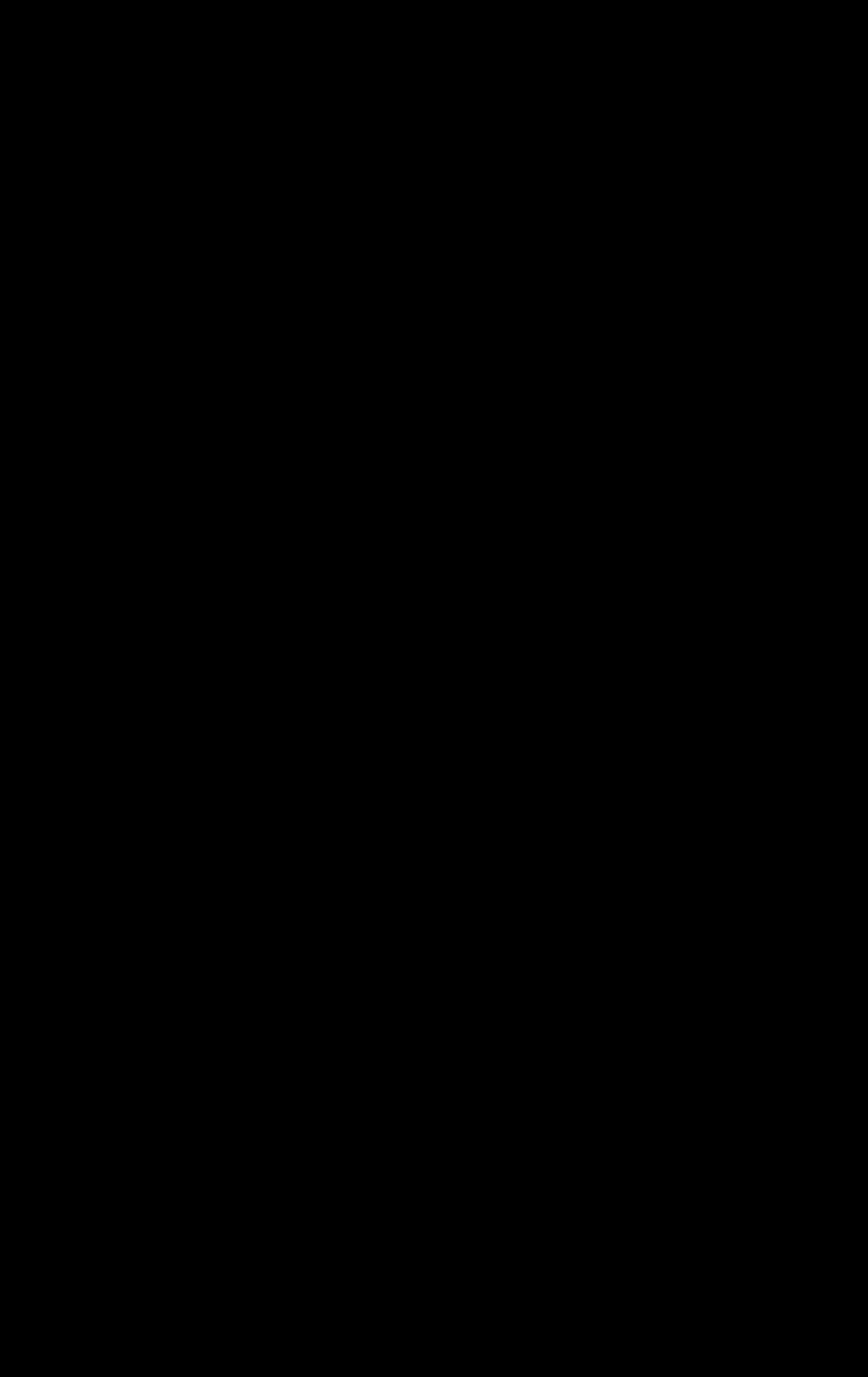
CONVENZIONI

AIF organizza gruppi di acquisto Convenzioni per le attività di produzione di funghi e di tutta la filiera della fungicoltura



STUDI E RICERCHE

AIF organizza Convegni tecnici, collabora con le Università per le sperimentazioni e le ricerche sui prodotti e sulle materie prime. Partecipa a progetti comunitari



RAPPRESENTANZA



FONDATA

1961



ACCREDITATA IN E.U.

1980



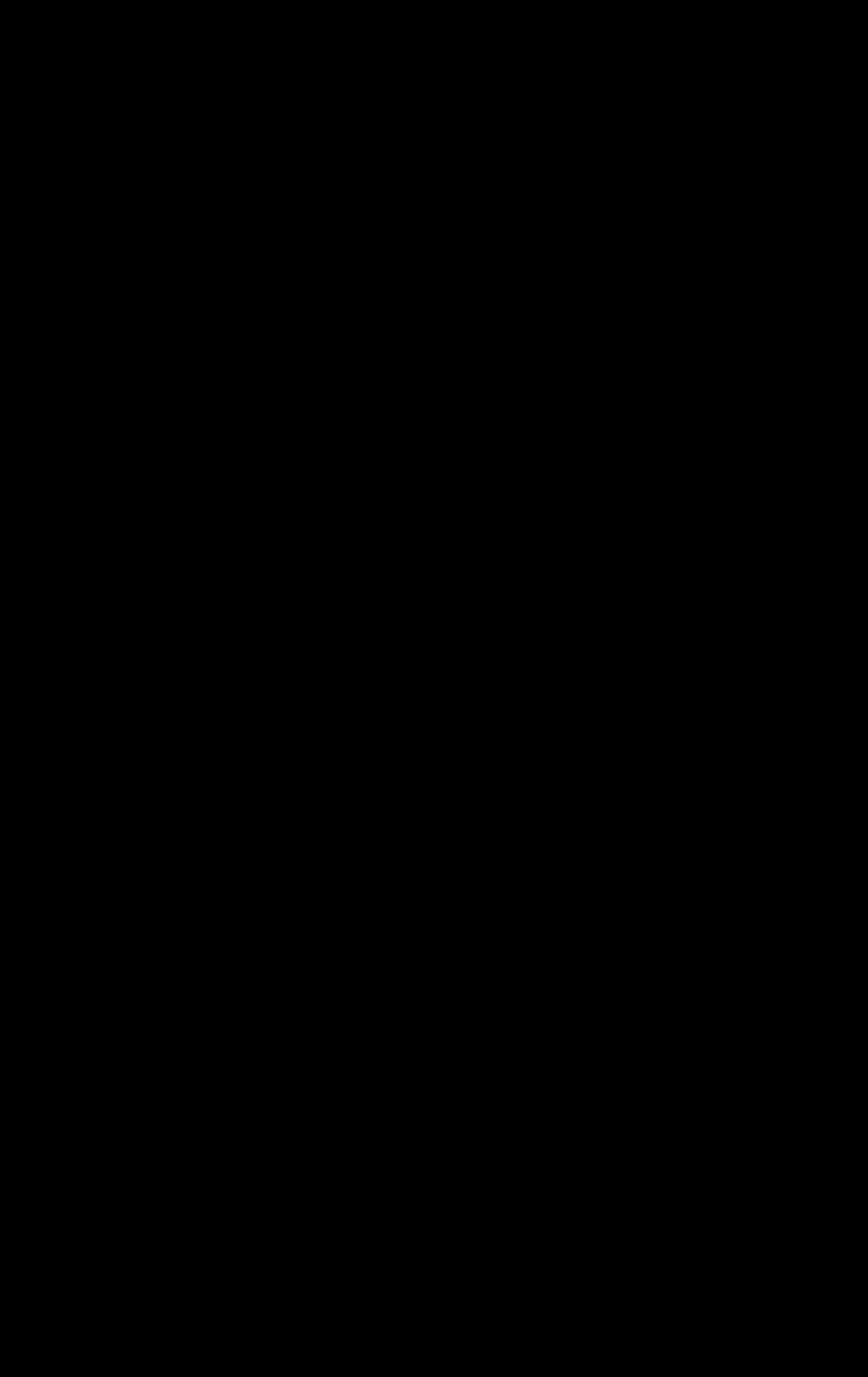
ACCREDITATA IN COPA COGECA

2016



O. INTERPROFESSIONALE

2018

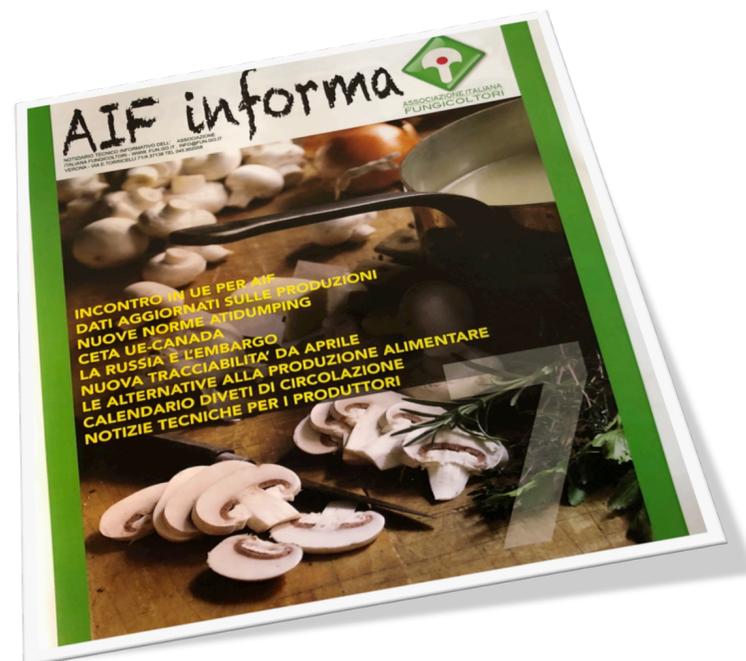


INFORMAZIONE AGLI ASSOCIATI



WWW.FUN.GO.IT

Area riservata aggiornata giornalmente con tutte le informazioni specifiche riguardanti il settore.



AIF INFORMA

Notiziario informativo bimensile inviato a tutti gli associati con novità di settore



NEWSLETTER

Informazione settimanale a tutti gli associati via mail con documentazioni tecniche allegate



INFORMAZIONE AI CONSUMATORI



WWW.FUN.GO.IT

Area pubblica dedicata al consumatore contenente consigli, dati, ricette, e tutte le notizie del mondo dei funghi coltivati



RICETTARIO PINTEREST

1200 ricette catalogate per tipologia di piatto sui funghi coltivati

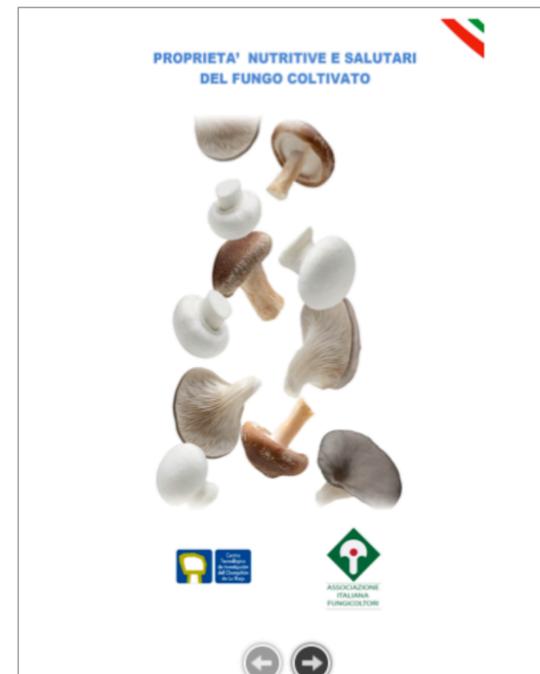


RICETTE FACEBOOK

Ricette nuove da tutto il mondo sui funghi per accendere la fantasia dei consumatori

PUBBLICAZIONI

L'Associazione in collaborazione con esperti .



CAMPAGNE PROMOZIONALI

IDEALI IN UNA DIETA SANA ED EQUILIBRATA

Nutrizionisti e dietologi consigliano gli champignon all'interno di regimi dietetici equilibrati. Pochi sanno che i gustosi funghi coltivati contengono infatti una percentuale di **proteine** più elevata rispetto, ad esempio, a patate, spinaci e latte intero e tutti gli **amminoranti** indispensabili per una corretta alimentazione. E non solo: sono anche poveri di grassi, costituiti per il 90% di acqua e ricchi di **fibra** ed **enzimi**. Tra questi ultimi, il **chitosano**, sostanza che inibisce naturalmente l'assorbimento intestinale dei grassi in eccesso e che di conseguenza favorisce il controllo del peso. Sia che vengano cucinati o consumati crudi, gli champignon offrono un buon apporto di **vitamine** (sali minerali, soprattutto **potassio**, **fosforo**, **manganese**, **ferro** e **calcio**).

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDI PER 100g	
Valore calorico	25 Kcal
Proteine	3,5 g
Carboidrati	4,5 g
Grassi	0,3 g



CHAMPIGNON D'EUROPA, OTTIMA IDEA.

Lo Champignon d'Europa è il fungo coltivato che ti offre creatività in cucina e genuinità per natura: in 100 grammi sono contenute **solo 20 calorie** e tante fibre, minerali e vitamine per il buon funzionamento del nostro organismo.

IMPARA A CONOSCERE LO CHAMPIGNON D'EUROPA: SCOPRIRAI CHE È IL TUO ALLEATO OGNI GIORNO!

VALORI ENERGETICI E NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI CHAMPIGNON.			
Proteine	3,7g	Fibra totale	2,3g
Lipidi	0,2g	Energia	20kcal
Colesterolo	0mg	Vitamina C	3mg
Carboidrati	0,8g		

Fonte: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN)

CAMPAGNA PROMOZIONALE

2002 2004 Campagna promozionale elaborata con il contributo dell'Unione Europea in un piano multistato

2001

2001 – Prima campagna pubblicitaria AIF sui giornali

2006 2007

Aif promuove gli Champignon con una campagna biennale

Promuovere il consumo di funghi coltivati facendo conoscere le proprietà e le possibilità che offrono in cucina: con questo obiettivo ha preso il via ieri e proseguirà fino a luglio, per poi tornare on air con ulteriori flight nel biennio 2006-2007, la campagna per i funghi Champignon d'Europa. Il progetto comprende annunci stampa su testate Mondadori e leaflet con le ricette sulle confezioni e nei punti di vendita. La campagna è stata voluta da Aif, Associazione Italiana Funghi Coltori. "Aif rappresenta il 90% dei produttori italiani -

EVENTI



100 ANNI
2011 – Celebrazione del Centenario dell'attività di produzione di funghi in Italia (2011)





STUDI E RICERCHE



ANNO 2018

PROGETTO PLEOS

Dal 2018 AIF affronterà in collaborazione con la Spagna un percorso di ricerche per i produttori di Pleurotus che necessitano di un supporto alle produzioni nei periodi primaverili.

→ March 2018



STUDI E RICERCHE



ANNO 2018

PROGETTO SUBSTRATO

Dal 2018 AIF affronterà in collaborazione con l'Università di Padova un percorso di ricerche per i produttori di substrato che necessitano di un supporto allo studio per il riutilizzo dello stesso in fase post produzione.

→ April 2018

PRODUZIONE ITALIA

62.000 Tonn. Prodotte (Consumate 75.000 tonn)

70% mercato del fresco
30% mercato trasformato

Consumo pro capite prodotto Italia 0,992 KG/Persona

POP ITA 62.494.000 ISTAT

(Consumo pro capite totale 1,200 KG/Persona)

AGARCUS BISPORUS



PLEUROTUS OSTREATUS ed ALTRI



PIOPPINO ed ALTRI





PRODUZIONE EUROPA

PAESE	PRODUZIONI 2015 <i>Gennaio 2016</i>			PRODUZIONI 2016 <i>Gennaio 2017</i>		
	Totale produzioni	Per industria	Mercato fresco	Totale produzioni	Per industria	Per mercato fresco
SPAGNA	98 000	47 000	51 000	99 000	48 000	51 000
FRANCIA	96 000	64 000	34 000	100 000	64 000	36 000
OLANDA	260 000	155 000	105 000	260 000	155 000	105 000
ITALIA	62 000	8 000	54 000	62 000	8 000	54 000
GERMANIA	68 000	8 000	60 000	70 000	6 000	64 000
DANIMARCA	2 500	0	2 500	2 500	0	2 500
BELGIO	28 000	4500	23500	28 000	4 500	23 500
G BRETAGNA	49 000	3 000	46 000	49 000	3 000	46 000
IRLANDA	69 000	2 000	67 000	70 000	2 000	68 000
POLONIA	285 000	85 000	200 000	270 000	90 000	180 000
UNGHERIA	25 000	0	25 000	26 000	1 500	24 500
BULGARIA	12 000	1 000	11 000	12 000	1 000	11 000
ROMANIA	22 000	0	21 000	22 000	0	22 000
ALTRI PAESI	32 500	5 500	27 000	33 000	5 500	27 500





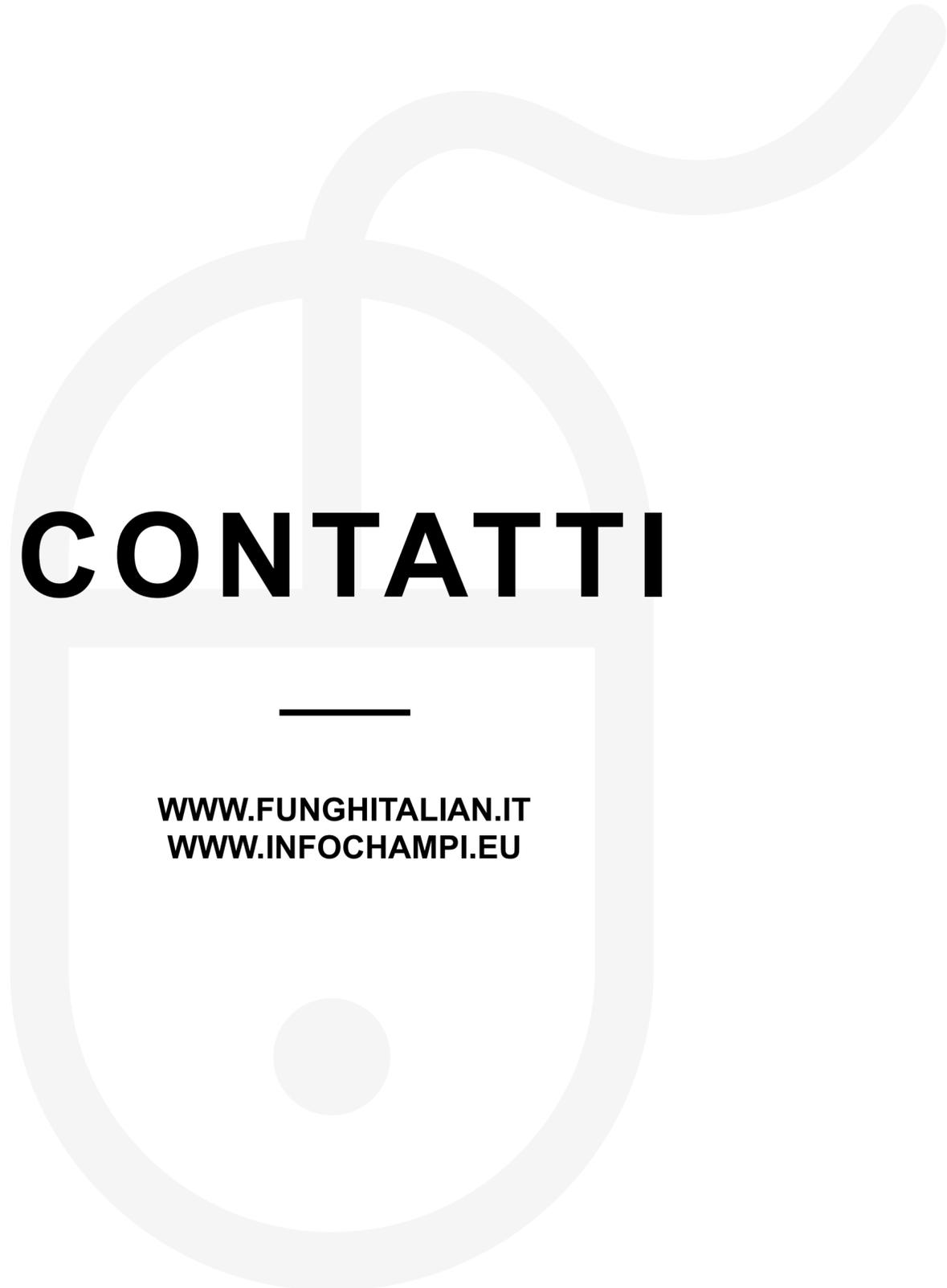


“

Ho bisogno di conoscere
la storia di un alimento.
Devo sapere da dove viene.
Devo immaginarmi
le mani che hanno coltivato,
lavorato e cotto ciò che mangio.

”

CARLO PETRINI



CONTATTI

—
WWW.FUNGHITALIAN.IT
WWW.INFOCHAMPI.EU



ITALIA A - A.I.F.

Associazione Italiana Fungicoltori

Via E. Torricelli 71a

37135 VERONA

Tel +39 045 952058

info@fun.go.it

info@funghitaliani.it



EUROPA - G.E.P.C.

Groupement Europeene Producteur de Champignon

Rue D'Alesia, 44

75014 PARIS