

Gentili soci,

sta per concludersi questo primo anno del mio mandato come presidente di questa associazione. Molte promesse sono state fatte nella stesura del primo foglio informativo pubblicato nel mese di Marzo. In questa occasione mi sento in dovere di fornirvi un breve resoconto di quelle che sono state le iniziative e le attività realizzate in questi mesi e che hanno impegnato tutto il consiglio, ognuno per la propria parte e le proprie competenze. A loro va tutta la mia gratitudine.

Tornando indietro nel tempo ricordo la serata con cena e ballo del 21 Aprile, la camminata di Nordic Walking, sempre in Aprile, patrocinata e guidata da Vanessa Cimini e dall'Associazione "Due passi nel Molise".

A fine Maggio tutti in partenza per la ormai consolidata gita a cantine aperte: quest'anno abbiamo proposto, con ottima partecipazione, il Salento e dintorni con la visita alle cantine Coppi e Carrisi. Inedita invece, in data 10 Giugno, la camminata nella Val Fondillo, nel cuore del Parco Nazionale d'Abruzzo, luogo incontaminato e rilassante in cui i suoni della natura sono gli indiscussi protagonisti. Nella stessa giornata abbiamo visitato il museo dell'orso e il borgo di Pescasseroli. Ancora a Maggio, il laboratorio creativo "Maggio in fiore....un fiore per la mamma" ha tenuto impegnato, presso la sede, un nutrito gruppo di bambini che con la carta hanno realizzato fiori da donare alla mamma.

La serata estiva "Sotto le stelle" ci ha riuniti numerosi in un clima conviviale in compagnia di amici e musica dal vivo. Ci ritroviamo a Settembre con la gita sociale che ci ha portato nel meraviglioso Cilento ricco di storia e di archeologia.

Per restare in tema, a questo nutrito programma, a partire dal mese di Luglio sono stati attivati quattro laboratori didattici estivi di archeologia per bambini da 4 a 14 anni ad opera di "ME:MO cantieri culturali". Gli argomenti:

-Tessitura "Trame e intrecci dei Frentani."

-Oggi scavo io.

-Mosaico creativo.

-Il castello.

La sera dell' 11 Agosto le strade della contrada sono state percorse dagli instancabili Walkers, che, guidati sempre dall'ormai amica Vanessa, sono andati a caccia di stelle cadenti.

Inoltre in data 20 Ottobre con il patrocinio dell'Associazione ERNESTO e i volontari dell'AITE sono state mostrate ai presenti manovre di pronto soccorso per adulti e bambini.

Altro fuori programma: una seconda cena sociale in data 27 Ottobre.

In occasione dei mercatini di Natale con la gita del 2 Dicembre abbiamo visitato il suggestivo Borgo fantasma di Apice (BN).

Per concludere vi aspettiamo numerosi con i vostri bambini per accogliere Babbo Natale la sera del 23 c.m. presso la nostra sede in via Giovanni Pascoli.

Nel salutarvi faccio a tutti voi, unitamente ai consiglieri, tanti auguri di Buon Natale e di un Felice Anno 2019.

La Presidente **LONGO MARIA**





PARCO NAZIONALE D'ABRUZZO LAZIO E MOLISE

Il Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, inizialmente denominato solo Parco Nazionale d'Abruzzo, si estende su una superficie di 49.680 ettari compresi per tre quarti in provincia di L'Aquila e per la restante parte nelle provincie di Frosinone ed Isernia. La sua costituzione si deve principalmente all'iniziativa dell'On. Erminio Sipari di Pescasseroli, il quale pensò di creare una fondazione alla quale i Comuni della zona avrebbero dovuto concedere in uso un certo numero di ettari delle parti più montuose dei loro agri; questo con lo scopo di tutelare alcune specie faunistiche e forestali della zona. La fondazione fu chiamata "Federazione pro Montibus" ed il primo Comune ad accogliere la richiesta dell'On. Sipari fu quello di Opi con delibera del 2 ottobre 1921 essendo Sindaco Ettore Ursitti. Successivamente, il 9 settembre 1922, sempre con interessamento del citato politico, fu inaugurato l'Ente del Parco Nazionale d'Abruzzo con sede a Pescasseroli; la sua istituzione ufficiale avvenne con R.D. dell'11 gennaio 1923, recante la firma di Giacomo Acerbo, allora Ministro dell'Agricoltura e Foreste.

Inizialmente gli agri territoriali interessati appartenevano ai comuni di Opi, Civitella, Pescasseroli, Gioia dei Marsi e Villavallelonga, tutti in provincia di L'Aquila. Il Parco Nazionale d'Abruzzo ed il Parco Nazionale del Gran Paradiso, sorti per la protezione del territorio della fauna e della flora, sono stati i primi ad essere istituiti in Italia. Il forte isolamento dell'Alto Sangro, che esisteva da secoli, ha permesso la conservazione di una rilevante quantità di specie animali e vegetali; questo fenomeno agevolò l'iniziativa di Erminio Sipari, incoraggiato pure dalla sua famiglia che era vicina a quella del filosofo Benedetto Croce, nato anch'egli a Pescasseroli.

Bisogna evidenziare che fino ai primi anni del 1900 una vasta zona del parco era riserva di caccia della famiglia reale proprio per evitare che bracconieri e cacciatori facessero continue uccisioni di animali

selvatici; tra questi quelli che correvano pericoli maggiori erano il camoscio d'Abruzzo e l'orso marsicano che, da alcune ricerche di Giuseppe Altobello, zoologo molisano, nel 1921 sono state classificate specie distinte con la denominazione di "rupicapra ornata" e "ursus arctos marsicanus"; per il Parco del Gran Paradiso bisognava salvaguardare lo stambecco. Oltre alla superficie di 50.000 ettari circa, che è l'attuale territorio ufficiale del parco, esiste una superficie esterna di protezione, di oltre 80.000 ettari, nella quale sconfinano principalmente l'orso ed il lupo.

L'alta valle del Sangro, che è il territorio più caratteristico e più frequentato del Parco Nazionale A. L. e M. è raggiungibile nei seguenti modi: 1) dalla A 25 con uscita a Pescina e poi proseguimento per il Passo del Diavolo (s.s. 83), oppure risalendo la valle del Giovenco; 2) dal Frusinate risalendo il Passo di Forca d'Acerio; 3) dal casello autostradale di Cocullo (A25) risalendo la valle del Sagittario e quindi Scanno e Passo Godi; 4) dalla s.s.83 Marsicana che attraversa la valle in oggetto risalendola da sud/est a nord iniziando dall'abitato di Alfedena arrivando fino al valico di Barrea. La caratteristica di questi percorsi è che ognuno di essi comporta la risalita di una montagna o di un valico per poi ridiscendere; cosa che non succede quasi mai nel risalire una vallata, per cui la nostra può essere paragonata ad una grande conca. Il secolare isolamento dell'alto Sangro è dovuto proprio a questo fattore; infatti, nel passato, non esistevano né le attuali strade, né gli odierni mezzi di trasporto.

L'orografia del P.N.A.L.M. presenta catene montuose che vanno da un'altitudine oscillante dai 1.000 m. sul l.m. ad oltre i 2.200; nessun gruppo montuoso ricadente nell'area in oggetto supera i 2.300 metri.

CONTINUA..... AL PROSSIMO NUMERO

Giuseppe Ursitti

OLIO DI PALMA

Ricordate le polemiche e i dibattiti dei mass-media che si sono incrociati, alcuni mesi fa sull'olio di palma? Praticamente tutti gli attori del settore (nutrizionisti, giornalisti, ambientalisti, medici ecc.), avevano monopolizzato l'informazione televisiva e la stampa del settore. L'olio di palma fa' male, l'olio di palma fa' bene. L'olio di palma è cancerogeno, l'olio di palma è anti ossidante e pieno di vitamine. Olio di palma: tutto e il contrario di tutto. Una selva di giudizi contrastanti, studi non provati, analisi spesso interessate di nutrizionisti di parte. La confusione regnava sovrana, soprattutto per l'inerte consumatore che si doveva districare nella giungla di notizie allarmistiche, che poi venivano sistematicamente sconfessate. Io vorrei, il condizionale è d'obbligo, per l'impresa non facile, con questo articolo, confortato spero dai mezzi che ho a disposizione (una discreta conoscenza dell'argomento e tanto buon senso) riportare la questione nell'alveo della razionalità, con la speranza di riuscire a fare un po' di chiarezza in merito, anche se in questi casi nessuno può vantarsi di avere la certezza assoluta. Benché la bufera si sia scatenata solo negli ultimi mesi, l'olio di palma c'è da decenni nei prodotti alimentari confezionati, dalle merendine alla cioccolata spalmabile agli snack salati, perfino gli shampoo e alcuni detersivi non ne sono immuni. Ma sembra che l'opinione pubblica se ne sia accorta solo ora. Come mai? Un motivo in effetti c'è: solo da poco, dicembre 2014, è obbligatorio indicarlo nella lista degli ingredienti dei prodotti alimentari, mentre prima veniva camuffato sotto il nome generico di "olio o grasso vegetale". Poteva essere soia, girasole, cocco ecc., ma nessuno aveva il diritto di saperlo, all'apparenza nessuna differenza di denominazione, ma tanta nei contenuti in grassi saturi. In buona sostanza, quelli da evitare, perché il loro accumulo sono le prime tra le concause di infarto nel mondo occidentale. Poi è arrivato l'obbligo di legge, come dicevo, e il mondo si è sollevato contro il nemico numero uno, chiamato "olio di palma". Agli ambientalisti questa levata di scudi non sembrava vero, e non si sono fatti scappare l'opportunità di dire la loro, ovvero la sostenibilità ambientale e sociale dell'olio di palma. Il disboscamento selvaggio delle foreste per far posto alle redditizie piante di palma, causando anche la scomparsa dell'80 % delle specie animali che lo abitavano: un danno enorme alla biodiversità di queste aree, soprattutto Indonesia e Malesia e un contributo pesantissimo all'impennata di gas-serra nell'atmosfera. Ancora: uso di pesticidi in modo non monitorato e quindi rischi di contaminazioni dei terreni e

falde acquifere, in più lo sfruttamento degli addetti alle coltivazioni, spesso sottopagati con condizioni di sicurezza minimali e lavoro minore. Questo, sollevato dagli ambientalisti è un problema che non può essere soggetto a interpretazioni, né tanto meno negoziabile, le minacce sono concrete e reali. Quello che volevo far notare, che l'olio di palma all'origine, cioè quando è grezzo, non è un prodotto più nocivo di altri grassi vegetali, anzi, contiene vitamine, carotenoidi, non contiene colesterolo, ha meno grassi saturi del burro e dell'olio di cocco, è chiaro che per essere impiegato necessita di processi di lavorazione troppo spesso non adeguatamente monitorati, dove si possono sviluppare a certe temperature delle sostanze potenzialmente cancerogene. Di positivo c'è da dire che nell'industria alimentare hanno preso il posto da qualche decennio, dei tristemente famosi grassi idrogenati che venivano resi saturi mediante un processo di idrogenazione affinché si prestassero meglio alla lavorazione industriale, le famose margarine. La pericolosità dell'olio di palma, ha assunto livelli di allerta, quando, data la sua accessibilità economica, unitamente alla sua versatilità nell'industria alimentare lo ritroviamo in quasi tutti i prodotti confezionati, quindi il problema non è più l'olio di palma in sé, ma il suo facile accumulo nel corso della giornata per gli ovvi motivi appena esposti. In sintesi l'olio di palma può essere inserito in una dieta equilibrata, consapevoli però che non si tratta di un ottimo alimento, solo perché contiene antiossidanti vitamine e quant'altro, purtroppo buona parte di queste sostanze vengono perse nei processi di raffinazione, come dicevo precedentemente. Quando parlo di dieta equilibrata mi riferisco, in questo caso, dal punto di vista della quantità e non della varietà, poiché i grassi saturi li troviamo anche nelle carni rosse quindi una sommatoria aberrante con altri prodotti confezionati può far superare, e di molto, quella che è la dose giornaliera consentita. Volevo ricordarvi, inoltre che anche il latte materno, contiene una buona quantità di grassi, in buona parte saturi, circa il 40% di cui la metà è acido palmitico, quello che si trova nell'olio di palma, che insieme all'acido oleico e linoleico sono necessari allo sviluppo del neonato. In questo articolo, come avete potuto notare, ho fatto sia la parte della difesa che dell'accusa, questo per darvi informazioni più oggettive possibili, in modo che ognuno può farsi una propria idea. Spero di esserci riuscito.

BUON NATALE A TUTTI .

Luciano Corsica

COS'È LA FATTURA ELETTRONICA

Secondo uno studio pubblicato il 21 settembre 2018 dalla Commissione Europea, nel 2016 l'Italia si conferma prima in UE per l'evasione dell'iva in valore nominale.

L'introduzione dell'obbligo della fattura elettronica al 1° gennaio 2019, previsto dalla legge di Bilancio 2018 (legge 27 dicembre 2017, n. 205), ha l'intento di prevenire e contrastare efficacemente l'evasione fiscale dell'IVA (Agenzia Entrate, circ.n.8/30/04/2018)

I media e gli "addetti ai lavori" hanno posto all'attenzione dell'opinione pubblica questo nuovo sistema di fatturazione che rivoluziona soprattutto un "modus operandi" adottato da tutti i titolari di partita iva sin dalla notte dei tempi.

Ma cos'è la fattura elettronica?

La fattura elettronica è un sistema digitale di emissione, trasmissione e conservazione delle fatture che sostituisce la fattura cartacea. L'obbligo vale per le operazioni effettuate da soggetti residenti e stabiliti in Italia e non per operazioni di cessioni o servizi intracomunitari.

Ed in questo breve spazio, ad essa dedicato, vi parlerò piuttosto degli effetti che produrrà nella quotidianità di tutti noi, titolari di partita iva e non titolari, denominati, questi ultimi, "consumatori finali".

I titolari di partita iva, eccetto gli esonerati di cui parleremo in seguito, saranno obbligati ad adeguarsi alle nuove disposizioni e pertanto dovranno emettere e ricevere le fatture per cessione di beni e prestazioni di servizi solo in modalità elettronica (fattura in formato XML), sia con riferimento ai soggetti passivi IVA (B2B) e sia con riferimento ai consumatori finali (B2C) mediante il Sistema di Interscambio dell'Agenzia delle Entrate (SDI).

Ciò modificherà notevolmente l'organizzazione interna delle imprese e produrrà costi di gestione significativi.

La gestione delle fatture elettroniche attive e passive si realizza mediante il seguente processo:

- Accreditarci nell'area riservata dell'Agenzia delle Entrate per farsi rilasciare dalla stessa un codice destinatario che serve al soggetto richiedente a identificarsi come mittente per le fatture che invia e come destinatario per le fatture che riceve;
- Dotarsi dei programmi idonei per emettere le fatture nel formato XML;
- Apporre firma digitale;
- Trasmettere il file XML al SDI;
- Monitorare gli invii e le ricezioni per verificare gli eventuali scarti;
- Acquisire le ricevute ovvero gestire gli scarti per la rimozione del problema e l'invio della fattura scartata allo SDI
- sostitutiva della fattura elettronica per 10 anni a mezzo di documento informatico secondo il Codice dell'Amministrazione Digitale
- scarico delle fatture passive;

Il Titolare potrà scegliere di:

1. gestire tutto il processo in proprio attraverso adeguati strumenti ;
2. incaricando un intermediario ;

Va ricordato che l'emissione e l'invio della fattura con canali differenti dal Sistema di Interscambio è da ritenersi inesistente e il documento sarà considerato mai emesso. Ciò comporterà, oltre alle sanzioni previste, l'impossibilità di registrarlo in contabilità.

Poi ci sono gli esonerati per determinate categorie di soggetti i quali, tuttavia, dovranno comunque rapportarsi con la e-fattura in quanto destinatari. Pertanto i soggetti che operano con il regime forfettario e di vantaggio (emettono fatture senza iva); gli agricoltori ex art. 34, comma 6, DPR 633/72, vale a dire quel regime che consente a tali soggetti di essere esonerati dal versamento dell'IVA, potranno continuare ad emettere le fatture cartacee ma dovranno acquisire le fatture dei propri fornitori, a cui avranno comunicato il codice destinatario formato da 7 zeri, prelevandole da un'apposita area riservata dal sito dell'Agenzia delle Entrate.

Sono esonerati anche i medici per le fatture che trasmettono al Sistema Tessera Sanitaria, per effetto di un emendamento approvato dal Senato dopo l'intervento del Garante sulla privacy, ma non è ancora chiaro il perimetro degli esonerati per questo settore. Rimarranno comunque soggetti obbligati alla fatturazione elettronica per le fatture passive. Questa nuova disposizione che interessa tutti i soggetti ed enti che operano nel comparto sanità, non è ancora definitiva e bisogna attendere l'uscita della legge di bilancio 2019 per parlare di novità ufficiali.

Infine i consumatori

Gli Enti e Associazioni senza scopo di lucro che operano con il solo codice fiscale e i condomini, vengono considerati alla stregua dei consumatori finali, pertanto gli operatori iva che emetteranno fatture nei confronti di questi enti e di tutti i soggetti "consumatori finali" saranno tenuti:

- ad emettere fattura elettronica via SDI, indicando il codice fiscale del soggetto a cui è indirizzata la fattura e indicando 7 volte zero nel campo dedicato al codice destinatario;
- a consegnare una copia della fattura elettronica trasmessa al SDI in formato cartaceo. Nella copia dovrà essere esplicitamente detto che si tratta della copia della fattura trasmessa al SDI.

Pertanto nulla cambia per il consumatore finale il quale si vedrà recapitare la fattura per posta come di consueto.

*Maria Sciuto
Tributarista qualificato INT ai sensi L.4/2013
Cell 3923177648*