

Italia. DI STANISLAO (IDV): ECCO I VERI INTERESSI DI LA RUSSA

Roma, 8 Aprile 2011

DI STANISLAO (IDV): ECCO I VERI INTERESSI DI LA RUSSA

Dopo la notizia di queste ore sull'utilizzo dell'aereo di Stato da parte del Ministro La Russa per andare a vedere la partita dell'Inter, il capogruppo IdV in Commissione Difesa Augusto Di Stanislao si dichiara esterrefatto e preannuncia la presentazione di un Question Time in Aula. "In questo momento in cui si chiede sacrifici a tutti - afferma Di Stanislao - è immorale un comportamento simile laddove un Ministro per i suoi piaceri non si limita a dare incarichi e consulenze ad amiche e soubrette, ma nella peggiore espressione della prima Repubblica, utilizza voli di Stato pagati dai cittadini come fosse un suo diritto. Chiederò subito un question time in Aula perché risponda dinanzi a tutti delle sue azioni e si ponga fine una volta per tutti a questi abusi di potere, caratteristica predominante di questo Governo e questa maggioranza"

Italia. VINITALY 2011. LA PRIMA DEL LISON DOCG, VINO DEI DOGI

VINITALY 2011. LA PRIMA DEL LISON DOCG, VINO DEI DOGI

(AVN) - Verona 8 aprile 2011

Battesimo travolgente con padrini di grido, quello della prima bottiglia di Lison DOCG, vino bianco antico del Veneto Orientale che ha raggiunto senza problemi il massimo livello di riconoscimento nazionale, salendo con ovvietà la scala delle benemeritenze. La prima stappatura e il primo assaggio è stato ospitato nello stand della Regione del Veneto a Vinitaly (Padiglione 4, settori E4 D4), padrone di casa l'assessore regionale al turismo Marino Finozzi, presenti produttori e responsabili del consorzio, il ministro della cultura Giancarlo Galan, il presidente del Consiglio regionale del Veneto Clodovaldo Ruffato, il presidente della Commissione agricoltura del Senato Paolo Scarpa Bonazza Buora, imprenditore agricolo nell'area dove crescono le vigne che danno il Lison, così come l'assessore alla protezione civile del Veneto Daniele Stival che non ha voluto far mancare il suo saluto al "neonato".

Lison è il nome di una località del portogruarese "dove si faceva il vino buono già quando io ero bambino", ha ricordato Galan. Quel vino allora si chiamava Tocai, e l'abbinamento di Tocai e Lison diede vita ad una delle primissime Denominazioni d'Italia. I tempi sono cambiati, le DOC si sono evolute, il vino veneto è cresciuto in qualità e apprezzamento, il Tocai ha perso il nome ed è diventato Tai, e quel vino già buono in tempi non sospetti è divenuto campione di eccellenza, riproponendo con un nome nuovo legato alla terra e al lavoro dei campi la storia di una viticoltura di territorio antica, dove il vitigno che dà corpo al vino era coltivato da secoli.

Nella diatriba sull'attribuzione obbligatoria di un nuovo nome al Tocai, i produttori hanno scelto per tempo di unificare nome del vino e nome del territorio: Lison, che nessuno può loro togliere, imitare, copiare. Il Lison è l'ottimo vino bianco di sempre, anzi persino migliore di tempo, perché su di lui i produttori si sono dati parecchio da fare per migliorarne ogni caratteristica, e sono ancora lì, nei campi e in cantina, per esprimere al massimo grado le potenzialità di quest'uva eccellente. Dai vigneti dei Dogi di Venezia, ecco dunque una DOCG Lison di classe inimitabile nel panorama dei vini bianchi, che premia l'impegno dei produttori e l'identità del territorio.

Conto Corrente Solidarietà: Unicredit SpA - intestazione "Regione Veneto - Emergenza Alluvione Novembre 2010" - CODICE IBAN: IT62D0200802017000101116078; codice BIC SWIFT UNCRITM1VF2.

Per le imprese i contributi versati su questo conto sono totalmente deducibili. Per le persone fisiche, il

contributo versato è detraibile per il 19% entro un limite massimo di 2.065,83 euro.

Italia. È DELLA “CASA DEGLI SPIRITI” DI COSTERMANO (VR) LA MIGLIORE CARTA DEI VINI E DEI DISTILLATI DEL VENETO. PREMIAZIONI A VINITALY

È DELLA “CASA DEGLI SPIRITI” DI COSTERMANO (VR) LA MIGLIORE CARTA DEI VINI E DEI DISTILLATI DEL VENETO. PREMIAZIONI A VINITALY

(AVN) - Verona 8 aprile 2011

E' il ristorante “La Casa degli Spiriti”, di Castion di Costermano (Vr), il locale che offre alla propria clientela “La migliore Carta dei Vini e la migliore Carta dei Distillati della ristorazione del Veneto”. Il ristorante veronese si è anche portato a casa la menzione speciale per la miglior valorizzazione dei vini veneti.

Lo ha deciso la Giuria del concorso, giunto alla terza edizione, ideato dall'Associazione Italiana Sommeliers del Veneto, presieduta da Dino Marchi, con il supporto dell'azienda Santa Margherita, main sponsor del progetto, di Distilleria Bonaventura Maschio e di altri partner tecnici. La premiazione è avvenuta oggi allo stand istituzionale della Regione a Vinitaly (Padiglione 4, Settori E4 D4), presente l'assessore al turismo del Veneto Marino Fiozzi.

Al secondo posto si è piazzata la Locanda Aurilia di Loreggia (Pd) che ha anche ottenuto il premio per la miglior Carta dei Distillati, novità dell'edizione 2011. Il terzo posto è andato all'Hotel Metropole - Met Restaurant di Venezia.

L'obiettivo del premio è la valorizzazione di quei locali che propongono alla clientela una carta dei vini e dei distillati che li metta nella condizione di scegliere al meglio l'abbinamento cibo vino, ma soprattutto far passare il messaggio che questo genere di strumento, se diligentemente confezionato, di facile lettura e completo nell'offerta, aggiunge valore aggiunto al locale. La migliore Carta dei Distillati si è aggiunta da quest'anno all'originario concorso per la migliore Carta dei vini. Un'altra importante novità dell'edizione 2011 è stata l'attenzione prestata dalla giuria alle carte dei vini che meglio hanno saputo valorizzare i prodotti del Veneto.

Conto Corrente Solidarietà: Unicredit SpA - intestazione “Regione Veneto - Emergenza Alluvione Novembre 2010” - CODICE IBAN: IT62D0200802017000101116078; codice BIC SWIFT UNCRITM1VF2.

Per le imprese i contributi versati su questo conto sono totalmente deducibili. Per le persone fisiche, il contributo versato è detraibile per il 19% entro un limite massimo di 2.065,83 euro.

Italia. VINITALY 2011: VINO E AGRITURISMO NEL VENETO, UN BINOMIO VINCENTE DEL TUURISMO VERDE

VINITALY 2011: VINO E AGRITURISMO NEL VENETO, UN BINOMIO VINCENTE DEL TUURISMO VERDE

(AVN) - Verona, 8 aprile 2011

“Non è un caso che la Regione del Veneto abbia il vino più buono e sia la prima regione turistica italiana: le due cose vanno strettamente a braccetto: la possibilità di mangiare e bere bene è la seconda tra le motivazioni che spingono i turisti a muoversi e a scegliere una località piuttosto che un'altra. E non è un caso neppure che gli agriturismi, il luogo in cui ospitalità ed enogastronomia si sposano, siano in costante crescita nonostante la generale crisi”. Così l'assessore veneto al Turismo Marino Fiozzi ha commentato i dati statistici sulla presenza di agriturismi in Regione alla 45esima edizione del

Vinitly in corso a Verona.

“Il Veneto con 1.261 aziende – ha detto Finozzi – è al terzo posto in Italia per numero di agriturismi, preceduto solo da Toscana e Trentino Alto Adige. Oltre al contatto con la natura e alla lontananza dal caos dei grandi centri urbani, gli ospiti vengono sedotti dall’offerta enogastronomica del territorio veneto, la sua storia, le sue tradizioni, la civiltà della comunità che ci vive”. La gran parte di questi agriturismi, il 65%, offre alloggio e ristorazione, e in una buona fetta, il 27%, l’offerta prevede, in aggiunta o in alternativa, anche la degustazione di latte, frutta, o di prodotti, come olio, vino e formaggi. “Sono numeri – aggiunge Finozzi – che indicano chiaramente come gli agriturismi non possano più essere considerati solo un’attività aggiuntiva dell’agricoltura. Quando l’agricoltura si esprime nel turismo enogastronomico, mettendo al servizio della collettività e dell’economia regionale i propri prodotti e la propria cultura, dovrebbe entrare a far parte a pieno titolo del sistema turistico regionale, per potersi meglio promuovere e per poter integrare la propria offerta a quella degli altri attori”.

Complessivamente nel Veneto la provincia di Verona presenta il maggior numero di agriturismi, scendendo nel dettaglio delle tre principali autorizzazioni, permane il primato del territorio scaligero per l’offerta d’alloggio (216 autorizzazioni) ma sul fronte della ristorazione e della degustazione sono nel trevigiano la maggioranza delle attività agrituristiche (200 autorizzazioni alla ristorazione, 156 alla degustazione), seguito dalla provincia di Vicenza (146 agriturismi per la ristorazione, 129 in cui è possibile la ristorazione). In quasi la metà delle aziende l’offerta è specializzata (47%) e, più precisamente, il 24,4% offre solo alloggio, il 13,6% solo ristorazione e il 9% solo degustazione. A queste si affiancano molti agriturismi con un’offerta mista, il 13,6% fornisce addirittura un servizio completo di alloggio, ristorazione e degustazione.

Per il futuro la Regione del Veneto sta anche pensando di far entrare anche gli agriturismi nel progetto di sperimentazione delle politiche europee sul turismo accessibile.

Italia. MANZONI BIANCO, RABOSO E MALANOTTE: I CAMPIONI DEL PIAVE, SALUTATI DA LUCA ZAIA E GIOVANNI RANA

MANZONI BIANCO, RABOSO E MALANOTTE: I CAMPIONI DEL PIAVE, SALUTATI DA LUCA ZAIA E GIOVANNI RANA

(AVN) - Verona 8 aprile 2011

Finalmente è DOC anche il Manzoni Bianco, vino veneto “certificato” per eccellenza, del quale si sa il luogo e la data di nascita della prima vite (negli anni '30 del secolo scorso), e anche il nome del padre, il prof. Luigi Manzoni, bellunese, ma sperimentatore di enologia in quel di Conegliano. Già componente di molti vini di pregio a denominazione, come Manzoni Bianco in purezza non era però ancora riuscito a guadagnarsi i “galloni” della DOC. Per i produttori del Piave, che lo amano, lo producono e lo offrono da tempo, dargli il ruolo che merita era un obbligo, e finalmente ci sono riusciti. Oggi le prime bottiglie sono state stappate a Vinitaly nello Stand del Veneto (Padiglione 4, settori D4 E4), nel corso della presentazione delle perle del Piave: il Manzoni Bianco, per l’appunto, il Raboso, il più classico e antico dei rossi del Veneto, e la sua evoluzione Malanotte, che si è guadagnata la DOCG. Oggi si è assaggiato quello ancora semplicemente DOC, perché la prima bottiglia “garantita”, che deve affinare per un paio d’anni, non sarà presentabile prima del prossimo autunno. Ma la “G” in più è solo una certificazione amministrativa per un prodotto che è diventato grande e il sapore del Malanotte è stato comunque possibile gustarlo.

Ad assaggiarlo, assieme al presidente del Consorzio Antonio Bonotto e all’assessore regionale al turismo Marino Finozzi e agli altri invitati di riguardo, sono venuti addirittura il presidente del Veneto Luca Zaia e Giovanni Rana, che del Veneto è uno dei grandi pastai e che ha dato lustro anche all’estero alla tradizione di cucina regionale.

Conto Corrente Solidarietà: Unicredit SpA - intestazione “Regione Veneto - Emergenza Alluvione Novembre 2010” - CODICE IBAN: IT62D0200802017000101116078; codice BIC SWIFT UNCRITM1VF2.

Per le imprese i contributi versati su questo conto sono totalmente deducibili. Per le persone fisiche, il contributo versato è detraibile per il 19% entro un limite massimo di 2.065,83 euro.

Italia. LA PRIMAVERA INVADE VINITALY CON I PROFUMI DI FIORI DEL PRIMO FIOR D'ARANCIO DOCG COLLI EUGANEI

LA PRIMAVERA INVADE VINITALY CON I PROFUMI DI FIORI DEL PRIMO FIOR D'ARANCIO DOCG COLLI EUGANEI

(AVN) - Verona 8 aprile 2011

Il primo Fior d'Arancio Colli Euganei DOCG ha salutato con i suoi profumi di primavera il 45° Vinitaly in corso a Verona. E' stato lo stesso presidente del Veneto Luca Zaia a stappare oggi la bottiglia del "nuovo" vino, proiettato dalla "G" della garantita ai vertici dei vini nazionali, e sicuramente in cima alla piramide di quelli dolci e freschi. Al fianco di Zaia, nello stand istituzionale della Regione (Padiglione 4, Settori E4 D4), c'erano il presidente del Consiglio regionale Valdo Ruffato, l'assessore veneto all'ambiente Maurizio Conte, l'europarlamentare Elisabetta Gardini, il presidente del Consorzio Colli Euganei Antonio Dal Santo, mentre presentatrice e madrina dell'avvenimento è stata Eleonora Daniele, conduttrice di Uno Mattina.

Quella del Fior d'Arancio è una storia singolare nello scenario enologico italiano: la testardaggine e l'attaccamento alle loro radici dei contadini e dei produttori euganei hanno avuto ragione delle pretese dei tecnici, che alcune decine di anni fa avevano giudicato l'uva Moscato Giallo dal quale si ottiene non particolarmente indicata per vini di pregio. Il primo disciplinare della DOC Colli Euganei non ne faceva menzione, e neppure il secondo. Però questo vino e la sua uva, presente da millenni tra i Colli e utilizzata sia da vino sia da tavola, non erano stati abbandonati né dimenticati da chi lavora la terra. Ce n'erano 5 ettari quando l'ultima modifica del disciplinare ha decretato la Denominazione per il Fior d'Arancio, che da allora ha fatto passi da gigante, grazie alla sua freschezza, al suo affascinante profumo di fiori, alla sua dolcezza resa non invadente da un'equilibrata acidità e al suo grado alcolico moderato, che ne fa un vino che si può bere con piacere senza avere l'occhio fisso sull'etilometro. Oggi è diventato davvero un emblema per la viticoltura dei Colli Euganei, della quale ripropone al più alto livello di qualità l'originaria tradizione dolce o abboccata. Ed è unico, autoctono, nostrano per davvero, sempre piacevole quale ne sia la tipologia che viene proposta: spumante, tranquillo o passito.

Conto Corrente Solidarietà: Unicredit SpA - intestazione "Regione Veneto - Emergenza Alluvione Novembre 2010" - CODICE IBAN: IT62D0200802017000101116078; codice BIC SWIFT UNCRITM1VF2.

Per le imprese i contributi versati su questo conto sono totalmente deducibili. Per le persone fisiche, il contributo versato è detraibile per il 19% entro un limite massimo di 2.065,83 euro.

Roma. Si terrà domenica 17 Aprile 2011, a partire dalle ore 10,30 a Roma, presso l'Hotel Ateneo Garden Palace (Via dei Salentini, 3) la terza parte del percorso annuale relativo al Master in 'Comunicazione Analogica Non Verbale' dell'A.I.D.A. - Accademia Internazionale "Stefano Benemeglio" delle Discipline Analogiche.

Si terrà domenica 17 Aprile 2011, a partire dalle ore 10,30 a Roma, presso l'Hotel Ateneo Garden Palace (Via dei Salentini, 3) la terza parte del percorso annuale relativo al Master in 'Comunicazione Analogica Non Verbale' dell'A.I.D.A. - Accademia Internazionale "Stefano Benemeglio" delle Discipline Analogiche.

Per informazioni sui corsi e prenotazioni rivolgeti al Numero verde: 800.910.179

oppure visita il sito dell'A.I.D.A.:

[A.I.D.A.-Accademia Internazionale "Stefano Benemeglio" delle Discipline Analogiche.](#)

I giornalisti interessati a conoscere il metodo e a scrivere un articolo sull'incontro, possono prenotarsi in via libera inviando una mail a: press@lanalogista.it **indicando i propri dati e la testata giornalistica o network di riferimento**

Master in 'Comunicazione Analogica Non Verbale'

organizzato da:

A.I.D.A. - Accademia Internazionale "Stefano Benemeglio" delle Discipline Analogiche

Dove:

Hotel Ateneo Garden Palace

Via dei Salentini , 3 - Roma

Quando:

domenica 17 Aprile 2011

a partire dalle ore 10.30 sino alle 18.30

Italia. VINITALY 2011. MANZATO: VINI VENETI ORGOGLIO NAZIONALE. SOAVE E RECIOTO SOAVE MARCHIO DISTINTIVO

VINITALY 2011. MANZATO: VINI VENETI ORGOGLIO NAZIONALE. SOAVE E RECIOTO SOAVE MARCHIO DISTINTIVO

(AVN) - Verona 8 aprile 2011

"Assaporare il Veneto, respirarlo, sentirne l'anima profonda. Questa è l'atmosfera palpabile all'ingresso del Padiglione 4 del Vinitaly". E' il commento dell'assessore regionale Franco Manzato all'indomani dell'inaugurazione della 45° rassegna internazionale dei vini e dei distillati in corso alla Fiera di Verona. "Occasioni come questa ci danno la misura di quanto la nostra terra sia riconosciuta in modo evidente come leader in sapori, profumi e scenari dipinti intorno al mondo del vino - ha ricordato orgoglio l'assessore - dove il vino veneto costruisce una sfera di sfumature delicate che riportano alla tradizione, al piacere di assaggiare un calice di vino ottimo e al gusto di farlo in compagnia. Questo è il nostro Veneto: armonia e aggregazione che creano un connubio perfetto insieme alla qualità di prodotti d'eccellenza".

"Realtà come il Soave e il Recioto di Soave, che è stata la prima DOCG del Veneto, sanno ben esprimere l'identità territoriale, culturale e produttiva tipiche della nostra regione", ha ribadito Manzato. Con oltre 50 milioni di bottiglie di produzione annua, questi vini muovono una mole media di circa 200 milioni di euro. Sono cifre che evidenziano un prodotto selezionato con cura, conosciuto in Italia e all'estero ed apprezzato in entrambi.

Secondo i dati riportati dal Consorzio di Tutela, il trend positivo nell'export confermano un +20% solo verso gli Stati Uniti. E' il risultato di 7 mila ettari vitati, lavorati da 3 mila produttori, disseminati sulle colline dell'Est veronese che presentano un aspetto bellissimo e quasi incontaminato anche sotto il profilo paesaggistico, segno di grande attenzione alla tutela del territorio nel perseguire obiettivi economici di sviluppo rurale.

Conto Corrente Solidarietà: Unicredit SpA - intestazione "Regione Veneto - Emergenza Alluvione Novembre 2010" - CODICE IBAN: IT62D0200802017000101116078; codice BIC SWIFT UNCRITM1VF2.

Per le imprese i contributi versati su questo conto sono totalmente deducibili. Per le persone fisiche, il contributo versato è detraibile per il 19% entro un limite massimo di 2.065,83 euro.

Italia. VINI DEL VENETO A VINITALY 2011. LE DEGUSTAZIONI E GLI EVENTI DI DOMANI SABATO 9 APRILE

VINI DEL VENETO A VINITALY 2011. LE DEGUSTAZIONI E GLI EVENTI DI DOMANI SABATO 9 APRILE

(AVN) - Verona 8 aprile 2011

Si aprirà con il Prosecco Superiore Asolo DOCG e si chiuderà con l'Amarone della Valpolicella (ancora "solo" DOC, ma per poco), la giornata di assaggi di domani, sabato 9 aprile, allo stand istituzionale della Regione del Veneto a Vinitaly (Padiglione 4, settori E4 D4). "Due esempi straordinari di vini di territorio senza confronti - ha sottolineato l'assessore regionale all'agricoltura Franco Manzato - e del resto tutti gli assaggi e le degustazioni nello spazio veneto alla Fiera di Verona sono un'occasione per assaporare l'identità territoriale, conoscere le opportunità della nostra terra, accostarsi ai suoi vini e all'ospitalità, anch'essa come il vino da primato nazionale, con oltre 60 milioni di presenze delle quali il 60 per cento straniere: su cinque turisti che soggiornano nella penisola, italiano o straniero che sia, almeno uno lo fa nel nostro Veneto".

Le degustazioni di domani prenderanno il via alle 10, appunto con la presentazione dell'Asolo Prosecco DOCG, "il Superiore" dei cento orizzonti", proposto dal Consorzio.

Alle 11, il CIRVE (Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Viticoltura ed Enologia di Conegliano) presenterà il "Manzoni Bianco, un grande vino nelle terre del Prosecco.

Alle 12, il Consorzio Bardolino presenterà "Il Chiaretto Spumante e il Chiarè".

Alle 13, il Consorzio Prosecco DOC proporrà "Prosecco: the taste of living".

Alle 14, il Consorzio Breganze DOC farà assaggiare "La trilogia DOC del Vespaiolo: Spumante, Fermo e Torcolato".

Alle 14,30 verrà presentato il progetto Pedemontana e colli veneti.

Alle 15 comincerà con il "Custoza, espressione corale di un territorio unico" il pomeriggio dei grandi vini bianchi veronesi, che proseguirà

alle 16 con "I grandi cru del Soave: clicca e bevi".

Chiusura infine alle 17 con "L'amarone della Valpolicella ed il suo territorio"

Conto Corrente Solidarietà: Unicredit SpA - intestazione "Regione Veneto - Emergenza Alluvione Novembre 2010" - CODICE IBAN: IT62D0200802017000101116078; codice BIC SWIFT UNCRITM1VF2.

Per le imprese i contributi versati su questo conto sono totalmente deducibili. Per le persone fisiche, il contributo versato è detraibile per il 19% entro un limite massimo di 2.065,83 euro.

Italia. VINITALY 2011. DALLA VITE ANCHE ENERGIA E MOTORI PULITI

VINITALY 2011. DALLA VITE ANCHE ENERGIA E MOTORI PULITI

(AVN) - Verona 8 aprile 2011

La vite: non è solo vino, ma anche energia rinnovabile, distillati e motori diesel più puliti. La presenza istituzionale della Regione del Veneto a Vinitaly 2011 vuole ricordare anche queste altre molteplici funzioni assolutamente moderne, per una pianta che può essere considerata quasi un simbolo della civiltà e della storia mediterranea e occidentale.

Che le vinacce potessero essere la materia prima per quel distillato nazionale e veneto che si chiama grappa, è cosa nota da secoli. Cambiando nome al prodotto, per così dire, si produce bietanolo, segmento economico nel quale l'Italia attualmente

occupa solo l'undicesimo posto della graduatoria tra i 17 paesi produttori europei con due impianti in funzione siti nelle province di Ravenna e Palermo, per una produzione stimata di 220.000 tonnellate. "Anche in Veneto stanno sorgendo due grandi impianti, nelle province di Venezia e Rovigo - ha ricordato l'assessore regionale all'ambiente Maurizio Conte - nel contesto della riconversione delle filiere saccarifere del nord Italia. Ma si sta sperimentando anche un promettente utilizzo per i motori diesel, soprattutto di vecchie generazioni". La Regione ha finanziato una ricerca applicata al trasporto urbano su autobus per verificare gli effetti dell'utilizzo di gasolio additivato con Magigas D7, bioetanolo additivato ad alcune molecole brevettate, che riesce a ridurre l'inquinamento dei motori più datati facendone diminuire l'inquinamento e di fatto rendendo ero 4 motori euro 2 ed euro 3, anche con un non indifferente risparmio nei consumi complessivi.

E' invece molto diffuso l'utilizzo di biomasse di scarto provenienti dal vigneto per processi di cogenerazione. La filiera di valorizzazione dei sarmenti di potatura della vite consiste nella raccolta, cippatura, essiccazione e conversione energetica della biomassa mediante processo di combustione in caldaia per produzione di energia termica, o di gassificazione per produzione di energia elettrica.

Più in generale, per la regione Veneto viene stimata una quantità di residui agricoli pari a circa 220 mila, ottenibile da una superficie vitata di oltre 70 mila ettari per una resa di produzione in sarmenti pari a 2,9t/ha (dato stimato dal CESTAAT - Centro Studi Agricoltura Ambiente Territorio - e confermato dal SESIRCA - Servizio Sperimentazione Innovazione Ricerca Agricoltura), in grado di soddisfare il fabbisogno energetico di quasi 5 mila famiglie.

Conto Corrente Solidarietà: Unicredit SpA - intestazione "Regione Veneto - Emergenza Alluvione Novembre 2010" - CODICE IBAN: IT62D0200802017000101116078; codice BIC SWIFT UNCRITM1VF2.

Per le imprese i contributi versati su questo conto sono totalmente deducibili. Per le persone fisiche, il contributo versato è detraibile per il 19% entro un limite massimo di 2.065,83 euro.