

Parma, 20 luglio 2026

Prot. N. 1213 DG/pg

Gent.le Contribuente,

con la presente, intendiamo illustrare l'attività della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione di Ricerca (SSICA). La SSICA è un Organismo di ricerca che opera sul territorio nazionale attraverso la sede legale a Parma e l'unità locale ad Anghi (SA).

Fondata nel 1922 con la missione di fornire supporto scientifico e tecnologico all'industria alimentare italiana, l'istituto svolge da oltre un secolo attività di ricerca fondamentale, industriale e di sviluppo sperimentale, nel settore della scienza applicata al settore conserviero del nostro Paese, diffondendone i risultati anche mediante l'insegnamento, per favorirne la crescita tecnologica e l'innovazione.

La consultazione delle norme ordinamentali della Fondazione è disponibile al seguente link:

<https://www.ssica.it/amministrazione-documenti/#ordinamento%20giuridico>

Vi rappresentiamo che la Stazione Sperimentale, attraverso la propria attività di ricerca e sviluppo sperimentale, consulenza, presidio tecnologico e trasferimento dei risultati, formazione e divulgazione, si pone l'obiettivo di fornire risposte ai problemi generali riguardanti l'attività di trasformazione, con lo scopo di migliorare gli standard qualitativi e di sicurezza, intervenendo su tutta la filiera produttiva dell'agroalimentare.

Grazie alla storica esperienza, la Stazione Sperimentale è, nel nostro Paese, un punto di riferimento per l'industria della trasformazione agroalimentare, per le associazioni di categoria, per i consorzi di produttori, nonché per gli Enti di formazione e controllo, collocandosi fra gli organismi di ricerca riconosciuti anche a livello internazionale.

Tra i compiti svolti, si annoverano l'assistenza alle aziende e la collaborazione con Enti pubblici, anche finalizzata alla stesura di documenti tecnici di riferimento normativo, e privati, avvalendosi degli avanzati laboratori tecnologici e del suo personale specializzato.

La struttura è dotata di Aree di attività Specialistiche suddivise sia per settori merceologici, sia per tematiche inter-settoriali e multidisciplinari preposte principalmente al supporto delle aziende contribuenti nei settori alimentari di propria competenza.

La Fondazione dispone di strumentazione scientifica, conoscenze e competenze volte a sperimentare processi tecnologici innovativi, anche attraverso produzioni "pilota di fabbrica", ivi inclusi gli studi sui materiali e le nuove tecniche di confezionamento e imballaggio, con l'obiettivo di migliorare le condizioni di sicurezza e igiene, shelf-life, nonché potenziare gli effetti nutrizionali e benefici degli alimenti stessi, per migliorarne e potenziarne anche i principi salutistici.

Allo svolgimento dell'attività istituzionale di questa Fondazione di ricerca hanno l'obbligo di provvedere anche le imprese che esercitano l'attività per la quale questa Stazione Sperimentale è preordinata, attraverso il contributo previsto dal R.D. del 31 ottobre 1923 n. 2523 e successive modifiche, ai sensi del quale, *"tutte le imprese conserviere, in ragione della propria capacità produttiva, valutata con parametri oggettivi, versano alla SSICA il contributo dovuto"*.

L'accesso ai servizi messi a disposizione può manifestarsi secondo diverse modalità, di seguito illustrate a titolo esemplificativo:

- attraverso attività di consulenza, analisi e ricerca privata su richiesta delle imprese interessate, da svolgersi sia presso i nostri laboratori, sia presso le imprese stesse ove gli interventi lo richiedano, con il vincolo di riservatezza;
- attraverso la proposta di tematiche a carattere più generale da sviluppare, che possono essere formulate dai contribuenti e/o tramite le organizzazioni di categoria cui eventualmente appartengono e/o attraverso altre istituzioni interessate;
- attraverso la fruizione del supporto tecnologico, anche telefonico, volto alla soluzione di problematiche emergenti contingenti;
- attraverso la fruizione del supporto formativo, anche personalizzato su richiesta. La SSICA organizza, annualmente, corsi formativi, **a titolo gratuito**, per i propri contribuenti;
- attraverso la fruizione delle pubblicazioni scientifiche riguardanti temi sviluppati, i cui risultati sono resi noti anche tramite newsletter periodiche e/o altra informativa trasmessa al contribuente, presso l'indirizzo "e-mail" indicato;
- attraverso l'utilizzo delle conoscenze tecnologiche maturate nel corso della centenaria attività sperimentale, avvalendosi di questa struttura per migliorare la propria capacità di sviluppo innovativo mettendo in atto attività personalizzate.

Inoltre, **attraverso indagini esplorative** rivolte ai propri contribuenti, periodicamente, vengono acquisite le opportune informazioni/segnalazioni per il miglioramento continuo dei servizi da rendere ai contribuenti stessi.

Parte dei servizi evidenziati sono gratuiti per le imprese contribuenti che, comunque, godono di tariffe agevolate, relative ai servizi non gratuiti, rispetto ai non contribuenti.

Inoltre, Vi invitiamo a contattarci per conoscere la nostra struttura e i servizi che possiamo offrire.

Vi informiamo che sul nostro sito è pubblicato un elenco esemplificativo dei prodotti assoggettati a contribuzione.

Dopo opportuni accertamenti, risulta che la Vostra impresa esercita lavorazioni di natura conserviera da assoggettare a contributo, ai sensi della normativa citata.

Pertanto, per la comunicazione delle informazioni e il caricamento della documentazione utile ai fini della determinazione del contributo 2027, relativo all'attività svolta nel corso del 2026, è disponibile per le imprese contribuenti – in alternativa al consueto modulo che alleghiamo per una più immediata presa visione dei contenuti e dei documenti richiesti – il nuovo portale "Gestione Contributi", accessibile all'indirizzo <https://geco.ssica.it>.

Il portale <https://geco.ssica.it> è stato realizzato per offrire al contribuente un'interfaccia più efficace e funzionale, favorendo anche lo scambio di comunicazioni relative alla divulgazione dell'attività scientifica (ad esempio atti di convegni, corsi, ecc.).

Nell'ottica di una sempre più proficua collaborazione e reciproca conoscenza, non esitate a contattarci per qualunque richiesta di informazione e/o chiarimento, al numero 0521/795230 e/o per email, scrivendo a: paola.grassani@ssica.it o contribuenti@ssica.it e visitando il nostro sito web: www.ssica.it.

Restando a Vostra disposizione, porgiamo distinti saluti.

Il Direttore Generale
Dott. Paolo Cozzolino

Allegati: - "Documentazione e informazioni richieste per la determinazione del contributo 2027"
- Presentazione della SSICA

DOCUMENTAZIONE E INFORMAZIONI RICHIESTE PER LA DETERMINAZIONE DEL CONTRIBUTO 2027

PER L'ATTIVITA' SVOLTA NELL'ANNO 2026

Ai sensi del R.D. 2523 del 31 ottobre 1923 art. 23, del D. Lgs. 29 ottobre 1999, n. 540 e successive modificazioni, nonché del D.L. n. 78 del 31/05/2010 convertito con modificazioni dalla L. n. 122 del 30/07/2010 e di quanto previsto dal D.M. concertato tra il Ministero dello Sviluppo Economico e il Ministero dell'Economia e delle Finanze, pubblicato sulla G.U. n. 141 del 20/06/2011, tutte le imprese conserviere dell'agroalimentare, operanti nei settori di competenza di questa SSICA - Fondazione di Ricerca, hanno l'obbligo di versare il contributo a favore dell'attività istituzionale della SSICA medesima.

Pertanto, al fine di determinare il contributo dovuto, si richiede, a codesta Spettabile impresa contribuente, di comunicare agli uffici della SSICA l'ammontare delle retribuzioni lorde corrisposte nell'anno 2025 a tutto il personale impiegato (dirigenti, impiegati, tecnici, operai, apprendisti, personale a contratto e stagionali).

DOCUMENTAZIONE DA ALLEGARE ALLA PRESENTE:

- **Impresa con dipendenti** ► copia della "dichiarazione delle retribuzioni" INAIL relativa all'anno 2025. *
 - **Impresa formata da soli soci** ► copia del certificato "Basi di calcolo premi INAIL", anno 2025, con indicazione del numero dei soci. *
 - **Impresa agricola** ► dichiarazione, resa ai sensi di legge, - D.P.R. 445/2000 - attestante la percentuale relativa alla produzione di conserve (anche semilavorati), rispetto all'intera attività aziendale ed il corrispondente monte retribuzioni del personale a tal fine impiegato. *
- *Le imprese contribuenti, che svolgono diverse attività (oltre a quella conserviera), sono tenute a dichiarare (D.P.R. 445/2000) le relative entità, in percentuale. Il modello per la dichiarazione (ex art. 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445), è disponibile sul nostro sito www.ssica.it, alla sezione Contributi.

Le comunicazioni incomplete o non conformi a quanto sopra richiesto non saranno considerate valide.

La presente, compilata in tutte le sue parti, dovrà pervenire a questa Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari - Fondazione di Ricerca, congiuntamente alla documentazione richiesta

entro il 7 settembre 2026

Per richieste d'informazioni e/o chiarimenti, contattare l'ufficio competente al seguente recapito: 0521/795230 - e-mail: contribuenti@ssica.it o visitare il sito www.ssica.it. **Le cessazioni di attività dovranno essere adeguatamente documentate da: certificazione della Camera di Commercio o altro Ente preposto.**

Ringraziando per il cortese riscontro, si porgono distinti saluti.

Il Direttore Generale
Dott. Paolo Cozzolino

I dati saranno oggetto di trattamento da parte di SSICA nel rispetto della normativa vigente: Codice Privacy Lgs. n. 196/2003 • Regolamento (UE) 2016/679 - D. Lgs. 101/2018 e successive modifiche.

Ragione/Denominazione SocialeC.F.....

PEC..... e-mail..... Tel.....

Sede dell'impresaProv. (.....) Vian.....

Sede degli stabilimenti

Retribuzioni lorde corrisposte al personale impiegato nel periodo dal 1° Gennaio al 31 Dicembre 2025

RETRIBUZIONI ANNO 2025 €

VALORE PRODUZIONE 2025 €FATTURATO 2025 €

N. dipend. 2025.....
(media annua)

NOTE Data

Di seguito sono indicate, a titolo esemplificativo e non esaustivo, alcune categorie di produzione; barrare una o più caselle corrispondenti alla produzione svolta.

CONSERVE DI CARNE

- carni preparate, conservate, preparazioni alimentari a base di carne
- carni salate, stagionate, affumicate
- carni insaccate escluse le carni fresche
- omogeneizzati e liofilizzati di carne
- salumi preaffettati e porzionati in confezione ermetica, in atmosfera protettiva
- disosso e segnatura
- carni congelate, surgelate, in confezione ermetica

- frutta, frutta a guscio, ortaggi e legumi essiccati, salati, in salamoia
- marmellate, confetture e gelatine
- mostarde e mosto d'uva
- omogeneizzati e liofilizzati di frutta, di ortaggi (es. per prima infanzia)
- creme a base di frutta fresca, essiccata, ecc.
- creme di ortaggi, sughi, paté, pesto, ketchup, condimenti vari, ecc.
- succhi di frutta, di ortaggi, nettari, sciroppi
- frutta o ortaggi, congelati, surgelati, in confezione ermetica e comunque preparate

- bottarga e caviale preparati, conservati
- prodotti ittici sott'olio, marinati, in confezione ermetica
- prodotti ittici omogeneizzati e liofilizzati
- prodotti ittici congelati, surgelati, in confezione ermetica e comunque preparati

ESTRATTI E DADI (CARNEI - VEGETALI - ITTICI)

- dadi e preparati per brodo, lieviti
- produzioni di liofilizzati

ALTRE CONSERVE (DI CARNE - VEGETALI - ITTICHE)

- prodotti composti congelati, surgelati, essiccati, comunque preparati
- prodotti di gastronomia conservati

ALTRO

Il contribuente attesta la veridicità dei dati sopra dichiarati e prende atto che la SSICA potrà accedere alla verifica dei dati medesimi attraverso la consultazione dei dati disponibili presso le Amministrazioni competenti.

TIMBRO E FIRMA

Organizzazione/Associazione di categoria o altro di appartenenza

Dimensione dell'impresa: piccola ☐ media ☐ grande ☐

Tipologia dell'impresa: artigiana ☐ agricola ☐ altro ☐



STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

FONDAZIONE DI RICERCA



CHI SIAMO

La **Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari** – Fondazione di Ricerca è un **organismo di ricerca** la cui finalità principale consiste nello **svolgere attività di ricerca fondamentale, industriale e di sviluppo sperimentale** nel settore della scienza applicata al settore produttivo della conservazione alimentare e nel **diffonderne i risultati** mediante l'insegnamento, la pubblicazione o il trasferimento di tecnologie.

La SSICA garantisce, inoltre, **assistenza tecnica** alle imprese contribuenti che ne facciano richiesta.

Al mantenimento della Fondazione provvedono anche le imprese attraverso il contributo previsto dal R.D. del 31 ottobre 1923 n. 2523 e successive modifiche.



I NUMERI DI SSICA

100+

Anni di
attività

Circa 3900

Imprese
contribuenti

106

Impiegati tra
ricercatori e
tecnici

5

Aree Scientifiche

38

Progetti Finanziati e
Istituzionali (2026)

BREVE STORIA

1922

Anno di Istituzione

Istituita con Regio Decreto
n. 1396, il 2 luglio 1922
nasce la SSICA in Parma

1933

Reparto Biologico

Viene inaugurato il
Comprensivo di
Microbiologia e
Sterilizzazione

BREVE STORIA

1957

**Inaugurazione
Reparto Carni**

1987

**Unità Locale
di Angri**

Nella provincia di
Salerno viene istituita la
sede meridionale

1999

**Ente
Pubblico
Economico**

2010

**Azienda
Speciale
della CCIAA
di Parma**

2016

**Fondazione
di Ricerca**

2024

**Nuovo regolamento
di Organizzazione e
Funzionamento**

MISSIONE e FINALITÀ

L'attività di ricerca fondamentale, industriale e di sviluppo sperimentale è finalizzata alla diffusione dei risultati, mediante l'insegnamento, la pubblicazione o il trasferimento delle tecnologie studiate alle imprese dei settori di riferimento, in considerazione del mandato istitutivo di offrire assistenza alle imprese medesime.

Ricerca Industriale Applicata:

- ricerca industriale applicata a controllo, sviluppo e innovazione di prodotto e processo tecnologico;
- studio e sviluppo di materiali di confezionamento e imballaggio;
- Studi sulle modalità di ottimizzazione dei consumi energetici e sull'impatto ambientale.

Sviluppo Sperimentale:

- ricerca attinente agli aspetti ingegneristici dei processi, della qualità delle materie prime e dei prodotti finiti;
- messa a punto, sperimentazione, valutazione e monitoraggio di tecniche di processo e di analisi innovative per garantire la sicurezza alimentare.

Assistenza Tecnica alle Imprese:

- supporto all'adozione delle migliori condizioni di igiene produttiva, sicurezza alimentare, ottimizzazione della resa e della produttività industriale, finalizzati al miglioramento dei processi produttivi e dei servizi correlati (energia, ambiente, materiali di confezionamento), nonché alla realizzazione di migliori condizioni di economicità;
- assistenza nell'uso delle tecnologie di produzione e delle materie prime
- consulenza tecnica e normativa a imprese, enti pubblici e organismi internazionali su argomenti di interesse, incluse le attività di normazione tecnica e supporto ai processi aziendali di certificazione di prodotto e processo
- partecipazione a commissioni e gruppi di lavoro nazionali e internazionali per problemi scientifici, tecnici e legislativi inerenti alla produzione, al commercio e al controllo degli alimenti conservati
- supporto analitico e tecnologico per imprese di settore, collegate ai settori di riferimento, enti pubblici e terzi, per il miglior utilizzo di tecniche di produzione e impiego di materie prime

Diffusione dei risultati:

- Organizzazione di corsi formazione, gratuiti per i contribuenti, inerenti ai processi tecnologici studiati e di competenza;
- Addestramento di nuovo personale tecnico;
- Formazione e aggiornamento tecnico – scientifico, su richiesta, per personale inserito o da inserire nelle imprese dei settori di riferimento;
- Comunicazione e divulgazione finalizzata alla promozione delle condizioni di qualità, sicurezza e innovazione;
- Promozione e attuazione di idee progettuali di ricerca, di interesse nazionale e internazionale.

ATTIVITÀ ISTITUZIONALE

Ricerca industriale applicata, sviluppo e innovazione
di prodotto e di processo

Assistenza e Consulenza

Assistenza consulenziale finalizzata alla qualità
specifica delle conserve alimentari - promozione e
attuazione di percorsi di sviluppo e innovazione
tecnologici.

Formazione

Ricerca e Analisi

Supporto tecnologico e consulenza su argomenti
d'interesse per le imprese, nonché, all'interfaccia
qualificata con Enti e Istituzioni, pubblici e privati ,
anche internazionali per l'attuazione di
aggiornamenti normativi e/o altre tematiche di
carattere tecnico – scientifiche.

Divulgazione

Formazione, addestramento e aggiornamento
tecnico - scientifico a favore del personale inserito o
da inserire nelle imprese dei settori di riferimento.

SEDI E INFRASTRUTTURE

La Fondazione opera sul territorio nazionale attraverso la Sede Legale in **Parma** (PR) e l'Unità Locale in **Angri** (SA).

Parma

Nella Sede Legale di Parma sono presenti i seguenti Laboratori di Ricerca e Analisi:

- **Area Conserve Animali:** Laboratorio R&D, Impianti Pilota
- **Area Conserve Vegetali:** Laboratorio R&D
- **Laboratorio Prove e Misure:** Laboratorio di Analisi Chimico-Fisico, Laboratorio di Analisi Microbiologico
- **Area dei Servizi Trasversali:**
 - Laboratorio Tecnologico impianti pilota e pre industrializzazione
 - Consumer Science: Laboratorio R&D; Laboratorio Sensory
 - Packaging: Laboratorio R&D
 - Ambiente: Laboratorio R&D
 - Sicurezza Alimentare: Laboratorio R&D Microbiologico e Chimico Fisico



Angri

Nell'Unità Locale di Angri sono presenti i seguenti Laboratori di Ricerca e Analisi:

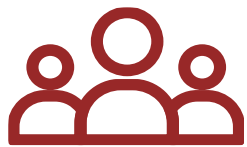
- **Area Conserve Ittiche:** Laboratorio R&D
- **Area Conserve Vegetali:** Laboratorio R&D
- **Laboratorio Prove e Misure:** Laboratorio di Analisi Chimico-Fisico, Laboratorio di Analisi Microbiologico; Laboratorio di Analisi Metrologico e Validazione Processi
- **Area dei Servizi Trasversali:**
 - Laboratorio Tecnologico impianti pilota e pre industrializzazione
 - Packaging: Laboratorio R&D
 - Sicurezza Alimentare: Laboratorio R&D Microbiologico e Chimico Fisico



ORGANIZZAZIONE



AREA CONSERVE ANIMALI



TEAM

8 ricercatori



FACILITIES

3 Laboratori R&D
2 impianti pilota



PROGETTI

Progetti di ricerca UE,
Nazionali e commissionati
privati

STRUTTURA OPERATIVA

DIVISIONE TECNOLOGIE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE

FOCUS:

- Competenze Chimico-fisiche, Nutrizionali, Biotecnologiche impiantistiche
- Qualità, sicurezza e innovazione



SETTORI

- Prodotti Trattati Termicamente
- Prodotti Stagionati
- Ingredienti Tradizionali e Innovativi

DIVISIONE FILIERA DEI PRODOTTI DOP E IGP



ATTIVITÀ DI RICERCA

- Valorizzazione dei prodotti DOP e IGP
- qualità, tipicità e autenticità dei prodotti



TECNOLOGIA E QUALITÀ DEI SALUMI



SICUREZZA ALIMENTARE E ASPETTI NUTRIZIONALI



NUOVI INGREDIENTI E FORMULAZIONI



PACKAGING E SHELF-LIFE



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



COLLABORAZIONI CON IMPRESE, ASSOCIAZIONI
DI CATEGORIA, CONSORZI, UNIVERSITÀ



CONSULENZA A IMPRESE ED ENTI

AREA CONSERVE VEGETALI



TEAM

12 ricercatori



FACILITIES

2 Laboratori R&D



PROGETTI

Progetti di ricerca UE,
Nazionali e commissionati
privati

STRUTTURA OPERATIVA

DIVISIONE POMODORO E FILIERA DEI VEGETALI



FOCUS:

- Gestione dell'intera filiera
- Selezione varietà
- studio e caratterizzazione
quali-qualitativa dei prodotti

DIVISIONE TECNOLOGIE DI PROCESSO E DI PRODOTTO DEI VEGETALI



FOCUS

- Nuove tecnologie e ottimizzazione
- HPP, US, Ohmico, MW
- Simulazione principali processi di
produzione e prodotti

SETTORI

- Conserve di frutta e vegetali
- Succhi di frutta ed estratti vegetali
- alimenti surgelati di origine vegetale



SUPPORTO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO



SICUREZZA ALIMENTARE



OTTIMIZZAZIONE PROCESSI DI TRASFORMAZIONE



SOSTENIBILITÀ ED ECONOMIA CIRCOLARE



COLLABORAZIONI CON IMPRESE, ASSOCIAZIONI
DI CATEGORIA, CONSORZI, UNIVERSITÀ



CONSULENZA A IMPRESE ED ENTI

AREA CONSERVE ITTICHE



TEAM

4 ricercatori



FACILITIES

1 Laboratorio R&D



PROGETTI

Progetti di ricerca UE,
Nazionali e commissionati
privati

STRUTTURA OPERATIVA

SETTORE MARE E FILIERE ITTICHE

FOCUS:



- Sicurezza e qualità della materia prima e dei processi industriali
- Impatto della materia prima sui processi produttivi

SETTORE TECNOLOGIE DELLE FILIERE ITTICHE

FOCUS:

- Ricerca e servizi in merito a operazioni di trasformazione e conservazione della materia prima



RICERCA SU PRODOTTI E TECNOLOGIE
TRADIZIONALI



SICUREZZA ALIMENTARE



QUALITÀ NUTRIZIONALE E SHELF-LIFE



INNOVAZIONE DI PRODOTTO E DI PROCESSO



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE



COLLABORAZIONI CON IMPRESE, ASSOCIAZIONI
DI CATEGORIA, CONSORZI, UNIVERSITÀ



CONSULENZA A IMPRESE ED ENTI

STRUTTURA OPERATIVA

LABORATORIO TECNOLOGICO IMPIANTI PILOTA E PRE INDUSTRIALIZZAZIONE

FOCUS:

- Progetti e programmi di ricerca di tipo applicativo



CONSUMER SCIENCE

FOCUS:

- Sviluppo nuovi prodotti
- Valutazione marker sensoriali e di mercato
- Studio di Shelf-life
- Test di mercato



PACKAGING

FOCUS:

- Studio materiali e imballaggi
- Sicurezza Alimentare, innovazione e sostenibilità
- Miglioramento della Shelf-life



AMBIENTE

FOCUS:

- Gestione reflui industriali
- Caratterizzazione liquami, fanghi e sottoprodotti
- Innovazione, sanificazione e sostenibilità
- Microalghe



SICUREZZA ALIMENTARE

FOCUS:

- Stabilità e sicurezza microbiologica e chimica

SETTORI:

- Microbiologia
- Sicurezza Chimica



STRUTTURA OPERATIVA

SETTORE CHIMICO-FISICO

FOCUS:

- Analisi Chimiche-Fisiche
- Controlli su composizione e qualità
- Conformità dei prodotti alle normative
- Valutazione della Shelf-life



SETTORE MICROBIOLOGICO

FOCUS:

- Analisi Microbiologiche
- Qualità e sicurezza dei prodotti
- Microrganismi patogeni e alteranti
- Validazione processi tecnologici
- Sviluppo nuovi prodotti
- Shelf-life



SETTORE METROLOGICO E VALIDAZIONE PROCESSI

FOCUS:

- Taratura, verifica e manutenzione strumenti di misura



SETTORE RICEZIONE E RAPPORTI DI PROVA

FOCUS:

- Accettazione, ricezione, registrazione dei campioni da sottoporre alle attività analitiche
- Emissione ed invio di preventivi e Rapporti di prova



SEDE DI PARMA

 Viale Tanara, 31/a 43121 Parma (PR)
 tel: +39 05217951
 fax: +39 0521795218

UNITÀ LOCALE DI ANGRI

 Via Nazionale 121/123 84012 Angri (SA)
 tel: +39 0815133711
 fax: +39 0815133721

 www.ssica.it
 info@ssica.it
 linkedin.com/company/ssica-fondazione-di-ricerca