

LA PROTESTA

Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil hanno organizzato una manifestazione unitaria, sabato a Roma, per accendere i riflettori sul comparto agricolo e dell'industria alimentare: primo obiettivo rinnovare i contratti

Italo e Humana nella raccolta dei vestiti usati

Iniziativa di Italo in collaborazione con l'organizzazione umanitaria Humana People to People Italia per l'utilizzo delle Ecobox, contenitori per la raccolta indumenti, nelle sede centrale di Italo e negli staff corner di Napoli, Roma e Milano, con l'obiettivo di sensibilizzare tutti sui temi del recupero dell'abbigliamento usato e sull'economia circolare. Per ogni Kg raccolto Italo ha previsto inoltre un contributo economico per sostenere ulteriormente tutte le attività di Humana. Più del 70% dei vestiti donati a HUMANA sarà destinato al riutilizzo.

# L'agroalimentare in piazza per un lavoro più dignitoso

MAURIZIO CARUCCI  
Roma

È finita la "luna di miele" tra governo e rappresentanti sindacali del settore agroalimentare. Per sabato prossimo Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil hanno organizzato una grande manifestazione unitaria a Roma per accendere i riflettori sul lavoro agricolo e dell'industria alimentare. È l'occasione per lanciare la nuova piattaforma con la richiesta di aumentare i salari dei lavoratori, rinnovare i contratti nazionali fermi da anni per alcune categorie: come per i 65mila operai forestali da sette anni e i 3-4mila allevatori da dieci. La manifestazione dell'11 maggio servirà anche a dare una scossa. E ancora per protestare per la mancanza di ammortizzatori sociali per i lavoratori della pesca e per chiedere l'applicazione della legge 199 per combattere il caporalato. L'iniziativa *Le radici del lavoro* è nata nell'ambito delle indicazioni di Cgil, Cisl e Uil promosse a partire dal 9 febbraio. Termineranno il 26 giugno a Reggio Calabria a sostegno delle varie piattaforme che i gruppi dirigenti hanno varato. La manifestazione di sabato si svolgerà in piazza della Bocca della Verità

e vedrà la partecipazione del segretario generale della Cgil Maurizio Landini e dei segretari generali aggiunti di Cisl Luigi Sbarra e di Uil Pierpaolo Bombardieri, sul solco dei temi lanciati a Matera dalla "triplice", e quindi per il rilancio dello sviluppo, contro l'arretratezza economica e una politica che stenta a far ripartire il Paese.

«È finito il tempo delle chiacchiere, dei tavoli e tavolini – spiega il segretario della Uila Uil Stefano Mantegazza –. Il governo è prigioniero della sua propaganda su reddito di cittadinanza e quota 100, quando ci sarebbe bisogno di altri interventi. Un governo prigioniero della sua ideologia che non riconosce le cose buone fatte dai

governi precedenti come la legge 199 per combattere il caporalato, che non serve modificarla prima di attuarla. Questa legge ci piace. Invito il ministro del Lavoro Luigi Di Maio a Foggia il 1° giugno dove stanno iniziando le campagne di raccolta nei campi e dove c'è stato un ennesimo lavoratore morto nella baraccopoli di Bor-

go Mezzanone». «La manifestazione di Roma coinvolgerà 6mila persone da tutta Italia – dichiara il segretario della Fai Cisl Onofrio Rota –. Lavoratori del settore industriale e agricolo, ma anche dei consorzi di bonifica, della forestazione, allevatori e della pesca. L'iniziativa infatti nasce dalla necessità di sollevare il tema del comparto agroalimentare che, anche se mostra performance interessanti si appresta a una fase contrattuale impegnativa, dopo il termine delle assemblee e con la chiusura della piattaforma il 16 e 17 maggio. Una piattaforma ricca di contenuti economici e con un messaggio alle controparti: lotteremo per difenderla». «Non è possibile questo stitico di morti – ha concluso il segretario della Flai Cgil Giovanni Mininni –. Gli immigrati sono persone che producono ricchezza e hanno diritto a un lavoro dignitoso e il problema esiste anche per gli italiani. Il governo la smetta con i tavoli e ci dica come far partire le azioni della rete del lavoro agricolo di qualità. Abbiamo poi decine di migliaia di lavoratori della cooperazione agricola e industriale che per un recesso di legge non hanno ammortizzatori sociali».

TECH FOOD IL SAN DANIELE SI FA SMART



Nuovo sistema di tracciabilità: filiera linkata in tempo reale

Un nuovo processo di implementazione informatica per il prosciutto San Daniele: il duplice obiettivo è digitalizzare tutta la documentazione permettendo di linkare in tempo reale produttori, consorzio e organo di controllo, e dialogare con i consumatori mettendo a disposizione tutte le informazioni sulle vaschette.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Arriva la Fanta con le arance rosse di Sicilia

Succo d'arancia al 100% e un marchio Igp per la nuova variante di Fanta: è «Fanta Aranciata Rossa Zero Zuccheri Aggiunti» con il succo delle arance rosse di Sicilia IGP, l'ultima nata del gruppo Cola-Cola presentata a Milano in occasione di

Tuttofood, la fiera internazionale dedicata al food & beverage. «Dedichiamo grande attenzione al territorio italiano, dove produciamo da oltre 90 anni, e proprio per questo vogliamo il più possibile valorizzare le materie prime del nostro

Paese» ha spiegato Cristina Broch, di Coca-Cola Italia. «Fanta Aranciata Rossa è il nostro omaggio alle origini italiane di Fanta, nata a Napoli nel 1955 e che, ancora oggi, è preparata con il succo di arance 100% italiane».

notizie in breve

ENEL

Le rinnovabili spingono l'utile

Parte bene il 2019 per l'Enel. Il gruppo energetico termina il primo trimestre con ricavi e utili in crescita, grazie ancora una volta all'apporto delle rinnovabili e all'aumento del perimetro, nel quale è entrata la società brasiliana Eletropaulo acquisita a primavera dello scorso anno. I risultati, per l'Ad Francesco Starace, sono «ottimi» e consentono di confermare i target dell'anno. I ricavi si attestano a 20,89 miliardi (+10,3%) e l'utile netto ordinario ammonta a 1,15 miliardi (+11,3%).

BANCA GENERALI

Profitti su del 36% Raccolta a 1,4 mld

Banca Generali chiude il primo trimestre con un utile netto in crescita del 36% a 66,6 milioni di euro realizzando il secondo miglior trimestre di sempre. Crescono anche i ricavi totali (133,6 milioni, +17%) e osti operativi (50 milioni, +7,5%). Le masse totali salgono a 61,1 miliardi (+8%). La raccolta netta nel primo trimestre è di 1,4 miliardi di euro, ad aprile è pari a 545 milioni di euro.

POLIGRAFICO STATO

Risultato netto sale del 15%

L'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato ha chiuso il 2018 con un utile d'esercizio pari a 57.357.799,07 di euro, in aumento del 15%.

IL PRIMO CONVEGNO DI FEDERALIMENTARE

## L'Italia del cibo vale 140 miliardi

Oltre 56mila imprese e 385mila addetti nell'industria che sforna alimenti

Roma

«L'agroalimentare è un settore cruciale per l'industria italiana. Abbiamo stipulato buoni accordi internazionali per tutelare i nostri prodotti. Ma dobbiamo continuare a combattere contro la concorrenza sleale. Servirebbe un commissario italiano in Commissione europea che si occupi di settori produttivi, abbia una visione strategica e un ruolo decisionale importante per l'Italia, che è la seconda potenza economica dell'Ue». Questo il quadro tracciato dal presidente del Parlamento europeo Antonio Tajani in occasione del 1° convegno di Federalimentare *Industria alimentare: cuore del made in Italy*. Oltre 56mila imprese e 385mila addetti per un fatturato che supera i 140 miliardi di euro, di cui quasi 35 derivanti dalle esportazioni. Significativa anche la performance della Dop economy che, con 200mila imprese, detiene quasi un terzo delle Indicazioni geografiche (822 denominazioni Dop, Igp e Stg su 3mila circa nel mondo) per un valore di 15 miliardi alla produzione e di 8,8 miliardi all'export, pari al 18% del valore complessivo del settore e al 20% del totale delle esportazioni. «Agricoltura e industria agroalimentare devono collaborare – spiega il ministro delle Politiche agricole Gian Marco Centinaio –. Non sono avversari. L'agri-food è un punto di forza della nostra economia e un fiore all'occhiello del made in Italy. Vogliamo costruire un'agorà al ministero dove si possano confrontare tutti i mondi dell'agricoltura: associazioni di categoria, aziende, sindacati. Visto e considerato che l'agricoltura italiana è molto cambiata rispetto al passato, e sta

cambiando molto velocemente, come quella mondiale, stiamo cercando di capire come possono le nuove tecnologie aiutare il mondo agricolo. Coinvolgere il mondo accademico e gli investitori privati». Per il presidente di Federalimentare Ivano Vacondio i dati «mostrano un miracolo tutto italiano: quello del saper fare delle nostre aziende, dai top player alle pmi, che trasformano le materie prime italiane e straniere in un prodotto lavorato e richiesto in tutto il mondo». Il made in Italy è sinonimo di qualità grazie a un insieme di fattori, tra cui il più importante è il pro-

dotto, risultato della trasformazione di ingredienti semplici, ma di elevato livello, integrati attraverso un processo produttivo unico al mondo. Ma non mancano le criticità. Una fra tutte è la frammentarietà delle imprese, in maggioranza (98%) piccole e micro e solo l'1% della totalità con più di 250 dipendenti, che avrebbero necessità di presentarsi sui mercati esteri come un sistema produttivo compatto e portatore di valori unitari. «L'industria alimentare italiana – sottolinea Vincenzo Boccia, presidente di Confindustria – è il secondo settore manifatturiero dopo quello

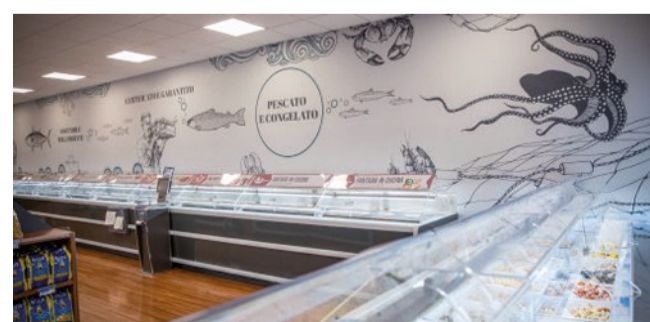
La Dop economy ha quasi un terzo delle Indicazioni geografiche nel mondo: valore di 15 miliardi alla produzione e 8,8 all'export

LA COLLABORAZIONE PER VALORIZZARE LA FILIERA ITALIANA

## Sapore di Mare con Federpesca getta le reti nelle Marche

PAOLO PITTALUGA

Forse di una storia che si avvia ai trent'anni Sapore di Mare è un marchio – la cui titolarità appartiene a D.I.Mar Srl – specializzato nella produzione e vendita di prodotti ittici surgelati. Grazie alla collaborazione con Federpesca, la tutela della biodiversità marina e la valorizzazione della filiera si esplicita nell'acquisto di specie nazionali come pannocchie, alici, merluzzi, mazzancolle e naselli. Acquistati freschi, vengono surgelati entro 4 ore dalla pesca: il 5-6% del pescato proviene dalle coste marchigiane e da due anni l'azienda ha introdotto anche il pesce d'acqua dolce come i filetti di trota salmonata che provengono da un allevamento dell'entroterra regionale. Un grosso lavoro svolto nel-



Il marchio di D.I.Mar Srl è specializzato nella produzione e vendita di prodotti ittici surgelati

la sede di Corridonia, dove è stata realizzata un'area di oltre 10mila metri quadri adibita al freddo e uno stabilimento per la surgelazione, preparazione dei piatti pronti e dei condimenti surgelati. Vi sono tre linee produttive: una per la miscelazione ed il confezionamento dei preparati sfusi per

primi piatti, secondi e contorni. Un tunnel di surgelazione per la lavorazione del pesce fresco, dei prodotti panati gratinati, delle salse pronte ingredienti per la realizzazione delle ricette dei preparati. Infine la linea del confezionamento di piatti pronti in vaschette studiate dal team Ricerca e sviluppo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA STORIA DI "E NUSTREN"

## Economia di comunione anche nel settore ittico

ANTONIO DEGL'INNOCENTI

Si chiama "E Nustren" che in gergo romagnolo, sulla costa adriatica, si traduce in "il Nostrano". Già un bel benvenuto per un negozio che solo nel nome esprime territorialità e genuinità: è questo il prodotto di Roberto Casali e Maurizio Cialotti, uno spaccio di pesce nel cuore di Cesenatico che lavora solo prodotti della zona. Roberto è un imprenditore del settore ittico, vendita e lavorazione, e Maurizio un pescatore e proprietario della "Sirio" che solitamente troviamo ormeggiata nei pressi dello storico Porto Canale di Leonardo. "E Nustren" è fi-

Una pescheria controcorrente a Cesenatico: solo prodotti della zona, fresco e lavorato, per ridurre lo spreco del cosiddetto pesce povero

glio della prima iniziativa di Roberto, l'Economia del Mare già associato Aipec, che vuol proteggere e garantire il prodotto locale. Fu proprio Roberto ad intuire la necessità di un'inversione di tendenza nel settore ittico a fronte del forte spreco che, solitamente, viene fatto del pesce denominato "povero". Da qui una serie di passag-

gi, condivisi con l'amico pescatore, per giungere nel maggio 2017 a "E Nustren" dove si vende sia il fresco che il prodotto lavorato. «Oggi l'idea dominante del mercato – spiega Roberto – è posizionarsi adeguatamente e ottimizzare gli investimenti ad ogni costo, svilendo o ignorando alcuni prodotti della tradizione, ritenuti erroneamente poveri: questo atteggiamento, commercialmente spregiudicato, rappresenta uno spreco di risorse e un'offesa al nostro patrimonio ittico. Per valorizzare questa categoria di pescato, abbiamo creato un polo dove il fresco viene lavorato immediatamente». Questo comporta di poter portare sulle tavole un prodotto che, diversamente, non sarebbe valorizzato adeguatamente o addirittura, scartato a priori. Attraverso la sua attenta selezione e un'immediata trasformazione per contenere costi, proprietà e, soprattutto, gusto si può disporre sempre di un prodotto genuino senza sprechi. Un progetto controcorrente e difficile da perseguire che oggi, però, a Cesenatico è una realtà viva che ha segnato una nuova rotta. «Una palestra continua – conclude Maurizio – per un progetto che ha l'intenzione di creare una nuova fiducia tra noi ed i consumatori ma che, allo stesso tempo, vuole educare alla valorizzazione del pescato nel nostro territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA