

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



LATTE, CON QUELLA FACCIA DA STRANIERO



UNIONE NAZIONALE SINDACALE
IMPRENDITORI E COLTIVATORI

COOPERATIVA AURORA,
LA SEDUZIONE DEL PACHINO
pag. 16

PARTECIPAZIONE DELL'ENUIP
ALL'EVENTO "EVOLUZIONE"
PAG. 32

ACRI (CS): GRANDE SUCCESSO
PER "ASSAPORAGIONANDO"
pag. 33



SEDI PROVINCIALI UNSIC SUL TERRITORIO NAZIONALE

ABRUZZO - Pollutri-CH (V. Marconi 81 - Tel 0873-902805); Pescara (V. Gobetti 15 - Tel 085-2058605); Teramo (V. Cerulli Irelli 5 - Tel 0861-250525).

BASILICATA - Montalbano Jonico-MT (V. Livenza 8 - Tel. 0835-692850); Senise-PZ (V. Madonna d'Anglona 114 - Tel 0973-584026).

CALABRIA - Caraffa-CZ (V. Saati 5 - Tel 0961-772666); Crotona (V. Panella 182/a - Tel 0962-955071); Reggio Calabria (V. S. Anna II tronco vico Andiloro 40 - Tel 0965-810913); Rossano Scalo-CS (V. Nazionale 11 - Tel 0983-356119); Soriano-VV (V. Giardinieri 1 - Tel 0963-347810).

CAMPANIA - Avellino (V. Ammiraglio Ronca 13 - Tel 0825-781908); S.M. Cavoti-BN (V. Principessa Maria di Piemonte 51 - Tel 0824-984520); S. Felice a Cancelli-CE (V. Roma 285 - Tel 0823-751463); Giugliano-NA (V. Palumbo 120 - Tel 081-8947880); San Gregorio Magno-SA (Loc. Lavanghe snc - Tel 0828-955613).

EMILIA-ROMAGNA - Modena (V. Mar Mediterraneo 124 - Tel 0522-1710809); Comacchio-FE (V. Imperiali 1, S. Giuseppe - Tel 0533-311110); Parma (V. Scarabelli Zunti 15 - Tel 0521-1715408); Russi-RA (V. Di Vittorio 2 - Tel 0544-62787); Reggio Emilia (V. Adua 38/a - Tel 0522-1712705); Rimini (V. XXIII Settembre 6 - Tel. 0541-56665).

FRIULI-VENEZIA GIULIA - Udine (Via del Gelso, 17- Tel 0432-1791277); Gorizia (V. IX Agosto 9 - Tel 0481-33387); Pordenone (V. le Libertà 2a - Tel 0434-20481); Trieste (L.go Don Bonifacio 1 - Tel 040-0641201).

LAZIO - Frosinone (V. le Mazzini 69 - Tel 0775-835063); Latina (V. Filzi 19 - Tel 0773-663832); Rieti (V. Villa Mari 11c - Tel 0746-485241); Roma (Via A. Bono Cairoli 47 - Tel 06-64521464).

LIGURIA - Genova (V. Storaice 15r - Tel 010-8595435); Imperia (V. Matteotti 37 - Tel 0183-650503); La Spezia (V. Redipuglia 17 - Tel 0187-460473).

LOMBARDIA - Bergamo (V. Rubini 11 - Tel 035-0345985); Brugherio-MB (V. Vittoria 40 - Tel 039-2848376); Como (P.za Perretta 6 - Tel 031-264489); Colico-LC (V. Villatico 1 - Tel 0341-941346); Milano (V. Ponte Nuovo 50 - Tel 02-2565683); Mantova (V. Mazzini 31 - Tel 0376-224543); Sarezzo-BS (V. Repubblica 52 - Tel 030-291468); Varese (V. Speri della Chiesa 10 - Tel 0332-289548).

MARCHE - Ascoli (V. Kennedy 22 - Tel 073-646561); Civitanova-MC (V. Indipendenza 64 - Tel 073-3770111); Jesi-AN (V. Mura Occidentali 25 - Tel 0731-205236).

MOLISE - Campobasso (V. S. Antonio dei Lazzari snc - Tel 0874-310225); Venafro-IS (V. Vanvitelli 9 - Tel 0865-900006).

PIEMONTE - Alessandria (V. Vochieri 51 - Tel 0131-264212); Biella (V. Asmara 15 - Tel 015-8493429); Busca-CN (P.za Marconi 11 - Tel 0171-946732); Domodossola-VB (V. Cadorna 22 - Tel 0324-482601); Nizza Monferrato-AT (V. Billiani 29 - Tel 0141-1098151); Novara (Str. Giraldengo 4 - Tel 0321-472287); Torino (V. Belmonte 5/b Tel 011-2478313); Vercelli (V. Ariosto, 9 - Tel 0161-217165).

PUGLIA - Bari (C.so V. Emanuele II 180 - Tel 080-5538087); Barletta (V. Scommegna 55 - Tel 0883-884080); Brindisi (C.so Umberto I 108 - Tel 0831-667163); Cursi-LE (V. Lo Ruma 35 - Tel 0836-433020); Foggia (V. Gorizia 43/a - Tel 0884-513231); Taranto (V. Cavallotti 149 - Tel 099-4596547).

SARDEGNA - Alghero-SS (V. Mazzini 90 - Tel 079-950806); Cagliari (Vico III Sant'Avendrace 24 - Tel 070-284490); Oliena-NU (V. Dante 4 - Tel 0784-287468); Oristano (V. Doria 34 - Tel 0873-302144).

SICILIA - Agrigento (V. De Gasperi 8 - Tel 0922-402958); Catania (V. le Rapisardi 281 - Tel 095 5879191); Cerda-PA (V. Strang 20 - Tel 091-8992696); Enna (V. S. Agata 34 - Tel 0935-22867); Marsala-TP (V. Mazzini 74 - Tel 0923-949019); Messina (V. Industriale 152 - Tel 090-2402467); San Cataldo-CL (V. dei Tigli 93 - Tel 0934-571989); Siracusa (V. Brenta 12 - Tel 0931-65476).

TOSCANA - Arezzo (P.za S. Jacopo 233 - Tel 0575-299733); Firenze (V. La Marmora 26 - Tel 0553-08642); Livorno (V. Russo, 24 - Tel 0586-410641); Massa (Gall. Raffaello 26 - Tel 0585-811463); Chiusdino-SI (V. Roma 25 - Tel 0577-751142); Pisa (Corte S. Domenico 8 - Tel 050-9913022); Pistoia (V. Storta 3a - Tel 0573-402051); Prato (V. Toscana 6b - Tel 0574-620118).

TRENTINO - Trento (V. Malvasia 101 - Tel 0461-209737).

UMBRIA - Valfabbrica-PG (V. Fermi 14 - Tel 075-901247); Terni (V. Tre Venezie 162 - Tel 0744-062106).

VENETO - Belluno (V. Agricoltura 13 - Tel 0437- 930244); Padova (V. Tommaseo 15 - Tel 049-8755938); Castelmasse-RO (V. Battisti 87 - Tel 0425-81837); Nervesa della Battaglia-TV (V. Calmontera 5 - Tel 0422-779875); Vicenza (V. le Milano 55 - Tel 0444-325767); Verona (V. Fraccaroli 10 - Tel 045-8212805); Mirano-VE (V. dei Pensieri 17 - Tel 041-5701177).

L'Unsic ha oltre 2.100 Caf sparsi per l'Italia. L'elenco completo su www.unsic.it

<p>4</p> <p>EDITORIALE</p> <p>Il primato italiano per tassazione (DOMENICO MAMONE) 4</p>	<p>20</p> <p>PERSONAGGI</p> <p>Lucio Presta: dalla Calabria ai vertici del mondo dello spettacolo (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 20</p>	
<p>6</p> <p>COPERTINA</p> <p>Latte amaro (GIUSEPPE TETTO) 6</p> <p>Sardegna: "oro bianco" a costo troppo basso (GIUSEPPE TETTO) 10</p>	<p>22</p> <p>ECCELLENZE</p> <p>Università della birra: superata la fase di start up (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 22</p>	
<p>12</p> <p>OPINIONI</p> <p>Fondo Salva-Stati, unione bancaria e fiscal compact (ALFIERO GRANDI) 12</p>	<p>23</p> <p>FORMAZIONE</p> <p>Università 4.0, le raccomandazioni della Commissione europea e dell'Ocse (G.C.) 23</p>	<p>29</p> <p>LO SCAFFALE</p> <p>Stiamo sottovalutando l'egemonia cinese (G.C.) 29</p>
<p>15</p> <p>PRODUZIONI</p> <p>L'olio spagnolo invade il mercato pugliese (REDAZIONE) 15</p> <p>Cooperativa Aurora, la seduzione del pachino (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 16</p> <p>Caffè espresso italiano, rito da patrimonio Unesco (GABRIELE VISCONTI) 18</p>	<p>24</p> <p>LAVORO</p> <p>Logistica, sono 500mila i posti a rischio entro il 2027 (G.C.) 24</p>	<p>30</p> <p>MONDO UNSIK</p> <p>Ivass per l'iscrizione al Rui sezione E, intermediari assicurativi (ELEONORA GARBI) 30</p> <p>Partecipazione dell'Enaip alla manifestazione "Evoluzione" (ELEONORA GARBI) 32</p> <p>Unsic-Acri: grande successo per "Assaporagionando" (REDAZIONE) 33</p>
	<p>26</p> <p>SETTORI</p> <p>Mercato digitale: le priorità per le aziende (G.C.) 26</p>	<p>34</p> <p>ULTIMA PAGINA</p> <p>È in partenza il nuovo "Smart&Start Italia" (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 34</p>





Il primato italiano per tassazione

di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSI

Noi imprenditori, purtroppo, lo sapevamo già. Perché il peso delle tasse e degli adempimenti burocratici si fa sentire quotidianamente nelle nostre aziende.

La conferma che in Italia il problema dell'ipertassazione è una vera e propria emergenza arriva dal rapporto "Paying Taxes 2020", firmato dalla Banca Mondiale e da PricewaterhouseCoopers (PwC), la multinazionale leader nella consulenza. Lo studio include l'Italia tra i Paesi al mondo con la più alta pressione fiscale, accentuata da un impegno notevole nelle aziende tricolori per far fronte ai connessi adempimenti.

La ricerca internazionale, che analizza i costi per imposte e tasse in capo alle imprese, il conseguente carico amministrativo per i versamenti d'imposta e i diversi adempimenti fiscali registrati nel corso dell'ultimo periodo fiscale (2018), assegna all'Italia il 128esimo posto su 190 Paesi presi in esame, aggravando il già non entusiasmante 116esimo posto della precedente edizione.

Il peggioramento della condizione italiana è in massima parte riconducibile alla scomparsa degli sgravi contributivi introdotti quattro anni fa dal governo Renzi quale misura temporanea, che ovviamente noi imprenditori avevamo salutato con favore. La riduzione dell'aliquota Ires del 2017 e la previsione del "super ammortamento" per l'acquisizione di nuovi beni strumentali non sono riusciti a lenire il venir meno degli sgravi contributivi, che tanti benefici avevano apportato anche in tema di nuove assunzioni. Il carico fiscale complessivo sulle imprese (il total tax & contribution rate),

insomma, è ulteriormente cresciuto nel 2018, toccando il 59,1 per cento dei profitti commerciali (53,1 nella classifica precedente) a fronte di una tassazione mondiale media per le imprese del 40,5 ed europea del 38,9.

Dello studio colpisce, tra l'altro, un dato significativo: un'azienda necessita di ben 238 ore ogni anno per gli adempimenti fiscali. Siamo quasi ad una media di un'ora per ogni giorno lavorativo. Un'esagerazione. Tutto ciò incide, ovviamente, sulla produttività, che senza queste zavorre potrebbe essere di sicuro più elevata. Ad incidere negativamente anche i tempi per correggere gli errori nelle dichiarazioni dei redditi o per chiedere rimborsi.

Il report cita il caso dell'Iva: in Italia le imprese impiegano 42 ore per la richiesta di rimborso, mentre la media mondiale è due volte e mezza meno, ossia 18,2 ore. La media europea è addirittura di sette ore, cioè esattamente sei volte meno. Il tempo di attesa del rimborso in Italia è di 62,6 settimane, rispetto alle 27,3 mondiali e alle 16,4 della media europea. Tra i pochi elementi positivi, evidenziati nel lavoro della Banca

Mondiale e di PwC, c'è l'introduzione della fattura elettronica. Ma quali sono gli Stati dove la burocrazia è meno rapace? Nello scenario mondiale, in base all'indice complessivo che inquadra tre valori, cioè l'incidenza di imposte e contributi, il tempo necessario per gli adempimenti e il numero di versamenti effettuati, la condizione migliore ce l'ha il Bahrein (l'incidenza del fisco è pari al 13,8 per cento), con Hong Kong e Qatar a seguire. L'Europa s'affaccia con il quarto posto dell'Irlanda, davanti a Mauritius e Kuwait. Quindi Singapore al settimo posto, la Danimarca ottava, la Nuova Zelanda nona e la Finlandia decima.

Tra gli altri Paesi a noi vicini, la Svizzera è al ventesimo posto, il Lussemburgo al 23esimo, gli Usa sono 25esimi e il Regno Unito è 27esimo. La Germania è al 47esimo posto, San Marino è 48esimo, il Giappone è 51esimo, la Francia è 61esima. Paradossale – ma fino ad un certo punto - che davanti a noi ci sia il Mozambico (127esimo) e subito dopo



Myanmar e Libia. Al di là della posizione in classifica, colpisce la tendenza italiana del peso fiscale, cresciuto di ben il 5,9 per cento, percentuale che ci colloca ai primi posti nel mondo per incremento. Peggio di noi hanno fatto solo Ghana (più 23 per cento), Guinea (7,9), Mali (6,2) e Timor Est (6,1). Persino il Nepal, con il suo 4,8 per cento, ci sta dietro. La ricetta sarebbe semplice: tagliare le tante spese improduttive – ma sul serio – e abbattere la tassazione che spesso serve unicamente a perpetuare

vecchi privilegi. Il problema è che, sull'onda della ricerca di consensi, si preferisce continuare a buttare soldi anziché rimettere a posto i conti. Bisognerebbe sdegnarsi di fronte a questo panorama che ci vede praticamente inseriti nel continente africano rispetto a quello europeo, dalla cui media ci distanziano oltre 20 punti. Un declino frutto anche della perdita di competitività delle nostre imprese nello scenario internazionale. E senza imprese non c'è crescita, ci vuole poco a capirlo.



Il libro del presidente Mamone

E' in uscita, in questi giorni, il libro "Oltre il '900" che raccoglie gli editoriali scritti da Domenico Mamone, presidente dell'Unsic, negli ultimi tre anni.

L'obiettivo del volume, come si può leggere nella presentazione, è quello "di offrire argomentazioni e alimentare confronti sulle principali tematiche e sfide che si offrono in questo nuovo millennio al mondo della rappresentanza sociale e datoriale ed alla stessa responsabilità sociale dell'Impresa".

Latte amaro

Da Germania, Polonia, Lituania. Il latte straniero nei nostri caseifici...

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

“Il latte versato” e “La goccia di latte”. Così la redazione di “Report” ha intitolato le due puntate andate in onda a cavallo tra novembre e dicembre. Con i suoi servizi, la trasmissione d’inchiesta di Raitre ha messo in subbuglio il settore caseario italiano. E in allarme i consumatori. L’accusa: nei prodotti del “made in Italy” di latte italiano ce n’è sempre meno. O, ormai, per niente. È diventata un vero e proprio tsunami la “goccia di latte” stillata dal programma di Sigfrido Ranucci, giornalista che proprio alla vigilia della messa in onda delle due puntate ha denunciato una violazione ai suoi account aziendali, cellulare, email, dati anagrafici, indirizzo, da parte di hacker operanti in un Paese dell’Est europeo. Evidentemente le sue indagini danno fastidio a più di qualcuno.

Il programma, che non è nuovo ad inchieste scottanti e a generare le conseguenti polemiche, stavolta ha toccato un settore già particolarmente provato da vicende annose quali le quote latte o le battaglie per i prezzi alla stalla. L’autrice dei due servizi, Rosamaria Aquino, s’è occupata, in particolare, della provenienza del latte che viene lavorato nei caseifici italiani. Scoprendo che non è tutto oro quello che luccica. Il problema? Molte etichette sui prodotti caseari sono bugiarde. Alcune riportano il prezioso liquido come italiano mentre proviene da Germania, Lettonia, Lituania, Polonia e da altre nazioni da dove ogni giorno partono schiere di camion con destinazione Italia. Insomma, le nazioni europee a nord delle Alpi ci inondano della loro produzione. Che poi finisce in molti dei nostri formaggi che crediamo frutto del “made in Italy”.

L’inchiesta è partita da un piccolo scoop: aver reso pubblica una lunga lista di aziende casearie italiane che usano latte straniero. Un elenco segretato per molto tempo da una dirigente del ministero della Salute. Tenuto nascosto nonostante la pressione di alcuni ministri e soprattutto una sentenza del Consiglio di Stato che imponeva di assicurarne l’accesso “senza indugio”. Alla domanda di “Report” sul perché non abbia ottemperato

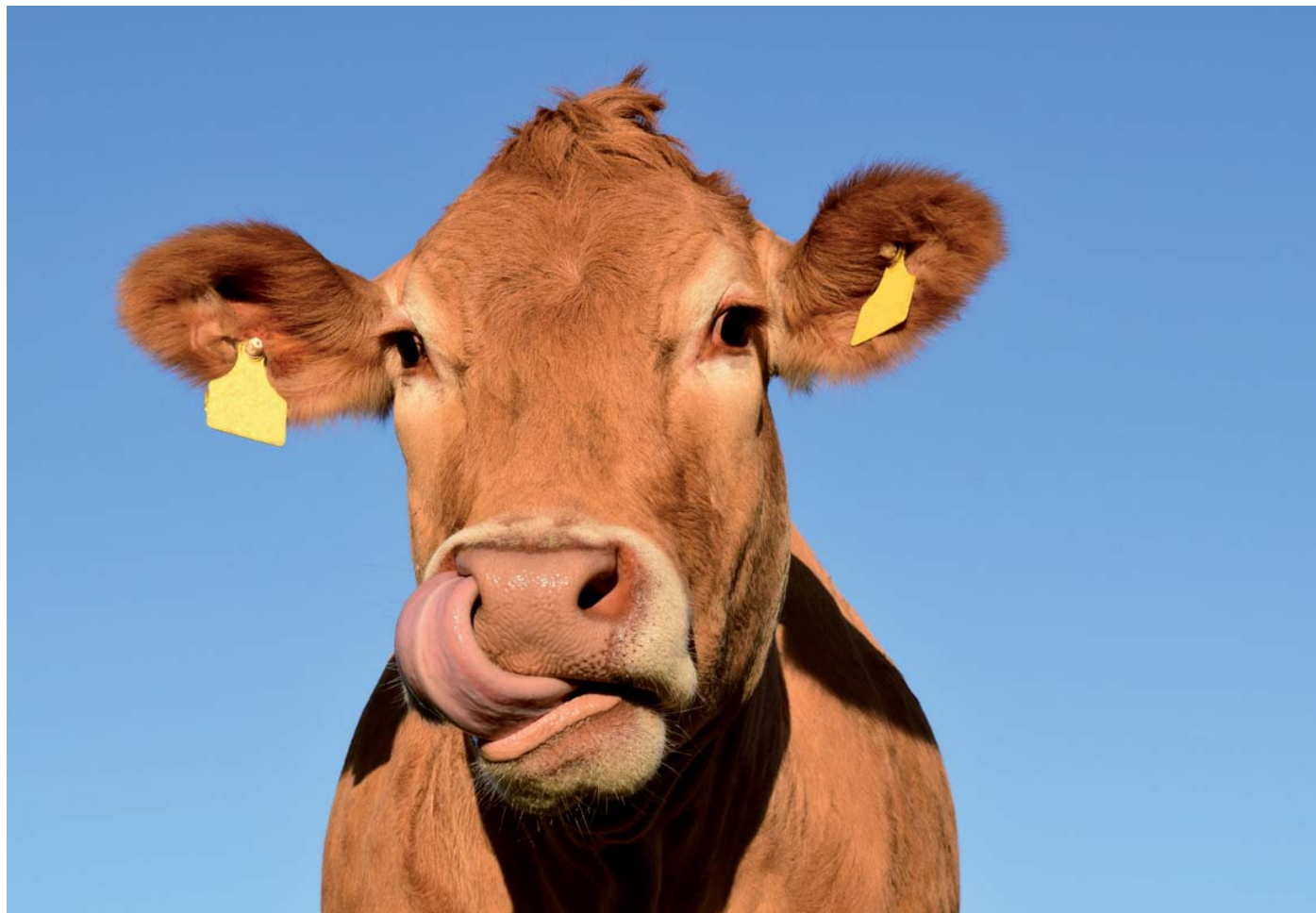
alla sentenza, il dirigente ha risposto che “i provvedimenti li firma il direttore generale e se io faccio un danno economico come è stato paventato da alcune industrie che hanno detto che non volevano l’ostensione dei dati... mi hanno in qualche modo avvisato che avrebbero fatto una richiesta di risarcimento danni”. Così va, purtroppo, l’Italia.

Nella lunga lista, resa finalmente pubblica, saltano agli occhi molti grandi marchi, catene di distribuzione, discount, ma anche caseifici di media e grossa produzione che oltre ai formaggi Dop, realizzano anche i cosiddetti “similari”. Si tratta di migliaia di imprese italiane.

Una tra le più grandi aziende, ad esempio, acquista tonnellate di cagliate lituane, creme di latte dalla Spagna, mozzarelle dalla Francia. Un’altra, con il nome che richiama una catena di monti del Nord Italia, tonnellate di formaggi e cagliate dalla Germania, formaggi a pasta dura dalla Finlandia, mozzarelle dalla Danimarca. Un’altra compra latte dalla Francia, dalla Repubblica Slovacca, dalla Slovenia e dall’Ungheria. Un grande gruppo imprenditoriale con numerosi marchi fa venire il latte crudo dall’Ungheria. Una nota impresa emiliana acquista tonnellate di latte crudo da Belgio, Croazia, Repubblica Slovacca, Slovenia e Ungheria, mentre i grattugiati arrivano dalla Polonia. Insomma, c’è davvero di tutto. L’Unione europea (della convenienza) si fa anche sul prezioso liquido bianco.

La denuncia della trasmissione investe anche caseifici che, oltre alla produzione Dop, fanno i grattugiati misti e acquistano latte e formaggi da Germania, Lettonia, Lituania, Polonia e Ungheria.

Il sospetto, per “Report”, è che per decenni si sia voluta coprire questa immissione di tonnellate e tonnellate di latte straniero nel mercato italiano finendo con il falsificare i dati sulla produzione di latte nazionale. Latte “in nero” che sarebbe stato coperto dichiarando, con dati fasulli, una produzione di latte italiano maggiore di quella reale. L’esito sono state le multe per 4,5 miliardi di euro all’Italia, mettendo in ginocchio migliaia di allevatori onesti.



IL CASO MOLISE – L'inchiesta ha acquisito ulteriore forza quando s'è focalizzata su un singolo territorio del nostro Paese: il Molise. Perché le telecamere di "Report" sono finite tra Isernia e Campobasso? Semplicemente perché tanti camion pieni di latte straniero intercettati a Vipiteno (Bolzano) dalla Guardia di finanza e dalle telecamere della trasmissione, cioè ad appena 15 chilometri dal Brennero, erano diretti in Molise. Conclusione logica: tantissime aziende molisane non fanno uso di latte locale, ma di quello straniero. E' così grave? Sì, nel momento in cui molte di queste aziende dichiarano sulle confezioni o sul proprio sito internet che il proprio latte è "100% molisano".

"Durante un viaggio in Molise l'inviata della trasmissione di Raitre si rende conto di come gran parte dei caseifici abbia l'abitudine di far arrivare il latte dall'estero: che sia dalla Germania, dalla Polonia o dalla Lituania poco importa – spiegano dalla trasmissione. "Quasi nessuno indica sull'etichetta che la materia prima non è italiana e anzi è una pratica diffusa cercare di attirare il cliente parlando di 'mozzarella molisana' e 'italianità' del prodotto.

Ma perché i casari non acquistano direttamente latte italiano? Il motivo è semplice: quello straniero costa di meno. Peccato che all'estero, in molti Paesi dell'Unione europea, il livello di controlli sulla qualità dei prodotti non sia neanche lontanamente paragonabile a quello applicato in Italia".

Per il Molise, la regione che sta pagando il prezzo più alto alla crisi, è una vera e propria bomba in uno dei settori economici prevalenti a livello regionale. L'inchiesta coinvolge quasi tutte le grandi aziende locali. E persino le organizzazioni di rappresentanza non possono far altro che confermare. "Non voglio certo fare demagogia, ma come è possibile far finta di non sapere e stupirsi di fronte a pratiche ben note a tutti, di una ovvietà disarmante – è il commento di Donato Campolieti, direttore della Cia Molise. "Basta fare due calcoli - spiega Campolieti. "Dai dati ufficiali sono 800mila i quintali di latte che gli allevatori molisani producono all'anno. Sono 43 le aziende di trasformazione, i caseifici, che ogni anno trasmettono ad Agea e alla Regione i dati di produzione della caseificazione. Dal calcolo si comprende bene che

ogni singola azienda di trasformazione potrebbe arrivare a lavorare ogni giorno poco più di 50 quintali di latte molisano, e si comprende con molta facilità che da 50 quintali, i derivati sotto varie forme si riducono ad un 50 per cento circa di quella che è la produzione di latte, ovvero producono 20 quintali di prodotti trasformati. Aziende che oggi utilizzano il marchio '100% molisano' e per le quali nessun controllo esterno ne ha certificato la veridicità. Se gli stessi caseifici sul mercato registrano vendite di gran lunga superiore ai 20 quintali, è facile dedurre che le aziende lavorano unitamente al latte molisano anche latte proveniente da altre realtà produttive, italiane o addirittura estere, altrimenti non riuscirebbero a soddisfare le piazze".

Attenzione, però. Soltanto i formaggi e i latticini Dop debbono essere realizzati con latte locale. Tutti gli altri possono essere prodotti con latte di qualsiasi Paese. Insomma, la legge non vieta ai caseifici di acquistare e trasformare latte estero che, pur avendo meno controlli, può avere analoghe caratteristiche. Tutto ciò, però, non consente alle stesse aziende di utilizzare il marchio "100% molisano" o di scrivere ciò sul proprio sito internet, esaltando pascoli locali o ambienti incontaminati. Ma anche, per una questione etica, di chiamare quel prodotto "molisano" o "italiano" dal momento che di nazionale ha davvero poco, se non la sede dell'azienda o la cittadinanza dei titolari.

E' pertanto ovvio che il Molise, con i suoi prodotti, subisce un danno d'immagine notevole da queste inchieste: perché un consumatore dovrebbe comprare un prodotto molisano dal momento che in realtà è tedesco o polacco?

PRESE DI POSIZIONE DAL MOLISE - Però non tutti ci stanno. Come l'azienda Del Giudice di Termoli, provincia di Campobasso. In una nota racconta di utilizzare il latte Ue (cioè quello straniero) solo per la preparazione di qualche prodotto caseario destinato ad un canale specifico, diverso da quello della vendita al dettaglio, mentre per la preparazione dei prodotti caseari freschi il latte, assicura la Del Giudice, arriva dalle aziende zootecniche di Abruzzo, Molise e Puglia. Inoltre informa di aver inviato una mail di spiegazione a "Report", dove è scritto che "l'inchiesta risulta puntuale solo su alcuni caseifici molisani", chiamandosi quindi fuori, ma la redazione non l'avrebbe presa in esame. "La redazione di 'Report' non ha preso in nessuna considerazione le nostre spiegazioni inviate via mail prima della puntata del 2 dicembre, creando un danno incalcolabile alla nostra azienda - scrivono dalla Del Giudice.

Non ci sta nemmeno Valeria Ziccardi, giovane casara del caseificio artigianale San Marco di Ferrazzano, provincia

di Campobasso. Per rispondere alle generiche accuse, ha girato e postato un video per dimostrare che il suo prodotto è italiano al cento per cento, mostrando il verbale di prelievo di campione di formaggio fresco a pasta filata. Il padre Antonio difende il prodotto di famiglia: utilizzare latte straniero sarebbe un'onta, afferma. Ma ammette che di latte tedesco o lituano ne gira parecchio in Molise e non esclude, ironizzando, che presto arriverà pure quello cinese.

Insomma, ciò che vale per il Molise vale per tanti territori italiani, salve poche eccezioni e naturalmente i prodotti certificati: il latte straniero è quasi la regola, mentre piccole aziende fedeli alla tradizione operano nei mercati di nicchia. In questo senso per acquistare un prodotto realmente molisano conviene recarsi sul posto ed informarsi: è chiaro che le quantità saranno minime e quindi la vendita è a chilometri zero. L'opera di tante associazioni, come Slow Food con i presidi, va proprio in questa direzione.

LE REPLICHE NAZIONALI - L'inchiesta, avendo coinvolto anche aziende nazionali, ha alimentato polemiche a non finire. Tra i primi a replicare peccato ai servizi di "Report" c'è Aldo Grasselli, presidente del Sindacato italiano veterinari medicina pubblica. "L'assunto da cui si parte per indurre gli spettatori a dubitare dei sistemi di controllo e certificazione è questo: importiamo milioni di tonnellate di latte da altri Paesi dell'Unione con il quale si fanno latticini e formaggi made in Italy e così si inganna il consumatore sulla natura dei prodotti. La narrazione della vicenda che esce dal montaggio di 'Report' - continua Grasselli - sembra avere come obiettivo la difesa dei consumatori, in realtà li sta solo informando con poca attenzione alle regole vigenti, inducendo in loro un ingiustificato sentimento di sfiducia verso le istituzioni". Ed entra nel dettaglio: "Sull'etichetta dei formaggi è obbligatorio indicare l'origine del latte: latte Ue o latte extra Ue con piena garanzia dei diritti dei consumatori. Solo i formaggi e i latticini che hanno un disciplinare specifico o un Dop devono essere preparati con latte proveniente da allevamenti nazionali identificati; gli altri prodotti della filiera del latte possono essere ottenuti con latte di qualsiasi Paese che possieda equivalenti requisiti di sicurezza e salubrità.

Facendo in particolare riferimento al latte contenuto nelle autobotti 'che passano dal Brennero' qualcuno dovrebbe sapere che i Servizi veterinari del ministero della Salute, delle Asl e degli Istituti zooprofilattici sperimentali provvedono comunque a verificarne le caratteristiche certificate, sia sul piano della qualità sia - soprattutto - sul piano della salubrità".

Su tutte le furie anche Stefano Berni, direttore generale



del consorzio Grana Padano. In una lettera alle aziende associate stigmatizza l'inchiesta e chiede al programma di fare ammenda per avere "imbastito una volgare, infondata e quindi indimostrabile tesi secondo cui finisce del latte straniero nel Grana Padano".

Nella lettera precisa che sono in corso azioni legali e ribadisce che "nel modo più assoluto non una goccia di latte straniero sia andata o vada a Grana Padano. Il latte che proviene dall'estero tecnicamente non è idoneo per i troppi chilometri del percorso, per la temperatura che raggiunge durante il trasporto e per l'intervallo di tempo tra la raccolta e l'inizio della lavorazione che già parte con l'affioramento in caldaia. Tutta la filiera è poi controllata dall'ente certificatore indipendente del Csqa considerato il più serio ed affidabile in Europa sui formaggi Dop".

Secondo l'agroecologo Giuseppe Altieri, presidente dell'associazione umbra di promozione sociale "Cibus in primis" tra produttori e consumatori, il problema non è geografico, ma riguarda la tutela degli ingredienti. Secondo il professore, "anche il latte italiano come quello estero, se non biologico, può essere di pessima qualità,

e bisogna tener conto anche delle zone di allevamento, laddove vi sono rischi di inquinamento di fondo atmosferico, radioattivo, delle acque per l'alimentazione e irrigazione, ecc."

"Scatti di gusto", uno dei più antichi siti internet di informazione alimentare, a proposito del servizio di "Report" evidenzia che "il carattere identitario italiano è l'arma su cui fa leva il marketing per vendere i suoi prodotti che in moltissimi casi sono realizzati a partire da latte dell'Europa se non direttamente dalla cagliata". Spiega che spesso è "più conveniente importare latte da oltre confine, rectius, cagliata cioè la pasta già compatta pronta per essere filata. Si risparmia sui costi di trasporto".

Logica la conclusione: "Attenzione, non è che il latte straniero sia cattivo, ma i caratteri del made in Italy si possono ritrovare in una mozzarella con ingredienti stranieri? Se la nostra forza è la lavorazione dei latticini, è possibile pensare che una cagliata già pronta all'uso sia portatrice di quei caratteri identificativi della lavorazione italiana che tutti i consumatori vorrebbero ritrovare a tavola?".

Sardegna: “oro bianco” a costo troppo basso

Protestano i pastori per il prezzo del latte. Soru (Unsic): “Aziende allo stremo”

di GIUSEPPE TETTO

Migliaia di litri di latte versato ad imbiancare le vie della Sardegna, blocchi stradali, manifestazioni. Sono ancora nella memoria di tutti, le proteste dei pastori sardi che, tra febbraio e marzo del 2019, hanno paralizzato l'isola e attirato l'attenzione di un intero Paese sull'annosa questione del prezzo del latte. Oltre alle problematiche dovute all'invasione dei prodotti stranieri, infatti, il comparto del latte deve fare i conti, e non da adesso, con il basso costo dell'oro bianco. Specialmente in Sardegna.

Qui sull'isola, dove gli allevamenti sono per la gran parte di ovini e caprini, la questione rappresenta un punto cruciale per la sopravvivenza di un intero settore, che conta oltre 12mila aziende. I pastori dell'isola in quelle settimane hanno portato avanti una protesta eclatante, bloccando la filiera e la produzione di formaggio per chiedere un prezzo equo del latte ovicaprino, la materia prima che producono, e che secondo le loro istanze gli viene pagata troppo poco dai consorzi di lavorazione industriale. Ogni giorno allevatrici e allevatori hanno buttano o regalano ettolitri di latte, facendosi riprendere o filmandosi con i telefoni, e le immagini finite sui social network, accompagnate dalle rivendicazioni e dalle storie dei lavoratori.

Dopo quelle manifestazioni, il costo per un litro di latte è passato da meno di 60 centesimi a 74 centesimi. Una cifra sempre troppo bassa come sottolinea, Adrea Soru, presidente provinciale Unsic Sud Sardegna: “A mesi di distanza da quelle proteste non si riesce ad avere una giusta valutazione del prezzo del latte a fronte dei sacrifici e delle risorse messe in campo dai singoli allevatori per far fronte alle spese di mantenimento di un gregge, durante un'intera annualità. Pagare 74 centesimi un litro di latte è ridicolo. È impossibile coprire le uscite. Baste pensare che un solo animale vuole 60 centesimi al giorno per il sostentamento. Se in più aggiungiamo il costo della manovalanza si capisce che gli allevatori sono allo stremo”.

Una situazione complessa, che realtà come quella del-

l'azienda familiare Brodu, vive quotidianamente sulla sua pelle. Oltre 1000 capi, di cui la maggior parte ovini, che il titolare Antonello gestisce solo con l'aiuto dei due sui figli, di 14 e 22 anni: “Ci hanno ridotto ai minimi termini. Sono costretto a farmi aiutare dai miei figli e da mia moglie per quel che può perché non è possibile sostenere la spesa per un operaio. Con il costo del latte così basso è impossibile sopravvivere. Come si fa a far fronte a tutte quelle spese che concernono la cura dell'animale, dove poi dietro si nasconde una grande “mangiatoia” di interessi, a quelle per le utenze, e per i carburanti. Se poi pensiamo a tutti i costi dovuti agli obblighi burocratici che le aziende come la mia sono tenute a rispettare per non farsi chiudere i battenti, come la spesa obbligatoria per avere un impianto di mungitura, va da sé che la situazione è insostenibile. Oggi a mio parere un'azienda agricola sta producendo debiti e basta. Non ci sono più guadagni ma di certo a 50anni non posso cambiare mestiere”.

Per capire bene di cosa stiamo parlando occorre sapere che gli allevamenti sardi ospitano il 40% delle pecore allevate in Italia, per una produzione di quasi 3 milioni di quintali di latte destinato per il 60% alla trasformazione in Pecorino sardo Dop, Fiore sardo Dop e in Pecorino romano Dop. Ed è proprio qui che si viene a creare uno dei grandi intoppi, visto che negli anni scorsi da prodotto ricercato con molto mercato, il Pecorino romano ha visto crollare le vendite, passando da un prezzo di vendita di 7,5-8 euro al chilo a 5,4. Nel primo caso i pastori erano remunerati con 1,20 euro a litro, per poi passare ai 55-60 centesimi nel periodo delle proteste fino ai 74 centesimi odierni.

Per evitare che il prezzo del Pecorino Romano subisca troppe oscillazioni, è stato deciso di stabilire annualmente delle quote di produzione che in teoria dovrebbero salvaguardare tutta la filiera. Nel 2016 il prezzo del latte era pari a 1,20 euro al litro. Poi è calato a 60 centesimi nella prima metà del 2017, è risalito a 85 tra la fine del 2017 e l'inizio del 2018. La sovrapproduzione dichia-



rata dagli industriali, equivale poi a un calo delle vendite e dei prezzi, e a cascata il costo del latte è crollato.

Ma le basse sanzioni inducono a violazioni continue delle regole: "La questione delle giacenze è una scusa – denuncia il sindacalista Soru. Ci vorrebbero più controlli anche da parte di chi va a fare la trasformazione. Per evitare di avere questo surplus di latte che gli imprenditori dichiarano, con tutte le normative che abbiamo si dovrebbe garantire l'ingresso sul mercato solo di un certo numero di animali e il restante permettere agli allevatori di venderlo a km 0. La realtà è che gli industriali sono hanno creato un vero e proprio "cartello" ai danni dei pastori e molto spesso con il bene placido delle associazioni di categoria.

Ci sono troppi interessi sotto, che hanno spinto chi doveva difendere e tutelare a pensare solo ai propri benefici. In molti per il proprio tornaconto hanno stretto accordi sotto banco con i grandi industriali". Secondo

Soru, anche il problema del latte estero che viene importato a costo minore va a colpire le piccole realtà: "Specialmente crea un problema sulla qualità. Prendendo il caso Sardegna, la nostra terra offre peculiarità uniche organolettiche. In particolare da noi ci sono tradizioni pascolative importanti, dove gli animali non solo brucano nei seminativi ma soprattutto lo fanno nelle montagne, in un territorio che dal punto di vista naturalistico è un'eccellenza che ogni agricoltore e pastore vorrebbe avere a disposizione".

Un fatto testimoniato anche dall'allevatore Brodu: "Qui la pecora sarda produce un buon latte e dà delle buone rese che piace molto all'industria di trasformazione. Ma è qui che però queste realtà ci vengono contro perché pensano a straguadagnare. Sanno che noi siamo obbligati a sottostare a certe condizioni, siamo obbligati a dare il latte a loro perché siamo stracarri di debiti e abbiamo bisogno di incassare. Se ne approfittano".

Fondo salva-Stati, unione bancaria e fiscal compact

Tre aspetti da valutare insieme

di ALFIERO GRANDI

Fiscal Compact con le connesse direttive, sistema bancario europeo e fondo salvastati – Mes – sono aspetti tra loro legati. Valutarli divisi può portare solo guai. Le sceneggiate e i toni aggressivi della Lega e del resto della destra in parlamento, da scontro frontale, sono strumentali e servono a coprire i loro stessi errori.

La rissa della destra non deve impressionare e tanto meno spingere ad una posizione arroccata, impedendo un esame equilibrato di queste misure.

Ci sono già state esperienze negative per avere affrontato con leggerezza e approssimazione le trattative per accordi a livello europeo su materie finanziarie ed economiche. Stracciarsi le vesti solo dopo è un atteggiamento che non ci possiamo permettere.

Il Fiscal Compact prevede il rientro nei ranghi dei paesi che non rispettano i parametri del 3% di deficit e hanno un debito pubblico superiore al 60% del Pil. Il debito dell'Italia è al 135% del Pil. Non risulta invece che qualcuno abbia chiesto di aggiungere un altro punto per obbligare i paesi con forte surplus ad investire quanto potrebbero, come prevedono le regole in vigore. I tagli sono un obbligo mentre gli investimenti no? Per ora è difficile capire se il vagheggiato strumento di bilancio per convergenza e competitività sarebbe qualcosa di più di un auspicio, con quali risorse, per quali obiettivi?

Con Two packs e Six packs, collegati al Fiscal compact, sono stati aggiunti vincoli più severi. Questi provvedimenti (non inseriti finora nel sistema giuridico europeo) hanno ispirato la cura da cavallo riservata alla Grecia. In sostanza dal trattato di Maastricht, 1992, sono state via via irrigidite le regole. La modifica nel 2012 dell'articolo 81 della Costituzione è stata conseguenza di queste regole e come sappiamo è stata introdotta durante il governo Monti, approvata con oltre i 2/3 e quindi non sottoponibile a referendum popolare. Solo una nuova modifica della Costituzione approvata da Camera e Senato potrebbe cancellare la nuova versione dell'articolo 81 della Costituzione, la cui applicazione – per di più – è

stata finora rimandata di volta in volta per gentile concessione dei controllori europei. Tornare al precedente art. 81 potrebbe essere fatica inutile se il Fiscal Compact e i suoi collegati divenissero parte dei trattati europei, quindi sovraordinati alla Costituzione stessa, come ora si vorrebbe fare. Va ricordato che l'obiettivo originario del trattato di Maastricht era "stabilità e crescita". La stabilità con annesse politiche di bilancio restrittive c'è stata, la crescita è rimasta solo un titolo. Perché un'interpretazione restrittiva del trattato di Maastricht dovrebbe ora entrare nei trattati europei? Queste regole dovrebbero essere riviste e finalmente dovrebbe vivere la parte che non c'è (la crescita) degli obiettivi di Maastricht, visto che ora anche la Germania soffre una fase difficile dell'economia. I nuovi strumenti di bilancio a livello europeo rispondono a questa esigenza? È tutto da dimostrare.

La proposta è di inserire queste regole nel sistema giuridico europeo, modificabile solo o uscendo dall'Unione (da evitare come dimostra la Brexit) o modificando i trattati stessi (obiettivo che richiede l'unanimità) quindi prima di arrivare alla firma è necessario capire bene cosa si sta facendo. Gli atti di fede sono controproducenti e paradossalmente lasciano ad una destra becera uno spazio che non dovrebbe avere. Tante volte si sono sentite autocritiche sulla pesante cura imposta alla Grecia, qualcuno ha ammesso che era sbagliata, ma troppo tardi. In realtà continua a prevalere la stessa linea. Evitare che scatti questo irrigidimento senza averne valutato le conseguenze è il minimo necessario.

Il secondo capitolo è il rafforzamento dell'Unione bancaria. Potrebbe essere un risultato utile, a condizione che non diventi a sua volta una trappola per imporre alle banche di considerare tossico il debito pubblico mentre ci sono grandi banche europee che hanno quantità enormi di veri titoli finanziari tossici in pancia.

È evidente che un sistema europeo proteggerebbe meglio le banche dai fallimenti (le banche, non gli azionisti) e i depositi dei correntisti, almeno fino a 100.000 come



è previsto oggi in Italia. Troppe “distrazioni” quando si discuteva dei fallimenti bancari hanno lasciato passare il bail in, senza neppure un tempo congruo di entrata in vigore. Bail in che obbliga a caricare il fallimento sulle spalle non solo degli azionisti ma anche di chi ha acquistato titoli delle banche e perfino sui correntisti oltre i 100.000 euro, come è accaduto recentemente nelle crisi delle banche venete e popolari. Questo è costato caro a quanti hanno investito risparmi, talora indotti con l’inganno, ma anche allo Stato che è stato spinto a restituire parte dei soldi perduti, vedremo alla fine con quali costi e risultati. Il bail in è stato introdotto all’insegna della parola d’ordine mai più soldi pubblici nei fallimenti delle banche. Parola d’ordine velleitaria perché lo Stato non può disinteressarsi degli aspetti sistemici e delle conseguenze sociali ed economiche, come infatti si è visto con i recenti provvedimenti. Semmai il sistema dovrebbe fare i controlli ex ante per evitare i costi successivi. Anche Bush jr decise di lasciare fallire Lehman Brother ma innescò la crisi finanziaria mondiale, da cui l’Italia dopo oltre 10 anni non è del tutto uscita. Come ha giustamente osservato Penati su Repubblica il sistema bancario non è avulso dal contesto economico

del paese. Le banche italiane hanno acquistato centinaia di miliardi di titoli di Stato, se dovessero liberarsene in poco tempo, per evitare di partecipare ad un eventuale consolidamento del debito pubblico, si aprirebbe un serio problema per il finanziamento del debito pubblico. In alternativa se dovessero vedersi tagliato il credito vantato verso lo Stato per la ristrutturazione del debito (una parte non verrebbe più pagato) si potrebbe creare una situazione ai limiti dell’ingovernabilità. Lo Stato non avrebbe soldi per intervenire, le banche avrebbero parte dei titoli trasformati in carta straccia, con relative perdite e rischio nei conti. Perché l’Italia dovrebbe accettare ora queste regole? Che tra l’altro sono controcorrente rispetto agli acquisti dei debiti pubblici fatti dalla Bce, in gran parte attraverso le banche centrali? Va ricordato, inoltre, che le garanzie europee sia per i depositi che per le banche in difficoltà entrerebbero in campo solo dopo avere esaurito le risorse nazionali. Infine il terzo caposaldo delle decisioni europee è il fondo salvastati, MES. Non basta sottolineare che nei documenti è scritto “può” anziché “deve” chiedere la ristrutturazione del debito pubblico prima di intervenire per concedere prestiti. Il MES ha un finanziamento mu-



tualistico, ogni Stato partecipa pro quota, l'Italia fino a un massimo di 125 miliardi di euro, terzo contribuente dopo Germania e Francia. La parte più preoccupante è nel meccanismo di decisione del MES. Viene costruita in sostanza un'istituzione separata, finanziata dagli Stati ma resa del tutto autonoma. Tanto che nemmeno la Commissione europea avrebbe un ruolo di indirizzo e controllo, tanto meno il parlamento europeo. Quando lo Stato in difficoltà si rivolgesse alla tecnostuttura del MES sarebbe di fronte a una scelta: o subisce le condizioni poste o niente intervento salvastati. Infatti non è previsto un organo politico di appello, perché tutto è concepito come una tecnostuttura indipendente, al punto che il suo comportamento viene sottratto alle leggi ed è esente da responsabilità. Sarebbe una tecnostuttura indipendente, potentissima perché avrebbe a disposizione le munizioni conferite dagli Stati che però sarebbero esclusi da qualunque indirizzo e controllo. Attaccarsi alla differenza tra "deve" e "può" è molto meno delle garanzie necessarie. Ha ragione chi afferma che già al momento della richiesta di intervento ci sarebbero rischi per gli Stati. Perché potrebbe partire la speculazione nel momento stesso della notizia della richiesta, creando con ciò stesso un'emergenza. Le banche verrebbero coinvolte con il rischio di perdere parte importante dei crediti verso lo stato, di fatto diventerebbe impossibile trovare gli spazi per interventi pubblici a fa-

vore delle aree sociali più colpite perché il fondo Mes porrebbe le sue condizioni (Grecia docet).

Chi ha concepito questi strumenti aveva ben presente la loro coerenza: criteri derivanti dal Fiscal compact e annessi, sistema di intervento europeo nelle crisi bancarie, fondo salvastati i cui orientamenti probabilmente sarebbero ispirati al Fiscal compact. Penati conclude ricordando che il treno è ormai partito, buttarla in rissa come vuole la Lega è pericoloso, bisognerebbe invece negoziare duramente le contropartite e si dovrebbero aggiungere le garanzie che tutto il percorso resti guidato dalle istituzioni democratiche, senza scivolamenti tecnocratici. Tuttavia, se non fosse possibile ottenere risposte adeguate meglio rinviare la firma e pensarci ancora, troppo rilevanti le conseguenze per il nostro paese.

Se un giorno dovesse finire la "comprensione europea" per il bilancio pubblico italiano, se dovesse esserci un impazzimento dello spread, l'Italia potrebbe, in linea ipotetica, essere costretta a chiedere aiuto al fondo MES e a quel punto va ricordata la spiegazione che diede Monti sulla durezza dei provvedimenti che adottò il suo governo. Voleva rispettare i parametri ma non voleva cedere sovranità al fondo salvastati. Quindi scelse di decidere autonomamente i tagli della spesa pubblica, ad esempio con la normativa Fornero sulle pensioni, ma evitò di chiedere aiuto al fondo salva stati per non cedere sovranità. Se non l'ha fatto Monti...

L'olio spagnolo invade il mercato pugliese

L'olio non italiano in aumento del 10% in un anno

di REDAZIONE

Non solo latte. Tra le eccellenze nostrane ad essere colpite dalla concorrenza straniera c'è anche l'olio. Guardando i dati del ministero delle Politiche agricole, si delinea una vera e propria emergenza, in special modo in Puglia. Viene fuori infatti che nei magazzini di stoccaggio della regione sono presenti circa di 9,3 milioni di chili di olio extravergine d'oliva non italiano con un aumento di quasi il 10% rispetto a dicembre dello scorso anno.

Una situazione che secondo il ministero si va ad aggiungere alla caduta libera dei prezzi dell'olio, che sta mettendo in ginocchio la produzione regionale, proprio nell'annata della ripresa, dopo il crollo fino all'85% della produzione olearia registrato nel 2018 a causa delle gelate. Analizzando i dati si vede come le importazioni di olio spagnolo nel 2019 sono cresciute del 48%. La Spagna si conferma il primo importatore in Italia con oltre i tre quarti del totale delle vendite nel nostro Paese che sono salite complessivamente a 363 milioni di chili nel 2019, in aumento del 9%, al secondo e terzo posto greci e tunisini. Viene facile da qui intuire come le bottiglie di olio presenti al supermercato ad un prezzo inferiore ai 5 euro, non siano composte unicamente da oli esclusivamente made in italy.

Di fronte a questa situazione per il consumatore scegliere l'olio sullo scaffale di un ipermercato con almeno 50 bottiglie di marchi e tipologie diverse è difficile.

Per comprendere tutte le voci presenti sulle bottiglie, l'Ispettorato centrale repressione frodi (Icqrf) ha pubblicato sul sito del Ministero delle politiche agricole alimentari una "Guida pratica all'etichettatura dell'olio di oliva". Il dossier di 119 pagine – aggiornato al dicembre 2018 – dà l'idea di quanto sia complessa la materia, anche se stiamo parlando di un prodotto costituito da un solo ingrediente e senza additivi.

Sull'etichetta deve comparire sempre l'origine dell'olio, precisando se è ricavato da olive europee o non europee. Un aspetto questo che molte volte viene omesso nonostante sia obbligatorio indicarla per legge in etichetta dal primo luglio 2009, in base al Regolamento comunitario n.182 del 6 marzo 2009. In molti casi infatti è quasi impossibile, nella stragrande maggioranza dei casi, leggere le scritte "miscele di oli di oliva comunitari", "miscele di oli di oliva non comunitari" o "miscele di oli di oliva comunitari e non comunitari".



C'è di più, il produttore deve precisare quando le olive provengono da un Paese diverso da quello del frantoio. Un'altra cosa poco nota è che, tranne nel caso delle Dop, sull'etichetta non si possono scrivere diciture riferite alla regione o alla località.

Occorre fare attenzione anche alle denominazioni di vendita presenti sulle confezioni. Ad esempio, per l'olio d'oliva tra le diciture valide troviamo: "olio extravergine d'oliva", per l'olio di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e solo con processi meccanici, e "olio di oliva vergine", cioè olio d'oliva ottenuto direttamente dalle olive, solo con procedimenti meccanici, ma non di qualità superiore. Altre indicazioni sempre obbligatorie per le etichette dell'olio d'oliva sono nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea.

Cooperativa Aurora, la seduzione del pachino

Un punto di riferimento per la qualità del pomodoro siciliano

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

"Assicuratevi un cliente, non una vendita". È questo lo slogan che incarna la filosofia vincente della cooperativa Aurora di Pachino (contrada Scivolaneve), leader nella produzione e nella commercializzazione di prodotti ortofrutticoli con particolare riferimento al pomodoro, alle angurie e alle zucchine. La cooperativa, fondata nel 1976, è ormai un punto di riferimento internazionale per la qualità delle produzioni, che rispondono ai massimi standard per la bontà ed il sapore (i prodotti provengono esclusivamente dalle terre di Sicilia, incastonate tra sole, sabbia e mare) e per la sicurezza alimentare, attraverso la tracciabilità dei prodotti.

Oltre alle produzioni fresche, la cooperativa è specializzata anche nel prodotto secco. Un pomodoro essiccato, infatti, rimane inalterato a lungo, mantenendo intatte le sue proprietà e le caratteristiche organolettiche, e si presta quindi ad una conservazione a lungo termine.

Il marchio della cooperativa, "PomoSi", grazie ad un importante investimento in macchinari di ultima generazione, assicura un'essiccazione sicura.

Il processo, infatti, è impeccabile grazie alla presenza di un flusso continuo di aria calda. Il vantaggio, rispetto all'essiccazione realizzata al sole, è che il prodotto rispetta alti standard di sicurezza alimentare, mantiene il colore rosso vivo del pomodoro e tutte le proprietà organolettiche.

Nel 2015 la cooperativa ha ampliato il suo portafoglio web con "BlogAurora", portale interamente dedicato al cliente, con tantissime ricette, curiosità e informazioni legate ai prodotti, al territorio e agli stili di vita.

Tra i prodotti:

- **Ciliegino Igp di Pachino fresco.** Coltivato principalmente nelle zone della Sicilia sud-orientale, il pomodoro ciliegino Igp di Pachino si presenta come un frutto di colore rosso vivo e dalla classica forma "a ciliegia", con un perfetto mix di elementi tali da fregiarlo del marchio Igp. In cucina può essere utilizzato in tanti modi, dalle fre-

sche insalate ai ricchi sughi, ma anche per preparare marmellate e dolci dal gusto inimitabile;

- **Ciliegino Igp di Pachino secco.** Il colore rosso vivace del ciliegino fresco, che affascina gli occhi e stimola il palato, viene mantenuto tale dall'innovativo sistema di essiccazione, non diretta al sole, che Cooperativa Aurora adotta per mantenere, oltre al colore stesso, alti standard qualitativi e di sicurezza alimentare. Ed è proprio per questi accorgimenti, che questo è l'unico pomodoro secco che si può fregiare del marchio Igp;

- **Datterino di Pachino fresco.** Il suo colore rosso brillante, le dimensioni ridotte e la sua forma leggermente allungata "a dattero" lo identificano subito.

Il pomodoro Datterino ha una buccia sottilissima ed una polpa altamente zuccherina, con un gusto unico nel suo genere. Questo prodotto è molto apprezzato per preparare bruschette, insalate, antipasti. In alternativa può essere utilizzato per preparare sfiziose conserve sotto sale o sott'olio;

- **Datterino di Pachino secco.** Il pomodoro Datterino, attraverso il metodo di essiccazione ad aria calda, viene trasformato in pomodoro secco, mantenendo intatte le sue proprietà e caratteristiche organolettiche.

Questo prodotto essiccato rimane inalterato a lungo, conservando nel tempo il suo colore rosso vivo. Particolarmente adatto per condire pietanze a base di carne o pesce, regalando sempre un gusto eccezionale;

- **Datterino - preparato per pasta.** Un preparato per pasta già completo, a cui è sufficiente aggiungere un po' di olio. In 15 minuti si può portare in tavola il sapore della Sicilia. Ingredienti ideali: tritato di Datterino secco, aglio, basilico, sale e origano. (tutto disidratato);

- **Datterino e peperoncino - preparato per pasta.** Simile al precedente, con l'aggiunta di peperoncino. Anche in questo caso il prodotto assicura sulle tavole il sapore della Sicilia. Ingredienti: tritato di datterino secco, aglio, basilico, sale, peperoncino e origano (tutto disidratato);



- **Insaporitore per carni: Ciliegino.** Che sia bianca o rossa, alla griglia o al forno, la tua carne merita di essere arricchita con l'insaporitore per carni "PomoSi". Naturale al 100 per cento, non contiene alcun esaltatore di sapidità. Particolarmente consigliato l'utilizzo in fase di cottura, per esaltare al massimo il suo sapore, ma anche spolverato a crudo sulle carni già pronte. Ingredienti: tritato di ciliegino secco, sale, origano, basilico, aglio, timo, santoreggia, maggiorana, rosmarino, finocchietto selvatico;

- **Insaporitore per carni: Ciliegino e peperoncino.** Che sia bianca o rossa, alla griglia o al forno, la carne merita di essere arricchita con l'insaporitore per carni "PomoSi". Naturale al 100 per cento, non contiene alcun esaltatore di sapidità. Particolarmente consigliato l'utilizzo in fase di cottura, per esaltare al massimo il suo sapore, ma anche spolverato a crudo sulle carni già pronte. Ingredienti: tritato di ciliegino secco, sale, origano, basilico, aglio, timo, santoreggia, maggiorana, rosmarino, finocchietto selvatico, peperoncino;

- **Pomodoro Camone fresco.** Il Camone è un pomodoro tondo, liscio e di dimensioni medio-piccole. La sua particolare colorazione rosso scuro, con striature verde intenso, è il suo primo elemento distintivo. La parte verde può risultare più o meno estesa a seconda del grado di maturazione del frutto, ma deve essere sempre ben evidente, ed è ciò che differenzia il Camone da altre varietà di pomodoro tondo insalatario. Il Camone, quello vero, viene coltivato solo in Italia e solo dai produttori autorizzati in Sicilia e Sardegna, che ne garantiscono la qualità superiore e la totale tracciabilità. Viene raccolto esclusivamente a mano, una volta raggiunto il perfetto livello di maturazione, e quindi inviato nei migliori supermercati e negozi di ortofrutta di tutta la penisola. È disponibile da ottobre a luglio.

Per ulteriori informazioni e per ordinare i prodotti: www.coopaurora.net

Caffè espresso italiano, rito da patrimonio Unesco

Si punta al celebre riconoscimento già nel 2020

di GABRIELE VISCONTI

Il rito del caffè espresso rappresenta una pratica assidua ed irrinunciabile nel contesto culturale italiano. Pensiamo, ad esempio, al momento della colazione, della pausa lavorativa, al dopo pranzo e anche al pomeriggio. Cosa hanno in comune tutti questi momenti? Molto semplice, il caffè.

I dati raccolti dal "Coffee Monitor 2018" ci dicono espressamente che il caffè è la seconda bevanda più bevuta al mondo dopo l'acqua. Tuttavia sono i finlandesi a detenere il primato mondiale di consumo pro capite, con 12 chili di caffè bevuti l'anno, seguiti al secondo posto dalla Norvegia con 9,9 kg. In Italia invece il consumo per unità singola si attesta a circa 6 chili, ma sicuramente il nostro Paese risulta tra i più esigenti in materia. Il 95 per cento degli italiani lo beve abitualmente, chi tra le mura domestiche (92 per cento) e chi al bar (72 per cento). Non manca poi chi dice di berlo per trovare la carica necessaria ad affrontare la giornata (58 per cento). Un 77 per cento afferma invece di berlo tutti i giorni appena sveglio. Per il 53 per cento, poi, è un momento di relax, un piacere (47 per cento) e un rito da consumare insieme agli altri (37 per cento).

Secondo Massimo Cerulo, professore associato di Sociologia presso il Dipartimento di Scienze Politiche dell'Università degli Studi di Perugia, il caffè è una pratica che accomuna in sé diversi valori sociali:

- permette un incontro di diverse tipologie di persone (familiari, amici e colleghi);
- favorisce un incontro tra persone di religione, etnie ed opinioni politiche diverse nonché genera conversazioni tra sconosciuti;
- consente di condividere momenti ed attimi di generosità come per esempio il cosiddetto "caffè sospeso" a Napoli (viene pagato un caffè per un prossimo cliente più bisognoso);
- accomuna gli italiani all'estero, i quali selezionano solo i luoghi veramente autentici dove gustare questa bevanda dal sapore puramente italiano.

Ad occuparsi della candidatura del caffè come "Patrimonio mondiale dell'umanità" è il Consorzio di tutela del caffè espresso italiano tradizionale, fondato da Giorgio Caballini Di Sassoferrato nel 2014. Tale iter burocratico è partito nel 2015, ma effettivamente si è concretizzato nel luglio del 2019 grazie al coinvolgimento del ministero delle Politiche agricole.

L'iter per il riconoscimento, iniziato e promosso dal consorzio nel marzo del 2016 con il protocollo del dossier di candidatura presso la commissione nazionale Unesco e finalizzato a promuovere il vero caffè espresso italiano tradizionale e proteggere la cultura e la tradizione dell'Italia, sarà accompagnato da un tour nei locali storici delle principali città, in particolare nelle città creative Unesco in Italia: Bologna (musica), Fabriano (artigianato e arte popolare), Roma (cinema), Parma (gastronomia), Torino (design), Milano (letteratura), Pesaro (musica), Carrara (artigianato e arte popolare), Alba (gastronomia). Oggi nel Paese operano nel settore caffè più di 800 torrefazioni con circa 7 mila addetti. Sono presenti oltre 150 mila esercizi.

Si è tenuto a Roma, presso la sala stampa della Camera dei deputati, un convegno che ha avuto lo scopo di raggruppare tutte le forze politiche italiane, con lo scopo di ottenere un coinvolgimento più diretto delle istituzioni. A tale convegno hanno partecipato i seguenti Onorevoli: Gadda (M5S), Gallinella (M5S), Fornaro (Leu), Mandato (Lega), Nardelli (Pd), Pella (FI) e De Carlo (Fdi). Si è discusso dell'importanza che assumerebbe per l'Italia tale riconoscimento e questo risultato potrebbe concludersi (salvo problemi burocratici) già a novembre del 2020. Non ci resta dunque che aspettare ed augurare buona fortuna al Consorzio.

Le regole per il buon caffè

Il caffè espresso è di gran lunga il tipo di caffè preferito dagli italiani. Questo però viene degustato in tante modalità diverse, a seconda dei gusti di ogni persona; che



sia macchiato, lungo, in vetro, ristretto, lungo, insomma è chiaro che di caffè non ce n'è uno solo ma la cosa importante è che sia espresso.

Il Consorzio che si occupa della candidatura però non si è semplicemente limitato a tale compito, bensì ha stilato un disciplinare, condiviso in pieno con il Comitato italiano del caffè, il quale suggerisce le giuste regole per la preparazione del caffè, a cui dovrebbero attenersi torrefattori ed esercenti. Innanzitutto una norma che vale per tutti, affinché possa essere definito italiano, il caffè deve essere composto, torrefatto e confezionato nel territorio italiano. I torrefattori, in primis, dovranno seguire due parametri molto importanti:

- Temperatura di torrefazione: tra i 200 ed i 225 gradi, da effettuarsi con il tradizionale sistema a tamburo rotante
- Tempi di tostatura: dai 12 ai 20 minuti circa.

Non mancano le responsabilità per gli stessi esercenti, i quali dovrebbero utilizzare specifiche macchine professionali da bar, macchinari prodotti in Italia e miscela di caffè in grani. I macchinari poi dovranno essere sottoposti ad una ferrea manutenzione al fine di evitare un'alterazione del sapore del caffè, in quanto le rimanenze potrebbero bruciare in fase di estrazione e dar luogo ad un sapore piuttosto sgradevole.

Le linee guida per il caffè:

1. Caffè in grani e macinatura: una cosa fondamentale è l'utilizzo del caffè in chicchi. Il caffè macinato infatti dopo un quarto d'ora perde più del 60 per cento degli aromi.

Grammatura: tra i 7 ed i 9 grammi per caffè.

Estrazione. Questo passaggio è molto importante. Più è lungo il procedimento e maggiore sarà il numero di sostanze idrosolubili nella bevanda. Tuttavia essendo alcune sostanze poco gradevoli è necessario trovare un tempo di erogazione ideale che il Consorzio suggerisce tra i 20 ed i 27 secondi.

Aroma: sembra scontato dirlo ma il gusto deve essere gradevole ed intenso e non troppo amaro. Se ciò accade evidentemente il caffè non è stato preparato in modo corretto, o il processo di manutenzione delle macchine non è ottimale.

Servizio: Il caffè va servito in tazzine di porcellana, con il fondo più stretto rispetto all'imboccatura, e tale tazzina deve avere una capienza tra i 13 ed i 26 gradi.

Crema: dovrà essere uniforme, consistente e persistente per almeno 120 secondi dal termine dell'erogazione.

Lucio Presta: dalla Calabria ai vertici del mondo dello spettacolo

Incontro con il più importante "mercante di stelle"

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

È orgogliosamente calabrese. A Praia a Mare, nel 2017, gli hanno conferito la cittadinanza onoraria. A Scalea ha conosciuto il suo più grande amore in un campo da tennis. Lucio Presta, carisma e perseveranza, battuta sempre pronta, su Twitter si definisce ironicamente "mercante di stelle". Da anni viene indicato come l'agente e produttore di spettacolo più potente d'Italia. E in effetti l'elenco dei suoi "assistiti", quelli di ieri e di oggi, è particolarmente lungo e significativo: da Paolo Bonolis ad Antonella Clerici, da Amadeus a Belén Rodríguez, da Roberto Benigni a Paola Perego, da Lorella Cuccarini a Gianni Morandi, da Simona Ventura a Mara Venier, da Caterina Balivo a Francesco Facchinetti, da Rita Dalla Chiesa a Melissa Satta, da Elisabetta Gregoraci a Elena Santarelli, da Stefano Bettarini a Federica Panicucci, da Paola Saluzzi a Elisa Isoardi, da Maria Giovanna Maglie a Michele Santoro.

L'abbiamo incontrato presso l'università Ecampus, dove ha presentato il suo libro "Nato con la camicia" (Mondadori). Simpatico, intemperante, definito da chi lo conosce bene "permaloso ma leale" (da buon calabrese di Cosenza), ha avuto una vita particolarmente avventurosa che lo ha portato da lutti ad amori da dolce stil novo, dalla povertà ad incassi stratosferici.

"Quando sono nato, mia madre è morta di parto a 27 anni - racconta Lucio Presta. "Credo che non ci sia cosa peggiore che perdere la madre in questo modo. Una disgrazia che continua a segnare profondamente la mia vita. Me ne accorgo nel rapporto con le donne o con l'esigenza di avere un contatto fisico, praticamente continuo, con i miei affetti. Anche perché non l'ho avuto nemmeno con mio padre. Ma quella disgrazia ha lasciato segni inaspettati che mi porto dietro: quando sono nato, era il 14 febbraio 1960, quella sera c'era Sanremo, Tony Dallara vincitore con 'Romantica'. Un brano che continuo a cantare spesso, forse perché l'ho sentito in quel momento. O per esorcizzare".

Il lutto ha contrassegnato soprattutto l'adolescenza.

"Mio padre Michelino mi ha fatto sentire a lungo respon-

sabile della morte di mia madre. Dopo le elementari in Calabria, a causa anche del mio carattere ribelle, mi ha costretto a fare le medie in un collegio di salesiani alla Spezia. È stato però un periodo particolarmente formativo. Se andavo male ad un'interrogazione per non aver studiato, il pomeriggio dovevo stare da solo in una stanza, libri alla mano, a studiare di nuovo. Ma c'era una finestra e vedevo i miei compagni giocare in cortile. Quello era un efficace metodo educativo. Potevi non studiare per altri due giorni, ma dopo imparavi il testo a memoria pur di non sottoporli più a quella proficua punizione e ad andare a giocare con gli altri".

È un'anomalia conservare ricordi positivi di un collegio... "Lì ho avuto un padre, don Bruno. Lì ho imparato a rispettare le regole, una lezione che m'è servita. Ma ho appreso anche il valore della disubbidienza, perché è il vero atto rivoluzionario per inseguire i propri ideali. Oggi il primo problema dei giovani, secondo me, è proprio la mancanza di sogni da rincorrere. Se mancano i sogni non si può buttare il cuore oltre l'ostacolo".

Però tanta voglia d'indipendenza.

"Pur di non lavorare nell'azienda di famiglia, quando sono tornato a Cosenza, ho preferito a soli quattordici anni rendermi indipendente. Ho cominciato a fare il barman in vari alberghi in tutta Italia. Anche questa è stata un'esperienza formativa perché, per strani meccanismi economici di allora, calibravi i liquori in modo da far guadagnare di più l'attività. Ho conosciuto tanti personaggi, dallo Scìa di Persia al duca Denari, il re dello spumante, che era solito prendere il baby whisky e lasciare mance più ricche dello stipendio mensile".

Come è nata la passione per la danza?

"Avevo 16 anni quando a Roma, con mio zio grande appassionato di danza, ho assistito ad uno spettacolo davvero originale: Floria Torrigiani e John Lei che ballavano su canti gregoriani. Due anni dopo, nel ristorante "I quattro mori" di Milano, incontro la Torrigiani e vengo a sapere che ha una scuola di ballo in via del Carmine. La mattina successiva ero già lì". Da ballerino lei ha debut-



tato in tv con "Sceneggiato italiano", cui fanno seguito cinque edizioni di "Fantastico". Poi il salto a manager di successo.

"Come ballerino ho vissuto la stagione della grande tv, quella di Enzo Trapani, per capirci, dove non si schiacciavano bottoni, ma si faceva gli artigiani. Si provava anche fino alle tre di notte e bisognava incolonnare bene i costumi per i cambi. Oggi è tutto diverso, di fatto non si prova più e i ballerini sono affittati e non scritturati. Noi godevamo di grande reputazione perché rappresentavamo l'innovazione. Ricordo una vittoria contrattuale incredibile per i giorni d'oggi: riuscimmo ad ottenere il raddoppio della diaria da seimila a 12mila lire al giorno. Per quanto riguarda il passaggio a manager, debbo tutto a Vincenzo Ratti, uno dei più importanti agenti di quel periodo. Aveva nella sua scuderia Heather Parisi, che ballava con me. Con lui ci mettemmo in società: mise la testa e gli uffici, io tutto il resto. Dopo Heather, per lei ho organizzato una tournée con Franco Miseria, scritturai Rita Dalla Chiesa, che è rimasta una delle mie migliori amiche".

Quindi la scoperta di Paolo Bonolis, portato dai programmi per bambini al gradino più alto del piccolo schermo. Lucio Presta lancia praticamente tutti i nomi più importanti dello star system italiano. Infatti, poi tocca anche ad Amadeus, Mara Venier, Paola Perego, e Roberto Benigni con il quinto canto dell'Inferno, una diretta di due ore e un quarto senza interruzioni pubblicitarie, caso quasi unico nella storia della tv.

Oggi la sua agenzia di spettacolo "Arcobaleno Tre" fattura milioni.

"Sono fortunato. Mi pagano profumatamente per un lavoro che pagherei per farlo".

Il romanzo di una vita che ha anche un ricco capitolo dedicato alle donne. "La prima che ho amato è stata la mia insegnante di inglese a scuola, Loredana. Aveva oltre dieci anni più di me e siamo stati insieme per quattro anni e mezzo. Il paradosso è che ha fatto il membro interno alla mia maturità, per cui mi ha interrogato lei. Sapevo due cose e mi ha chiesto quelle...".

Poi il primo dei tre matrimoni.

"Conosco Simonetta, 'Titta', chiedo il consenso ai genitori, un po' all'antica e la sposo quaranta giorni dopo. Lei mette subito le cose in chiaro: 'Amore, tu puoi fare quello che vuoi ma se ti becco, ti lascio'. Undici mesi dopo ho un'altra donna. Come consiglia chi se ne intende, bisogna negare sempre. Ma il finale è il cambio di serratura e il tribunale. Ora però siamo amici".

Il secondo matrimonio, Emanuela, da cui ha avuto due figli. "La conosco in Calabria, a Scalea, dove ero in vacanza con Franco Miseria. La vedo al tennis e faccio subito 6-0 6-0. Lei era con il fidanzato, si doveva sposare a breve. La sera al ristorante le dico: 'Domani alle sei vado a Roma, se ti fai trovare ci andiamo insieme e faremo dei figli'. La mattina è lì, la carico con la mia Citroen Pallas in comodato d'uso, non avevo una lira, e durante tutto il viaggio non abbiamo detto una parola. Con lei ho fatto Beatrice e Niccolò, figli da cui traggio una forza enorme".

Emanuela è scomparsa a causa di una malattia. Nonostante il matrimonio fosse finito, il legame tra Emanuela e Lucio Presta è rimasto forte fino alla fine. Lei ha confessato di averlo visto come il classico principe azzurro con il cavallo bianco.

Oggi Lucio Presta è sposato con l'attrice Paola Perego, anche conduttrice televisiva e imprenditrice.

Università della birra: superata la fase di start-up

Con il 2019 l'iniziativa è entrata nel vivo

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Si chiude con numeri importanti il 2019 dell'Università della birra, innovativo hub di formazione promosso da Heineken Italia e nato come risultato di un percorso di sviluppo della vocazione birraria nel nostro Paese. Il progetto, 100 per cento made in Italy, dopo la fase di start up del 2018 è entrato nel vivo nel 2019 con l'apertura della sede di via dei Canzi 19 a Milano, cuore pulsante dell'attività formativa.

I numeri: 20 corsi erogati, oltre 1.150 ore di lezione in aula e on field alle quali hanno partecipato 2.600 utenti (erano 1.000 del 2018) provenienti dal territorio nazionale.

Il 55 per cento dei partecipanti è rappresentato da operatori dell'Ho.Re.Ca. (oltre 600 punti di consumo) e da distributori attivi nel beverage (100 organizzazioni commerciali). Il restante 45 per cento da dipendenti del Gruppo Heineken, ai quali viene offerta una visione sempre più strutturata e moderna di un comparto in continua evoluzione.

Dal punto di vista delle aree didattiche, il 53 per cento degli utenti ha partecipato a corsi di cultura birraria, il 29 per cento ha seguito i moduli di competenze commerciali e il 18 per cento quelli di gestione aziendale. Più che positivo il riscontro dei partecipanti che tendono a non fermarsi al primo corso, ma a completare più moduli afferenti alle tematiche di loro interesse.

Un coinvolgimento che rispecchia il trend positivo del settore della birra in Italia che è in continua crescita. Il terzo Rapporto di Osservatorio Birra, "La creazione di valore condiviso del settore della birra in Italia", presentato lo scorso 29 novembre, evidenzia come il contributo della filiera di riferimento alla crescita della ricchezza e al benessere del nostro Paese – il cosiddetto valore condiviso – è cresciuto di più di un miliardo di euro (più 17 per cento), passando da 7,83 a 9,17 miliardi di euro. Il dato è significativo: equivale allo 0,52 per cento dell'intero Pil italiano. Ottimi segnali anche sul fronte occupazionale: oggi la birra assicura lavoro a 92.190 persone.

L'Università della birra si inserisce in questo contesto, colmando la mancanza di formazione strutturata. L'obiettivo è favorire e accompagnare le potenzialità di sviluppo del mercato della birra in Italia. Divulgare cultura e competenze agli operatori del settore e creare opportunità di business per tutta la filiera di riferimento: questa la missione.

L'unicità del modello risiede in un approccio didattico che si esprime attraverso codici e linguaggi innovativi calibrati per soddisfare le esigenze del target di professionisti al quale i



corsi si svolgono. In questo senso, formare significa far apprendere concetti, metodologie, dotare di strumenti pratici che abilitino al fare, con un approccio pragmatico applicabile sul campo. Il sapere condiviso è funzionale allo sviluppo del mercato in un percorso pre e post aula, fruibile everywhere e in mobilità, grazie alla piattaforma di digital learning (anche via app) con contenuti dedicati e approfondimenti.

L'offerta formativa copre tutte le discipline che costituiscono "l'arte della birra", proponendo percorsi di apprendimento sia teorici sia pratici e anche attraverso il digital learning e il gaming con un approccio stimolante e dinamico. Sono tre i pilastri che reggono l'ossatura dell'intero percorso didattico:

- Cultura birraria: per conoscere i segreti e le tecniche produttive. Percorso di studio:

- > Dall'orzo al bicchiere
- > Questioni di stile
- > Birre speciali: come venderne di più
- > L'impianto giusto al posto giusto
- > I sensi della birra
- > Cibi e birre

Competenze commerciali. Percorso di studio:

- > Il mestiere del venditore Ho.Re.Ca.
- > Ingaggiare la forza di vendita
- > Gestire la forza di vendita
- > A tutta spina

Gestione aziendale, in collaborazione con la Liuc Business School dell'Università Cattaneo di Castellanza (Varese). Percorso di studio:

- > Il passaggio generazionale*
- > Gestire correttamente il magazzino*
- > Gestire correttamente le scorte*
- > Gestire correttamente i trasporti*
- > La collaborazione lungo la supply chain*
- > Gestione economica del punto di consumo: costi e ricavi
- > Lo staff del punto di consumo: organizzazione e performance

Università 4.0, le raccomandazioni della Commissione europea e dell'Ocse

I risultati dello studio HEInnovate sul sistema di istruzione

di G.C.

Un rapporto importante perché indica con chiarezza qual è la condizione del sistema italiano di istruzione superiore. E quali le proiezioni per il futuro. Lo studio HEInnovate (www.heinnovate.eu) della Commissione europea e dell'Ocse sulla promozione dell'imprenditorialità e dell'innovazione nelle università italiane mette in luce l'impatto nella società del sistema di istruzione superiore italiano e offre delle indicazioni per migliorare strategie e azioni di innovazione sulla base delle esperienze raccolte in 11 università: Roma Tor Vergata, Federico II di Napoli, Palermo, Bari, Cagliari, Bologna, Siena, Scuola Superiore Sant'Anna e Scuola Normale di Pisa, Politecnici di Milano e Torino.

Il panorama italiano non è catastrofico, anzi. La condizione del sistema di istruzione superiore del nostro Paese presenta anche buone pratiche diffuse, un approccio innovativo e la capacità di mettersi in gioco, tanto da essere il primo, tra i sistemi di istruzione superiore dei Paesi del G7, a partecipare al progetto HEInnovate.

Secondo il rapporto, l'Italia ha dimostrato di avere la capacità di promuovere un'Università 4.0. Per raggiungere tale obiettivo, il documento consiglia di sviluppare iniziative politiche che sfruttino le diverse pratiche istituzionali e mettano gli atenei nella condizione di generare valore per i propri ecosistemi: ciò richiede risorse finanziarie e procedure innovative di monitoraggio e valutazione. Le politiche a sostegno dell'impegno nell'istruzione superiore dovrebbero essere coerenti con le traiettorie di sviluppo degli ecosistemi imprenditoriali locali.

Il rapporto raccomanda, inoltre, di supportare le esperienze eccellenti e migliorare le loro relazioni con il sistema nazionale.

Infine, è importante generare un sistema universitario sempre più coeso che colleghi tutte le istituzioni di tipo universitario. In particolare, l'Ocse e la Commissione europea suggeriscono di promuovere l'interazione tra le lauree professionalizzanti e gli Istituti tecnici superiori (sistema Its), cruciali per generare molte delle competenze di cui il Paese ha bisogno. E per il futuro? Secondo



il rapporto HEInnovate sarebbe importante sviluppare una strategia nazionale condivisa, che distribuisca risorse crescenti al sistema delle università e stabilisca le condizioni per una sinergia fra più ministeri. È necessario un approccio più strutturato, per sfruttare al meglio le opportunità offerte da politiche come "Industria 4.0", dalle Strategie di specializzazione intelligente delle Regioni e altre iniziative dell'Unione europea per creare grandi reti di innovazione e scienza.

"Abbiamo di recente modificato i parametri della VQR, il sistema di valutazione della ricerca, per incentivare sempre di più la collaborazione tra discipline diverse e la collaborazione tra università e sistema produttivo, enti no profit, istituzioni pubbliche – ha detto il ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, Lorenzo Fioramonti durante la presentazione del rapporto. "Dobbiamo promuovere una modalità di lavoro transdisciplinare. Questo perché l'innovazione e la ricerca, principali volani di sviluppo, nascono sempre più spesso dalle collaborazioni tra realtà diverse che mettono insieme esigenze di ricerca e di mercato.

Questo va promosso in Italia affinché alla ricerca possano affluire risorse sempre maggiori, come avviene in Corea, in Israele o nella Silicon Valley".

Logistica, sono 500mila i posti a rischio entro il 2027

Le sfide perché il lavoro possa continuare a crescere

di G.C.

Anche se troppo spesso non le si attribuisce la centralità che merita, la logistica conta complessivamente 2,5 milioni di occupati in Italia nei diversi comparti economica e continua a crescere dal punto di vista occupazionale: dal 2014 al 2018 l'occupazione del settore è salita del 4,9 per cento, rispetto ad una media italiana del 3,5 per cento nello stesso periodo. Ma sono ben 500mila i posti di lavoro potenzialmente a rischio nella logistica nel nostro Paese entro il 2027 per l'impatto dirompente della digitalizzazione (dall'automazione dei veicoli e carrelli, alla sostituzione di lavoratori di ufficio), mentre almeno 600mila lavoratori dovranno radicalmente aggiornare le loro competenze per stare al passo con i cambiamenti.

L'innovazione che sta investendo il settore richiederà, però, anche nuove professioni: il numero di nuovi occupati, tra nuovi profili e riconversioni, potrebbe superare da qui al 2027 quello delle professioni a rischio, se la logistica saprà affrontare con successo nove grandi sfide per il futuro del lavoro.

Sono i risultati del rapporto "Le nove sfide per il futuro del lavoro nella logistica" di Randstad Research, presentato a Piacenza al convegno "Il futuro dei profili professionali della logistica". Come primo progetto, il centro di ricerca autonomo e indipendente sul lavoro del futuro, il cui comitato scientifico è presieduto da Enrico Giovannini, ha scelto di mettere sotto la lente un settore che è specchio dinamico dei cambiamenti in nel mercato del lavoro. "La logistica rappresenta il campo ideale per osservare le trasformazioni in atto - afferma Daniele Fano, coordinatore del comitato scientifico del Randstad Research.

"Un settore in crescita, posto dalla trasformazione digitale al bivio tra decrescita dei posti di lavoro per effetto dell'automazione e sviluppo di nuova occupazione per le funzioni richieste dall'innovazione. Stimiamo 500mila posti di lavoro a forte rischio da qui al 2027, ma i nuovi occupati potrebbero superare le professioni sostituite, a certe condizioni: occorre il coraggio di investire in pro-

cessi e risorse umane capaci di creare valore, la capacità di cogliere le opportunità dei nuovi trend e di superare i lati più oscuri del settore, un impegno forte su formazione, organizzazione e management". Secondo le stime del Randstad Research nel 2018 sono oltre 2,5 milioni gli occupati nelle diverse funzioni logistiche di tutti i comparti economici (commercio, alberghi e ristorazione, costruzioni, industria, la stessa logistica e altri servizi). Di questi, 1.085.000 sono occupati nella logistica come servizio, altri 800mila addetti alla supply chain logistica nell'industria.

Un lavoratore su cinque nella logistica ha una funzione trasversale (con professioni necessarie e complementari a quelle verticali, ad esempio informatici, management, ecc.), i restanti una funzione prettamente logistica (come l'imballatore, il carrellista, ecc.).

Scomponendo gli occupati in cluster rappresentativi, si nota che il 51 per cento degli occupati è composto da operai, il 29 per cento da tecnici, il 9 per cento da middle e top manager, l'8 per cento da addetti nei servizi e il 2 per cento dall'ambito digitale e robot. Ma guardando la dinamica occupazionale, a fronte di una crescita media del 4,87 per cento degli occupati nel settore dal 2014 al 2018, si scopre una riduzione del 27,7 per cento di lavoratori nei "servizi", quelli maggiormente esposti alla digitalizzazione, e una crescita del 32,5 per cento nel "digitale e robot" (operai più 5,7 per cento, tecnici più 13,3 per cento, manager più 15 per cento)

Grazie a interviste a un gruppo di esperti di logistica e settori correlati, il Randstad Research ha identificato nove sfide correlate sul fronte dell'istruzione, della formazione, dell'occupazione e della crescita per pensare in modo sistemico il futuro del lavoro nella logistica.

1 – Dare centralità alla percezione della logistica. La scarsa attenzione riservata alla logistica ne impedisce lo sviluppo per essere considerato come fattore strategico. È necessario dare centralità al settore, migliorandone la capacità di attrazione verso famiglie e giovani. Si devono

evidenziare le esigenze della manifattura di servizi logistici e la capacità di accompagnare gli imprenditori sui mercati internazionali.

2. Cavalcare i megatrend. I megatrend che impattano sulla logistica vanno capiti e non contrastati, per aprire opportunità di nuovi mestieri. Ad esempio, la preoccupazione per i fenomeni ambientali può offrire occasioni di impiego a figure come l'addetto al controllo delle emissioni o il manager nell'innovazione sostenibile; la trasformazione digitale al magazziniere digitale o programmatori; i trend demografici differenziati tra i paesi richiamano specialisti di marketing/export. La connettività, la fluidità della catena nei vari momenti dei processi logistici, apre nuove opportunità a manager dell'import/export di leader di filiera o profili ibridi con competenze di acquisti e tecnologie.

3. Cooperare e competere nelle filiere. Nella logistica la collaborazione nella filiera è essenziale. Sono fondamentali accordi di trasparenza, aggiornamento delle declaratorie professionali e forme di collaborazione. Gli investimenti sostenibili aumentano la produttività: investire nella valorizzazione del dipendente e nella cooperazione porta i frutti migliori sul lungo termine.

4. Management aperto all'innovazione e alle soluzioni organizzative. Molti studi dimostrano come manager altamente formati riescono a dare una spinta in più in produttività e innovazione. È necessario attrarre profili con skill che si differenzino da quelle tradizionali. I professionisti devono essere altamente formati e in continuo aggiornamento.

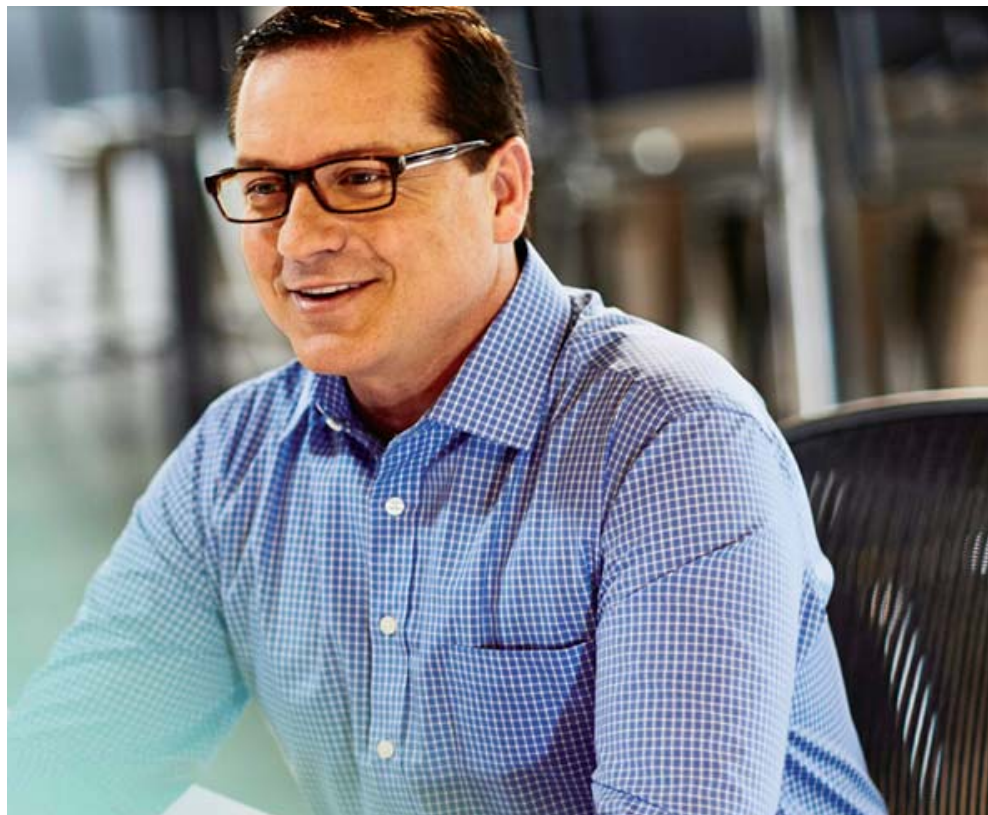
5. Capire le trasformazioni delle qualifiche. Senza un'idea precisa dei confini che delineano le qualifiche è difficile strutturare percorsi formativi adeguati e pianificare l'iter per aggiornarsi. Randstad Research ha realizzato uno schema per descrivere mansioni, conoscenze e diversi tipi di abilità richieste delle professioni della logistica.

6. Contrastare l'emergenza di formazione nell'informatica, con un occhio alle competenze ibride. Si dovrebbe potenziare lo studio dell'informatica già a partire dalle elementari, inserendo gradualmente elementi di coding. L'informatica, come il latino e il greco, sviluppa il pen-

siero logico, e una volta acquisito un linguaggio informatico è più facile impararne altri. I nuovi professionisti della logistica devono avere competenze "ibride".

7. Comunicazione fin dalle scuole elementari. Un grande ostacolo della logistica è la mancanza di una narrazione adeguata per attrarre gli studenti e fare presa sulle famiglie. La sensibilizzazione nei confronti dei nuovi mestieri deve iniziare dalle scuole elementari e continuare lungo tutto l'arco della vita.

8. Creare gli ambienti adatti, gli incentivi e le capacità per attuare innovazioni che creano valore e lavoro. Le imprese che investono in innovazione e sostenibilità



sono le più produttive. Chi lavora deve essere incentivato a dare idee di valore per l'azienda. Servono modelli che incoraggino la collaborazione e lo scambio di idee.

9. Ispirare l'orientamento. Occorre stimolare l'interesse dei giovani, e non solo, verso la logistica, riuscendo a comunicare come sia un potente motore di innovazione e trasformazione al centro di processi indispensabili, come lo sviluppo dell'economia circolare, il controllo delle filiere degli scambi al servizio dell'industria e dei servizi, il miglioramento dell'ambiente in senso ampio.

Mercato digitale: le priorità per le aziende

Presentato l'Osservatorio delle competenze digitali

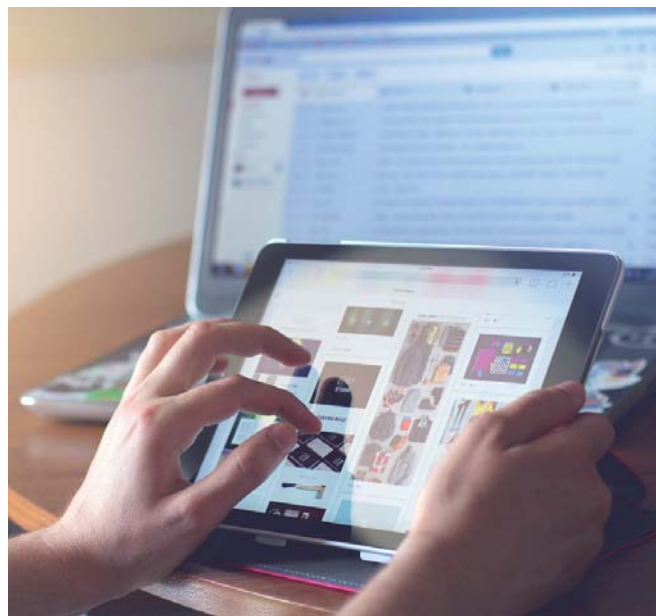
di G.C.

Il digitale continua a crescere e garantisce occupazione. Gli annunci di lavoro per le professioni Ict sono cresciuti del 27 per cento nel 2018 rispetto all'anno precedente (la parte del leone la fa l'Italia del Nordovest), superando quota 106mila. Ma le aziende faticano a trovare candidati: mancano oltre 5.000 laureati. Il punto su questo settore particolarmente vitale emerge dalla quinta edizione dell'Osservatorio delle competenze digitali, condotto dalle maggiori associazioni Ict in Italia (Aica, Anitec-Assinform, Assintel e Assinte). Nello studio s'evidenzia che per puntare sul digitale occorre accelerare su chi ha le competenze per abilitarlo: più professionisti Ict e più soft skills sono tra i fattori determinanti per ridurre il gap domanda-offerta di competenze digitali. Ma il Paese è ancora indietro, sia nel formare le competenze che servono alle aziende, sia nel creare una cultura digitale condivisa.

Per quanto riguarda le richieste di lavoro, il web è il maggior canale in cui le aziende reclutano professionisti Ict. E questo ne giustifica l'uso come termometro dell'andamento del mercato del lavoro digitale.

Quasi una ogni due posizioni vacanti (46 per cento) è relativa agli sviluppatori software (i cosiddetti developers), che registrano quasi 49mila web vacancy a fine 2018. Per molte piattaforme web, addirittura il 30 per cento degli annunci di ricerca di programmatori rimane scoperto per 60 giorni o più, a indicare una mancanza di risorse adatte per ricoprire tali posizioni. La seconda e terza posizione più ricercata sono i digital consultant (più di 12.000 vacancy) e i digital media specialist (quasi 7.000 vacancy).

Secondo il report, sono oltre 4.500 i posti vacanti per le nuove professioni altamente specialistiche legate alla trasformazione digitale e non ancora configurate nello standard e-CF (presumibilmente entreranno nella competenza A.7-Tecnology Trend Monitoring del prossimo aggiornamento eCF): artificial intelligence specialist, big data specialist, blockchain specialist, cloud computing specialist, lot specialist, mobile specialist e robotics specialist.



NORDOVEST AL TOP - Il 45 per cento delle richieste arriva dal Nordovest: anche se diminuisce del 3 per cento rispetto all'anno precedente, resta di gran lunga l'area geografica in cui uno specialista Ict può trovare lavoro. Il 26 per cento si trova al Nordest e il 20 per cento al Centro. Fanalini di coda Sud e Isole con il 6 per cento. Il settore Ict genera la quota maggiore di web vacancy con quattro su dieci posizioni aperte nel 2018 (erano sei su dieci nel 2017).

Molto differenziata è la distribuzione degli annunci negli altri macro-settori economici, con una chiara maggioranza nei servizi (18 per cento) e industria (15 per cento). Sul fronte retributivo lavorare nell'Ict paga. Nelle aziende di informatica ed elettronica crescono in maniera significativa le retribuzioni dei quadri (più 4,4 per cento) e degli impiegati (più 2,7): gli impiegati di informatica ed elettronica, rispetto alla media generale delle retribuzioni, guadagnano di più.

Il digital skill rate sale al 52 per cento nell'Ict: la richiesta

di competenze digitali si diffonde rapidamente, ma servono anche le soft skills

Quante competenze digitali servono all'interno del proprio profilo professionale? È il digital skill rate, che sale al 52 per cento per le professioni Ict. Anche le soft skill diventano maggiormente pervasive in tutte le professioni Ict, con una media del 30 per cento e punte fino al 63. Dall'indagine condotta tra luglio e settembre 2019 presso 50 aziende Ict emerge che le soft skills, con uno score medio di 4,1 su 6, sono nettamente più necessarie delle skill legate ai processi Ict (3,61 su 6) e alle tecnologie (3,23 su 6). Per le soft skills i bisogni formativi più urgenti riguardano: lo sviluppo delle capacità comunicative (4,42 su 6), team management (4,34 su 6), problem solving (4,26 su 6), proattività (4,26 su 6) e gestione dello stress (4,20 su 6).

Continua la domanda di competenze digitali anche nelle professioni non-Ict: in media il digital skill rate è del 13,8 per cento, mentre la richiesta di competenze trasversali (soft skill rate) è del 43 per cento.

Le aziende richiedono competenze digitali specialistiche e hanno bisogno di laureati, ma la situazione peggiora: per il triennio 2019-2021 si prevedono fra le 67.100 e le 94.500 richieste, mentre il sistema formativo ne fornirà meno di 82mila, di cui due terzi diplomati e un terzo laureati. Il totale è in crescita (erano 73mila nel triennio 2017-19), ma ci sono troppi diplomati: l'offerta di 9.300 laureati e 17.200 diplomati stimati nel 2019 è aumentata, ma la crescita non è sufficiente a eguagliare l'aumento del fabbisogno.

Il gap è quindi in peggioramento, con una carenza di 5.100 laureati pari al 35 per cento del fabbisogno (era 4.400 nel 2017) e un surplus di circa 8.400 diplomati, ovvero il 95 per cento in più di quanto necessario (era 8.000 nel 2017).

Nel 2018 i laureati Ict sono in forte aumento (più 14,5 per cento rispetto al 2017), di cui 5.140 circa "specialisti" in informatica e ingegneria informatica, in aumento del 16,1 per cento rispetto al 2017. La crescita è maggiore per le lauree triennali (più 19 per cento) rispetto alle magistrali (più 12 per cento).

Rallenta però al 3 per cento la crescita delle immatricolazioni (più 2 per cento per le lauree informatiche) rispetto ai tassi a doppia cifra degli anni precedenti, mentre le percentuali di abbandono restano elevate, con un trend laureati/immatricolati sotto il 40 per cento nelle triennali e attorno al 60 per cento nelle magistrali Ict. Fa eccezione il Nordovest dove le immatricolazioni alle lauree triennali Ict aumentano dell'11 per cento. In crescita anche la quota femminile di immatricolazioni che arriva fino al 29 per cento nel Nord Ovest (era 25 nel 2017).

Solo un terzo dei diplomati Ict continuano all'università.

Uno su due trova lavoro entro sei mesi, ma a bassa qualificazione.

Solo il 34,3 per cento dei diplomati Ict prosegue all'università, contro una media nazionale del 50,3. Il dato può essere letto positivamente come una conseguenza del fatto che un diplomato Ict su due trova lavoro entro sei mesi dal diploma, ma a bassa qualificazione specialistica. Un segnale degli insufficienti progetti di innovazione digitale sia di processo sia di prodotto e della scarsa sensibilizzazione da parte della scuola, rispetto alle richieste del mercato e per orientare i ragazzi verso lauree specialistiche che garantiranno loro un lavoro certo.

IL RUOLO DELL'UNIVERSITÀ - Sebbene i percorsi universitari, per loro natura, abbiano tempi di adeguamento al mercato più lunghi, via via sono in espansione le offerte formative specialistiche che servono al mercato.

Sono in crescita per le lauree Ict i focus su big data e data science (49 per cento dei corsi con copertura medio-alta) e sicurezza informatica e cybersecurity (56 per cento dei corsi con copertura medio-alta). Tra i corsi censiti su intelligenza artificiale, oltre il 64 per cento hanno una copertura medio-alta delle tematiche, mentre per IoT almeno il 25 per cento tratta in maniera abbastanza approfondita la materia.

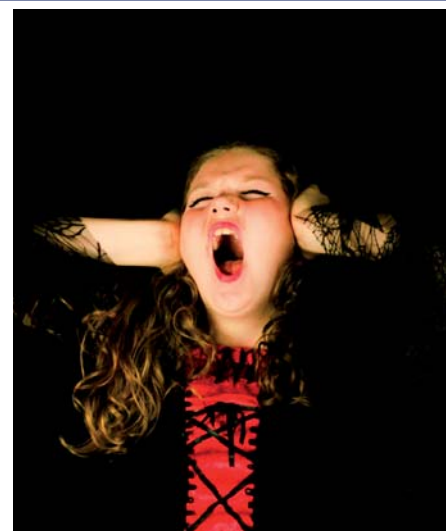
Resta limitata l'offerta formativa di insegnamenti in area cloud computing (24 per cento dei corsi con copertura medio-alta), mentre manca la copertura dei temi sull'utilizzo in ambito aziendale e gli aspetti contrattualistici/legali e finanziari.

LE PRIORITÀ PER LE AZIENDE - Dalle interviste alle aziende emergono alcuni interventi prioritari subito necessari: rafforzare training e aggiornamento delle competenze del personale docente; aumentare la consapevolezza che i lavori più qualificati aumenteranno e i lavori meno qualificati saranno sostituiti da macchine intelligenti; stimolare l'upskilling della forza lavoro Ict nelle aziende; riallineare continuamente i percorsi di studio all'innovazione e all'interdisciplinarietà, anche indirizzando verso gli Ict gli studenti che abbandonano i corsi di laurea Ict; potenziare gli insegnamenti su nuove tecnologie, metodologie e competenze "soft"; assicurare un ecosistema più favorevole alla diffusione di una cultura imprenditoriale tra i professionisti dell'Ict; moltiplicare le opportunità per le esperienze di apprendistato; accrescere le opportunità di imprenditorialità digitale dei neolaureati Ict; creare percorsi di laurea Ict trasversali o di "filiera" (esempio: Cloud, Cognitive Computing); promuovere network collaborativi di filiera come modelli di accelerazione.

Stress da ufficio: una piaga crescente

La tendenza all'estero: combatterlo con la meditazione

di G.C.



"Sono stressato". Quante volte echeggia questo lamentevole ritornello nei posti di lavoro? Lo stress lavorativo è una vera e propria patologia. Crescente. Rappresenta un ostacolo per il raggiungimento degli obiettivi, dando vita a numerosi problemi fisici e psicologici. Basti pensare che secondo uno studio di Caba sul britannico "The Sun", nove adulti su dieci affermano di essere vicini al "burnout" mentale, cioè all'esaurimento. Le pressioni causate dalla routine determinano anche problemi al sonno.

Le attenzioni al fenomeno sono notevoli, soprattutto in ambito di ricerca. Ad esempio, secondo un lavoro dell'American Institute of Stress pubblicata su "Usa Today", l'80 per cento degli americani ha citato lo stress lavorativo come causa principale di comportamenti errati.

Non mancano consigli, supportati anche da indagini, per contrastare il fenomeno. Tra le pratiche più indicate dagli esperti c'è il ricorso alla meditazione.

Anche qui non manca la ricerca che cade a fagiolo: un lavoro pubblicato su Reuters Health indica in appena mezz'ora di meditazione al giorno il toccasana per ridurre i livelli di stress e aumentare il tasso di concentrazione. Un'altra ricerca pubblicata su "Business Insider" evidenzia come la meditazione contribuisca a migliorare la produttività generale nelle aziende e, stando ad un'altra ricerca dell'American Heart Association, contribuisca a ridurre i processi biologici che portano al decesso cardiovascolare.

Una pratica che secondo Entrepreneur ha accompagnato quotidianamente alcuni dei più grandi imprenditori della storia nella loro scalata al successo: da Jeff Weiner di LinkedIn, a Bill Ford di Ford Motor Company, fino ad arrivare a Jack Dorsey di Twitter e Steve Jobs di Apple. "Cercare ogni giorno uno spazio di silenzio e immobilità è fondamentale per uscire dal tritacarne delle cose da fare che finisce per paralizzarci - spiega Andrea Di Terlizzi, uno dei massimi esperti di yoga e scienze antiche in Italia e coautore del libro "7 Punti per vivere meglio" insieme ad Antonella Spotti". "Dalla meditazione pro-

viene la calma che rende lucida la mente e porta equilibrio nelle emozioni. Lo stress continuativo uccide, nel vero senso della parola, ed è per questo che per essere performanti occorre avere una mente sempre lucida e concentrata, calma e ricettiva, acuta e osservatrice - continua l'esperto.

"Così come il corpo ha bisogno di riposo, anche la mente trae giovamento da una pausa, ma per farlo bisogna attivare una funzione della coscienza ovvero la consapevolezza. Bastano 15 minuti al giorno per calmare il flusso di pensieri e sentirsi più rilassati. Ovviamente si tratta di un approccio elementare alla disciplina, ma iniziare in questo modo può dare risultati importanti sotto il profilo psicologico e psicofisico".

La meditazione, insomma, abbassa notevolmente i livelli di stress, riduce il tasso di assenteismo, incrementa la concentrazione e migliora la produttività lavorativa.

Andando più nel dettaglio, secondo diversi studi (uno della National Center for Health Statistics, pubblicato su "Psychology Today"), la meditazione regola il funzionamento della corteccia prefrontale, facendoci sentire in controllo dei pensieri e regolando le emozioni negative.

E ancora, secondo uno studio pubblicato sulla rivista britannica "The Lancet" lo yoga permette di ridurre la pressione sanguigna e migliorare la funzione polmonare. L'ennesima ricerca, prodotta dall'Organisational Behaviour and Human Decision Processes e pubblicata su "Usa Today", la meditazione migliora anche i rapporti sociali con i colleghi e riduce la negatività.

Pensiero condiviso da Willem Kuyken, professore di psicologia alla Oxford University, intervistato da "Usa Today": "Numerose ricerche dimostrano come imparando a calmare il corpo e la mente si possa gestire in maniera accurata lo stress fisico e psicologico, affrontando i problemi della routine quotidiana, soprattutto a livello lavorativo. Ovviamente la meditazione non rappresenta la cura a tutti i mali, ma bastano pochi minuti al giorno per sentire i suoi effetti benefici e migliorare la produttività sul posto di lavoro".

Stiamo sottovalutando l'egemonia cinese

Il nuovo libro di Gennaro Sangiuliano, direttore del Tg2

di G.C.



Dopo aver scritto le biografie di Vladimir Putin e di Donald Trump, Gennaro Sangiuliano, direttore del Tg2, s'è concentrato sul presidente cinese Xi Jinping, che la rivista "Forbes" nel 2018 ha collocato al primo posto nella classifica dei 75 uomini più potenti del mondo. Il suo libro "Il nuovo Mao. Xi Jinping e l'ascesa al potere nella Cina di oggi", edito da Mondadori, è uno dei più venduti del momento.

Anche l'autore ritiene che Xi Jinping sia oggi il leader più importante del pianeta e mostra, quindi, un atteggiamento critico e inquieto verso il protagonista del suo libro biografico.

A preoccupare maggiormente Sangiuliano è l'aspirazione egemonica del leader cinese, che si sta concretizzando attraverso la "nuova via della seta", il colossale piano infrastrutturale e d'investimento che coinvolge Asia, Europa e Africa ed è destinato a cambiare gli equilibri economici del commercio mondiale. Xi Jinping governa una nazione immensa, con un miliardo e trecento milioni di abitanti, circa il 20 per cento della popolazione mondiale: è ormai una grande potenza economica, ma soprattutto vuole diventare la più grande potenza tecnologica del mondo.

La figura del leader è centrale: da quando una riforma costituzionale votata dall'Assemblea nazionale del popolo ha cancellato il limite massimo dei due mandati presidenziali, Xi Jinping è di fatto considerato il "nuovo Mao". Nelle sue mani ha i tre incarichi apicali del potere cinese: è presidente della Repubblica popolare cinese, presidente della Commissione militare e segretario del Partito comunista cinese. E' un potere assolutistico. E può contare su un culto della personalità che solo Mao poteva eguagliare.

La biografia ricostruisce una carriera strepitosa, ma non senza spine. Suo padre cadde in disgrazia presso Mao e Xi è stato rinchiuso in un campo di lavoro dove era costretto a dar da mangiare ai maiali. Per ben dieci volte gli è stata negata l'iscrizione all'università e al Partito comunista cinese, ottenuta solo nel 1974. Poi gli incarichi

governativi nelle province di Shaanxi, Hebei, Fujian e Zhejiang, quindi la guida della municipalità di Shanghai, fino all'ingresso nel Comitato centrale, che lo ha trasformato nell'esponente di spicco della "quinta generazione" dei massimi dirigenti della Repubblica (dopo Mao, Deng Xiao Ping, Jiang Zemin e Hu Jintao). Impersona, pertanto, l'ultimo tassello del poderoso cammino di modernizzazione avviato da Deng Xiao Ping, il primo a dire al popolo cinese che "arricchirsi è glorioso".

Oggi il carismatico Xi Jinping, due matrimoni e una figlia, può portare avanti con ancora maggiore determinazione il suo progetto neonazionalista, fondato – secondo Sangiuliano – sulla riproposta del maoismo come "religione politica" e del confucianesimo come dogma culturale. Un disegno egemonico che, sull'altare di un aggressivo capitalismo di Stato a partito unico, è pronto a sacrificare – come testimoniano le violente proteste scoppiate di recente a Hong Kong – valori fondamentali quali la democrazia e la libertà.

Di fatto la Cina vuol fare di alcune zone del mondo, come l'Africa e l'Europa, delle immense aree di mercato per le proprie aziende. La strategia è subdola: insinuarsi pian piano nelle maglie delle economie occidentali. Basti pensare che la Bank of People of China possiede quote importanti di società anche italiane, come Enel, Eni, Generali, Monte dei Paschi di Siena, Unicredit. È evidente che molti di questi investimenti abbiano una ratio non solo economica. C'è chi ha creduto che allo sviluppo economico cinese sarebbe seguito quello democratico e la nascita di una borghesia commerciale che avrebbe rivendicato diritti civili e politici. Ma le cose sono andate diversamente.

Il nodo centrale è che quella cinese non è economia di mercato, non c'è mai reciprocità vera nelle relazioni.

E così c'è chi teme un'aspirazione imperiale sul mondo. La domanda, allora, è d'obbligo: l'Occidente saprà raccogliere la sfida?



Ivass per l'iscrizione al Rui sezione E intermediari assicurativi

Il nuovo corso elearning abilitante

di ELEONORA GARBI

Sono aperte le iscrizioni al corso Ivass di 60 ore in modalità elearning per l'iscrizione alla sezione E del Rui, il Registro unico degli intermediari assicurativi, in base al regolamento numero 40 del 2 agosto 2018. La sezione E è dedicata agli addetti all'attività di intermediazione al di fuori dei locali dell'intermediario iscritto nella sezione A, B, D, F, o nell'elenco annesso, per il quale operano, gli intermediari assicurativi a titolo accessorio che operano su incarico di un altro Intermediario ai sensi dell'articolo 109-bis, comma 5, del Codice, nonché gli addetti degli intermediari iscritti nella sezione E che operano al di fuori dei locali di quest'ultimi (articoli 22 e 23 del Regolamento Ivass n. 40/2018).

La formazione prevede l'accesso libero alla piattaforma 24 ore su 24, ai materiali didattici, alla normativa di riferimento, ai test intermedi per verificare l'apprendimento e ad una chat dedicata per accompagnare il discente attraverso un'assistenza continua e interattiva.

La formazione ha come argomenti nozioni normative, tecniche, fiscali ed economiche, concernenti la materia assicurativa, in linea con il regolamento numero 40 del 2 agosto 2018 e con quanto previsto dal Cap, Codice delle assicurazioni private.

La data e il luogo dell'esame finale da tenersi in aula sarà concordata con il discente alla fine del percorso didattico. Il docente e coordinatore professor Marco Mondini con forte esperienza come manager del settore assicurativo e finanziario ha ricoperto il ruolo per oltre 10 anni di amministratore delegato e direttore generale di compagnie di assicurazioni sia nel ramo danni sia vita.

È stato amministratore delegato di società finanziarie ex articolo 106 del Tub – Testo unico bancario – e consigliere di amministrazione di diverse banche ora amministratore delegato di una insurance tech nei rami vita e danni.

Per iscriversi basta collegarsi al sito www.enuip.it, accedere e compilare il modulo on line.

Sono previste agevolazioni per gli associati e collaboratori Unsic, Unione nazionale sindacale imprenditori e col-

tivatori. Per informazioni: Tel 06 58333803 - 0966 938004
- E-mail: info@enuip.it

Per meglio illustrare il corso rispondiamo ad alcune domande.

Quali sono i requisiti per l'iscrizione?

I requisiti per le persone fisiche sono (articoli 22 e 23 del Regolamento Ivass numero 40/2018):

- godimento dei diritti civili;
- possesso dei requisiti di onorabilità;
- conseguimento di una formazione professionale adeguata ai contratti intermediati ed all'attività svolta;
- non essere iscritto nel Ruolo dei periti assicurativi;
- non essere pubblico dipendente con rapporto di lavoro a tempo pieno ovvero a tempo parziale quando superi la metà dell'orario lavorativo a tempo pieno;
- non avere stretti legami con persone fisiche o giuridiche che impediscano l'esercizio dei poteri di vigilanza da parte dell'Ivass secondo quanto previsto dall'articolo 109, comma 4-sexies del Codice.

Come ci si iscrive alla Sezione E?

L'intermediario (che si iscrive ovvero è già iscritto nelle sezioni A, B, D o F ovvero nell'Elenco annesso) che intende avvalersi di collaboratori operanti all'esterno dei propri locali dovrà presentare all'Ivass apposita domanda.

In cosa consiste la formazione professionale?

La formazione professionale consiste nella partecipazione, nei 12 mesi antecedenti alla data di presentazione della domanda di iscrizione o dell'inizio dell'attività, a corsi di durata non inferiore a 60 ore, svolti in aula o con le modalità equivalenti (videoconferenza; webinar; e-learning).

I corsi di formazione si concludono con lo svolgimento di un test in aula di verifica delle conoscenze acquisite, all'esito positivo del quale è rilasciato al partecipante un



attestato. La formazione professionale acquisita rimane valida ai fini della reiscrizione nelle sezioni C o E del RUI, se l'inattività non si protrae per oltre cinque anni (articolo 86 e seguenti del Regolamento Ivass numero 40/2018).

In cosa consiste l'aggiornamento professionale?

La persona fisica iscritta nella sezione E del registro aggiorna, con cadenza annuale, le proprie cognizioni professionali. L'aggiornamento è svolto a partire dal 1° gennaio dell'anno successivo a quello di iscrizione al RUI o a quello di inizio dell'attività di distribuzione. L'aggiornamento consiste nella partecipazione a corsi di durata non inferiore a 30 ore all'anno, svolti in aula o con le modalità equivalenti (videoconferenza, webinar, e-learning).

Nel caso di intermediario assicurativo a titolo accessorio iscritto nella sezione E del registro, la durata dell'aggiornamento non può essere inferiore alle 15 ore annue.

L'aggiornamento professionale è finalizzato all'approfondimento e all'accrescimento delle conoscenze, competenze e capacità professionali, avuto riguardo anche alla tipologia di prodotti intermediati, all'evoluzione della normativa di riferimento ed alle prospettive di sviluppo futuro dell'attività.

I corsi di aggiornamento professionale si concludono con lo svolgimento di un test di verifica delle conoscenze acquisite, all'esito positivo del quale è rilasciato al partecipante un attestato (articolo 89 del regolamento Ivass numero 40/2018).



Partecipazione dell'Enuip alla manifestazione "Evoluzione"

Evento di promozione dell'extravergine di qualità

di ELEONORA GARBI

Martedì 10 dicembre 2019 alle ore 11 presso il Centro servizi tipici e tradizionali della Camera di commercio di Roma a piazza Sant'Ignazio, l'Enuip ha partecipato alla conferenza stampa della terza edizione di "Evoluzione, percorsi per l'extravergine di qualità", il progetto di valorizzazione dell'olio evo sviluppato dalla Pecora Nera Editore insieme a Oleonauta, interamente dedicato agli operatori di settore (chef, ristoratori, titolari di gastronomie), il cui evento conclusivo si terrà lunedì 20 gennaio 2020 presso il Parco dei Principi Grand Hotel a Roma.

Dopo i saluti di Carlo Hausmann, Simona Cognoli di Oleonauta ha illustrato il programma completo dell'evento, ha partecipato all'incontro Linda Carlucci, responsabile marketing e comunicazione di High Quality Food, società leader nella produzione, selezione e distribuzione di prodotti di alta gamma da destinare alle cucine di tutto il mondo. A moderare l'incontro Maurizio Pescari, giornalista enogastronomico, esperto di olio. Abbiamo avuto l'opportunità di intervistare Simona Cognoli, organizzatore e partner della Pecora Nera editore nell'evento "Evoluzione", che ci ha così descritto il progetto.

"Evoluzione è un progetto di formazione, cultura e promozione dell'olio evo italiano di qualità che si concluderà con un evento importante a Roma il 20 gennaio al Grand Hotel Parco dei Principi; in questa occasione i produttori di olio extravergine italiano selezionati da tutta Italia incontreranno i professionisti della ristorazione e della gastronomia per una giornata di presentazione dell'olio nuovo e quindi di assaggi, di formazione, di incontri tecnici proprio sulla qualità dell'extravergine italiano e di questa nuova campagna olearia.

Grande novità di quest'anno saranno i tavoli tecnici tematici dedicati alle degustazioni di olio, dunque a momenti di formazione importanti, guidati da esperti del settore. Uno di questi tavoli verrà presieduto dall'Enuip, ente di formazione Unsic, che guiderà tutti gli interessati ad un percorso di degustazione degli oli, attività molto



importante perché servirà poi a coinvolgere sempre più operatori del settore e anche produttori di olio alla qualità dell'extravergine".

La presentazione si è conclusa con la degustazione in anteprima esclusiva degli oli di questa annata delle migliori aziende italiane aderenti al progetto.

Novità di questa edizione, l'introduzione di alcuni tavoli dedicati ad approfondimenti tecnici e tematici presieduti da esperti nel settore. L'Enuip sarà presente all'evento con un tavolo dedicato alla formazione di qualità nel settore con particolare attenzione al ruolo della figura dell'assaggiatore di olio, per la quale l'Enuip organizza i corsi autorizzati e riconosciuti dalla Regione Lazio.

A riguardo sono ancora aperte le iscrizioni al corso "Assaggiatore di olio di olio vergini ed extra vergini" promosso dall'Enuip.

Il corso prevede il conseguimento dell'idoneità all'assaggio dell'olio d'oliva, ai sensi del Regolamento CE 2568/91 del Decreto ministeriale del 18 giugno 2014 e del DGR. 354 del 20 giugno 2017. Tutti coloro che avranno ottenuto l'idoneità fisiologica all'assaggio, al termine del corso, potranno iscriversi alle 20 sedute di addestramento presso le camere di commercio, requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale assaggiatori di olio di oliva.

Per informazioni: Tel 06 58333803 - E-mail: info@enuip.it - e.garbi@enuip.it

Unsic Acri: grande successo per "Assaporagionando"

Sedicesima edizione per l'evento di successo

di REDAZIONE

Bilancio di piena e legittima soddisfazione per la sedicesima edizione di "Assaporagionando". Si è tenuta sabato scorso nella Sala delle Colonne del Palazzo Sanseverino-Falcone ad Acri, in provincia di Cosenza.

Il Salone mediterraneo dei prodotti tipici nell'occasione è tornato ad Acri, dopo aver sperimentato anche una formula itinerante. Il Salone mediterraneo dei prodotti tipici ha raccolto il testimone dell'esperienza di "Acri produce", l'evento espositivo che negli anni ottanta è stato punto di riferimento costante per l'intero comparto produttivo del comprensorio.

In questi anni "Assaporagionando" ha declinato in una nuova dimensione quello spirito, ma sempre con un occhio attento alla tipicità delle produzioni, coniugandola con le esigenze scientifiche di una ormai necessaria certificazione. L'obiettivo è sempre quello di creare le condizioni per la promozione dei prodotti di eccellenza del territorio, con un'attenzione particolare al contesto storico, culturale e paesaggistico in cui nascono.

Per questa edizione, l'iniziativa si avvale del supporto dell'Unsic, dell'amministrazione comunale di Acri, dell'amministrazione provinciale di Cosenza, dell'associazione Biologi senza frontiere e del Consorzio Cesapi.

Se si cercavano delle risposte, circa la location, il successo di questa edizione testimonia ulteriormente lo stretto legame che questa manifestazione ha con il centro presilano.

"Assaporagionando", infatti, nasce nel 2001, per riannodare i fili di un discorso interrotto undici anni prima. La volontà dichiarata era ed è infatti quella di far rivivere, declinandola in un contesto storico diverso, l'esperienza di "Acri produce", evento espositivo che ha vissuto, negli anni ottanta, per ben sette edizioni.

La formula di riflettere degustando sabato ha mostrato la sua attualità, a condizione di puntare a obiettivi chiari. E quello manifestamente dichiarato da "Assaporagionando", anche in virtù di una stretta collaborazione avviata da qualche anno con l'associazione "Biologi senza



frontiere", è quello di conferire dignità scientifica alle rivendicazioni delle eccellenze agroalimentari del territorio.

Grazie al prezioso apporto di Alex Franzisi, in qualità di direttore organizzativo della manifestazione, questa edizione di "Assaporagionando" si è avvalsa di una spinta innovativa anche nella elaborazione di un ricco e interessante programma.

La giornata non ha vissuto momenti di pausa e in pratica in tutte le ore ha registrato ritmi e intensità significativi. Insomma sono tutti elementi che questa edizione consegna agli organizzatori e su cui lavorare in prospettiva futura, con il conforto di un risultato che rivitalizza questa formula e induce a un ottimismo pienamente legittimato.

È in partenza il nuovo “Smart&Start Italia”

Le domande dal 20 gennaio 2020

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Il ministero dello Sviluppo economico ha pubblicato la circolare che definisce i nuovi criteri e le modalità di presentazione delle domande per richiedere l'agevolazione prevista dalla misura “Smart&Start Italia”, che ha l'obiettivo di sostenere la nascita e lo sviluppo, su tutto il territorio nazionale, di startup innovative.

“Smart&Start Italia” ha a disposizione circa 90 milioni di euro di risorse per finanziare piani d'impresa, di importo compreso tra 100 mila euro e 1,5 milioni di euro, finalizzati alla produzione di beni e l'erogazione di servizi ad alto contenuto tecnologico e innovativo. Questi piani d'impresa potranno essere realizzati anche in collaborazione con organismi di ricerca, incubatori e acceleratori d'impresa, Digital Innovation Hub.

Le principali novità introdotte, sulla base del decreto ministeriale del 30 agosto 2019, riguardano la semplificazione dei criteri di valutazione e di rendicontazione, l'introduzione di nuove premialità, l'incremento del finanziamento agevolato fino al 90 per cento, un fondo perduto fino al 30 per cento per le imprese del Sud e un periodo di ammortamento fino a 10 anni.

A partire dal 20 gennaio 2020 le domande con i nuovi criteri per la richiesta dell'agevolazione potranno essere inviate a Invitalia, soggetto gestore della misura.

“Smart&Start Italia” è uno strumento agevolativo istituito con decreto del Ministro dello sviluppo economico 24 settembre 2014 e successive modificazioni e integrazioni, finalizzato a promuovere, su tutto il territorio nazionale, le condizioni per la diffusione di nuova imprenditorialità e sostenere le politiche di trasferimento tecnologico e di valorizzazione economica dei risultati del sistema della ricerca pubblica e privata.

Con decreto del ministro dello Sviluppo economico del 30 agosto 2019, adottato in attuazione delle disposizioni di cui all'articolo 29, comma 3, del decreto-legge 30 aprile 2019, n. 34, sono state apportate modifiche al predetto decreto 24 settembre 2014, finalizzate ad una revisione della disciplina attuativa dell'intervento improntata, tra l'altro, alla semplificazione e accelerazione delle procedure



di accesso, concessione e erogazione delle agevolazioni, anche attraverso l'aggiornamento delle modalità di valutazione delle iniziative e di rendicontazione delle spese sostenute dai beneficiari.

Con circolare della Direzione generale per gli incentivi alle imprese n. 439196 del 16 dicembre 2019 sono stati definiti i criteri e le modalità per l'accesso, la concessione e l'erogazione delle agevolazioni.

Tra i programmi ammissibili, la produzione di beni e l'erogazione di servizi che presentano almeno una delle seguenti caratteristiche:

- significativo contenuto tecnologico e innovativo, ovvero;
- sviluppo di prodotti, servizi o soluzioni nel campo dell'economia digitale, dell'intelligenza artificiale, della blockchain e dell'internet of things, ovvero;
- valorizzazione economica dei risultati del sistema della ricerca pubblica e privata (spin off da ricerca).

I piani d'impresa possono essere realizzati anche in collaborazione con organismi di ricerca, incubatori e acceleratori d'impresa, Digital Innovation Hub.

Per maggiori informazioni:

<https://www.mise.gov.it/index.php/it/incentivi/impresa/smart-start>



Fondolavoro

Fondo Paritetico Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua
delle Micro, Piccole, Medie e Grandi Imprese

Diventa ente attuatore di Fondolavoro



Con l'accreditamento l'**Ente attuatore** attiva un proprio «conto» da cui attingere per **finanziare piani formativi con procedure semplificate e modalità a sportello.**

Scegli Fondolavoro! Basta meditare.

web: www.fondolavoro.it **fax:** 06 581 74 14 **Tel:** 06 583 33 803 **mail:** sviluppo@fondolavoro.it

SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unsicoop.it



Fondo Interprofessionale Nazionale
per la Formazione Continua delle Imprese
www.fondolavoro.it



Centro Autorizzato di Assistenza Agricola
www.caaunsic.it



Centro Assistenza Fiscale alle Imprese
www.cafimpreseunsic.it



Associazione Nazionale Datori di Lavoro
dei Collaboratori Familiari
www.unsicolf.it



Centro Servizi per la Consulenza Aziendale
www.cescaunsic.it

SERVIZI UNSIC PER I CITTADINI



Ente di Patronato e Assistenza Sociale ai Cittadini
www.enasc.it



Centro Assistenza Fiscale UNSIC
www.cafunsic.it



Ente Nazionale UNSIC Istruzione Professionale
www.enuip.it



Organo Nazionale di Mediazione e Conciliazione UNSIC
www.unsiconc.it