

Mensile dell'Unione Nazionale Sindacale Imprenditori e Coltivatori



LATTE E I SUOI DERIVATI



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 Cancellò-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 - Cividale-UD (V. Prepositura di Santo Stefano 12 - Tel 0432-730792); 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 (V. Cairoli 47 - Tel 06-64521464).
LIGURIA - Genova (V. Storace 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); Brughiero-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-BI (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.le 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. Fraccolari 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

5 EDITORIALE

Lactalis è il mercato, ma attenzione alle furbate (DOMENICO MAMONE) 5

6 COPERTINA

I numeri del latte sostenuti dall'export (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 6

Parmigiano Reggiano, giro d'affari da 2,4 miliardi (G.C.) 10

Grana Padano, il Dop più consumato al mondo (G.C.) 11

Formaggio Asiago Dop, è boom in Usa e Canada (G.C.) 12

Formaggio Piave Dop: via al "Nice to Eat-EU" (G.C.) 13

Settore lattiero-caseario: le proposte Unsic per la Sardegna (ANDREA SORU) 14

Sardegna, concorso "Ovinus" per premiare i formaggi ovinii (G.C.) 16

Cheese 2019: dal 20 al 23 settembre Bra tornerà capitale del formaggio (GIA.CAS.) 17

Fattoria della Piana, eccellenza calabrese (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 18

Ragusano Dop, eccellenza di Sicilia (GIUSEPPE TETTO) 20



Scarchilli di Morolo, azienda di tradizione (MATTEO BENDIA) 21

Digitale e allevamento: connubio vincente (GIUSEPPE TETTO) 22

24 L'ESPERTO

Colf e badanti: la variazione dei costi annuali (ANDREA CLEMENTINI) 24

26 MONDO UNSIK

Monopoli (Bari), la Gilda presso la sede del Caf Unsic (G.C.) 26

Futuro di Taranto: Unsic al tavolo ministeriale (G.C.) 26

Esenzione ticket da reddito 2019: a Salerno convenzione Asl-Enasc (G.C.) 24

Fondolavoro: approvato il nuovo Regolamento (G.C.) 27

Una delegazione uzbeka in visita all'Unsic a Roma (GIAMPIERO CASTELLOTTI) 28

L'economia in Uzbekistan (MATTEO BENDIA) 31

I quesiti sul condominio dei nostri lettori (ANTONIO ROCCO) 32





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

Lactalis è il mercato, ma attenzione alle furbate



di DOMENICO MAMONE - presidente dell'UNSI

L'acquisto dell'intero capitale sociale della Nuova Castelli, azienda di Reggio Emilia che è il principale protagonista dell'export del Parmigiano Reggiano, da parte del gruppo francese Lactalis della famiglia Besiner, ha riaperto i fari sui tanti storici marchi italiani ormai in mano a società straniere. Non è una novità: diventa sempre più difficile, sui banchi di un supermercato, saper distinguere un prodotto autenticamente italiano praticamente in tutti i settori del food.

Al di là degli aspetti romantici, comunque importanti, o del sovranismo che investe anche il settore alimentare, siamo sempre più immersi nell'economia globale e le proprietà delle aziende sono quanto mai flessibili: è sempre più raro, in sostanza, il fenomeno fortemente italiano dell'impresa in mano alla stessa famiglia da generazioni.

Fatto sta che soltanto le multinazionali francesi sono proprietarie del 30 per cento del mercato nazionale in comparti strategici del settore lattiero caseario. La Lactalis, ad esempio, che ha una presenza commerciale e distributiva in oltre 140 paesi nel mondo, ha rilevato nel corso degli anni marchi storici come Cademartori, Galbani, Invernizzi, Locatelli e Parmalat; oggi vanta ben 29 siti di produzione e una rete di oltre 5.500 collaboratori.

Nuova Castelli, l'azienda venduta ai nostri "cugini" transalpini, è specializzata nella produzione e distribuzione di numerosi prodotti caseari italiani, tra cui Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana e Gorgonzola, e opera con 13 siti di produzione in Italia e tre all'estero. Nel 2018 l'azienda ha realizzato un fatturato di 460 milioni di euro, dei quali circa il 70 per cento grazie all'esportazione.

L'operazione, che ovviamente comporta inevitabili scudi ideologici da parte dei sostenitori del "made in Italy", a ben vedere non cambia lo stato delle cose, almeno nel caso specifico della Nuova Castelli: l'azienda era di fatto già straniera, essendo in mano al fondo di investimento inglese Charterhouse Capital Partner, che ne deteneva l'80 per cento delle azioni. Casomai le preoccupazioni dovrebbero riguardare possibili delocalizzazioni, come già avvenuto per la Parmalat.



Certo, l'ipotesi di trasferire attività produttive all'estero – recente il caso della Pernigotti – appare più difficile per beni fortemente legati al valore della territorialità, come nel caso del Parmigiano Reggiano, che finirebbe per perdere anche il Dop garantito da rigidi protocolli. Indubbiamente, però, occorrerà vigilare per la competitività del sistema produttivo nazionale, per evitare di cadere nella dipendenza alimentare, prevenendo aspetti poco piacevoli come le minacce – già operate da Lactalis – di ridurre unilateralmente il prezzo del latte alla stalla sottoscritto solo pochi mesi fa.

E' chiaro che se un'azienda italiana va in crisi, ben vengano i capitali stranieri. In fondo gli investimenti animano l'economia e i mercati, apportando benessere ad un territorio. L'economia liberale è questa. Tuttavia gli investimenti andrebbero collegati a progetti autorevoli, concreti, seri, che debbono tener conto del legame tra prodotto e territorio, nonché dell'aspetto occupazionale. E qui il ruolo di proposta e di vigilanza da parte della politica è basilare.



I numeri del latte sostenuti dall'export

È boom di formaggi italiani in Asia, Ma negli Usa di Trump...

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

Se in Italia i consumi sono stagnanti - causa anche il boom dell'informazione "salutistica" che penalizza i formaggi per le diete e l'accresciuta percezione delle intolleranze al lattosio - e sui mercati europei si registra qualche cedimento, l'export con il vento in poppa assicura ancora un quadro rosa al settore caseario, che occupa il primo posto nell'agroalimentare italiano con 15,9 miliardi di euro di fatturato, di cui quasi tre provenienti dai mercati internazionali.

L'Italia, grazie anche a questi numeri, si conferma il più importante produttore mondiale di formaggi Dop e Igp, con una produzione superiore alle 530mila tonnellate, più del doppio di quella francese.

Un'importanza rilevante, per la nostra bilancia commerciale, che spiega la massima attenzione ai trend internazionali.

Nel dettaglio, se l'ultimo rapporto dell'Ismea conferma il calo dei consumi in Italia per il latte e i formaggi generici, un trend attenuato complessivamente dalla crescita del latte "funzionale" e dei formaggi a denominazione, c'è il positivo rovescio della medaglia rappresentato dalle esportazioni: nell'ultimo anno sono aumentate sia in quantità sia soprattutto in valore. Una crescita trainata principalmente da Grana Padano e Parmigiano Reggiano, seguiti dal gorgonzola. Bene anche i freschi, con la mozzarella ai primi posti. Ormai oltre il 40 per cento della produzione italiana approda nei mercati stranieri.

I NUMERI DEL 2018 - Lo scorso anno l'export caseario italiano ha superato le 418mila tonnellate e i 2,7 miliardi di euro, numeri che hanno fatto chiudere la bilancia commerciale del settore caseario nel 2018 con un saldo positivo superiore a un miliardo di euro. Nel quinquennio 2013-2018 il settore ha registrato un vero boom, accrescendo il fatturato del 30,2 per cento.

Nello specifico, come rivela Assolatte, il 2018 è stato da primato, grazie soprattutto al boom in Asia, determinato principalmente dall'aumento del potere di acquisto nel continente e dall'occidentalizzazione degli stili di vita

della classe media locale, come ben evidenzia il Comitato italiano della Federazione internazionale del latte.

Qui le vendite viaggiano con il vento in poppa: dalla Cina (la cui importazione dall'Italia del latte alimentare dal 2017 al 2018 è aumentata del 47,8 per cento, per un valore economico pari al 35 per cento in più rispetto all'anno precedente) al Giappone, che ha registrato un più 3,5 per cento nel 2018; dall'Indonesia fino alla Corea del Sud, che dopo aver firmato un accordo commerciale nel 2011, ha aumentato l'import dei nostri formaggi di ben il 237 per cento solo nello scorso anno.

Più altalenante il quadro negli altri continenti.

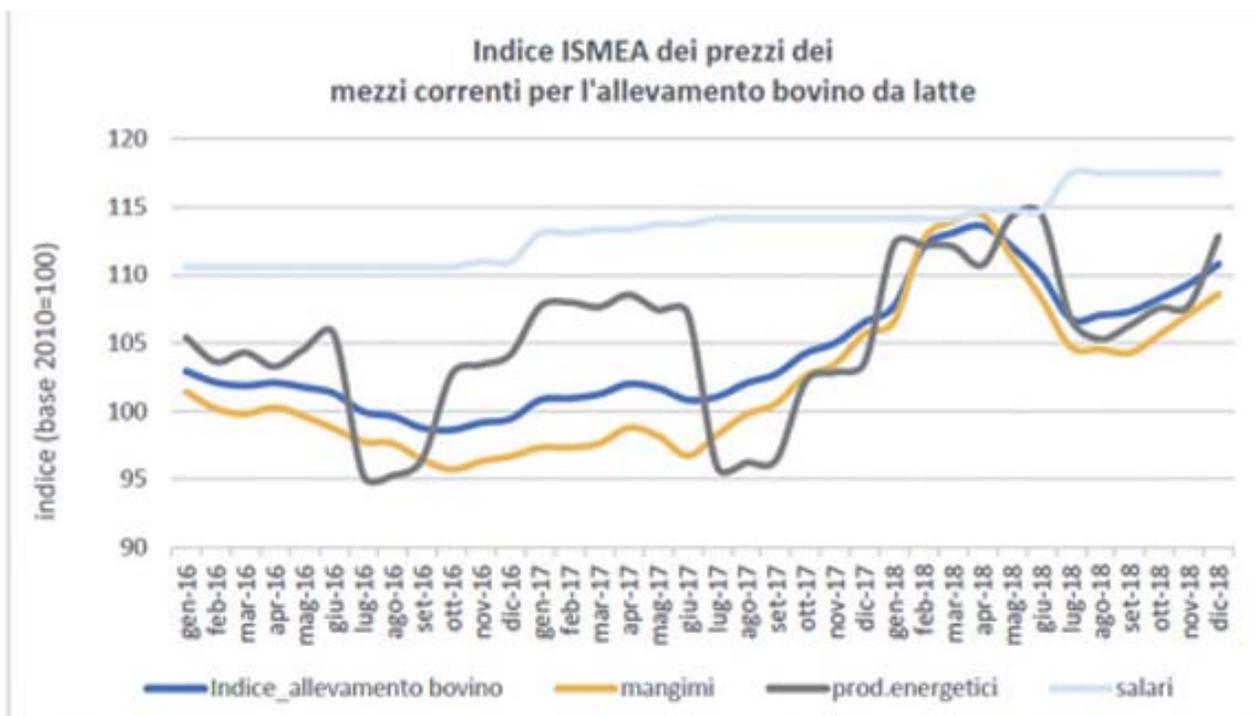
In America, se gli Stati Uniti, di cui restiamo i primi fornitori europei di formaggi, registrano un preoccupante calo del 15 per cento - e con le politiche di Trump non si prevede alcunché di buono - in Canada, grazie al tanto dibattuto Ceta, nel 2018 le nostre esportazioni sono cresciute del 28,8 per cento.

Un mercato interessante è quello degli Emirati Arabi Uniti, che l'anno scorso ha registrato un più 12,2 per cento.

In Europa c'è stata la contrazione di un mercato-chiave come quello della Gran Bretagna (meno 8,2 per cento), qualcuno chiama in causa anche l'effetto Brexit; la Francia, il principale acquirente di formaggi italiani, è più o meno stabile (meno due per cento), mentre è la Germania a compensare queste perdite con un più 6 per cento.

BUONI SEGNALI DAL 2019 - Secondo i dati di Assolatte, si è aperto alla grande anche questo 2019.

A gennaio l'export caseario italiano è aumentato in volume del 12,2 per cento rispetto allo stesso mese del 2018, con le performance migliori messe a segno nei soliti mercati asiatici emergenti, come Singapore (più 45,1 per cento in quantità rispetto a gennaio 2018) e Giappone (più 27,9 per cento). Il quadro asiatico è completato dalla Cina, che ha raddoppiato gli acquisti di formaggi italiani (più 100,3 per cento) e l'Indonesia, che addirittura li ha più che centuplicati (più 1.441,6 per cento).



Fonte: Ismea

Il feeling dell'Asia con i formaggi, del resto, è espresso anche dal primato mondiale nella produzione. Il continente rappresenta ormai il 30 per cento della produzione mondiale, secondo i dati recentemente diffusi da Luciano Negri, presidente del Comitato italiano della Federazione internazionale del latte. I paesi dell'Unione europea sono dietro (28 per cento), seguiti da Nord e Centro America (18 per cento) e infine Sud America, Africa e Oceania.

ORGOGGIO PER IL SETTORE - Questi risultati costituiscono un punto d'orgoglio per le imprese lattiero-casearie italiane, che vedono riconosciuti all'estero la loro eccezionale abilità nella trasformazione del latte, l'alta qualità dei loro prodotti e la loro capacità imprenditoriale e commerciale. "L'Italia dev'essere orgogliosa di questa realtà e deve gestire meglio un primato che ci ha portato ricchezza e ci ha resi un punto di riferimento nel panorama internazionale. - è il commento del presidente di Assolatte, Giuseppe Ambrosi. "Dobbiamo essere pronti a cavalcare la crescente domanda internazionale di specialità italiane. E dobbiamo continuare a lavorare per conquistare nuovi spazi e nuovi mercati, perché è questa la direzione giusta per assicurare un futuro e una crescita alle nostre aziende e ai 100mila addetti a cui diamo complessivamente lavoro in Italia". Tuttavia proprio dal fronte occupazionale viene qualche

criticità: se il numero degli addetti è in calo, causa anche la fuga dalla pastorizia principalmente in Sardegna, è difficile reperire risorse umane in questo comparto. Da una rilevazione effettuata dalla Camera di commercio di Milano sui dati relativi alle professioni del sistema informativo Excelsior, realizzato da Unioncamere in collaborazione con Anpal, emerge come l'artigiano del settore caseario sia una delle figure di più difficile reperimento nel mercato italiano del lavoro (incidenza del 30 per cento), soltanto i pasticceri e i pastai artigiani hanno una percentuale superiore.

E guai a pensare che i mestieri del settore lattiero-caseario siano in via d'estinzione: proprio in questo complicato contesto politico e commerciale, il food costituisce il settore a prova di sconvolgimenti futuri. Non potranno certo essere i robot ad inglobare la millenaria esperienza nel saper produrre un formaggio di qualità. E il latte resta l'alimento-base delle principali diete nel mondo. A conferma di ciò ci sono i numeri diffusi dalla Fao, che ci ricorda il professor Lorenzo Morelli, direttore del Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza-Cremona: nel mondo sono impiegate oltre 750 milioni di persone nella produzione del latte, che nel 2018 ha raggiunto 843 milioni di tonnellate, crescendo del 2,2 per cento rispetto al 2017. Insomma, alimento più essenziale che mai.



Caso Lactalis: le multinazionali francesi detengono il 30% del mercato nazionale

Il recente acquisto dell'intero capitale sociale della Nuova Castelli, azienda di Reggio Emilia che è il principale protagonista dell'export del Parmigiano Reggiano, da parte del gruppo francese Lactalis della famiglia Besiner, ha riacceso i fari sui tanti storici marchi italiani in mano a società straniere. Solo le multinazionali francesi detengono il 30 per cento del mercato nazionale in comparti strategici del settore lattiero caseario. La Lactalis, ad esempio, che ha una presenza commerciale e distributiva in oltre 140 paesi nel mondo, ha rilevato nel corso degli anni Cadermartori, Galbani, Invernizzi, Locatelli e Parmalat, e oggi vanta 29 siti di produzione e una rete di oltre 5.500 collaboratori.

Nuova Castelli è specializzata nella produzione e distribuzione di numerosi prodotti caseari italiani, tra cui Parmigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana e Gorgonzola, e opera con 13 siti di produzione in Italia e tre all'estero. Nel 2018 l'azienda ha realizzato un fatturato di 460 milioni di euro, dei quali circa il 70 per cento grazie all'esportazione.

L'operazione, al di là degli scudi ideologici alzati dai sovranisti dell'agroalimentare, ha acceso preoccupazioni soprattutto per possibili delocalizzazioni, come già avvenuto con Parmalat (ma l'ipotesi della delocalizzazione, la più temuta, è attenuata dalla possibile perdita automatica dei marchi storici, come quello del Parmigiano Reggiano), per la competitività del sistema produttivo nazionale e per le minacce – già operate da Lactalis - di ridurre unilateralmente il prezzo del latte alla stalla sottoscritto solo pochi mesi fa.

Occorre ricordare che la Nuova Castelli era di fatto già straniera, essendo in mano al fondo di investimento inglese Charterhouse Capital Partner, che ne deteneva l'80 per cento delle azioni.

Il ministro dell'Agricoltura, Gian Marco Centinaio, ha ribadito di essere sempre stato dell'idea che "se le aziende italiane non riescono a far fronte alle necessità di aziende più importanti non c'è da stracciarsi le vesti", aggiungendo, però, che "ci devono essere progetti seri per valorizzare il territorio e la filiera di prodotti agroalimentari di qualità, se no si rischia di finire in mani sbagliate".

L'assessore regionale lombardo all'Agricoltura, Fabio Rolfi, chiede l'approvazione della legge di tutela dei marchi storici per evitare che i colossi stranieri possano rafforzare posizioni egemoniche nel settore agroalimentare italiano, determinando così il futuro della nostra agricoltura. "Di questo passo si rischia la dipendenza alimentare - evidenzia - consegnando ai capitali stranieri il valore derivante dalla trasformazione della materia prima con evidenti ripercussioni sul prezzo del latte. Siamo pronti come Regione Lombardia a fare sistema affinché l'Italia agisca per tutelare la propria sovranità alimentare".

L'esercito dei formaggi "Italian sounding" che crea un enorme danno commerciale

Il termine con cui vengono appellati è "Italian sounding". Si tratta di una serie di prodotti alimentari, soprattutto caseari, che "suonano" appunto come italiani, pur non essendolo. Il nostro Istituto nazionale per il commercio estero ne evidenzia nomi, loghi, colori o slogan riconducibili all'Italia, ma che di fatto non hanno nulla a che vedere con l'autenticità dei prodotti "made in Italy". L'obiettivo dei produttori, per lo più americani, è quello di evocare e di sfruttare l'indiscussa popolarità e superiorità mondiale dei nostri prodotti, in particolare agroalimentari, ingannando quindi i consumatori, facendo credere loro che si tratti di un prodotto originale italiano.

Proprio perché negli Usa i formaggi italiani sono molto apprezzati, tanti produttori – soprattutto del Wisconsin, della California e dello Stato di New York - sfruttano questa realtà diffondendo "formaggi tarocchi" che per ora invadono il mercato americano, ma presto potrebbero raggiungere anche l'Europa e l'Italia a causa dell'ennesima guerra commerciale tra Washington e Bruxelles.

Soltanto negli Stati Uniti, i formaggi italiani hanno raggiunto 2,4 miliardi di chili all'anno. Ecco allora che la concorrenza "disonesta" è scatenata: la mozzarella è la più copiata, seguita dalla ricotta e dal pecorino romano.

Nell'elenco anche l'ormai celebre "Parmesan" e il provolone.

Ci mancavano i dazi

Il piano di dazi aggiuntivi degli Usa contro i formaggi italiani rischia di avere pesanti ripercussioni per la nostra bilancia commerciale. C'è viva preoccupazione nel settore, espressa – tra gli altri – da Domenico Raimondo, alla guida del Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, la cui sede è nella Reggia di Caserta, il quale ricorda che il 90 per cento delle esportazioni del settore lattiero caseario sono formaggi, la categoria più esportata, che contribuisce alla diffusione del "Made in Italy" nel mondo.

"Nonostante non si conosca ancora l'entità delle imposte che gli Usa intenderebbero introdurre - spiega Raimondo - l'applicazione di dazi aggiuntivi rispetto a quelli già previsti rappresenterebbe un duro colpo per le esportazioni di prodotti lattiero caseari italiani negli Stati Uniti, primo mercato di sbocco extracomunitario per i nostri formaggi, che copre il 10 per cento del valore complessivo delle vendite all'estero. Nel 2018 i nostri imprenditori hanno esportato più di 31 milioni di chili di formaggio, per un valore complessivo di più di 272 milioni di euro".

La guerra dei dazi è stata aperta da Trump nel 2018, per difendere le aziende e i posti di lavoro americani. Ha alzato muri contro i produttori di pannelli fotovoltaici, poi sulle importazioni di acciaio e alluminio, quindi sull'agroalimentare.

Parmigiano Reggiano, giro d'affari da 2,4 miliardi

Fatturato record, vola l'export

di G.C.

Il 2018 è stato un anno record per la produzione del Parmigiano Reggiano, che è cresciuto complessivamente dell'1,35 per cento rispetto all'anno precedente. I 3,7 milioni di forme (circa 148 mila tonnellate) prodotte nel 2018 rappresentano il livello più elevato nella storia del Parmigiano Reggiano, che rappresenta non solo il primo marchio Dop al mondo per influenza (classifica "The Most Influential Brands 2018" curata da Ipsos), ma anche il primo prodotto food Dop/Igp per valore alla produzione (rapporto Qualivita-Ismea). Un giro d'affari al consumo pari a 2,4 miliardi di euro per la denominazione di origine protetta che si proietta sempre più verso l'estero: una valvola di sfogo per una produzione in continua espansione che ha bisogno di nuovi spazi di mercato. Negli ultimi due anni, la produzione è infatti aumentata da 3,47 milioni di forme a 3,7 milioni di forme, registrando una crescita pari al 6,6 per cento. Il Parmigiano Reggiano sta vivendo un momento felice anche per quanto riguarda le quotazioni. Se nel 2016 il costo al chilo era pari a 8,60 euro, nel 2018 la quotazione media annua si è attestata ai 10 euro con un incremento del 16,3 per cento (prezzo medio alla produzione Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore, fonte: bollettini Borsa Comprensoriale Parma).

L'Italia rappresenta oggi il 60 per cento del mercato, contro una quota export del 40 per cento (più 5,5 per cento di crescita a volume rispetto all'anno precedente). La Francia è il primo mercato (11.333 tonnellate), seguita da Usa (10.439 tonnellate), Germania (9.471 tonnellate), Regno Unito (6.940 tonnellate) e Canada (3.030 tonnellate). Se Francia e Regno Unito crescono (rispettivamente più 12,6 e più 2,2 per cento) la Germania frena (meno 4,4 per cento) a causa della concorrenza dei prodotti simili. Al contrario, cresce il Canada (più 17,7 per cento) che, grazie agli accordi Ceta, conferma le previste opportunità di sviluppo.

La prossima sfida, da quanto trapela dal Consorzio, è quella di collocare il prodotto a un prezzo remunerativo: nel 2019 si prevede, infatti, un ulteriore incremento della



produzione che porterà il numero delle forme a superare quota 3,75 milioni.

Per fare crescere la domanda, il bilancio preventivo del Consorzio ha previsto un investimento in comunicazione pari a oltre 24 milioni di euro destinati a sviluppare le vendite in Italia e all'estero: 1,5 milioni in più rispetto all'anno precedente.

"Il Parmigiano Reggiano continua a crescere e ad allargare il proprio mercato. Anche il 2018 è stato un anno positivo: abbiamo registrato un incremento in termini di produzione (più 1,35 per cento), quotazioni (più 2) ed export (più 5,5). In particolare, nonostante ci sia stato un aumento di offerta di prodotto sul mercato, il prezzo ha tenuto e si è attestato intorno ai 10 euro al chilo (Parmigiano Reggiano 12 mesi da caseificio produttore, prezzo medio alla produzione)" afferma Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

"Il mercato estero diventa sempre più importante – prosegue Bertinelli – nel 2018 abbiamo infatti superato la quota record del 40 per cento, uno sviluppo incredibile se pensiamo che solo cinque anni la quota era pari al 34 per cento. I mercati più importanti sono Francia, Stati Uniti, Germania, Regno Unito e Canada. Il Consorzio sta investendo un budget significativo (oltre 24 milioni di euro) per promuovere la Dop in Italia e all'estero, con alcuni focus specifici su nuove aree vocate al consumo del nostro formaggio, ad esempio gli Emirati Arabi, nei quali abbiamo lanciato una campagna di comunicazione per raccontare al consumatore quali sono le differenze tra il 'vero' Parmigiano Reggiano e il fake Parmesan".

Grana Padano, il Dop più consumato al mondo

Record di esportazioni, bene in Germania

di G.C.



Il “Grana Padano” si conferma il prodotto Dop più consumato al mondo con un totale di 4.932.996 forme, di cui circa il 40 per cento sulle tavole estere. Con un export che continua a correre: dopo aver superato la soglia di un milione e 900mila forme nel 2018, in rialzo di oltre cinque punti percentuali rispetto all’anno precedente, a gennaio 2019 i dati Istat indicano ancora un aumento a doppia cifra, pari al 12,5 per cento delle spedizioni all’estero. Significative, a gennaio 2019, le crescite della Svezia con il 22 per cento, dell’Olanda con il 19 per cento e del Regno Unito con il 14,4 per cento, mercato sul quale pesano però le incognite della Brexit. In particolare, quindi, brillano le vendite nei Paesi dell’Unione europea dove il formaggio italiano ha messo a segno un incremento medio del 17 per cento e assorbe l’82 per cento delle esportazioni totali.

La Germania si conferma primo mercato estero con un totale di 494.768 forme. Al secondo posto la Francia con 225.856, seguita dal Benelux (Belgio, Olanda e Lussemburgo) con 156.781.

Al di fuori dell’Unione europea le spedizioni di “Grana Padano” crescono del 22,3 per cento in Svizzera e rimbalsano, addirittura del 59 per cento, in Giappone. Frenano, invece, negli Usa e in Canada, dove tuttavia si riposizionano le nuove quote del Ceta, l’accordo Ue-Canada.

La produzione si è divisa per il 36,61 per cento a favore delle industrie e per il 63,39 per cento delle cooperative. Guardando alle aree geografiche, si evidenzia che la provincia di Mantova con 27 caseifici ha prodotto il 29,23 per cento del totale annuo; Brescia con 28 caseifici il 22,74 per cento; Cremona con 9 caseifici il 17,81 per cento; Piacenza con 20 caseifici l’11,37 per cento. Il Veneto, poi, con 23 caseifici (tenendo conto anche del latte veneto lavorato fuori regione) raggiunge il 15,23 per cento.

L’azienda ha diverse iniziative in programma, la più importante riguarda lo sviluppo di un nuovo formato per il packaging delle diverse confezioni per dare maggiore omogeneità e quindi distintività. Verranno introdotte due nuove categorie: il 18 mesi e il 24 mesi, dopo il vistoso

successo del Grana Padano Riserva nel 2018, cresciuto nelle vendite del 30 per cento.

Tra le criticità, l’annoso problema delle imitazioni. E su questo fronte si registra la sentenza dello scorso 2 maggio della Corte di Giustizia europea a tutela della Dop spagnola Queso Manchego, che di fatto apre una stagione di guerra aperta nei Tribunali europei contro le evocazioni, numerose e consistenti, i copioni e i volgari cloni.

“Si tratta di un ulteriore, importante ed efficace, passo verso la concreta individuazione e definizione del concetto di ‘evocazione’ di una Dop/Igp, concetto che, come già in altre pronunce precedenti, la Corte ha riconosciuto essere potenzialmente molto ampio – commenta Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Tutela Grana Padano. “Accogliamo quindi con grande soddisfazione l’autorevole orientamento espresso dalla Corte di Giustizia che, ampliando decisamente il concetto di evocazione di una Dop, garantisce conseguentemente alle Denominazioni di origine una maggiore e più effettiva tutela, che consentirà di contrastare in maniera più effettiva ed efficace le tante evocazioni alle quali il Grana Padano è esposto da parte di molti formaggi ad esso simili, sia italiani che esteri”.

Secondo i vertici del Consorzio, con la decisione la Corte ha sancito importanti principi in tema di evocazione di una Dop, il principale espediente usato nei nomi dei similari, facendo chiarezza sui richiami geografici ed introducendo il concetto di consumatore europeo.

Infatti, l’evocazione può essere ravvisata anche in caso di uso di segni figurativi, idonei a richiamare nella mente del consumatore il prodotto Dop, senza quindi che sia necessaria una somiglianza fra la denominazione del prodotto generico e quello Dop.

Inoltre è ravvisabile anche nel caso in cui l’utilizzo di tratti o riferimenti geografici a cui è associata una denominazione di origine sia posto in essere da un produttore stabilito in quella regione per prodotti, similari o comparabili, a quelli protetti dalla denominazione di origine.

Formaggio Asiago Dop, è boom in Usa e Canada

Oltrefrontiera vince l'autenticità italiana



di G.C.

I formaggio d'alta qualità può costituire anche un ottimo volano per promuovere il territorio d'origine. E' quanto sta succedendo con l'Asiago Dop, che fa scuola oltreoceano e sempre più consumatori e operatori chiedono di conoscere il territorio d'origine e la sua storia direttamente nei luoghi di produzione. A confermarlo, il successo delle attività in più di 300 punti vendita delle principali insegne in Usa e Canada e la partecipazione di

sorti di tutela Speck Alto Adige e Pecorino Romano. Accolta con grande interesse e strumento per la prima volta utilizzato nell'ambito di un progetto europeo, "Learn & Earn" è una piattaforma digitale studiata per trasferire informazioni sull'unicità del prodotto d'origine protetta attraverso un coinvolgimento diretto che permette di imparare giocando e viene reso ancora più accattivante dalla possibilità di vincere alcuni viaggi in Italia per appro-



oltre mille persone all'innovativo programma formativo digitale "Learn & Earn" dedicato allo studio delle caratteristiche distintive del prodotto d'origine protetta con la presenza, in queste settimane, di numerosi operatori giunti per incontrare le diverse realtà produttive dell'Altopiano di Asiago.

Formazione ed esperienza diretta sono due elementi decisivi per la diffusione di un prodotto di qualità come Asiago Dop e proprio su questi aspetti ha puntato la recente attività di promozione del Consorzio tutela formaggio Asiago in più di 300 punti vendita delle principali insegne in Usa e Canada affiancata, online, dall'innovativo programma di formazione digitale "Learn & Earn", che propone al trade una serie di sessioni formative dedicate all'Asiago Dop, nel contesto del progetto europeo "Uncommon Flavors of Europe" realizzato insieme ai Con-

fondire il patrimonio di autenticità della produzione d'origine e le tecniche tradizionali dell'Asiago Dop in tutte le sue tipologie e sfumature, dal fresco allo stagionato.

Il crescente interesse, nei mercati oltreoceano, verso il cibo testimone di una storia autentica e tradizione millenaria, accompagnato da una costante attività di promozione realizzata dal Consorzio tutela formaggio Asiago, sono un elemento di crescita importante in paesi come gli Usa e il Canada. Il Consorzio, in questi ultimi anni, è stato molto attivo sia sul fronte della tutela sia in quello dell'attività di promozione nonostante le difficoltà che il contesto non favorevole del mercato Usa ha imposto all'intero comparto agroalimentare italiano mentre, in Canada, le esportazioni di Asiago Dop continuano ad aumentare del 12,3 per cento dal 2017 al 2016 e del 33,6 per cento dal 2018 al 2017.

Formaggio Piave Dop: via al “Nice to Eat-EU”

Campagna del Dop veneto contro le contraffazioni

di G.C.

È ai blocchi di partenza “Nice to Eat-EU”, la campagna triennale promossa dal Consorzio per la tutela formaggio Piave Dop (Busche di Cesio-maggiore, Belluno) – impegnato dal 2010 nella salvaguardia della Dop da abusi, contraffazioni e concorrenza sleale e nella sua valorizzazione internazionale – e co-finanziata dall’Unione europea.

Scopo del progetto informativo e promozionale, che vede protagonista il formaggio Piave Dop, è quello di rafforzare nei paesi individuati – Italia, Germania e Austria – la consapevolezza e il riconoscimento, e di conseguenza aumentare la competitività e il consumo, delle produzioni e dei marchi di qualità europei di cui il formaggio bellunese si fa veicolo, sul piano della sicurezza degli alimenti, della tracciabilità, della tradizione, dell’autenticità, degli aspetti nutrizionali e sanitari.

L’Europa è leader nel settore caseario globale, ad oggi il più grande mercato di riferimento al mondo in termini di produzione, di export e di consumo: qui le esportazioni dei formaggi italiani a marchio di tutela hanno battuto ogni record nel 2018, mostrando forti segnali di ripresa e di crescita, ma anche di fidelizzazione e orientamento consapevole verso le nostre produzioni a Denominazione d’origine protetta.

La Germania, in particolare, è un mercato importante in termini di export del Piave Dop: qui l’opera di promozione di “Nice to Eat-EU” va a rafforzare un rapporto commerciale già molto avviato. La sfida più grande per la campagna è costituita dall’Austria, che rappresenta una piccola fetta delle esportazioni di questo formaggio e che quindi diventa l’obiettivo “pilota” per il progetto promozionale, sulla scia dell’incremento del consumo locale pro-capite di formaggio e attraverso azioni mirate di posizionamento del prodotto.

L’Italia, infine, rappresenta da sempre la prima consumatrice di Piave Dop: a farla da padrone il Veneto, che costituisce la quota prevalente, seguita da Lombardia, Trentino-Alto Adige. Queste quattro regioni assorbono insieme la quasi totalità dei volumi del formaggio delle



Dolomiti, performance che verranno consolidate attraverso azioni ad hoc di fidelizzazione rivolte soprattutto ai media e al consumatore finale.

In calendario un ricco programma di iniziative studiato a tavolino per enfatizzare e promuovere a 360 gradi l’immagine del formaggio bellunese e della campagna stessa. Ognuna delle tre annualità sarà caratterizzata da un “mood” strategico e specifico: ad aprire le danze il tema “Glamour & Eccellenza” che disegna il piano d’azione del 2019, per continuare con “Natura & Territorio” del 2020 e “Qualità & Gusto” del 2021.

A iniziare dalla creazione di un’identità visiva e dalla progettazione di materiali informativi, video promozionali e video-ricettari, “Nice to Eat-EU” si svilupperà nei tre Paesi attraverso azioni di media e public relation – conferenze stampa, press tour, momenti Pr, partnership con eventi trasversali in linea con il tema dell’annualità (Vogue for Milano, Festivalletteratura e Taste) – coinvolgimento di blogger e influencer, cene e degustazioni, creazione e animazione di tutti i canali social più utilizzati e seguiti, avvio di campagne pubblicitarie on e off-line, lanci di contest fotografici nei tre Paesi target – sempre in base al mood di riferimento – partecipazione a fiere di settore e non (Food & Life di Monaco e il Lucca Comics), concorsi rivolti ai bambini delle scuole primarie e promozione nella Gdo. Incluso l’uso delle più moderne piattaforme, sfruttando strumenti innovativi come realtà aumentata e video animazione in 3D e i principali canali di comunicazione digital e online.

Un occhio di riguardo è riservato, soprattutto, al consumatore di domani: protagonista indiscusso della campagna è un Supereroe che, attraverso le sue avventure in animazione 3D full HD e la creazione di un videogioco dedicato, trasmette in modo divertente ai più piccoli il significato di qualità agroalimentare e prodotto a marchio certificato.

Settore lattiero-caseario: le proposte Unsic per la Sardegna

È ormai insostenibile lo stato di costante crisi

di ANDREA SORU - presidente Unsic Carbonia-Iglesias

Per l'economia della Sardegna e per la sua stessa immagine nel contesto internazionale, il settore lattiero-caseario riveste un ruolo di assoluto primo piano. Infatti il mirabile connubio tra le incommensurabili bellezze dell'Isola e l'unicità del suo clima, in una con le eccellenze del comparto agro alimentare, conferiscono a questo settore una valenza economicamente decisiva. Tuttavia i produttori vivono uno stato di crisi senza precedenti.

Il tema della cosiddetta "vertenza latte" non può essere affrontato senza prendere in considerazione le specificità del comparto lattiero-caseario della Sardegna, caratterizzato da un tessuto economico fatto di piccole e piccolissime aziende in larga misura a conduzione familiare.

Detto comparto risulta costantemente caratterizzato da una dicotomia tra produttori e trasformatori (industriali), che vede fortemente penalizzata la posizione dei produttori. Sul versante contrattuale, infatti, si rileva e si denuncia il costante ricorso alla figura degli "acconti" sul prezzo del latte, accompagnati da un eventuale e successivo conguaglio a fine stagione, ancorato alla fluttuazione del mercato ed al complessivo andamento della stagione. Tale pattuizione contrattuale si traduce in un'insostenibile alea per i produttori, costretti a vivere nell'incertezza di un mercato del quale sfuggono le possibilità anche di una semplice analisi previsionale, in relazione alla gestione delle proprie aziende di allevamento e produzione di latte ovino e caprino.

In questa situazione, le spese di gestione e conduzione delle aziende, come anche la programmazione degli investimenti diventano impossibili.

Lo stato di costante incertezza e di fragilità economica generano ed innescano, inoltre, un meccanismo perverso ed economicamente disastroso.

Infatti a causa del costante stato di crisi, le aziende, spesso, non sono in condizione di procedere ai regolari versamenti dei contributi previdenziali di legge, peraltro essenziali ai fini dell'ottenimento dei premi regionali previsti per il comparto lattiero caseario in caso di eventi

calamitosi ovvero delle sovvenzioni e degli indennizzi per i lavoratori del settore. Le storture del mercato e delle sue dinamiche, finiscono così per mortificare e vanificare l'operatività degli strumenti e delle misure normative messe in campo dallo stesso legislatore regionale, in aiuto al comparto di riferimento.

Lo stato di costante crisi che le imprese sarde affrontano da lunghi anni non è più sostenibile.

La richiesta e l'auspicio che da queste righe prendono le mosse, sono quindi quelle che l'Assessorato all'Agricoltura della Regione Autonoma della Sardegna possa rendersi parte attiva nel contesto di un tavolo di trattativa al quale siedano le parti tutte.

Garantire agli allevatori e produttori di latte della Sardegna, condizioni di lavoro e di vita dignitose, attraverso la fissazione di un prezzo minimo e garantito del prodotto, sono il traguardo al quale la vertenza deve arrivare, nella consapevolezza che dal rilancio di questa filiera economica, possa trovare beneficio l'intero sistema economico dell'Isola.

A corollario di quanto fin qui esposto, si ritiene altresì utile segnalare un altro aspetto certamente problematico per gli allevatori ovicaprini, relativo alla vendita degli agnelli e dei capretti, non selezionati per la "nuova leva" e quindi destinati al mercato di vendita delle carni.

Anche su questo mercato si riscontra, infatti, una macroscopica divergenza tra il prezzo di vendita degli animali, dagli allevatori ai grossisti, fissato in circa due euro al chilo ed il prezzo finale di vendita delle carni al pubblico, orientativamente fissato in dieci euro al chilo per i consumatori finali.

Anche tale stato di cose, mortifica le aspettative e l'attività stessa degli allevatori.

Si ritiene opportuno ed utile segnalare anche questo aspetto, al fine di proporre l'adozione ed il varo di strumenti normativi capaci di:

a) - regolamentare il mercato nella anche sua prima fase, in ordine al prezzo minimo di vendita dei capi dagli allevatori ai grossisti acquirenti;



b) - rendere possibile per gli allevatori, pur nel rispetto del quadro normativo e sanitario di riferimento, la vendita diretta al pubblico dei capi non selezionati per la "nuova leva" e quindi destinati al mercato di vendita delle carni "in eccedenza".

In ultimo non può essere taciuta l'enorme importanza rivestita dalla tutela delle peculiarità, delle specificità e della genuinità dei prodotti sardi, che proprio da tali caratteri traggono le loro fortune e che meritano di essere

protette da progetti o tentazioni di alterazione o di manipolazione al fine di una collocazione apparentemente più attraente per il mercato, ma dagli esiti incerti se non nefasti. Il nuovo corso politico dell'Isola e la sensibilità dimostrata nei confronti dell'Unsic rappresentano un'enorme iniezione di fiducia per tutti gli operatori economici del settore e per i loro rappresentanti di categoria e nutrono di rinnovata fiducia l'opera ed il lavoro degli allevatori e produttori di latte della Sardegna.

La scheda del latte sardo

I dati ufficiali sulla produzione del latte in Sardegna parlano di 331.907.381 litri per l'annualità 2015-2016 e 317.464.776 litri per la campagna 2016-2017.

I dati sono stati raccolti grazie a un provvedimento messo in campo dalla Regione Sardegna che, con un contributo di 13 euro a capo oviceprino per un totale di 45 milioni di euro stanziati, è intervenuta per aiutare le aziende colpite dal calo del prezzo del latte e dalla siccità con danni ingenti alle foraggere in primavera ed estate.

Sono state 1.659 (circa il 14% delle totale registrato in Sardegna) le aziende che non hanno presentato la domanda sui 13 euro: 1.407 ovine e 252 caprine. Alla luce dei dati disponibili, l'Agenzia Agris ha elaborato una stima sui litri di latte prodotti dalle imprese che non hanno comunicato le fatture: nel 2015-2016 dovrebbero essere 34.873.651, mentre scendono a 33.356.161 litri nell'annata 2016-2017.

La prima stagione è così stimata: 32.856.248 per gli ovini e 2.017.403 per i caprini.

Attraverso la Banca dati nazionale si è risaliti alla consistenza totale dei capi che con l'ultimo aggiornamento della stagione 2015-2016 determina una consistenza di bestiame oviceprino di 3.073.486 capi.

Di questi, 2.851.517 sono pecore e 221.969 sono capre. Gli animali sono allevati in 12.267 aziende di cui 10.150 (83%) sono ovine e 2.117 sono caprine (17%). È bene ricordare che circa il 13% del totale delle aziende allevano sia pecore e sia capre.

Le produzioni totali, frutto della somma dei dati reali e delle stime elaborate su di essi (stime che riguardano circa il 14% delle aziende), dicono che in Sardegna si sono prodotti 331.907.381 litri di latte nel 2015-2016 e 317.464.776 litri nel 2016-2017. Sempre in base alla ripartizione della prima stagione, il 94% del latte è ovino (312.706.895 litri) e il 6% è caprino (19.200.486 litri).

Sardegna, concorso “Ovinus” per premiare i formaggi ovini

Promosso dalla Regione, ha mire internazionali

di G.C.

Coniugare l'internazionalità, l'identità sarda e il valore del comparto caseario. Questo l'obiettivo di “Ovinus”, concorso internazionale dei formaggi ovini presentato ufficialmente a Milano nelle scorse settimane. L'iniziativa mira ad incrementare e promuovere la cultura delle produzioni casearie ovine di qualità, favorendo il confronto e lo scambio tra gli operatori. Non ultimo, punta a stimolare la crescita qualitativa e la diversificazione delle produzioni.

Due le classi ammesse: una dedicata ai formaggi Dop e una open class, riservata a formaggi non a denominazione di origine protetta. Nove le categorie per entrambe le classi: freschi, breve stagionatura, media stagionatura, medio/lunga stagionatura, lunga stagionatura, lunghissima stagionatura, erborinati, a crosta fiorita o a crosta lavata, aromatizzati.

La domanda potrà essere presentata attraverso il form sul sito www.ovinus.it entro il 10 dicembre 2019. La partecipazione è gratuita. La premiazione avverrà a marzo 2020 in Sardegna.

L'iniziativa è organizzata dal partenariato promotore del concorso, composto da assessorato dell'Agricoltura della Regione Sardegna, Laore Sardegna (agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura), Camera di commercio di Nuoro, Oilos (Organismo interprofessionale latte ovino sardo) e i tre Consorzi di tutela del Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop e Fiore Sardo Dop.

“Il concorso nasce con l'obiettivo di aprirsi al confronto con Paesi europei ed extra Ue che producano formaggi ovini - spiega Maria Ibba, direttore generale di Laore Sardegna. “L'Isola è la regione che produce in Italia la maggiore quantità di latte ovino e formaggi derivati dalla sua trasformazione, primato che non vuole essere autoreferenziale. La nostra regione vuole confrontarsi con altre realtà, con le specificità piccole e grandi del mondo dei trasformati da latte ovino. Nell'esperienza maturata in tanti anni di concorsi regionali, nazionali e internazionali, c'è la consapevolezza che il confronto, il paragone e il conoscere i valori dell'altro portino a una crescita importante”.



Il concorso rappresenta un momento di incontro “fondamentale” per Salvatore Palitta, presidente del Consorzio di tutela del Pecorino Romano Dop. “La costruzione di relazioni tra gli attori delle produzioni del latte di pecora è utile a creare una rete. E la rete è importante affinché a livello comunitario si riconoscano al latte di pecora e alle sue produzioni le qualità e le caratteristiche di un prodotto unico, diverso da tutti gli altri formaggi del mondo”.

“Il concorso, oltre ad essere un progetto ambizioso, è una vetrina per far vedere e conoscere i prodotti caseari della Sardegna di origine ovina - aggiunge Antonello Argiolas, presidente del Consorzio del Pecorino Sardo Dop. “Il Pecorino sardo è un formaggio ancora poco conosciuto, testimonianza della nostra tradizione che porta nel mondo la sardità insita nel suo nome”.

Argiolas ricorda come il latte usato venga prodotto in un modo particolare, secondo l'antica tradizione, da pecore che mangiano solo quello che trovano nell'ambiente circostante, allo stato brado o semibrado in pascoli incontaminati. Valore valido per tutti consorzi Dop. Questo fa sì che il pecorino sardo abbia delle caratteristiche organolettiche con effetti benefici per l'uomo, come l'alta concentrazione di omega-3.

“Il Fiore Sardo ha origini antichissime ed è il formaggio che più di tutti rappresenta la storia della Sardegna e il fenomeno del pastoralismo, elemento identitario della nostra regione - rimarca Antonio Maria Sedda, presidente del Consorzio del Fiore Sardo Dop.

“Il nostro organismo è nato in un momento di particolare difficoltà per il settore della produzione e della trasformazione del latte ovino - evidenzia Salvatore Pala, presidente di Oilos. “Dopo oltre due anni di gestazione siamo finalmente nati. Ora manca l'ultimo tassello per diventare pienamente operativi. Il nostro impegno è - e sarà - quello di mettere attorno a un tavolo tutti gli operatori del comparto perché la cooperazione ci consente di trovare le soluzioni ai problemi e di affrontare così le sfide dei nuovi mercati”.

Cheese 2019: dal 20 al 23 settembre Bra tornerà capitale del formaggio

Il più grande evento del settore

di GIA.CAS.



"Cheese", il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e ai latticini, tornerà a Bra, in Piemonte, dal 20 al 23 settembre 2019. Organizzato da Slow Food e Città di Bra e giunto alla dodicesima edizione, "Cheese" polarizza l'attenzione globale sul settore e si mette puntualmente in luce non solo per offrire il meglio della produzione casearia, ma anche per essere protagonista di storiche battaglie sul latte crudo e sui formaggi fatti con il latte e non in polvere.

Tema centrale sarà "Naturale è possibile", tappa ideale di un percorso che, partendo dal latte crudo, approda ai formaggi naturali, ovvero senza "bustine" (batteri selezionati in laboratorio e riprodotti industrialmente da pochissime multinazionali) per dimostrare che i caci prodotti senza fermenti di sintesi sono più ricchi di biodiversità, autentica espressione dei territori di origine.

Nei quattro giorni di "Cheese", le vie e le piazze del centro di Bra, centro di 30mila residenti in provincia di Cuneo, tornano a essere il palcoscenico perfetto in cui pastori, casari, formaggiai e affinatori raccontano, attraverso i loro prodotti, metodi produttivi che mettono al centro la qualità delle materie prime, il benessere animale, la tutela del paesaggio.

I protagonisti di "Cheese" sono centinaia e provengono da Italia, Francia, Gran Bretagna e Spagna, ma anche da

Slovenia, Austria e Stati Uniti solo per citarne alcuni. Li troviamo nel grande "Mercato dei formaggi" e nella "Via degli Affinatori", tra le bancarelle degli espositori internazionali e nella "Via dei Presidi Slow Food" con molte conferme e novità tutte da scoprire. Immane la "Gran Sala dei Formaggi" e l'Enoteca dove abbinare un buon calice di vino alle decine di formaggi (e quest'anno anche salumi) naturali e a latte crudo. A chi vuole ritrovare il piacere di saperne sempre di più sono dedicati i "Laboratori del Gusto" (a Bra e a Pollenzo, a pochi chilometri da Bra, presso la Banca del Vino), con formaggi in abbinamento a pani, vini e birre, ma anche gin e cioccolato, e i percorsi educativi di Slow Food pensati per grandi e piccoli, per i visitatori e gli studenti delle scuole. Mentre per chi vuole chiudere la giornata in bellezza, niente di meglio di un "Appuntamento a Tavola", le cene ospitate nelle sale dell'affascinante Agenzia di Pollenzo, con chef italiani e internazionali e la loro personale interpretazione del territorio e della biodiversità attraverso tutte le forme del latte. Come sempre, la manifestazione si colora delle interpretazioni regionali proposte dalle Cucine di strada e dalle originali preparazioni espresse dei Food Truck, il tutto arricchito dalla Piazza della Birra, espressione della migliore sperimentazione brassicola italiana e non solo. E infine, anche per il 2019 la formula di "Cheese" non cambia: l'accesso all'evento è libero.

E l'Onaf festeggia 30 anni di attività

L'Onaf (organizzazione nazionale assaggiatori formaggi) festeggia 30 anni di attività. Si tratta di un'altra perla piemontese. Nata, infatti, nel novembre del 1989 a Cuneo, su iniziativa dell'allora presidente della Camera di commercio Giacomo Oddero, dal 1992 l'Onaf ha sede a Grinzane Cavour e ha formato negli anni oltre 15 mila assaggiatori.

L'organizzazione promuove molteplici attività nel settore. "Ci teniamo a valorizzare la qualità dei formaggi. È questo il compito dell'Onaf e il ruolo degli assaggiatori - conferma il presidente Pier Carlo Adami.

Fattoria della Piana, eccellenza calabrese

È una delle più grandi aziende del Mezzogiorno



di GIAMPIERO CASTELLOTTI

L'ultimo premio l'ha ricevuto soltanto poche settimane fa. Per il suo encomiabile "modello circolare" che va dalla coltivazione dei terreni alla vendita delle eccellenti produzioni, la Fattoria della Piana di Candidoni, provincia di Reggio Calabria, è stata premiata come "Green Hero" dall'attore Alessandro Gasman a nome dell'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, in Piemonte. La più grande fattoria della provincia di Reggio Calabria e una delle più grandi del Mezzogiorno continua a farsi onore per un sistema produttivo in grado di conciliare gli aspetti più nobili della tradizione con le opportunità dell'innovazione. Ad iniziare da un impianto fotovoltaico da 400 kw/h che oltre a garantire minore dipendenza dalle fonti energetiche non rinnovabili, crea reddito aggiuntivo grazie agli incentivi riconosciuti dal GSE per l'energia elettrica prodotta ed immessa. E' attiva, inoltre, una centrale di produzione di biogas alimentata dai diversi residui di lavorazione, che permette di creare biometano. Infine, fiore all'occhiello è anche un impianto di fitodepurazione, il più grande del Sud Italia. L'energia elettrica prodotta dal biometano, pari a 998 kW/h, viene immessa su rete nazionale coprendo il fabbisogno energetico di 2.680 famiglie.

CALABRIA CHE SI FA ONORE - Siamo nella Piana di Gioia Tauro, affacciata su uno dei maggiori hub del Mediterraneo. Nel suggestivo scenario calabrese, questa cooperativa, fiore all'occhiello del territorio, si sviluppa su 260 ettari di terreno coltivati per la produzione di fieno, granturco, sorgo con moderni mezzi agricoli che consentono di operare in ogni fase della lavorazione: dall'aratura dei terreni fino al raccolto e all'insilamento. Presenti anche agrumeti destinati alla produzione di clementine per il mercato nazionale.

I foraggi vengono utilizzati per la nutrizione dei 900 capi allevati nella stalla principale, tutte vacche frisone e brune alpine di alta genealogia. Tutti i capi vengono sottoposti a rigidi controlli sanitari e monitorati grazie ad un sistema a collare elettronico, che dai movimenti dell'animale risale

al suo stato di salute. La raccolta di latte è integrata con quella proveniente da oltre 90 stalle ovine e bovine più piccole ad opera di pastori e allevatori del Monte Poro, dell'Aspromonte e della Sila crotonese che fanno parte della cooperativa e che continuano ad avvalersi della secolare tradizione pastorizia dei monti calabresi.

Il concime biologico restituisce al terreno tutti gli elementi nutritivi necessari ad ottenere produzioni di qualità. La struttura replica i cicli naturali generando più energia di quanta necessaria per il funzionamento dell'azienda, contribuendo a ridurre l'impatto ambientale. Una realtà che continua a crescere, rispettando sempre e comunque l'ambiente e trasformando in risorsa ciò che normalmente è scarto.

IL CASEIFICIO – La Fattoria della Piana trasforma ogni anno sei milioni di litri di latte, tre di latte di pecora e altrettanti di latte vaccino. Il processo di mungitura e trasporto del latte all'interno del caseificio avviene in maniera semiautomatizzata, in modo da evitare qualsiasi contatto diretto con gli operatori o con l'ambiente esterno.

La struttura produttiva, che rappresenta il cuore dell'azienda, è costituita dal caseificio. Su una superficie di 1.700 metri quadrati, si articola in tre settori: la linea di lavorazione dei formaggi freschi, quella dei formaggi a pasta filata e quella dei pecorini. I formaggi sono il frutto della lavorazione artigianale del latte, privo di additivi e conservanti, esclusivamente proveniente dagli allevamenti cooperativi ovini e bovini alimentati su pascoli naturali e con erbe e foraggi scelti delle coltivazioni.

Da decenni la Fattoria promuove le tipicità casearie calabresi affermando denominazioni quali Pecorino Crotonese, Pecorino Monteporo, Pecorino Riserva, Pecorino Reggino. Grazie a tale incisiva azione promozionale, la cooperativa ha guadagnato rilevanti quote di vendita nel mercato italiano ed internazionale (principalmente in Usa, Canada, Australia, Giappone e Nord Europa) ed oggi rappresenta il leader indiscusso in termini di volumi e fatturato nella produzione e commercializzazioni di for-



maggi pecorini. La commercializzazione avviene anche direttamente dalla cooperativa, tramite quattro spacci aziendali distribuiti in provincia di Reggio Calabria.

IL RISTORANTE – La vecchia masseria è stata rimessa a nuovo ed oggi è un ristorante accogliente che può ospitare un centinaio di persone. Nel corso della bella stagione è possibile anche mangiare all'aperto, sotto un pergolato immerso nella natura, nel cuore della fattoria. Dai ricchi antipasti a base di formaggi, salumi e verdure prodotte direttamente dall'azienda, ai piatti a base di carne proveniente dai propri allevamenti, si possono gustare le specialità tipiche calabresi, con la garanzia di freschezza e qualità.

L'azienda garantisce l'uso di soli prodotti naturali, provenienti prevalentemente da Fattoria della Piana, per creare specialità tipiche della tradizione calabrese.

La "Masseria della Piana", nome del ristorante, serve anche alcolici, vino e birra, ha un'area parcheggio gratuita e accetta le carte di credito più comuni, tra cui Mastercard e Visa.

LA FATTORIA DIDATTICA - La Fattoria affianca all'attività produttiva tradizionale quella ludico-formativa, per far riscoprire ai suoi più giovani visitatori il contatto con la natura e gli animali, il profumo e il gusto fresco e genuino dei prodotti tipici legati alla cultura agro-pastorale, uno stile di vita salutare e in armonia con la natura e il rispetto dell'ambiente. Sono tutti elementi molto ricercati e apprezzati dagli utenti più giovani. La fattoria costituisce quindi un grande e accogliente "laboratorio all'aperto", dove si realizza un'esperienza educativa che stimola la naturale curiosità degli studenti e la loro propensione ad "apprendere giocando".

La proposta didattica della Fattoria della Piana si compone di un'attività teorico-pratica detta "Percorso del latte", che prevede un'ampia visita guidata nei luoghi della fattoria (la stalla, la sala parto, la sala mungitura, la vitellaia, il caseificio), in modo tale che gli alunni possano comprendere la vita quotidiana dei bovini, nonché i mestieri e le modalità di produzione legate ai prodotti lattiero-caseari.

L'attività pratica del "Percorso del latte" riguarda invece la possibilità per gli alunni di dar da bere ai vitellini, attraverso la sperimentazione semplice e diretta in ambienti adeguatamente sicuri. Inoltre, per coloro che intendono rimanere, alle ore 16 si può assistere all'attività di mungitura.



Ragusano Dop, eccellenza di Sicilia

Con la sua pasta filata è uno dei formaggi tipici del territorio

di GIUSEPPE TETTO

Filante, dalla forma unica e dal gusto indimenticabile. Il Ragusano Dop è uno dei formaggi più antichi della tradizione siciliana. Con la sua pasta filata è uno dei prodotti tipici del territorio della provincia di Ragusa e di alcuni centri della provincia di Siracusa. Ottenuto con il latte crudo di vacca, il Ragusano Dop, comunemente chiamato anche caciocavallo ragusano (vista l'usanza di asciugare le forme di formaggio a cavalcioni, "a cavaddu" di un asse) ha un sapore amabile e peculiare, apprezzato in Sicilia e nel resto del paese fin dal XIV secolo.

Già nel 1515, infatti, Carmelo Trasselli, in "Ferdinando il Cattolico e Carlo V", racconta di una "esenzione dai dazi" anche per il caciocavallo ragusano, testimoniando quindi come già allora fosse oggetto di notevole commercio. Ancora il Trasselli, in "Note sui Ragusei in Sicilia", riporta documenti del "Notaio Gaetano, F. 106" che riferisce ancora del commercio via nave del caciocavallo. Nell'opera dell'abate Paolo Balsamo risalente al 1808 veniva sottolineata "la bontà dei bestiami di Modica" e dei "prodotti di cacio e ricotta, superiori di cinquanta per cento ai comuni, e di venticinque per cento ai migliori di Sicilia". Ed ancora, Filippo Garofano nel 1856 cita la fama e la squisitezza dei caci e delle ricotte del ragusano.

Da qui si capisce l'importanza che il Ragusano Dop ha non solo per la cucina dell'isola ma soprattutto per l'economia regionale. Come ci conferma Candido Mario, esperto stagionatore, che con la sua famiglia da generazioni lavorano questa eccellenza siciliana: "Il Ragusano Dop è una delle ricchezze del nostro territorio, invidiato e richiesto. Grazie alla sua storia antica si è diffuso in tutta la Sicilia e nel resto dell'Italia tanto che nel 1955 è ha avuto la denominazione di origine controllata, per poi essere riconosciuto Dop (denominazione di origine protetta) con le nuove normative europee nel 1996. La sua produzione oggi si aggira intorno alle 15 mila forme all'anno". Il ragusano Dop è quindi prodotto nel rispetto del disciplinare di produzione e deve rispondere a degli standard produttivi precisi come l'alimentazione delle bovine da



cui deriva il latte deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbe dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati. "Il periodo di produzione – continua Candido Mario - va da novembre a maggio. Il formaggio viene immerso in una salamoia per ottenere la salatura e lasciato a seconda della sensibilità dello stagionatore e del prodotto. Seguendo le normative europee la percentuale di sale non può superare il 6% della sostanza secca mentre il grasso non può scendere sotto il 38% nel formaggio stagionato e del 40% nel formaggio da tavola". Ricordiamo che la forma del Ragusano Dop è parallelepipedica e di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone, a sezione quadrata con angoli smussati leggermente deformati dalla corda che la tiene sospesa durante la stagionatura. Riporta il marchio aziendale del caseificatore, le stampigliature della denominazione, la numerazione ed il marchio a fuoco di certificazione della qualità. Il suo peso può variare da 10 a 16 Kg. "Dopo la fase di salatura arriva la fase di asciugamento che può avvenire in scaffali oppure appendendo i formaggi a coppia con delle funi. Non appena viene il freddo, parliamo fine ottobre inizio novembre, i formaggi vengono tolti dalle funi e vengono spazzolati e cappati di olio. Questo perché, dopo aver superato il periodo estivo, il formaggio a "sete" e quindi accetta la coppatura di olio. La stagionatura avviene in ambienti freschi, in grotte o in zone climatizzate, tali da garantire una temperatura tra i 14 e i 16 °C". A dare garanzia del prodotto è il Consorzio Ricerca Fileria Lattiero Casearia (CoRFiLaC) che ha sede a Ragusa. Il CoRFiLaC, è stato designato dal ministero delle Politiche agricole e forestali, con decreto del 13 giugno 2000, quale autorità pubblica incaricata di effettuare i controlli per certificare la conformità ai requisiti del disciplinare per il Ragusano Dop e quindi a poter rilasciare il marchio Dop.

Scarchilli di Morolo, azienda di tradizione

È una delle eccellenze della Ciociaria

di MATTEO BENDIA



L'azienda Scarchilli ha radici profonde. E' stata fondata nel 1933 da Pietro Scarchilli a Morolo, in Ciociaria, come il titolare spiega a Infoimpresa. Oggi l'ubicazione è la stessa, ma con il passare degli anni i locali sono stati rimodernati per stare al passo con i tempi ed è un fiore all'occhiello nel panorama dei casari in Ciociaria. Vedere per credere. Infatti l'azienda si è attrezzata offrendo la possibilità di essere ospitati nel caseificio, con una visita guidata e relativa degustazione dei prodotti.

Dal 2001 al timone dell'azienda c'è Massimiliano Scarchilli, nipote di Piero, che ha deciso di portare avanti la tradizione di famiglia, dedicandosi inizialmente alla produzione di formaggi semistagionati e stagionati di alta qualità, trascurati dai produttori locali, per far conoscere la Ciociaria e le sue eccellenze in tutto il mondo.

E nel 2012 ha riproposto il fiordilatte nella sua antica ricetta. Proprio sulla ricerca della qualità delle materie prime e sul metodo di lavorazione si concentra il successo dell'azienda. Tre sono gli ingredienti che danno vita ai prodotti: latte, caglio e sale marino.

Proprio dal latte crudo inizia il processo produttivo, che - acquistato per la maggior parte da aziende agricole nel raggio di qualche chilometro - viene lavorato nelle tre ore successive al suo arrivo in caseificio, portato alla temperatura di 38 gradi e, dopo l'innesto dei fermenti, lasciato riposare affinché possa agire.

Nella fase successiva si aggiunge il caglio naturale di vitello che serve ad addensare. A mano, poi, con un bastone detto "spino", avviene la rottura della cagliata e la sua cottura. Durante la fase della "formatura" le sapienti mani dei casari danno la forma a ogni singolo formaggio che viene raffreddato in salamoia con sale marino integrale e lasciato asciugare nelle celle frigorifere. Da qui nascono i quattro prodotti:

- **il Gran Cacio di Morolo** da molti estimatori considerato un piccolo gioiello gastronomico, che si tramanda di generazione in generazione, incrementando il valore squisitamente culturale del territorio;

- **la Ciambella di Morolo**, formaggio a pasta filata semistagionato, particolarmente adatto alla cucina di tutti i giorni, a casa come nella ristorazione. Nel corso degli anni ha accumulato numerosi riconoscimenti. Tra i più importanti, prima classificata al Premio Roma, il concorso per i migliori formaggi del Lazio, categoria "paste filate fresche";

- **il Fiore di Morolo** è un fiordilatte che da qualche anno l'azienda ha deciso di riproporre nella sua ricetta originaria, recuperando quel sapore indimenticabile della tradizione. Formaggio fresco a latte crudo, lavorato completamente a mano rispettando l'antico metodo della chiusura con la "testina", che ne caratterizza l'autenticità;

- **la Steccata di Morolo** è l'ultimo nato nella famiglia dei formaggi stagionati dell'azienda Scarchilli, che ripercorre lo stesso metodo produttivo della Ciambella di Morolo, dalla quale si differenzia per la forma. Infatti la Steccata prende il nome dalle due stecche di legno di faggio che la stringono, durante le fasi di affumicatura e di stagionatura, nel rispetto della tradizione, anche questo molto adatto alla ristorazione.

Altra "chicca" dell'azienda è la "CaciOsteria", situata all'interno del cortile dove si affacciano il caseificio e la cacioteca. E' stata ricavata nelle cantine dell'antica casa padronale che accoglie l'azienda, di cui conserva le volte in mattoni e le arcate di legno. Di qui l'atmosfera accogliente, familiare, il sapore antico di una cucina genuina, che esalta i prodotti artigianali della Ciociaria con ricette semplici e tradizionali, condite con un pizzico di originalità.

La "CaciOsteria" è nata con l'intento di preservare l'offerta gastronomica ciociara, che ha radici nell'epoca romana e di arricchirla e tramandarla con le sue eccellenze territoriali.

Le ricette proposte accolgono moltissimi prodotti artigianali ciociari, come olio, vino, conserve di frutta e verdura, farine, caci fatti a mano da aziende a conduzione familiare che ostinatamente lavorano secondo le leggi della natura e la passione per la propria terra.

Digitale e allevamento: connubio vincente

Sensori sul bestiame contro le malattie e per ottimizzare la produzione

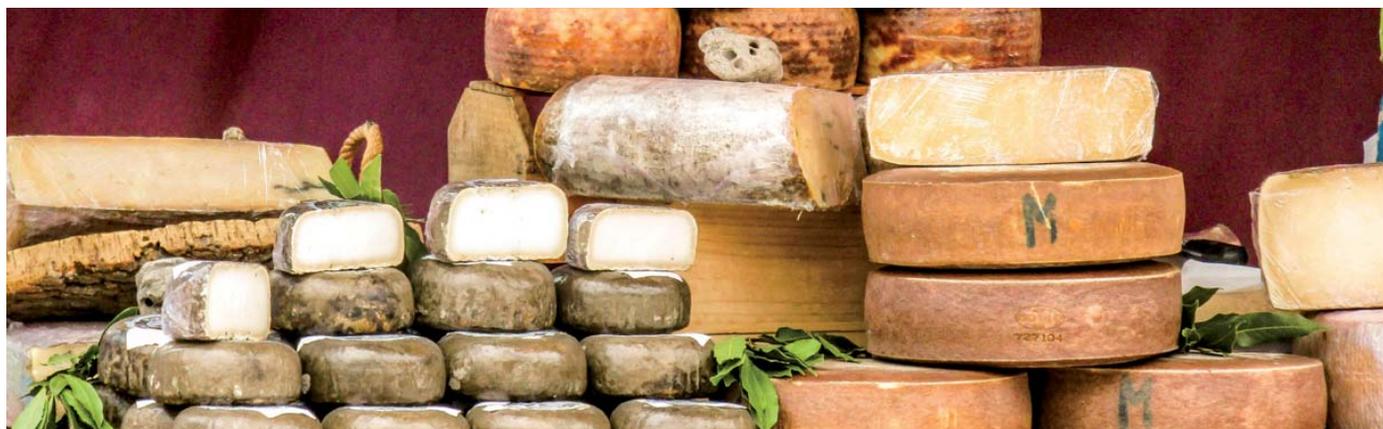
di GIUSEPPE TETTO

Le novità offerte dalle tecnologie digitali hanno avuto un enorme impatto nel mondo agricolo, permettendo ad agricoltori di effettuare un salto qualitativo nella produzione quotidiana, sia in termini di efficienza che di precisione.

Utilizzare strumenti che facilitano il lavoro e allo stesso tempo permettano di offrire un prodotto di eccellenza è diventato prioritario per tutti gli allevamenti tradizionali che intendono cavalcare l'evoluzione "tech 4.0" e rimanere competitivi sul mercato.

In questa direzione si è mosso il programma di ricerca e innovazione Horizon2020 dell'Unione europea che, con quasi 2 milioni di euro, ha messo in piedi Data driven dairy

COME FUNZIONA - Si tratta di una rete tematica per allevatori ma anche per produttori di latte, fornitori di tecnologie lattiero-casearie, società di dati, consulenti caseari, veterinari e ricercatori di tutta Europa. Grazie all'utilizzo di sensori che gli animali indossano al collo, alle orecchie o alle zampe (non necessariamente tutti insieme) ma posizionati anche nell'ambiente, Data driven dairy decisions for farmers raccoglie informazioni in tempo reale in modo da tenere sotto controllo la salute di vacche e capre, per rischi di infezioni alle mammelle, ma anche di mantenere le stalle pulite e di rifornire le mangiatoie in modo intelligente, senza sprechi. Il tutto ottimizzando la produzione di latte.



decisions for farmers (4D4F). Sviluppato nel Regno Unito e testato in Belgio e nei Paesi Bassi, il sistema permette ai produttori lattiero-caseario di monitorare gli allevamenti ottimizzare gli spazi e la produzione finale, attraverso l'utilizzo di sensori su bestiame che prevencono infezioni e malattie. Valore aggiunto è la "community", cioè la possibilità di interagire online con una comunità di allevatori ed esperti per scambiare le "best practices" del settore. Il progetto pilota si è concluso ufficialmente nel febbraio del 2019 ma rimane attiva la consultazione degli studi e dei progetti.

PATOLOGIE SOTTO CONTROLLO - Ad essere messi sotto la lente d'ingrandimento sono dodici gruppi di interesse speciale tra cui salute della mammella, zoppaggine, riproduzione, nutrizione, gestione dei dati, dati di mungitura, attività e comportamento, malattie metaboliche, gestione delle praterie e stalle.

Il progetto 4D4F offre un magazzino di tecnologie nel quale vengono inseriti i dettagli delle procedure operative standard, i rapporti sulle indagini di ricerca e di consumo e le informazioni sulle migliori pratiche del settore.

COMMUNITY - Come detto in precedenza, valore aggiunto del sistema Data driven dairy decisions for farmers è la possibilità di relazionarsi con una vera e propria comunità online, una Community of practice. Qui agricoltori, consulenti agricoli, fornitori di tecnologia, professionisti e ricercatori, hanno la possibilità di confrontare i risultati, discutere, raccogliere e comunicare le migliori pratiche del settore. Sul sito del progetto ci sono anche numerose pubblicazioni delle analisi di indagini sull'uso delle tecnologie dei sensori per migliorare la produttività e la redditività nelle aziende lattiero-casearie.

Il progetto comunica i suoi risultati anche tramite YouTube, dove vengono condivise esperienze reali e testimonianze di agricoltori. Sul sito del progetto sono pubblicate anche infografiche sul processo di monitoraggio e di pro-



cesso da effettuare per raggiungere certi risultati. Infine, sempre sul sito, ci sono dossier con studi di casi e procedure operative standard da mettere in atto.

Australia: arriva la tecnologia per conservare latte fresco 60 giorni

Latte e tecnologia sta diventando un connubio vincente. Arriva dall'Australia l'ultimo ritrovato della scienza che permetterà al latte fresco di conservarsi per 60 giorni. A sviluppare il nuovo metodo è stata la Naturo Pty Ltd mettendo a punto una lavorazione alternativa senza l'impiego di calore, che consenta di mantenere il latte fresco per oltre 60 giorni, naturale e sicuro al 100% per il consumo umano.

Il Ceo dell'azienda, Jeff Hastings, ha descritto la tecnologia come la maggiore innovazione nel settore caseario globale sin dalla pastorizzazione nel 1864: "Offriamo una tecnica di trattamento molto più delicata e minimale, che non si affida al calore come la pastorizzazione che è un processo piuttosto aggressivo, o come l'omogeneizzazione. La nostra è una tecnologia di lunga vita ma produce latte fresco, con il sapore del latte appena munto. Vi è inoltre un forte potenziale per lo sviluppo di un'ampia gamma di prodotti caseari e di uso in industrie in cui si preferisce latte non pastorizzato, come la produzione di formaggi", ha detto Hastings alla radio nazionale Abc.

Questa innovativa tecnologia è già stata approvata in Australia dall'autorità per la sicurezza alimentare, Dairy Food Safety (DFSV), "come trattamento alternativo alla pastorizzazione del latte crudo" ed è stata validata in modo indipendente da una delle principali organizzazioni scientifiche del continente.

Dando uno sguardo alla ricerca effettuata, i test hanno dimostrato che il latte è rimasto idoneo per il consumo umano al termine di un periodo di prova di 91 giorni, rispetto ai 14 giorni del latte fresco pastorizzato commercializzato. La lavorazione brevettata dalla Naturo, senza impiegare trattamenti termici, conservanti né additivi, riesce ad eliminare molte più spore di *Bacillus cereus*, i cui batteri alterano il latte con tossine pericolose per l'uomo, causando anche vomito e diarrea. Un ulteriore miglioramento qualitativo rispetto al latte fresco convenzionale riguarda la salvaguardia delle fosfatasi alcaline, enzimi essenziali per la funzionalità epatica e lo sviluppo osseo, e mantiene più alti i livelli di vitamina B2 e B12, che il riscaldamento della pastorizzazione danneggia inevitabilmente.

Colf e badanti: la variazione dei costi annuali

Paga base, scatti d'anzianità, vitto e alloggio

di ANDREA CLEMENTINI - Caf Unsic Roma (Via Labeone, 47)

I rapporti di lavoro domestico vengono spesso trattati con molta superficialità, specie da alcuni datori di lavoro. Accade molto spesso, infatti, che si pattuisca una paga iniziale e che essa non venga mai variata. Sarebbe bene che anche coloro che si occupano della sola apertura facciano presente che con il passare degli anni saranno necessari alcuni adeguamenti dello stipendio.

La paga base

La prima variazione può dipendere dalla paga base. Essa viene rivalutata anno per anno, ed è bene che il datore di lavoro controlli queste tabelle per esser certo che la paga pattuita inizialmente per un livello specifico, non sia diventata inferiore alla quota minima stabilita. Generalmente questo importo viene reso pubblico nel mese di Gennaio, pertanto può accadere che un rapporto di lavoro iniziato a Dicembre sulla base della paga minima per un determinato inquadramento, subisca un aumento subito dopo un mese.

Portando un esempio concreto, se ho nel 2018 assunto una badante convivente full time (54 ore settimanali) e pattuito con essa una paga lorda di 972,33€ al mese, che equivale alla paga minima per il livello CS, ossia assistenza a persone non autosufficienti, nel 2019 la paga lorda base deve essere portata a 983,22€. In caso ciò non dovesse avvenire, la collaboratrice si ritroverebbe con una paga inferiore a quella relativa alla qualifica decisa dalle due parti.

Questo discorso ovviamente esula chi stipula un contratto con una paga ben superiore al minimo sindacale, ma questo solo per i primi due anni.

Gli scatti d'anzianità

Ogni due anni si ha uno scatto di anzianità. Esso non si calcola sulla paga effettiva, ma su la paga lorda minima relativa al livello cui appartiene il lavoratore. Ogni scatto equivale a un aumento del 4%, e si cumulano fino a un massimo di 7 scatti (+28%). Se il rapporto ha avuto inizio il 1° del mese, allora lo scatto avviene nello stesso



mese di inizio rapporto. In caso contrario, avviene il mese successivo.

Quindi se il nostro rapporto di lavoro è iniziato il 1 Gennaio 2017, a partire dalla mensilità di Gennaio 2019 si dovrà corrispondere al lavoratore la paga con la maggiorazione dovuta all'anzianità. Se invece fosse iniziato in un altro giorno sempre del mese di Gennaio 2017, allora la maggiorazione si applicherà dal mese di Febbraio 2019. Essendo gli scatti calcolati sulla paga minima, essi vanno ricalcolati anno per anno. A differenza della variazione della paga base, gli scatti d'anzianità non possono essere assorbiti da una paga più alta rispetto alla paga minima. In caso quindi la paga base sia più alta del minimo sindacale previsto, lo scatto di anzianità va aggiunto alla paga già percepita.

Essendo la questione abbastanza articolata portiamo un esempio pratico:

PERIODO	PAGA LORDA	PAGA BASE	# SCATTI	SCATTI in €	PAGA FINALE
2011	7,50€	5,28€	0	0,00€	7,50€
2012	7,50€	5,42€	0	0,00€	7,50€
2013 fino a Maggio	7,50€	5,52€	0	0,00€	7,50€
2013 da Giugno	7,50€	5,52€	1	0,22€	7,72€
2014	7,50€	5,59€	1	0,22€	7,72€
2015 fino a Maggio	7,50€	5,64€	1	0,23€	7,73€
2015 da Giugno	7,50€	5,64€	2	0,45€	7,95€
2016	7,50€	5,68€	2	0,45€	7,95€
2017 fino a Maggio	7,50€	5,68€	2	0,45€	7,95€
2017 da Giugno	7,50€	5,68€	3	0,68€	8,18€
2018	7,50€	5,72€	3	0,69€	8,19€
2019 fino a Maggio	7,50€	5,78€	3	0,69€	8,19€
2019 da Giugno	7,50€	5,78€	4	0,92€	8,42€

Abbiamo assunto una colf con livello B, il 5 Maggio 2011, con una paga lorda di 7,50€ l'ora. La paga base nel 2011 per questo livello è di 5,28€ l'ora.

Sappiamo che il primo scatto di anzianità avviene a Giugno 2013, quindi fino a Maggio 2013 la paga sarà quella pattuita inizialmente di 7,50€. Nel 2013 la paga base per il livello B è di 5,52€, per cui la maggiorazione per lo scatto di anzianità sarà il 4% di 5,52€, ossia 0,22€. Ciò significa che la paga lorda da quel giorno sarà di $7,50€ + 0,22€ = 7,72€$.

Una volta che avremo uno scatto di anzianità dovremo monitorare ogni anno la paga base, perché lo stipendio varierà in base ad essa.

Nel 2014 la paga base è di 5,59€ e il 4% è ancora circa 0,22€, pertanto la paga oraria resta di 7,72€.

Nel 2015 fino a Maggio avremo ancora un solo scatto di anzianità. La paga base nell'anno è di 5,64€ il cui 4% equivale a 0,2252€ ed è bene arrotondarlo a 0,23. La paga sarà quindi di 7,73€ l'ora. A giugno ci sarà un secondo scatto, che porterà la maggiorazione a 0,45€ e la paga oraria a 7,95€.

Nel 2016 la paga base è di 5,68€ e avendo due scatti di anzianità, la retribuzione effettiva è ancora di 7,95€.

Nel 2017 avremo ancora una prima parte con due scatti

d'anzianità. La paga minima è rimasta invariata rispetto l'anno precedente, quindi di 5,68€, e la paga effettiva resta fino a Maggio di 7,95€. A partire da Giugno 2017 la maggiorazione è di 0,68€, portando la paga lorda a 8,18€.

Nel 2018 la paga base è di 5,72€ e la maggiorazione di 0,69€ portando lo stipendio orario a 8,19€.

Nel 2019 la paga base è di 5,78€ e con tre scatti d'anzianità lo stipendio è di 8,19€. A partire da Giugno 2019 abbiamo quattro scatti d'anzianità, ossia 0,92€ di maggiorazione sullo stipendio di 7,50€, portando lo stipendio orario a 8,42€.

Vitto e alloggio

Altro elemento che subisce variazioni ogni anno è anche la quota di vitto e alloggio. Essa ovviamente riguarda collaboratori domestici conviventi, e viene rivalutata ogni anno insieme alle paghe minime. Si tratta di un elemento molto importante perché oltre a essere dato in natura ogni mese, esso va pagato a parte nei giorni di festività (se non passati nel luogo di lavoro), durante i periodi di ferie e nel mese di tredicesima. Inoltre l'importo di vitto e alloggio va aggiunto anche alla retribuzione mensile ai fini del conteggio del TFR.

Monopoli (Bari), la Gilda presso la sede del Caf Unsic

Il sindacato degli insegnanti è attivo dal 1988

di G.C.



“Questi primi mesi di attività ci hanno permesso di tastare con mano quanto fosse necessario avere sul territorio un interlocutore sindacale diverso dai soliti, per garantire i diritti dei professionisti della scuola che hanno a cuore la scuola. Molti, infatti, si sono già rivolti a noi e il clima di fiducia venutosi a creare ci incoraggia a fare sempre di più per coloro che vorranno riporre in noi la loro fiducia. Così il coordinatore provinciale della Gilda degli insegnanti di Bari, professor Vito Carlo Castellana, che ricorda anche la storia della Gilda degli Insegnanti, nata nel 1988 come associazione dei docenti, libera e indipendente da tutti i partiti e movimenti politici, che intende mantenere vivo il principio della libertà d’insegnamento ga-

rantito dalla Costituzione. “Gilda non è un acronimo, né un nome femminile, ma si rifà al nome delle associazioni medievali di arti e mestieri che rappresentano un elemento di rottura del potere feudale, proprio come la Gilda che vuole esserlo rispetto al sindacalismo tradizionale – spiega il professore.

Gilda, l’unica organizzazione sindacale di categoria a non iscrivere dirigenti scolastici, dallo scorso 11 marzo è attiva sul territorio di Monopoli, 50mila residenti in provincia di Bari, grazie alla sede presso il locale Caf Unsic, in via Canonico del Drago 62/d. Lo sportello Unsic offre consulenza su pensioni, immissioni in ruolo, ricostruzioni di carriera, precariato, mobilità, consulenza Rsu e formazione.

Futuro di Taranto: Unsic al tavolo ministeriale

Presenti Domenico Mamone e Cisberto Zaccheo

di G.C.



Individuare strategie alternative al ruolo predominante della siderurgia, puntando prevalentemente all’innovazione sostenibile, alla formazione, all’internazionalizzazione e all’export. E’ quanto è emerso in sintesi all’incontro svoltosi lo scorso 12 giugno presso il ministero dello Sviluppo economico a Roma sul “caso Taranto”, con la regia di Daniel De Vito, capo della segreteria tecnica del Mise, e la partecipazione delle principali associazioni imprenditoriali del territorio, Unsic compresa (con la presenza del presidente nazionale Domenico Mamone e del responsabile locale, Cisberto Zaccheo. “L’export deve diventare una realtà importante per il sistema Taranto e le micro e piccole imprese possono svolgere un ruolo sempre più determinante per la crescita economica del territorio – è quanto è stato detto al tavolo di confronto, propedeutico per un percorso strutturato di confronto tra istituzioni e attori territoriali.

“Siamo soddisfatti e molto speranzosi che sul nostro territorio si possano creare tutte le condizioni affinché diventi davvero praticabile, da subito, un’alternativa economica e di sviluppo alla mono cultura industriale – hanno detto i rappresentanti degli imprenditori. “Il ministero ha voluto concentrarsi sull’export e noi

abbiamo risposto presenti e soprattutto interessati a collaborare col governo per adottare specifiche misure di sostegno per allargare il campo d’azione delle nostre imprese anche nei mercati internazionali. Si può fare, si deve fare: le nostre aziende hanno la capacità di farlo. L’export deve diventare una realtà importante per il sistema Taranto e le micro e piccole Imprese possono svolgere un ruolo sempre più determinante per la crescita economica del territorio”. Grazie anche all’incontro romano, le associazioni imprenditoriali hanno rafforzato le seguenti finalità di intervento: aggregare e accompagnare le imprese nei processi di internazionalizzazione; stabilizzare la presenza delle imprese sui mercati tradizionali strutturando azioni promozionali che prevedano attività sia di servizi alle imprese sia di promozione su alcuni mercati target; promuovere la penetrazione sui mercati più complessi, che necessitano quindi di azioni in grado di rimuovere i problemi sia di barriere non tariffarie sia di organizzazione aziendale complesse (Cina e Asean, Russia, Usa, Golfo). I settori ritenuti prioritari sono quelli maggiormente legati al “made in Italy”, in particolare arredo e complemento, moda, meccanica e impiantistica, agroalimentare.

Fondolavoro: approvato il nuovo Regolamento

Ad opera dell'Agenzia nazionale Anpal

di G.C.

È stato approvato il nuovo Regolamento di Fondolavoro, il fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua delle micro, piccole, medie e grandi imprese costituito a seguito dell'accordo interconfederale sottoscritto tra l'organizzazione di categoria datoriale Unsic (Unione nazionale sindacale imprenditori e coltivatori) e l'organizzazione sindacale dei lavoratori Ugl (Unione generale del lavoro). A seguito dell'istruttoria svolta dall'Agenzia nazionale per le politiche attive del lavoro (Anpal) in merito al formale rispetto, da parte del Regolamento, degli elementi contenutistici minimi, circa le modalità ed i criteri di gestione

zione: "Nel medesimo sono recepiti gli elementi contenutistici minimi sulle modalità ed i criteri di gestione delle risorse assegnate, di cui alle Linee Guida approvate con la circolare numero 1 del 10 aprile 2018 dell'Agenzia nazionale per le politiche attive del lavoro". L'approvazione del Regolamento – precisa ancora l'Anpal - non si estende al merito degli elementi contenutistici né comporta alcuna valutazione circa l'automatica ammissibilità delle voci di spesa ivi riportate, in quanto comunque oggetto di verifica da parte dell'Anpal stessa nel corso dell'espletamento delle proprie attività di vigilanza. Conseguentemente, il Regolamento di organizzazione,



delle risorse assegnate ai Fondi paritetici interprofessionali nazionali per la formazione continua, l'Agenzia ha decretato l'approvazione formale del Regolamento di organizzazione, gestione, rendicontazione e controllo, trasmesso da Fondolavoro, il fondo paritetico interprofessionale nazionale per la formazione continua delle micro, piccole e grandi imprese. La motivazione dell'approva-

gestione, rendicontazione e controllo potrà essere pubblicato da Fondolavoro, sul proprio sito internet. Eventuali, successive modifiche e/o integrazioni del Regolamento dovranno essere preventivamente trasmesse all'Anpal per la successiva valutazione ed approvazione. La nota è firmata da Salvatore Pirrone, direttore generale dell'Anpal.

Una delegazione uzbeka in visita all'Unsic a Roma

Iniziativa finalizzata agli investimenti nello Stato asiatico

di GIAMPIERO CASTELLOTTI

"Negli ultimi anni nel nostro Paese sono state realizzate molteplici riforme che hanno contribuito a determinare cambiamenti nettamente positivi". Così S.E. Otabek Akbarov, dallo scorso anno ambasciatore dell'Uzbekistan a Roma dopo aver ricoperto lo stesso ruolo in Gran Bretagna, Irlanda e Norvegia, si è espresso in apertura dell'incontro con i vertici

stan, tra Ulugbek Yunusov, governatore dell'omonima regione e Salvatore Mamone, vicepresidente dell'Unsic. Coordinatore dei lavori il dottor Salvo Cacciola, con molteplici esperienze nel Paese asiatico.

"L'Uzbekistan è ormai pienamente inserito negli scenari internazionali come terra di grandi opportunità, principalmente economiche e culturali – ha proseguito l'am-



e con una rappresentanza di imprenditori dell'Unsic presso la sede nazionale del sindacato datoriale a Roma. L'iniziativa è stata promossa a margine della visita in Italia (Roma, Pesaro, Ferrara e Bologna) di una delegazione della regione uzbeka di Syrdarya e di un protocollo d'intesa firmato lo scorso 25 aprile a Namangan, in Uzbeki-

stan, che ha anche anticipato la visita del presidente della Repubblica dell'Uzbekistan, Shavkat Mirziyayevche, il prossimo anno in Italia. "C'è tanto interesse da parte delle aziende italiane per i nostri territori, non soltanto da parte delle imprese più grandi, ma anche dalla piccola e media impresa. In questo contesto

siamo ben lieti di presentare le nostre opportunità anche allo straordinario patrimonio delle 170mila aziende che gravitano nel mondo dell'Unsic – ha concluso l'ambasciatore.

Il vicepresidente dell'Unsic, Salvatore Mamone, dopo i saluti di benvenuto ha sottolineato le enormi potenzialità economiche e culturali offerte dalla Repubblica dell'Uzbekistan, già parte dell'Unione Sovietica, che con 27,4 milioni di abitanti è lo Stato più popoloso dell'Asia centrale. Caratteristica della popolazione uzbeka è l'alto grado di alfabetizzazione: la maggior parte delle persone ha un livello di istruzione di almeno undici anni e la percentuale di alfabetizzazione della popolazione è del 97 per cento.

L'economia dell'Uzbekistan è stata a lungo caratterizzata dalla produzione del cotone grezzo (oltre il 40 per cento del valore di tutta la produzione agricola), di cui il Paese asiatico resta il secondo produttore mondiale dopo gli Stati Uniti. Negli ultimi anni i governi hanno investito nella diversificazione agricola (frutta, riso), nella modernizzazione della zootecnia, in nuove infrastrutture, calamitando investimenti esteri su larga scala soprattutto nel settore tessile e automobilistico. L'esportazione di gas naturale, oro e cotone fornisce una quota significativa delle entrate in valuta estera. La miniera d'oro di Muruntau, nel deserto di Kyzylkum, è ritenuta la più grande a cielo aperto del mondo.

Proprio sui dati economici del Paese si è soffermato il vicegovernatore della regione Syrdarya, Jakhongir Ibragimov, evidenziando i benefici delle riforme avvenute nel settore economico parallele ai vantaggi fiscali e finanziari ai potenziali investitori stranieri. Non a caso il Paese nel 2018 ha registrato una crescita del Pil del 5,2 per cento, a cui hanno partecipato principalmente il settore dei servizi (2,5 per cento), dell'industria (1,4), delle costruzioni (0,5) e dell'agricoltura (0,2). I conti pubblici sono in ordine, con un avanzo dello 0,4 per cento e un debito pubblico che rappresenta appena il 23,7 per cento del Pil.

Dario Barducci, vicepresidente della Camera di commercio Italia Uzbekistan (Ciuz), che fa parte di Unioncamere, ha illustrato la storia della sua organizzazione, nata nel 2002 per creare un ponte di relazioni tra i due Paesi. Oggi ha una sessantina di associati attivi e promuove missioni e fiere per individuare partner nell'import e nell'export. Il dato più significativo fornito dal Barducci è il raddoppio del valore delle nostre esportazioni nel Paese asiatico, passate da 170 a 320 milioni di euro tra il 2017 e il 2018.

Inoltre il vicepresidente della Ciuz ha raccontato la positiva esperienza del Politecnico di Torino, che da anni ha attivato facoltà a Tashkent ed attualmente conta 1.400 studenti. Il presidente della Camera di commercio della



regione Syrdarya, Toshmatov Abrorjon Ergashaliyevich, ha illustrato le opportunità riservate agli imprenditori che investono nel territorio, che vanno dall'esenzione delle tasse ai prestiti da parte delle banche.

L'avvocata Eugenia Podmareva s'è soffermata sull'importanza dei servizi legali globali e ha esposto le caratteristiche dell'azienda di cui fa parte, la EY, con 150 uffici in tutto il mondo, compreso l'Uzbekistan, dove lavorano una settantina di persone. Andando più nel dettaglio, ha ricordato che nel Paese asiatico è possibile registrare una società in trenta minuti e usufruire di incentivi per investimenti che coprono dai tre ai sette anni a seconda del loro ammontare. Ha infine evidenziato i notevoli passi avanti compiuti sul fronte della valuta e delle semplificazioni burocratiche.

Per il "fronte italiano" sono intervenuti l'imprenditore Giuseppe Combi di Nettuno, che ha raccontato l'esperienza dei propri vigneti e delle originali tecniche di produzione applicate all'uva cosiddetta "cacchione", l'ex parlamentare Renzo Carella di Carpineto Romano e l'imprenditore messinese Antonello Crisafulli, del settore agrumi e olivi.



Ha visitato il Paese asiatico ben 28 volte Vittorio Giorgi, console onorario dell'Uzbekistan per Campania e Molise. Ne ha illustrato le bellezze storiche e architettoniche, informando i presenti degli accordi di collaborazione attivati attraverso il ministero del Turismo uzbeko per formare figure professionali nel settore e per favorire intescambi tra scuole, in particolare nel settore della formazione alberghiera. Ha infine menzionato il kurash, lo sport nazionale uzbeko, che lui stesso sta promuovendo anche in Italia.

L'avvocato Andrea Azzone, docente presso l'Università di Bari, ha richiamato l'importanza della cultura per cementare rapporti di interscambio tra i popoli.

Infine Nairi Chirinian, tour operator di origine armena, la quale ha vissuto per quasi due decenni in Uzbekistan, ha messo in risalto la straordinaria componente umana dello Stato asiatico, frutto di una storia importante che ha lasciato preziose testimonianze. La Chirinian è amministratore unico di un'agenzia di viaggi, Uratu Travel, con 75 destinazioni nel mondo dove l'Uzbekistan occupa una posizione privilegiata.

A chiusura dell'evento, dopo l'offerta di doni da parte della delegazione uzbeka, è stato offerto un ricco buffet a base di prodotti italiani e asiatici.





LA SCHEDA

L'economia in Uzbekistan

Un paese nato dalle ceneri della Russia sovietica

di Matteo Bendia

L'Uzbekistan è un paese dell'Asia centrale che ha preso forma nel 1991 con la caduta dell'Unione Sovietica. Ha una lunga storia di protezionismo e interventismo dello Stato in vari aspetti dell'economia. Il governo attuale, che ha come primo ministro Abdulla Aripovo del Partito Liberale Democratico dell'Uzbekistan, consapevole della necessità di migliorare il clima generale per stimolare gli investimenti e sta procedendo a riformare il settore economico, stabilizzando con una politica attenta, vigile, il fluttuante cambio della moneta, offrendo vantaggi fiscali e finanziari ai potenziali investitori stranieri e rimuovendo almeno alcuni controlli sul capitale.

Secondo il Fondo Monetario Internazionale, l'Uzbekistan ha gestito bene la crisi finanziaria internazionale, riuscendo a mantenere un bilancio attivo e un basso debito pubblico.

Quella dell'Uzbekistan è una delle economie in costante espansione nell'Asia centrale, questa giovane Repubblica ha fatto registrare negli ultimi 5 anni punte di crescita dell'8,5 per cento.

Un trend che non è stato frenato nemmeno dalle preoccupazioni internazionali su diritti umani e democrazia. Uno dei fondamenti della prosperità dell'Uzbekistan è nelle sue risorse, principalmente il gas naturale, le cui riserve, superano 1,58 miliardi di metri cubi. Il 40 per cento del gas prodotto viene esportato.

A testimonianza della crescita di questo Paese abbiamo i numeri del Pil che nel 2018 è cresciuto del 5,2 per cento rispetto all'anno precedente, ammontando a 37.117 milioni di dollari. Per i prossimi anni si prospetta una crescita del Pil (stime: 43.681 milioni di dollari per 2019 e 53.160 milioni di dollari per il 2020). Alla crescita del PIL nel 2018 hanno partecipato il settore dell'agricoltura per uno 0,2 per cento, l'industria con l'1,4 per cento, le costruzioni con lo 0,5 per cento e i servizi con il 2,5 per cento. La crescita del PIL si stima essere stata del 4,6 per cento (Originata da: produzione industriale più 9,5 per cento, settore agricolo più 1,1 per cento, servizi più 5,5 per cento).

I quesiti sul condominio dei nostri lettori

La rubrica frutto dell'accordo Naca-Enuip

di ANTONIO ROCCO

Il 17 dicembre 2018 l'associazione N.A.C.A. ha siglato una convenzione con l'Enuip-Unsic. L'associazione, oltre agli impegni assunti per la formazione degli amministratori di condominio, si occupa anche della rubrica condominiale della rivista "Infolmpresa".

I lettori possono inviare i quesiti a: naca.unsic@associazione.naca.it.

N.A.C.A. è l'acronimo di National Association Condominium Administrators, associazione nazionale senza scopo di lucro che ha l'obiettivo di promuovere iniziative volte a contribuire alla conoscenza e alla diffusione delle procedure e della prassi di gestione di condomini. Fondata a Roma ad opera di un gruppo di giovani amministratori di condominio professionisti, impegnati attivamente nella diffusione di regole di condotta relative ad una buona gestione ed amministrazione degli immobili, sia sotto il profilo normativo che organizzativo, l'associazione si propone di favorire la crescita professionale di tutti i suoi associati, attraverso l'organizzazione di attività di formazione, di sviluppo personale e aggiornamento continuo, valorizzandone le competenze e garantendo il rispetto delle regole deontologiche.

•RISCALDAMENTO / 1

Nel nostro condominio abbiamo il riscaldamento centralizzato. Ora alcuni condomini vorrebbero staccarsi dalla caldaia condominiale, dal momento che va sostituita e vanno fatti dei lavori nel locale che ritengono esosi. Che maggioranza debbono avere per staccarsi? Chi non si vorrebbe staccare, nel caso loro abbiano la maggioranza, è obbligato comunque a farlo? Grazie per una delucidazione in proposito.

Alessandra - Cardito (Napoli)

Il tema del distacco dei condomini dall'impianto centralizzato di riscaldamento, affrontato a più riprese dalla giurisprudenza di merito e di legittimità, è stato oggetto

anche della recente riforma della disciplina del condominio di cui alla legge n. 220/2012. E in effetti il nuovo art. 1118 c.c. ha previsto espressamente che «il condomino può rinunciare all'utilizzo dell'impianto centralizzato di riscaldamento o di condizionamento, se dal suo distacco non derivano notevoli squilibri di funzionamento o aggravii di spesa per gli altri condomini. In tal caso il rinunciante resta tenuto a concorrere al pagamento delle sole spese per la manutenzione straordinaria dell'impianto e per la sua conservazione e messa a norma». A tale proposito bisogna considerare che l'impianto di riscaldamento è un bene comune e, conseguentemente, il suo funzionamento è regolato dal principio generale di uguaglianza dei condomini nell'uso della cosa comune, principio per il quale tutti i servizi comuni devono essere fruiti dai condomini in maniera uguale. Ecco perché per rendere legittimo il distacco devono sussistere entrambe le condizioni previste dal nuovo art. 1118 c.c. e cioè: a) il distacco non deve determinare squilibri di funzionamento o aggravii di spesa per gli altri condomini; b) il condomino rinunciante, in quanto resta comunque comproprietario dell'impianto comune e si limita semplicemente a non usufruirne, resta comunque tenuto a concorrere al pagamento delle spese di manutenzione straordinaria dell'impianto e per la sua conservazione e messa a norma (mentre è invece esonerato dal dover sostenere le spese per l'uso del servizio).

Si noti che gli squilibri di funzionamento che impedirebbero al condomino di operare il distacco devono essere "notevoli", in modo da consentire all'autorità giudiziaria di disciplinare le singole fattispecie precludendo distacchi tecnicamente irrazionali e permettendo invece distacchi che siano osteggiati dagli altri condòmini per ragioni futili o emulative (che potrebbero celarsi dietro trascurabili esigenze "tecniche"); mentre l'aggravio di spesa può essere anche di modesto valore economico. Permane, comunque, la problematica concernente il secondo o il terzo condomino che intenda distaccarsi senza autorizzazione assembleare, che è sempre am-

missibile, salvo quanto ut supra dedotto. In questi casi, qualora si accerti la sussistenza delle condizioni limitative all'intervento, gli interessati non potranno provvedere al distacco.

Si deve, peraltro, ricordare che il Dpr 2 aprile 2009 n. 59, concernente l'attuazione della direttiva 2002/91/CE sul rendimento energetico in edilizia, stabilisce all'art. 4, comma 9°, che "in tutti gli edifici esistenti, con più di quattro unità abitative, e in ogni caso per potenze nominali del generatore di calore dell'impianto centralizzato maggiore o uguale a 100 kW [...] è preferibile il mantenimento di impianti centralizzati laddove esistenti".

Altra possibile limitazione può derivare dalla circostanza che il Comune dove è ubicato l'immobile abbia stabilito nel proprio regolamento edilizio il divieto di distacco, considerato che la tendenza di molti Comuni è quella di incentivare gli impianti centralizzati di riscaldamento che hanno un impatto ambientale minore in termini di inquinamento. Ma anche le Regioni stesse, che in materia hanno una competenza legislativa concorrente con lo Stato, possono non recepire le disposizioni statali o addirittura disattenderle in toto, come si è già verificato.

Da ultimo si deve annotare la procedura da adottarsi da parte di tutti. Il singolo condomino deve preventivamente segnalare la sua volontà, suffragandola con una perizia di parte, all'amministratore il quale, valutata la fattibilità, può sia non eccepire alcunché, sia convocare un'assemblea ad hoc, non essendovi obbligato, neppure con un riferimento testuale inerente ad una relazione ad essa, come avviene per altre fattispecie. Qualora il singolo condomino intervenga direttamente e, quindi, con opere inerenti all'impianto comune di riscaldamento, il condominio deve opporsi, chiedendo anche la sospensione giudiziale dei lavori, con un'azione cautelare ai sensi dell'art. 1171 c.c.

Nel merito dell'esame della normativa e della giurisprudenza sono da considerarsi varie ipotesi:

1) La prima concerne la trasformazione dell'impianto centralizzato di riscaldamento in impianti autonomi unifamiliari a gas metano per la produzione di calore e acqua calda e sanitaria in ordine alla quale si applica la legge n. 10 del 9 gennaio 1991 che detta norme per l'attuazione del piano energetico nazionale in materia di uso razionale dell'energia e di sviluppo delle fonti rinnovabili di energia.

La normativa di riforma della disciplina del condominio, L. 220/2012, ha modificato il II comma dell'art. 26 della legge "de quo" in quanto per la trasformazione dell'impianto centralizzato nelle così dette caldaie unifamiliari ha elevato la maggioranza numerica ad un terzo dei presenti all'assemblea rappresentante almeno la metà del valore millesimale dell'edificio, ponendosi in contrasto,

parrebbe, con il secondo comma del novellato art. 1120 c.c. che in tema di innovazioni finalizzate al risparmio energetico fissa il quorum deliberativo nella maggioranza dei condòmini presenti in assemblea rappresentante sempre la metà del valore dell'edificio. Sempre che il legislatore nell'art. 1120 c.c. non voglia individuare intendimenti diversi da quelli elencati nell'art. 8 della legge n. 10/1991 citata, il che allo stato attuale appare un'incognita.

2) L'altra questione inerisce, invece, alla problematica del diritto del condomino al distacco dall'impianto di riscaldamento centralizzato.

Secondo l'orientamento giurisprudenziale di legittimità prevalente prima della riforma introdotta dalla legge 11 dicembre 2012, n. 220, ciascun condomino aveva la facoltà di rinunciare all'utilizzo dei flussi termici derivanti dall'impianto di riscaldamento comune, distaccando le diramazioni da quest'ultimo connesse alla sua unità immobiliare senza necessità di ottenere un'apposita autorizzazione assembleare, purché provasse che "dalla sua rinuncia e dal distacco, non derivano né un aggravio di spese per coloro che continuano a fruire del riscaldamento centralizzato, né uno squilibrio termico dell'intero edificio, pregiudizievole per la regolare erogazione del servizio" (Cass., 03/04/2012, n. 5331 e Cass., 30/06/2006, n. 15079).

Nell'ipotesi in cui il condomino che volesse effettuare il distacco non fosse in grado di dimostrare tali elementi, era allora necessaria l'unanimità dei consensi dell'intera compagine condominiale. Conseguentemente, il condomino distaccante, pur continuando a dover corrispondere le spese necessarie per la conservazione dell'impianto di riscaldamento centralizzato (che rimaneva di proprietà comune), sarebbe stato sollevato dal contribuire alle stesse per l'uso dell'impianto medesimo, eccettuata la parte specie nella quale l'assemblea imponesse un modesto rimborso dovuto alla eventuale dispersione di calore causata da tale operazione.

Tale consolidata posizione della giurisprudenza, osteggiata da vari dissensi dottrinali (cfr. N. Izzo, Nota a Casso 29/09/2011, n. 19893, in Giust. Civ., 2012, p. 361 e ss.), si poneva in conformità ai principi che regolano la materia, ovvero all'art. 1123, comma 2, c.c. civ., che impone la ripartizione delle spese per il riscaldamento in proporzione alla superficie radiante di ciascuna unità immobiliare, così che, in caso di "chiusura dei rubinetti" dei radiatori, ovvero di completo distacco, nulla sarebbe dovuto, e all'art. 1120 c.c. che preclude che della cosa comune si faccia un uso (o un non uso) idoneo ad alterare il rapporto di equilibrio tra i comproprietari.

Non si rientra nella fattispecie ut supra qualora il condomino non sia in grado di garantire al singolo condomino

i gradi minimi di calore previsti dal Dpr 26 agosto 1993 n. 412; in questi casi; infatti, il condominio o effettua la manutenzione straordinaria indispensabile per porvi rimedio, o perfeziona una transazione conciliativa con il condomino, prevedendo eventualmente il distacco del suo impianto da quello centralizzato.

•RISCALDAMENTO / 2

La nostra assemblea ha deliberato a maggioranza di non sostituire la caldaia, che parrebbe rotta, e di passare all'autonomo. Un condomino, non presente in assemblea, vuole ora impugnare la delibera assembleare dicendo che c'è una sentenza del 2015 della Cassazione che prevede l'unanimità dei condomini per la decisione. Avendo votato io contro all'autonomo, nel caso il condomino dissenziente in causa chieda i danni al condominio, sarò costretto anch'io a risarcirli?

Simona – Reggio Calabria

Con la sentenza 862, depositata il 20 gennaio 2015, la Corte di Cassazione ha sancito che la dismissione dell'impianto centralizzato di riscaldamento deve essere deliberata all'unanimità. Non è infatti sufficiente la sola maggioranza qualificata a rendere legittima la delibera. Secondo i giudici, i condomini contrari alla dismissione dell'impianto centrale hanno diritto al risarcimento dei danni derivanti dalla soppressione del servizio comune di riscaldamento.

Il quadro normativo attuale scoraggia la dismissione dell'impianto centrale; infatti, l'articolo 4, comma 9, del Dpr 59/2009 stabilisce che la trasformazione in impianti con generazione di calore separata per singole unità abitative, in tutti gli edifici esistenti con un numero di unità abitative superiore a 4 e comunque nel caso in cui sia presente un impianto di riscaldamento centralizzato di potenza di almeno 100 kW, è ammessa solo in presenza di cause tecniche o di forza maggiore, da evidenziarsi nella relazione tecnica attestante la rispondenza alle prescrizioni per il contenimento del consumo energetico, che deve essere depositata in Comune ai sensi dell'articolo 28 della legge 10/1991. La normativa stabilisce inoltre che, in caso di ristrutturazione o di installazione dell'impianto termico, sono obbligatori, se tecnicamente possibile, sistemi di termoregolazione e di contabilizzazione del calore.

Tali sistemi sono inoltre obbligatori per gli edifici di nuova costruzione con licenza edilizia rilasciata dopo il 2006, ai sensi del DLgs 311/2006, e dovranno adeguarsi, entro il 31 dicembre 2016, ai sensi del DLgs 102/2014, tutti i condomini con riscaldamento centralizzato, quest'ultima scadenza per l'adeguamento è stata via via

spostata nel tempo. L'obbligo valvole termostatiche è stato prorogato con il decreto Milleproroghe (pubblicato nella G.U. 304 del 30/12/2016) slittando a giugno 2017. Relativamente ad eventuale responsabilità Sua anche se ha votato contro al distacco, basterà un atto di dissenso alla lite qualora pervenga al condominio un atto di impugnativa di delibera o richiesta di risarcimento danni.





SCEGLI BANCA WIDIBA E GUADAGNA SUI TUOI RISPARMI.



ZERO SPESE

CONTO CORRENTE
A ZERO SPESE
E ZERO CANONE



SCOPRI LA CONVENZIONE WIDIBA PER UNSIC

Solo per i tesserati Unsic, ulteriori condizioni vantaggiose:

- ✓ Bancomat personalizzato Unsic e carte in 34 stili diversi
- ✓ Prelievi **gratuiti** su tutti gli ATM di tutte le banche italiane
- ✓ Carta di Credito Classic e Gold **gratis**
- ✓ PEC inclusa
- ✓ **WidiExpress** per trasferire il tuo vecchio conto in Widiba con un clic
- ✓ **Mutuo 100% digitale** con spese di istruttoria, perizia e polizza scoppio e incendio incluse



Apri Conto Widiba. Scopri di più:
www.insic.it



SERVIZI UNSIC PER LE AZIENDE



Associazione Nazionale Sindacale Cooperative UNSIC
www.unicoop.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.unsicconc.it