

«Ortofrutta: consumiamo i prodotti del territorio»

Il segretario della Cisl Buono: «Filiere corte a partire dal pomodoro San Marzano. Il sindacato stipulerà un protocollo d'intesa con le associazioni di categoria»

«Anche per il 2013, in attesa di conoscere i numeri ufficiali, il settore della lavorazione del pomodoro si conferma uno dei migliori per numero di occupati, fatturato e capacità di produrre ricchezza sul territorio del salernitano ma possiamo fare molto meglio». Matteo Buono, segretario provinciale della Cisl Salerno, ha sulla scrivania i primi dati sui lavoratori stagionali (che confermano i numeri del 2012), gli accordi sottoscritti con le associazioni di categoria (ad inizio del mese di luglio 2013), ma anche novità per incentivare la lavorazione del pomodoro.

Cosa si può fare in più?

Semplice: riportare le produzioni di pomodoro in provincia di Salerno, creando una filiera corta per la lavorazione e dando impulso ad un nuovo settore economico e produttivo. Da anni nelle aziende del salernitano arrivano i pomodori coltivati e raccolti in Puglia. Alle istituzioni, alle associazioni dei coltivatori, a noi sindacati tocca invertire la rotta. La Regione potrebbe avviare un procedimento che ac-



Il segretario della Cisl, Buono

compagni il nostro territorio al Ministero e, perché no, anche all'Unione Europea. La dicitura San Marzano deve tornare ad essere un marchio di un prodotto coltivato, raccolto e lavorato nella nostra terra.

Insomma un ritorno alle origini...

Abbiamo le aziende della Piana del Sele che rappresentano un fiore all'occhiello ma anche qui voglio denunciare alcune anomalie. Tante mense pubbliche, come ad esempio quella dell'Università, mettono in tavola frutta prove-

niente da fuori regione per i vincoli creati dalla Consip, la centrale acquisti. La Cisl nei prossimi giorni, si farà promotrice di una iniziativa per stipulare un protocollo d'intesa, coinvolgendo anche le associazioni di categoria. In provincia di Salerno dobbiamo consumare i prodotti della nostra terra: costano di meno e ci garantiscono assoluta qualità».

Collegando questo rischio ai pomodori, il rischio è sempre quello di evitare contaminazioni, anche magari provenienti dalla Cina?

Ai consumatori dobbiamo garantire il massimo della sicurezza. Non solo a quelli campani ma ai tanti che, in Italia, ed anche all'estero, acquistano e consumano i nostri prodotti. Oramai il 50% della produzione del salernitano viaggia verso l'estero. Questo patrimonio di credibilità deve essere rafforzato magari con la creazione di un marchio di qualità della produzione del pelato, un protocollo al quale far aderire tutte le imprese della provincia di Salerno.

CRIPRODUZIONE RISERVATA

CONFINDUSTRIA

Aziende salernitane da lunedì in missione a Los Angeles

Lunedì avrà inizio la missione a Los Angeles delle aziende salernitane che hanno partecipato al premio Best Practices per l'Innovazione di Confindustria. Attraverso gli appuntamenti in programma, le aziende - ed in particolare le start-up - avranno la possibilità di incontrare importanti investitori per instaurare partnership finanziarie che possano fare da volano ai progetti di innovazione. «Riteniamo strategico puntare su due asset fondamentali - ha sottolineato il presidente Mauro Maccauro - innovazione e internazionalizzazione. Attraverso questa iniziativa intendiamo valorizzare idee e progetti di aziende salernitane, e non, portandole all'attenzione del mercato californiano». Parteciperanno alla missione: Consorzio ICampus (Salerno), Mei (Treviso), Cti Foodtech (Salerno); Vigepa (Salerno); Impara (Genova); Cambiomercati (Napoli); Cht (Arcavate dei Rende, Cosenza); Netminds (Pompei). Lunedì presso il Cross Campus di Santa Monica (conosciuta come Silicon Beach) avrà luogo l'Italian Pitch Fest. Durante questo evento ogni azienda avrà l'opportunità di presentare il proprio progetto ad un pubblico di investitori. Il 12 settembre avrà luogo presso la University of California Los Angeles la presentazione del Global Access Program.

LA SCHEDA

Oro rosso: Salerno leader in Italia

Il Distretto meridionale, e in particolare la provincia di Salerno, rappresenta il maggiore bacino di produzione del pomodoro trasformato in Italia. In particolare le aziende associate all'Anicav, trasformano circa il 50% di tutto il pomodoro lavorato in Italia. Il fatturato delle aziende presenti in provincia di Salerno nel 2012 è stato di circa 1.550 milioni di euro, più del 50% del fatturato nazionale del comparto pomodoro. Nel 2011 il fatturato si è aggirato intorno ai 1.600 milioni di euro. Nel 2012 le aziende della provincia di Salerno hanno trasformato circa 1,5 milioni di tonnellate di pomodoro, contro 1,7 milioni circa dello scorso anno. Nel 2012 le aziende della provincia di Salerno hanno contratto circa 1,7 milioni di tonnellate di pomodoro fresco. I lavoratori fissi sono circa 8.000, mentre gli stagionali si aggirano intorno alle 15.000 unità.

BREVI

TANGENZIALE

Chiude lo svincolo di Mariconda

■ L'Anas comunica che dalle 22 di martedì alle 4 di mercoledì, sarà chiusa al traffico, in direzione sud, la rampa di uscita dello svincolo di Mariconda della tangenziale per consentire i lavori di ripristino della barriere di protezione.

SOSPENSIONI IDRICHE

In via dei Canali ed in via Porto

■ Martedì rubinetti a secco nel centro storico: dalle 10 alle 14 l'acqua mancherà in via Porto, dalle 9 alle 15 in via Canali. Per l'elenco completo www.salernosistemi.it

TACCUINO

Nozze Inverso-Nappi

Si sono conosciuti sui banchi di scuola e si sono giurati amore eterno. Oggi Mauro Inverso e Federica Nappi coroneranno il loro sogno d'amore, dopo anni di gioie e felicità condivise insieme. Agli sposi giungano i migliori auguri di Lucia e Gennaro Mazza.

Fiocco rosa

La notte del 6 settembre 2013 alle ore 2.35 nel cielo è nata una stella. Sulla terra è nata una bambina di 3,5 kg, Angela, frutto dell'amore di due persone speciali, Vito e Tiziana. L'augurio è che Gesù possa benedire e proteggere oggi e per sempre questo dono.

GRUPPOLAUS
LE CONCESSIONARIE A 5 STELLE

MINI.IT

A PARTIRE DA 14.990€ CON RATE DA 145 € AL MESE E 3 ANNI DI F/I COMPRESI*.

OLTRE 50 ANNI E NON AVER PERSO UN COLPO È

NOT NORMAL

MINI e Cooper. EDGE Professional. Incontro al vertice della tecnologia. Consumi gamma MINI (dal modello MINI One D al modello MINI JCW Countryman ALL4 con cambio automatico) ciclo misto (litri/100 km): da 3,8 a 7,9. Emissioni CO₂ (g/km): da 99 a 184. Le motorizzazioni One e Cooper benzina rispettano la normativa EU6. Le motorizzazioni Cooper S e JCW e tutti i propulsori a gasolio rispettano la normativa EU5.

Normale è essere ordinario, uno fra tanti, nella media, mai sopra le righe o irriverente, equilibrato, sempre omologato. Il tempo passa per tutti, normale no? Per un'icona è diverso. Gli anni passano, ma lei vive sempre su di giri. MINI è NOT NORMAL.

Questa estate seguici su MINI.IT/NOTNORMALTOUR

Concessionaria MINI
ESCLUSIVA

Via Terre Risaie, 10 - SALERNO - tel. 089 3065411
 Via M. Serao, 9 - TORRETTE DI MERCOGLIANO (AV) - tel. 0825 683267
 Via della Chimica, 8 - POTENZA - tel. 0971 394111

www.esclusiva.net

*Esempio di finanziamento per MINI One 1.6 KW55, anticipo € 4.990 n° 59 rate da € 144,49 TAN 5,99% maxirata di € 5.490