

Il caso Giovedì 11 vertice tra sindacati e gruppo Caltagirone

## Taranto Crisi chiama crisi L'Ilva trascina la Cementir

La loppa del siderurgico è calata drasticamente Chiusura area a caldo e mobilità per 78 dal 2014

DI GINO MARTINA

Sono giorni decisivi per il futuro della Cementir di Taranto. Giovedì prossimo i sindacati incontreranno a Roma i vertici del gruppo Caltagirone, proprietario del cementificio. Attorno all'appuntamento aleggia lo spettro del piano dei tagli presentato dall'azienda: chiusura dell'area a caldo e messa in mobilità dal primo gennaio 2014, di 78 lavoratori su 104. Un piano respinto dalle segreterie di Fillea Cgil, Filca Cisl e Feneal Uil e dagli stessi dipendenti, che quindici giorni fa hanno scioperato per otto ore, in tutti e tre i turni. Il piano coinvolge in realtà attorno ai 150 lavoratori, perché porterebbe anche ai licenziamenti, se non addirittura alla chiusura, per almeno sei ditte dell'indotto, addette alle pulizie industriali, alla manutenzione e ai trasporti. Il 28 giugno, dopo un incontro interlocutorio a Confindustria Taranto, con il direttore generale del gruppo Caltagirone, Mario De Gennaro, e il direttore dello stabilimento, Paolo Graziani, si è deciso di congelare la situazione in attesa dell'incontro dell'11 luglio. Sindacati e lavoratori sperano. Auspicano che il piano presentato sia ritirato del tutto. Su tavolo della trattativa, intanto, proporranno la soluzione dei contratti di solidarietà. Ma chiederanno anche maggiori dettagli su ciò che sta accadendo a uno degli stabilimenti più produttivi del gruppo, che nel frattempo ha annunciato la chiusura totale dell'impianto piemontese di Arquata Scrivia (Alessandria) e la messa in mobilità dei 72 dipendenti. Difficile comprendere la crisi improvvisa. Di sicuro c'entra la situazione dell'acciaieria Ilva. Dagli scarti della produzione del siderurgico arriva, infatti, attraverso i nastri trasportatori, la loppa. È il materiale necessario per la produzione di cementi di qualità utili alle grandi opere, come dighe e ponti. Ed è anche il principale motivo per cui a metà degli anni Sessanta nacque lo stabilimento tarantino per opera dell'Iri, poi



**Il peso dell'ex Italsider** Dagli scarti della produzione del siderurgico arriva a Cementir, attraverso i nastri trasportatori, la loppa materiale necessario per i cementi di qualità

ampliato nel 1968.

Da quando l'Ilva viaggia a marce ridotte per la crisi di mercato e per l'inchiesta sul disastro ambientale che la vedono coinvolta, la fornitura di loppa è scesa drasticamente per il cementificio. Da una media di un milione di tonnellate circa all'anno a una di 400 mila tonnellate negli ultimi mesi. Quantità sufficienti per far fronte alle commesse attuali ma non per gli standard produttivi ottimali. Il futuro incerto dell'Ilva, quindi, trascina nell'incertezza anche il cementificio. Ma non basta. Negli ultimi sei mesi sono calate drasticamente le commesse. Fino a novembre scorso, Cementir, col suo unico forno attivo, aveva lavorato tanto per la fornitura di cemento in Etiopia. Terminata quella grande commessa è calato il lavoro, anche se sono ancora in ballo vendite in Egitto, Montenegro e Barbados. Altro punto dolente è l'ottimizzazione dell'uso delle banchine del porto. In questo momento

Cementir ha un utilizzo limitato del suo molo perché in parte è stato concesso all'Autorità portuale, dopo il contenzioso amministrativo, che ha visto l'ammissione del ricorso dell'imprenditore Caramia sulle altre banchine. La situazione incerta, che sembra sia stata risolta la settimana scorsa, sulla possibilità di sfruttare al massimo il carico e scarico di materiali e merci, i «big bag» con cui è confezionato il cemento, ha influito sull'andamento dello stabilimento. A tutto questo si aggiunge il congelamento del progetto «Nuova Taranto». Si tratta di un investimento in programma da oltre due anni di circa 200 milioni di euro per la costruzione di un nuovo forno alimentato da Cdr (rifiuto trattato) e metano, invece del pet coke. La Regione Puglia aveva stanziato 20 milioni circa per l'opera. Altri soldi sarebbero arrivati dall'Unione europea. Il piano, criticato da associazioni di cittadini e ambientalisti, perché il nuovo forno costituirebbe un altro inceneritore di rifiuti (il quarto autorizzato in città), sembra scomparso. I prossimi giorni, chiariranno di più quale futuro ha la Cementir a Taranto.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo sviluppo Il sito di San Mango sul Calore ha 28 anni di vita

## Zuegg riparte dall'Irpinia Obiettivo: crescita del 10%

La visita del presidente e amministratore delegato: «Implementeremo la rete degli agricoltori locali»

DI STEFANO BELFIORE

Un modello di agricoltura maggiormente sostenibile, a «chilometro zero» per l'approvvigionamento della materia prima e con una filiera corta per il prodotto finito. Sarà questo il futuro della Zuegg di Luogosano, che nell'area industriale di San Mango sul Calore, in provincia di Avellino, ha uno stabilimento, con alle spalle ben 28 anni di vita, specializzato nella lavorazione e trasformazione di frutta fresca in materia prima per l'industria alimentare. Quella di concepire il fare agricoltura in modo sano ed equilibrato, è una caratteristica sempre più presente nel dna aziendale per garantire ciò che il *claim* d'impresa promette «Passione per la frutta, amore per la vita». «Il marchio — spiega Oswald Zuegg, presidente e amministratore delegato di Zuegg spa — è sinonimo di tradizione, qualità e genuinità. Qui in Irpinia c'è una frutta straordinaria che viene lavorata con naturalezza per offrire poi al consumatore un prodotto finito in grado di racchiudere tutta la bontà della frutta». E il legame col territorio è un plus dell'azienda irpina. La policy d'impresa è l'aver creato un significativo indotto lavorativo di piccole famiglie di agricoltori locali che, con il supporto degli agronomi Zuegg, si dedicano a una coltivazione minuziosa dei campi. «Questo per garantire ai nostri succhi e alle nostre confetture — continua l'ad del brand storico dell'industria alimentare italiana — la qualità della frutta appena raccolta, accontentando le esigenze della clientela per portarla maggiormente così a una conoscenza del mangiar sano e buono». Ma il link con l'Irpinia non si ferma qui. A conferma dello stretto legame, giovedì 4 luglio è stata inaugurata, alla presenza delle istituzioni comunali di Luogosano, una strada intitolata a Karl Zuegg (capostipite dell'azienda) localizzata a pochi metri dallo stabilimento.

Intanto, se il *food and beverage* made in Italy non ha risentito della crisi economica, o quantomeno ha tenuto all'attuale congiuntura non favorevole, n'è una riprova la performance produttiva dell'intero gruppo Zuegg che nel 2012 ha segnato un più 12 per cento nel fatturato grazie anche alle prestazioni dell'opificio irpino. Qui si punta a una crescita annuale del 10 per cento di produzione e a implementare la rete degli agricoltori con importanti risvolti occupazionali. Stando sempre attenti a preservare la qualità della coltivazione e la scelta della materia



**Oswald Zuegg** presidente e amministratore delegato di Zuegg spa

prima che rimane un punto fermo del brand. Elementi che fanno dell'industria irpina una best practice da esportare in altri contesti produttivi. Ad annunciarlo è lo stesso patron di Zuegg: «Sul modello Luogosano, stiamo realizzando una struttura nei Balcani per la trasformazione della frutta rossa». Ma dallo stabilimento irpino non escono solo semilavorati per l'industria alimentare. La fabbrica dà alla luce anche il fruttino: un prodotto che nasce dalla miscelazione di purea di frutta con zucchero. Mediante la cottura viene estratta l'acqua in eccesso e con il raffreddamento si ottiene un «panetto» confezionato venduto principalmente nel circuito della grande distribuzione organizzata. Il consumatore tipo è l'atleta, lo sportivo visto l'alto contenuto nutrizionale del concentrato di frutta. Il core produttivo rimane, però, l'attività di trasformazione. Prevalentemente stagionale concentrata nella fase di massima disponibilità della frutta fresca: gennaio ed aprile per la trasformazione delle arance, maggio ed ottobre per le altre produzioni. A Luogosano, la frutta fresca lavorata subisce due tipi di trasformazione. Dalla frutta fresca alla purea di frutta congelata e dalla frutta fresca alla quella surgelata intera o in pezzi. Diverse e scrupolose le fasi di lavorazione che tendono, quanto più possibile, a non snaturare il prodotto raccolto sui campi. Il tutto per una filiera corta e trasparente. Dall'albero alla tavola letteralmente parlando.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La stanza dei bottoni

a cura di Paolo Grassi

## San Carlo, bilancio ok. Patto tra Ntv e Caronte&Tourist

Enel Green Power collega alla rete due nuovi impianti fotovoltaici a Serre Persano

Italo «getta» un ponte con la Sicilia. Un ponte virtuale proteso sul Mediterraneo che avvicina l'isola al continente. Grazie alla partnership con Caronte&Tourist, Ntv completa lo scacchiere del suo itinerario turistico. L'intesa prevede che i viaggiatori che scelgono Italo e siano in possesso di un biglietto con origine o destinazione Salerno abbiano diritto a uno sconto del 10% sui collegamenti via nave sulla rotta di Messina. «L'acquisto è semplice: basta andare sul sito [www.carontetourist.it](http://www.carontetourist.it), inserire il codice biglietto Italo e per l'apposita sezione dedicata alle

convenzioni o telefonare al Contact center di Caronte&Tourist. In entrambi i casi il viaggiatore Italo dovrà esibire al momento dell'imbarco il proprio documento di identità e il biglietto Italo in formato elettronico o cartaceo». Per raggiungere «il porto di Salerno è possibile sfruttare anche la convenzione con UnicoCampania, che consente a tutti i passeggeri di Italo in arrivo o in partenza dalla città costiera di viaggiare gratuitamente sui mezzi pubblici di trasporto nell'area urbana e suburbana per i 60 minuti precedenti la partenza con Italo e per i 60 minuti seguenti l'arrivo del

treno in stazione».

\*\*\*

Enel Green Power ha collegato alla rete due nuovi impianti fotovoltaici a Serre Persano, nel Salernitano: «tra Borgo San Lazaro e Spineto è prevista una capacità installata complessiva di 21 MW (le due strutture sono in grado di produrre a regime fino a circa 30 milioni di kilowattora all'anno, corrispondenti ai consumi di 15 mila famiglie)».

\*\*\*

Il cda del Teatro di San Carlo di Napoli ha approvato all'unanimità il bilancio consuntivo per il 2012 con un leggero attivo. Si



**Il teatro San Carlo** di Napoli

tratta del quinto risultato positivo consecutivo. Al «consiglio» hanno partecipato il presidente Luigi de Magistris, i consiglieri Stefano Caldoro, Andrea Patroni Griffie Riccardo Villari la

sovrintendente Rosanna Purchia, alla presenza dei revisori dei conti Roberto Cappabianca e Mario d'Onofrio. «In un momento segnato da una pesantissima crisi per le Fondazioni liriche italiane e in generale allargata a tutto il settore — è scritto in una nota — l'ennesimo risultato positivo del Massimo napoletano premia una scelta orientata a criteri di rigore e di oculata gestione amministrativa, perseguita dalla sovrintendente Rosanna Purchia e condivisa e sostenuta dall'intero cda».

\*\*\*

Spedire raccomandate da casa o dall'ufficio dalla scorsa settimana è possibile anche nel Napoletano e precisamente — oltre allo stesso capoluogo partenopeo — in 31 comuni: da Anacapri a Villaricca, infatti, «la tecnologia di Poste Italiane fa compiere un nuo-

vo passo avanti alla qualità dei servizi, grazie alle innovazioni del "postino telematico"». La raccomandata a domicilio «può essere richiesta chiamando il numero verde di Poste Italiane 803.160 o tramite il sito [www.poste.it](http://www.poste.it)».

\*\*\*

Sdi di Napoli, partner strategico da sette anni di Simply Italia — l'insegna di supermercati del Groupe Auchan — ha siglato un accordo commerciale con un imprenditore operante nel settore distributivo partenopeo, grazie al quale due nuovi punti vendita entrano a far parte della rete. I due nuovi supermercati, a Secondigliano e a Casoria, «rappresentano un ulteriore rafforzamento della presenza in Campania, dove Simply è presente con altri 33 punti vendita del Master Sdi e 17 del Master Morgese».

© RIPRODUZIONE RISERVATA