



FIorenzuola - Il banchetto dei giovani di Coldiretti (foto Lunardini)

## Coldiretti Giovani Impresa a fianco di Telethon: si rinnova a Fiorenzuola il sodalizio per la ricerca

### Originale iniziativa nell'ambito del mercato di Campagna Amica

È stato il mercato di Campagna Amica di Fiorenzuola la cornice in cui si è svolta l'iniziativa con i giovani di Coldiretti Piacenza in prima fila a fianco di Telethon, per la tradizionale maratona di raccolta fondi. Un sodalizio già collaudato lo scorso anno che ha dato ottimi frutti. «Abbiamo proposto - spiega il delegato provinciale di Giovani Impresa Jontaha Risoli - una degustazione di prodotti tipici, caldaroste, per raccogliere fondi per la maratona di Telethon». Per l'occasione è stato allestito un gazebo dove i giovani di Coldiretti, insieme al coordinatore provinciale Italo Bertuzzi, si sono radunati, fornendo spiegazioni

sostenendo in questo modo la raccolta fondi. Anche in questo caso - ha aggiunto Risoli - la nostra associazione si è distinta per una connotazione rivolta al sociale. Inoltre anche questa è un'occasione preziosa per fare conoscere i prodotti locali, acquistabili in diversi Mercati di Campagna Amica. I prodotti a-

gricoli di qualità proposti nei nostri mercati, possono essere un'idea vincente per i regali di Natale: un'idea a Km 0 che si contrappone alla ricerca di prodotti esotici, che rischia di far scivolare i consumatori su scelte discutibili in termini di qualità. «Attraverso questo semplice gesto - conclude il delegato di Giovani Impresa - invitiamo tutti i cittadini a riflettere sull'importanza della solidarietà, soprattutto in un periodo di festa, in cui qualcuno potrà essere felice anche grazie al nostro un piccolo contributo».

Mol.

# Consorzio alimentare in festa

## Per i 30 anni: oggi 80 le aziende, con un fatturato di mezzo miliardo di euro

### Premio Trentennale a quattro storiche, altri riconoscimenti e il nuovo "trade"

Compleanno importante per il Consorzio Piacenza Alimentare che raggiunge quest'anno il traguardo dei trent'anni. Una ricorrenza che l'organismo, voluto negli anni '80 da un gruppo di aziende piacentine lungimiranti che compresero l'importanza strategica di guardare lontano, ha festeggiato ieri al Park hotel di Piacenza, in occasione del tradizionale scambio di auguri di Natale.



Il presidente Giovanni Rebecchi e il vicepresidente Sante Ludovico con gli imprenditori delle aziende premiate (foto Paganì)

«Con lo slogan "la qualità fa squadra" con cui abbiamo voluto caratterizzare questo trentennale - ha spiegato il vicepresidente Sante Ludovico - abbiamo puntato direttamente al messaggio centrale di cui vogliamo essere portatori: dopo 30 anni il nostro Consorzio si è irrobustito e oggi conta 80 aziende del comparto alimentare che raggiungono un fatturato di mezzo miliardo di euro. Anche i dati dell'export sono positivi e ci fanno ben sperare per il futuro. La nostra capacità di stare uniti si rivela, insomma, vincente».

Protagoniste dell'evento le

stesse aziende che crederono per prime nell'avventura del Consorzio, alle quali è stato riservato un premio denominato appunto "Trentennale". Cantine 4 Valli, Cantina Valtidone, Rebecchi f.lli Valtrebbia, Torrefazione Musetti hanno ricevuto questo premio che vuole essere - ha spiegato lo stesso presidente Giovanni Rebecchi - «un attestato di riconoscimento alle aziende che nel 1980 hanno fondato il Consorzio Piacenza alimentare, dando linfa e impulso allo sviluppo dell'agroalimentare piacentino nel mondo. Queste aziende, vere portabandiera delle eccellenze del nostro territorio, hanno so-

prattutto rappresentato un importante esempio di talento imprenditoriale, professionalità e dedizione al lavoro per tutte le altre realtà che hanno poi deciso negli anni di seguire la strada da loro aperta, entrando a far parte del consorzio».

Premiati anche Valtrebbia Acque Minerali, azienda "matricola" dell'anno; 3G Salsanatura, "Impresa Giovane" e Molino Dallagiovanna "Consorzio dell'anno 2010".

Durante la serata, che si è svolta sotto l'impeccabile regia del direttore Daniele Ghezzi, è anche stato presentato il nuovo Consorzio per il trade, la grande no-

vità del 2011, che sarà presentata ufficialmente in gennaio: «Si tratta di una iniziativa - ha spiegato il presidente Giovanni Rebecchi, che ha anche illustrato la notevole attività promozionale del Consorzio nel 2010 su tutti i mercati, anche i più lontani, come il Giappone - alla quale pensavamo da tempo, che ci permetterà di arrivare anche in termini commerciali su clienti lontani con costi di filiera molto contenuti. Per questo ci doteremo di una figura commerciale dedicata e entreranno in collaborazione con una società di logistica».

Ma il Consorzio Piacenza Alimentare è nato e si è sviluppato in seno alla Camera di Commercio: forte sostenitore dell'iniziativa fu proprio negli anni '80 l'allora presidente della Camera, Giovanni Bianchini, che coraggiosamente, con l'aiuto di Giuseppe Chiesa, direttore storico, seppe comprendere che i tempi erano maturi per dare vita ad un organismo come questo.

A lui e al suo collega di oggi, Giuseppe Parenti, il Consorzio ha voluto riservare un riconoscimento: «per premiare - ha detto Rebecchi - con Bianchini la lungimiranza e con Parenti, che ci ha sempre sostenuto, la continuità».

Claudia Molinari

## SAN POLO - L'Ad: «Investiamo sui giovani»



SAN POLO - Gli studenti del professionale Puecher in visita alla Sandvik (foto Marina)

## Sandvik apre le porte agli studenti: giornata dedicata alla meccanica

### In visita 2 classi del professionale Puecher di Rho

PODENZANO - Lo stabilimento Sandvik di San Polo apre ancora una volta le porte agli studenti delle scuole superiori per una giornata dedicata alle competenze necessarie all'industria meccanica. Ieri mattina due classi dell'Istituto professionale "Puecher" di Rho in provincia di Milano, una cinquantina di alunni delle classi quarte e quinte, hanno visitato l'azienda, conosciuto i dirigenti e i dipendenti (un centinaio). Hanno visto da vicino il loro lavoro e come lo svolgono.



Studenti alla Sandvik: non è la prima volta per l'azienda di San Polo

Sandvik di San Polo, inaugurata nel 2004 nel sito di circa 30mila metri quadrati dove si trovava la storica Impero, produce utensili per la meccanica di precisione e fa parte del Gruppo svedese Sandvik. Non è la prima volta che l'azienda accoglie gli studenti che dovranno inserirsi a breve nel mercato del lavoro.

«Sandvik organizza regolarmente momenti di incontro con il mondo scolastico - spiega Fabrizio Resmini, amministratore delegato di Sandvik Italia - Crediamo e investiamo nelle potenzialità dei giovani e in un dialogo per una collaborazione proficua tra mondo aziendale e mondo scolastico a tutti i livelli. Occorre dare più fiducia alle giovani generazioni, e se questa fiducia non arriva dal sistema, le aziende devo-

no attivarsi in tutti i modi possibili per creare un clima adeguato all'accoglienza di coloro che si stanno affacciando al mondo del lavoro. Anche questa è responsabilità sociale d'impresa».

Suddivisi in piccoli gruppi, gli studenti hanno visitato tutti i reparti dell'azienda. In particolare sono stati accompagnati dal direttore di stabilimento, il 38enne Antonio Vergari. Laureato in ingegneria dei materiali con abilitazione in ingegneria meccanica, un master, dottorato di ricerca a Milano,

Vergari è un esempio di come l'azienda punta sui giovani e ricerca periti meccanici.

«L'azienda punta molto sui giovani - sottolinea - Sandvik è un'azienda con una produzione moderna, il che significa che l'operatore è sempre più coinvolto nel lavoro e responsabile di quello che produce, è il "dirigente" di quella macchina, deve avere competenze».

«Giornate di questo tipo - ha osservato Emanuele Piazza, insegnante di tecnica della produzione all'Ipsia di Rho - servono per allargare la conoscenza, per avere contatto con ciò che avviene realmente nel momento della produzione». Una giornata all'insegna della pratica che dà qualche risposta concreta alle domande degli studenti.

n.p.

## Demolizione dell'ex zuccherificio, Comune e Provincia replicano all'interrogazione di Idv

### Trespidi: «Il Protocollo di legalità vale per gli appalti che facciamo noi»

«Il consigliere Samuele Raggi forse non ha capito bene il significato del Protocollo di legalità che ci impegna, come Provincia, nel caso di appalti fatti dal nostro ente. La Provincia ha competenza di pianificazione sovracomunale». Il presidente della Provincia Massimo Trespidi interviene con queste parole sul "caso" suscitato dall'interrogazione del consigliere provinciale Samuele Raggi dell'Italia dei Valori di cui abbiamo riferito nei giorni scorsi. Nell'interrogazione il consigliere segnala che un'azienda im-

pegnata nei lavori di demolizione dello stabilimento ex zuccherificio di Sarmato, «nell'ambito delle procedure in materia di impatto ambientale risulta sottoposta a verifica da parte della Provincia» e che del titolare della stessa si sarebbe interessata in passato la Direzione Investigativa Antimafia, citandola in una relazione che risale al 2002. Raggi chiede pertanto al presidente della giunta Provinciale, Massimo Trespidi, «alla luce del Protocollo di legalità sottoscritto, quali determinazioni intendesse assumere». Il pro-

collo, ricordiamo, è stato firmato da Provincia e dai Comuni di Sarmato e Rottofreno. In un'intervista televisiva ieri sera il sindaco di Sarmato, Anna Tanzi Cuminetti, ha fatto notare come nella circostanza si tratti di un appalto privato. «Prima di tutto - ha detto Anna Tanzi - va detto che per quanto riguarda la posizione del Comune questa è una attività tra privati e il Comune perciò ha soltanto avuto l'informazione solo attraverso l'avvio dell'attività che viene svolta. Chiaramente noi abbiamo sottoscritto con mol-

ta attenzione il protocollo con la prefettura». Il sindaco ha precisato che è prestata massima attenzione allo smaltimento dei rifiuti, attraverso anche continui rapporti con gli enti preposti: Arpa e Asl. «Al riguardo - ha aggiunto - successivamente alla riunione in prefettura, il nostro ufficio tecnico si è attivato ancora maggiormente». Attività ribadita da Alfio Rabeschi, responsabile dell'ufficio tecnico comunale: «Dal punto di vista edilizio non è emerso nulla di strano o di irregolare. Noi comunque manteniamo sotto particolare attenzione questa pratica in quanto, essenzialmente, vogliamo verificare tutto con la massima attenzione».

## Pomodoro, scuola tra gli scaffali

### Studenti delle medie di San Giorgio ripercorrono la filiera

SAN GIORGIO - A lezione fra gli scaffali del supermercato. E' infatti nel reparto conserve dell'Esselunga che gli alunni della II B della scuola media di San Giorgio hanno avuto il quadro completo della filiera produttiva del pomodoro da industria. Così è terminato il terzo stadio de "Il pomodoro: una risorsa della nostra terra", un progetto promosso dall'assessorato provinciale all'Agricoltura nell'ambito di un più articolato programma di educazione alimentare che pun-

ta a far conoscere ai giovanissimi l'origine dei prodotti agricoli. La visita ha concluso un percorso iniziato l'anno scorso con un sopralluogo in un'azienda agricola della nostra pianura e successivamente proseguito con una tappa all'Arp di Podenzano, dove i ragazzi, una ventina, hanno scoperto prima le fasi di coltivazione e poi quelle di trasformazione e confezionamento di uno dei prodotti che più caratterizzano l'agricoltura piacentina. «Con questa iniziativa - spiega

l'assessore Filippo Pozzi - la Provincia intende sensibilizzare i consumatori più giovani sul tema delle produzioni locali, affinché diventino protagonisti sulle loro tavole. In particolare, abbiamo pensato di concentrarci sul pomodoro, un'eccellenza locale che ricopre un ruolo importantissimo nell'economia piacentina. Malgrado un sistema di etichettatura ancora molto carente e insufficiente per determinare la tracciabilità del prodotto, i ragazzi hanno avuto modo di impar-



PIACENZA - Gli alunni della II B della scuola media di San Giorgio ieri mattina nel supermercato Esselunga (foto Lunini)

re a conoscere la provenienza degli alimenti»

Selezione e valutazione del fornitore, giudizio sulla qualità e sui lotti e infine fase di commercializzazione sono gli argomenti

trattati dai responsabili dell'ufficio acquisti di Esselunga, società che vende prodotti confezionati da Arp in tutti i punti vendita nazionali, per un'intera mattinata improvvisatisi docenti.

A giudicare dall'attenzione e dall'impegno degli studenti, intenti a prendere appunti nell'inusuale aula, sembra avere avuto successo lo studio delle fasi conclusive della lavorazione che porta il pomodoro dai campi piacentini alle tavole di tutta Italia.

«L'esperienza - hanno confermato le docenti Lorenza Bozzalla e Morena Botti - ha risvegliato un grande interesse negli studenti, alcuni dei quali non avevano mai visto da vicino neppure le colture del pomodoro». Concluso il ciclo di visite, la scolaresca sangiorgina, unica ad avere aderito all'iniziativa sviluppata dall'ente di corso Garibaldi, trasferirà su elaborati cartacei e multimediali le conoscenze acquisite.

Filippo Columella