

A

ALIMENTANDO.INFO

IL QUOTIDIANO  
DEL SETTORE ALIMENTARE

## SOCIAL METER

La classifica dei follower che seguono online le catene retail presenti in Italia. Rilevazione del 02/03/2020. Fonte: Tespi Mediagroup

Facebook

CATENA	FOLLOWER
1 Carrefour Italia	11.265.146
2 Lidl	2.182.574
3 Conad	997.895
4 Eurospin Italia Spa	983.757
5 Esselunga Spa	751.329

Instagram

CATENA	FOLLOWER
1 Lidl	546.000
2 Eurospin Italia Spa	165.000
3 Esselunga Spa	135.000
4 Md Spa	52.100
5 Carrefour Italia	45.400

Twitter

CATENA	FOLLOWER
1 Carrefour Italia	95.668
2 Lidl	31.772
3 Coop Italia	27.905
4 Conad	27.684
5 Gruppo Végé	25.674

A

ALIMENTANDO.INFO

IL QUOTIDIANO  
DEL SETTORE ALIMENTAREDOLCISALATI  
& CONSUMIANNO 9 - NUMERO 4 - APRILE 2020  
DIRETTORE RESPONSABILE: ANGELO FRIGERIO

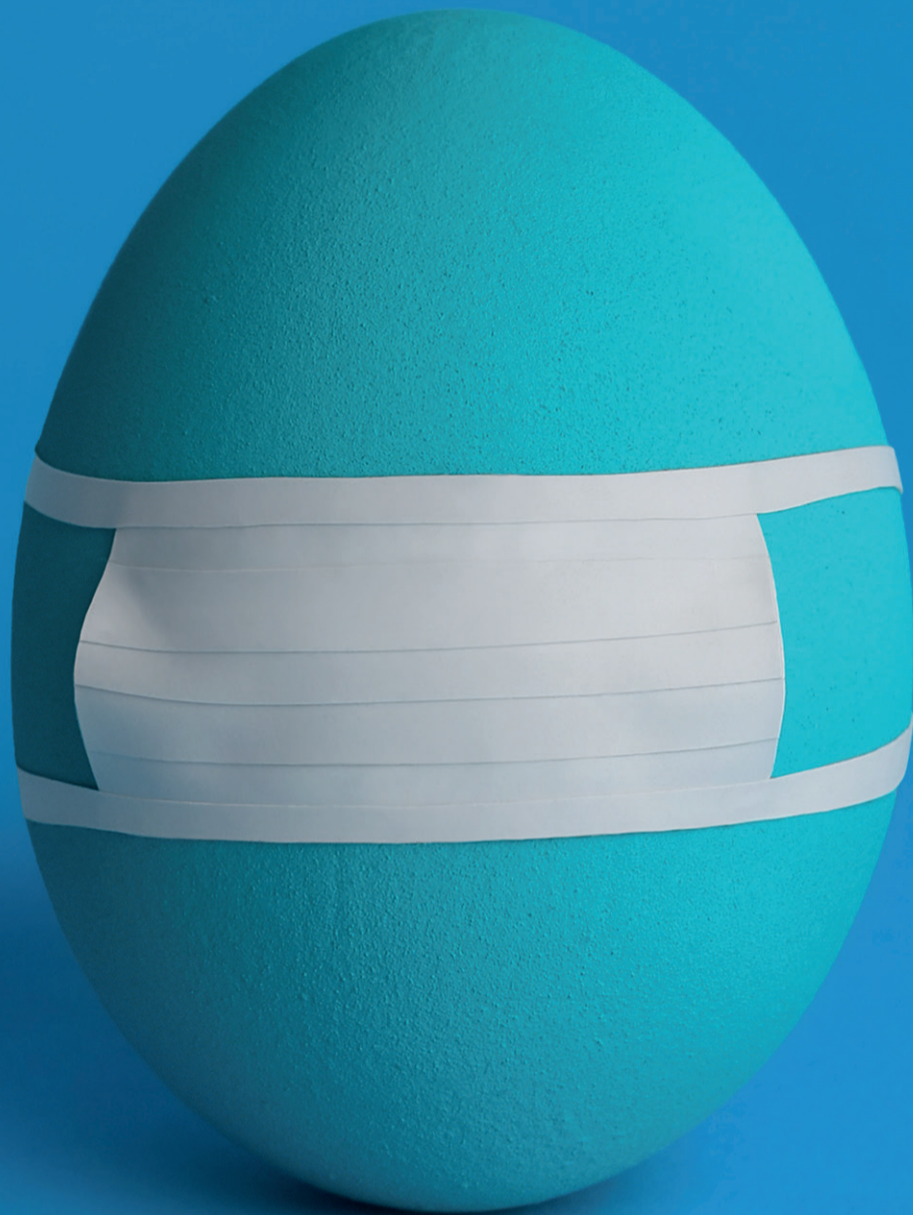
## Guida buyer

Da pagina 18 a pagina 25

Speciale  
panificati

Cresce la richiesta per i sostitutivi del pane. Con una preferenza maggiore per i prodotti con ingredienti semplici e etichette 'pulite'. I driver che guidano il comparto.

## DOSSIER

CORONAVIRUS:  
PASQUA 'AMARA'  
PER IL DOLCIARIO

Calano gli ordini di uova e Colombe. Alcune aziende fermano la produzione. L'emergenza Covid-19 mette in difficoltà il mercato delle ricorrenze. L'appello alla Gdo.

## ALL'INTERNO

- Le lettere al direttore
- I bollettini di alimentando.info

Da pagina 4 a pagina 17

## Focus on

A pagina 26

## Pane: dallo scarto una nuova risorsa

Circa il 30% della produzione di prodotti da forno viene destinata a rifiuto. I ricercatori di Valle Fiorita hanno brevettato un processo biotecnologico per il riutilizzo degli sprechi. Rispondendo alla visione moderna dell'economia circolare.

# L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi

**I**l Covid-19, per tutti Coronavirus, ha sparigliato le carte di un'intera economia, anzi di più. La pandemia non è più locale ma mondiale. Quelli che prima ci sbeffeggiavano oggi hanno delle belle gatte da pelare. Ma il "mal comune mezzo gaudio" non è che ci rassicuri o conforti.

Ai primi di marzo, quando si stavano percependo le prime avvisaglie dell'epidemia, convocai una riunione plenaria. C'erano tutti: giornalisti, grafici, commerciali, segreteria. Esposi le cose come stavano, mettendola giù dura e chiedendo a tutti di prepararsi al peggio. Alla fine, Margherita, una delle storiche giornaliste della redazione, mi prese da parte e mi disse: "Ma come Direttore, lei che è sempre così ottimista, come mai è stato così tragico?".

Avevo ragione purtroppo. L'emergenza è stata ed è uno tsunami che ha travolto tutto il mondo dell'alimentare. Dalle fiere – rinviate e poi annullate - all'horeca che - con la chiusura di bar, ristoranti e hotel – pagano il conto più alto, economicamente parlando, di questa pandemia. Senza dimenticare le stalle, le aziende del caseario (leggi produttori di mozzarella) fino ad arrivare alla carne fresca. Le vendite in Gd e Do hanno permesso di limitare i danni. E qui permettetemi un doveroso grazie alle catene e ai loro uomini che hanno saputo gestire la situazione.

Ma è stata e sarà dura. Anche perché le conseguenze le pagheremo dopo, quando tutto sarà finito.

Per noi la situazione è diversa. I giornali non veicolano i virus. Tutt'al più, possono inquinare l'atmosfera con notizie sbagliate se non addirittura inventate. Ma non è certamente il nostro caso.

Le fiere saltano o vengono rinviate. Ma non le nostre riviste o le notizie attraverso il sito [alimentando.info](http://alimentando.info) e le relative newsletter.

Andranno in stampa, le riviste, e soprattutto tra le vostre mani, con tutte le informazioni, le riflessioni e i contenuti che avevamo previsto. Come pure sulle scrivanie dei buyer. Che non possono ricevervi ma i giornali, certi giornali, li leggono. Eccome se li leggono.

Avremmo potuto ritirarci, come hanno fatto molti altri. Fermare le macchine. Limitarci al minimo indispensabile. Invece no. Abbiamo continuato a lavorare come prima. Anzi, più di prima. Con tutte le difficoltà che ci sono con lo smart working.

Ma chi ce lo fa fare? E' semplice: la nostra vocazione al realismo. Che guadagno si avrebbe nel chiudersi a riccio, magari augurandoci tempi migliori? Arrivederci e grazie, incrociamo le dita, intanto restiamo a guardare? Nossignori. Fin dalla sua nascita, il nostro gruppo editoriale crede nello spirito d'iniziativa e nell'intraprendenza di chi, tra mille difficoltà, sceglie di produrre alimenti sfidando le incognite climatiche e affrontando quelle altrettanto difficili del mercato competitivo. In questo momento, tirare i remi in barca non conviene a nessuno. Se i padiglioni fieristici rimarranno chiusi, le aziende non possono certo fare altrettanto: hanno da lavorare, da tirare avanti. L'alimentare è uno dei settori trainanti dell'export italiano, anche a livello d'immagine. Occorre far vedere quello che in effetti sta accadendo: le aziende non chiudono. Le aziende lavorano, progettano, cercano di vendere i loro prodotti. Non si fermano.

E se non si fermano loro, ci dovremmo fermare noi? Il made in Italy va avanti, resiste e lotta insieme a noi. Guai a perdere la positività a causa delle ricadute economiche a breve termine causate da un'epidemia sanitaria imprevista e imprevedibile. Il presente è questo. Ma fare impresa significa anche progettualità. E' importante ricordare che la vita continua. La negatività non serve a nulla, deprime e fa male a tutti.

Con gli strumenti del nostro gruppo editoriale (siti, newsletter, riviste) abbiamo fatto vedere che l'alimentare italiano non lo ferma nessuno. Chi ha seguito il sito [alimentando.info](http://alimentando.info) lo può testimoniare. Le news sempre aggiornate, le interviste alle aziende, le lettere al direttore, i bollettini che ho letto raccontando il fatto del giorno. Un lavoro titanico, di cui ringrazio tutti: dai giornalisti ai grafici passando per i commerciali e la segreteria.

Oggi lo ritrovate in questo numero con lo Speciale Coronavirus. Un numero da collezione, di quelli che si tengono da parte. E che, fra qualche anno, si ritirerà fuori. Per ricordarsi di un periodo fra i più dolorosi della storia del mondo. E poter dire ai propri figli e/o nipoti: "Io c'ero. E' stata dura. Ma l'abbiamo sconfitto".



Direttore Responsabile  
ANGELO FRIGERIO  
Editore: Edizioni Turbo Srl  
Palazzo di Vetro  
Corso della Resistenza, 23 20821 Meda (MB)  
Tel. +39 0362 600463/4/5/9  
Fax. +39 0362 600616  
e-mail. [info@tespi.net](mailto:info@tespi.net)  
Periodico mensile - Registrazione al Tribunale di Milano n. 18 del 12 gennaio 2011.  
Poste Italiane SpA  
Spedizione Abbonamento Postale  
D.L. 353/2003  
(Conv. in legge 27/02/2004 N° 46)  
Art. 1 Comma D.C.B. - Milano  
Stampa: Ingraph - Seregno (MB)  
Periodico mensile  
Anno 9 - N.4 - Aprile 2020  
Una copia 1,00 euro  
Poste Italiane S.P.A.  
Spedizione in Abbonamento Postale  
- 70% - LO/MI  
L'editore garantisce la massima riservatezza dei dati personali in suo possesso. Tali dati saranno utilizzati per la gestione degli abbonamenti e per l'invio di informazioni commerciali. In base all'Art. 13 della Legge n° 196/2003, i dati potranno essere rettificati o cancellati in qualsiasi momento scrivendo a: Edizioni Turbo S.r.l.  
Responsabile dati:  
Angelo Frigerio

Questo numero è stato chiuso in redazione il 16 aprile 2020

# 30 BUONE RAGIONI PER INVESTIRE IN PUBBLICITÀ



Il rinvio di fiere ed eventi, unito all'impossibilità di parlare con i buyer, sta creando seri problemi alle aziende. **COME SI POSSONO ALLORA COMUNICARE I NUOVI PRODOTTI, LE INIZIATIVE DI MARKETING, LA REVISIONE DEI PACKAGING?**



**SEMPLICE: UTILIZZANDO QUEGLI STRUMENTI CHE I BUYER LEGGONO E APPREZZANO.**

Le nostre riviste, le news letter, come pure il sito [alimentando.info](http://alimentando.info) fanno parte di un sistema riconosciuto da tutti come molto informato e autorevole.



Ecco allora che risulta strategico per le aziende utilizzare questi media per comunicare con la distribuzione. Anche perché c'è una novità nell'ambito degli aiuti da parte del Governo. **ALL'ART.98 DEL DECRETO CURA ITALIA, OVVERO IL DECRETO LEGGE N.18 DEL 17 MARZO 2020, VIENE INTRODOTTO UN NUOVO INCENTIVO PER LE SOCIETÀ CHE SCELGONO DI INVESTIRE NELLA PUBBLICITÀ.**

Per avere il credito basta presentare, entro il 30 settembre, la domanda telematica con la somma investita e che si prevede di investire entro fine anno. Successivamente, entro fine gennaio 2021, si può modificarla con i dati di spesa effettivi, se vi sono state variazioni rispetto a quanto dichiarato in precedenza. Un meccanismo semplice.

**CHE CONSENTE UNO "SCONTO" DEL 30% SUGLI INVESTIMENTI EFFETTUATI.**

Se finora l'azienda poteva recuperare il

**75%**

dell'aumento delle spese pubblicitarie sostenute in relazione all'anno precedente, adesso si può recuperare il

**30% DELLA SPESA TOTALE DEL 2020**

senza alcun parametro di confronto con il 2019.

Per maggiori informazioni:  
[alessandro.rigamonti@tespi.net](mailto:alessandro.rigamonti@tespi.net)



### La Pizza +1: beneficenza e prevenzione al primo posto

La Pizza +1, azienda alimentare con sede a Gariga in provincia di Piacenza, commenta l'emergenza Covid-19: "Sin dal primo giorno di emergenza abbiamo applicato una nutrita serie di nuove regole e procedure precauzionali per limitare al massimo il possibile rischio di contagio. Procedure che vanno a salvaguardare sia tutto il personale che lavora in sede sia gli autisti che trasportano la merce". "La nostra azienda – spiegano – è stata inserita nell'elenco delle 'Imprese Champion' (ItalyPost), ossia tra le prime mille imprese italiane che dovranno essere in prima linea nel portare l'Italia fuori da questa grande crisi e poi dentro un futuro di nuova crescita che questa nazione e questo popolo meritano". La Pizza+1, inoltre, sta partecipando a progetti di donazione per gli ospedali: il primo bonifico di 10mila euro è stato effettuato a favore della Onlus Il Pellicano: le donazioni vengono utilizzate dall'Ausl per acquistare monitor multi parametrici e tutte le attrezzature per allestire nuovi spazi, dai letti a tutto il resto.

### Casa del Dolce operativa in smart working

Casa del Dolce comunica di essere attiva, nonostante la difficile situazione della provincia di Bergamo, duramente colpita dall'epidemia di Coronavirus. L'azienda "si attiene con stretto rigore alle indicazioni del Governo per contenere la diffusione del Coronavirus" e garantisce "la continuità dell'operatività per tutti i clienti attraverso lo smart working". Sottolineando di aver adottato "misure di gestione straordinaria per la salvaguardia della salute di tutti".

### Molino Naldoni: produzione a pieno regime ma si naviga a vista

Molino Naldoni vanta una storia che si perde nei secoli eppure, in oltre trecento anni di attività, non ha memoria di un evento così drammatico e globale come quello che l'epidemia da Covid-19 sta causando. "In questo periodo, la nostra attività viaggia a pieno ritmo – racconta l'Ad Alberto Naldoni – siamo attivi h24, sei giorni su sette. La richiesta di farina per la Gdo è aumentata in modo esponenziale". L'impegnarsi delle vendite è dovuto principalmente alla corsa allo stoccaggio di beni di prima necessità. Così come è aumentata la richiesta di farina da parte di aziende che producono prodotti da forno. "Noi non abbiamo difficoltà a fornire farina – continua Alberto Naldoni – paradossalmente, è più problematico reperire gli imballi in quanto l'aumento della richiesta di sacchi ha messo in serie difficoltà i produttori di packaging. Siamo parte di una filiera e sebbene noi produciamo un bene di prima necessità, siamo comunque legati ad altre aziende che possono mettere in crisi il nostro ciclo produttivo". "È inutile nascondere la preoccupazione, ora come ora, si naviga a vista. In questo momento l'aspetto sanitario è prioritario e deve assorbire le energie e gli sforzi di tutti, ma ritengo che debba essere affrontato in maniera tempestiva anche il lato economico", conclude Naldoni.

### Italpizza: azioni a supporto dell'emergenza Covid-19

Italpizza, azienda modenese specializzata nella produzione di pizze surgelate e non, ha avviato una serie di iniziative di solidarietà volte a supportare gli operatori impegnati a far fronte al contrasto della diffusione del Coronavirus. Nello specifico, la società ha deciso di donare i propri prodotti agli enti pubblici e alle Ong coinvolte. Un primo carico di pizze è stato consegnato alla Croce Rossa Italia e alla Caritas di Bergamo. Oltre che a varie associazioni di volontariato di assistenza pubblica. Altre donazioni verranno fatte alla Caritas di Modena e partirà un carico per l'Ausl di Lodi. Italpizza ha poi donato al Policlinico di Modena una ecografo per la terapia intensiva. E, a seguito della forte impennata di vendite, che si somma al trend già positivo, ha messo a disposizione 20 posti di lavoro per lavoratori autonomi entrati in difficoltà a causa della chiusura delle loro attività e che non possono disporre di ammortizzatori sociali. Mentre ai propri dipendenti, oltre a supporti per i genitori con bambini in età scolare, è stato riconosciuto un bonus di 200 euro (lordi) per il lavoro svolto nell'ultima settimana di marzo e quello che si svolgerà nel mese di aprile.

### È boom di pane, pasta e dolci fatti in casa



Con un +80% degli acquisti di farina è boom di pane, pasta e dolci fatti in casa per le famiglie italiane. Questo il dato emerso da un'analisi condotta da Coldiretti sulle nuove abitudini di spesa e consumo al tempo del Coronavirus. Che mostra come nelle prime due settimane dell'emergenza, a finire nel carrello della spesa siano stati anche altri ingredienti tipici della pasticceria casalinga come lo zucchero – che fa segnare un aumento del 28% degli acquisti – e il latte Uht che cresce del 20% (secondo i dati del mondo Coop). Con l'esigenza di passare il tempo fra le mura domestiche per le limitazioni alle uscite imposte dalle misure restrittive anti pandemia, gli italiani sono tornati a preparare dolci, pane e pasta fatta in casa. A testimoniare, anche le tante foto caricate sui social network.

### Italmopa: "Garantita la fornitura di farine e semole"

Italmopa, l'Associazione industriali mugnai d'Italia che rappresenta il settore molitorio nazionale a frumento tenero e a frumento duro, assicura che la fornitura di farine e semole all'industria di trasformazione non si fermerà. Come si legge in un comunicato ufficiale, l'associazione si dice orgogliosa della dedizione e del grande senso di responsabilità dimostrato in questo difficile momento dai titolari e dai dipendenti delle aziende molitorie italiane. "Il loro impegno sta consentendo di garantire la distribuzione di farine e semole, ingredienti primari di prodotti alla base della nostra alimentazione, quali pane e pasta", spiega Cosimo De Sortis, presidente di Italmopa. Che sottolinea: "Anche in questo momento di emergenza è opportuno ricordare che ogni giorno, in Italia, 40 mila tonnellate di grano tenero e duro, sia italiane sia estere, vengono trasformate in farine e semole dalle nostre industrie molitorie per essere destinate, tra l'altro, all'industria pastaria, all'industria dolciaria, alla panificazione artigianale e industriale o agli scaffali dei supermercati. Mi sembra doveroso rivolgere quindi un sentito ringraziamento a tutti gli operatori del settore molitorio".

### Lago Group: "Attività regolari nel pieno rispetto delle prescrizioni"

L'azienda dolciaria Lago Group garantisce la sua continuità operativa nel pieno rispetto delle misure di sicurezza. In merito alla situazione in corso, Giorgio Gianstefani, responsabile marketing dell'azienda, commenta: "Siamo pienamente operativi, sia dal punto di vista produttivo che logistico; la dove possibile fruiamo dello 'smart working' per cercare di ridurre al minimo la presenza fisica in azienda. Garantiamo la piena sicurezza di tutti i dipendenti impegnati sulle linee produttive, che continuano con responsabilità a fare il proprio lavoro. Al momento siamo in pieno picco produttivo per far fronte alle richieste di mercato".

### Pernigotti avvia la cassa integrazione

Alla Pernigotti di Novi Ligure (Al) la produzione è ferma. I dipendenti (circa 70) che hanno continuato a lavorare durante l'emergenza Coronavirus ora sono a casa, in cassa integrazione per due settimane. "Per due settimane – dichiara Piero Frescucci, della Rsu dell'azienda dolciaria – l'attività è stata fermata e al rientro non tutti i dipendenti saranno richiamati nello stesso momento: ci sarà una cassa integrazione a rotazione fino alla fine di aprile, poi l'azienda valuterà in base agli ordini ricevuti. Oltre al cioccolato, ci sono carenze nelle richieste di gelato, visto che le rivendite sono anch'esse tutte chiuse". Il futuro dell'attività, come per tutti gli stabilimenti, si deciderà nelle prossime settimane in base all'andamento dell'emergenza sanitaria. Per ora, anche gli impiegati e i commerciali che lavorano nella sede di Milano saranno in cassa integrazione. Inoltre, in tribunale a Milano, era prevista l'udienza sulla causa intentata contro la Pernigotti dall'imprenditore Giordano Emendatori, che aveva richiesto di sequestrare il marchio dei gelati e i macchinari ceduti alla Optima, operazione considerata illegittima dai suoi avvocati. L'attività nel tribunale del capoluogo lombardo è però sospesa per il Coronavirus. L'udienza è stata rinviata. La nuova data è ancora da fissare.

### Terre di Puglia assicura la produzione

Terre di Puglia, azienda specializzata nella produzione di prodotti da forno tipici pugliesi, non si ferma. E continua, con responsabilità, a fare il proprio lavoro. Le attività produttive, infatti, si svolgono regolarmente seppur con un grado di attenzione e di sicurezza elevatissimo. "Terre di Puglia – commentano dall'azienda – nel rispetto delle disposizioni relative all'emergenza Covid-19, continua a servire i suoi clienti per sostenere la filiera alimentare. Una filiera che dalle campagne, alle industrie, ai trasporti, negozi e supermercati, è impegnata in questi giorni di emergenza a garantire continuità alle forniture di cibo alla popolazione".

### Molini Bongiovanni lancia una raccolta fondi a sostegno degli ospedali

Molini Bongiovanni, la società torinese nata dal raggruppamento di tre mulini piemontesi e specializzata nella produzione di farine di grano tenero di alta qualità, si mobilita per far fronte all'emergenza da Covid-19 lanciando una raccolta fondi a sostegno delle strutture sanitarie. Nello specifico, donerà agli ospedali il 50% del ricavato della vendita su e-commerce di Antiqua, una farina macinata a pietra prodotta con grani piemontesi di filiera corta certificata, frutto del lavoro di oltre 40 agricoltori. "La donazione è partita il 15 marzo con gli ospedali della Regione Lombardia, attualmente in stato di maggiore necessità, e mano a mano decideremo a quale ente erogare la donazione in base all'evoluzione dell'emergenza", spiega Claudio Bongiovanni, Ceo della società. "Ogni settimana terremo informate sui nostri canali tutte le persone che ci sosterranno in questa impresa. Dopo il 20 marzo, ultimo giorno della prima tranche di raccolta fondi, decideremo se mantenere la donazione alla Sanità lombarda oppure se spostarla su altre zone colpite. A casa nostra, in Piemonte, sosteniamo con la nostra farina vari artigiani che si stanno adoperando per donare i loro prodotti agli ospedali locali e a tutti quegli enti in prima linea nella lotta quotidiana al virus".

### Per le sue pizze surgelate Roncadin utilizzerà mozzarella prodotta con latte friulano



Il Gruppo Roncadin di Meduno (Pn), importante produttore di pizze surgelate che distribuisce in tutta Europa, ha dato la sua disponibilità a utilizzare mozzarella prodotta con latte friulano, il cui consumo attraverso il canale Horeca è stato messo in ginocchio dall'emergenza sanitaria. Roncadin ha elaborato un progetto assieme all'agenzia di cluster Agrifood Fvg a cui l'assessore regionale del Friuli, Stefano Zanier, ha affidato l'operatività della questione. "L'avvio di questa collaborazione – spiega l'ad del gruppo di Meduno, Dario Roncadin – è frutto di una relazione con Agrifood Fvg avviata da diversi anni e che, sin dall'inizio, aveva lo scopo di mettere sullo stesso tavolo tutti gli attori della filiera, allevatori e trasformatori, per un progetto di filiera corta e a chilometri zero con la mozzarella biologica di alta qualità".

### Adr La Sassellese: “Proseguiamo nonostante le difficoltà”

Adr La Sassellese, storica azienda del settore dolciario, racconta come sta vivendo la difficile situazione dell'emergenza Coronavirus. “Se all'inizio dell'anno ci avessero raccontato cosa avremmo vissuto solo qualche mese più tardi, nessuno di noi ci avrebbe creduto”, spiega Agata Gualco, consigliere delegato dell'azienda. “Siamo consapevoli che il momento non è semplice, ma la nostra scelta è stata da subito quella di non perdere il contatto con la realtà continuando il lavoro di tutti i giorni, in modo straordinario, però facendo fronte a moltissime difficoltà e chiaramente subendone i costi”. Nonostante le problematiche, l'attività è sempre continuata: “Al momento la nostra produzione prosegue nel pieno della sicurezza per i nostri dipendenti e collaboratori perché il rispetto e la salvaguardia di chi ci aiuta ogni giorno a far conoscere i prodotti italiani nel mondo, conta per noi più di ogni altra cosa”.

### Ferrero premia con 750 euro lordi i dipendenti. E paga il 50% delle ferie a chi rimane a casa

Ferrero premierà con 750 euro lordi gli operai e i dipendenti della rete vendita e logistica che hanno assicurato la loro opera tra il 16 marzo e il 24 aprile, garantendo la continuità produttiva e distributiva dei suoi prodotti, ma anche tutelando la filiera alimentare dell'intero territorio. Questa la decisione presa dalla multinazionale di Alba per premiare lo sforzo dei suoi lavoratori. Nei giorni scorsi, Ferrero aveva adottato alcune misure di sicurezza, come l'estensione dello smart working e il ridimensionamento di attività produttive e del personale tramite il ricorso alle ferie. In questo contesto, il 30 marzo è stato firmato un nuovo accordo tra Ferrero e sindacati. Che spiegano: “I dipendenti che rimangono a casa dovranno utilizzare le proprie ferie soltanto per il 50% del tempo non lavorato, la restante metà verrà pagata dall'azienda sotto forma di permesso retribuito”. Dunque, anche chi non lavora godrà di un aiuto economico.

### Preziosi Food: “Continuiamo le attività senza sosta”

Giuseppe D'Alessandro, responsabile marketing di Preziosi Food, ci racconta come l'azienda, specializzata nel mercato del fuori pasto, sta affrontando la drammatica situazione Coronavirus. “Con il diffondersi della pandemia, già dalle prime settimane di febbraio abbiamo iniziato a rimodulare produzione e uffici con tutte le misure necessarie a contenere il contagio. Al momento, canali come normal trade e vending, grazie ai quali sviluppiamo il 50% del fatturato a marchio Salati Preziosi, sono completamente fermi. Ma siamo un'azienda alimentare che lavora in gran parte con Gdo e private label e per questo continuiamo a produrre senza sosta. Per quanto riguarda il mercato estero, esportiamo molto poco e questo non andrà a cambiare le sorti aziendali. L'interrogativo più grande che ci poniamo è sul quando terminerà effettivamente questa emergenza, quando e se apriranno spiagge, parchi, camping e su quello che sarà il turismo 2020 nelle località estive italiane. La situazione che stiamo vivendo non è per nulla semplice, ma l'Italia è un paese forte e siamo sicuri che possiamo farcela”. D'Alessandro conclude ringraziando i propri collaboratori, che continuano ogni giorno a portare avanti la produzione, e i trasportatori che continuano a consegnare i prodotti in tutta Italia.

### Perugina: bonus di 500 euro per i lavoratori che restano in fabbrica

Il Gruppo Nestlé Italia e le segreterie nazionali Fai Cisl, Flai Cgil e Uil hanno firmato un accordo per salvaguardare il potere d'acquisto dei lavoratori, garantendo le necessarie misure di sicurezza durante l'emergenza Coronavirus. Nestlé, infatti, erogherà un premio speciale ai lavoratori che assicurano la continuità produttiva nelle fabbriche, tra cui la Perugina di San Sisto, che prevede un bonus mensile di 500 euro lordi. Giacomo Piantoni, direttore delle risorse umane del Gruppo Nestlé in Italia ha precisato che l'azienda ha provveduto alla sospensione delle attività dei reparti aziendali non indispensabili alla produzione e alla rimodulazione dei turni e dei livelli produttivi. Con questo accordo, Nestlé intende salvaguardare le retribuzioni dei lavoratori coinvolti.

### Paluani dona 4mila Colombe al personale di terapia intensiva

Per dimostrare la propria vicinanza in questo momento di emergenza, Paluani, azienda dolciaria veronese, ha donato quattromila Colombe Pasquali al personale sanitario italiano dei reparti di terapia intensiva in molti ospedali del Nord e Sud Italia. Insieme al dolce tipico della tradizione, una lettera di ringraziamento: “In questo momento di emergenza sanitaria speriamo che il nostro piccolo contributo possa sostenervi ad addolcire le vostre giornate. A tutto il personale sanitario, dottori, infermieri, tecnici e assistenti coinvolti in prima linea va il nostro più sentito grazie. La tradizione della Colomba Pasquale rappresenta il calore del nostro abbraccio che si unisce a quello di tutti gli italiani nel ringraziarvi di cuore per i sacrifici e le difficoltà che state affrontando per noi, con la certezza che supereremo anche questo momento insieme”, scrive Paluani.

### Giovanni Cova & C. sostiene la Fondazione Francesca Rava

Giovanni Cova & C., brand del Gruppo Idb, ha deciso di contribuire con una donazione all'impegno della Fondazione Francesca Rava per l'acquisto di attrezzature per il nuovo reparto di terapia intensiva aggiuntiva del Policlinico di Milano, che ha permesso in sole due settimane di rendere disponibili 16 nuovi posti letto. Nell'ottica di dare un messaggio di incoraggiamento e speranza ai medici e agli infermieri che stanno duramente lottando per l'emergenza Coronavirus, l'azienda ha deciso anche di donare le sue Colombe Pasquali al personale del Policlinico di Milano e ai reparti Covid degli Ospedali Sacco di Milano e Papa Giovanni XXIII di Bergamo, per un totale di oltre 4mila Colombe. Andrea Muzzi, Ad del Gruppo Idb, ha commentato: “È nelle situazioni di emergenza che si misurano i valori di una intera comunità e affiancare la Fondazione Francesca Rava oggi per noi è un segnale forte che ci unisce nel desiderio di contribuire alla salute dei nostri concittadini e connazionali”.

### Il Buon Gusto Italiano presenta il nuovo kit pizza per quattro persone

In questo periodo di emergenza Coronavirus, dove l'imperativo è stare a casa, la rete di imprese Il Buon Gusto Italiano ha deciso di sostenere le famiglie italiane realizzando un kit completo di tutto il necessario per fare la pizza in casa. La confezione contiene ingredienti per la realizzazione di pizza per quattro persone. All'interno si trovano: 1kg di miscela per pizza autolievitante Molini Agugiaro&Figna, pomodoro San Marzano Dop 400 g F.lli D'Acunzi, mozzarella di bufala campana Dop 500 g del Caseificio Coop La Contadina, olio extra vergine d'oliva 100% italiano 100 ml Redoro Frantoi Veneti, origano siciliano biologico 15 g dell'azienda agricola Santo Stefano. Il kit pizza è disponibile sul sito online della rete. La spedizione è gratuita e avviene in 24/48 ore.

### Luca Perri (Fiorentini Alimentari): “Grazie al nuovo impianto produciamo in piena sicurezza”

Grazie al nuovo stabilimento di Trofarello (To), Fiorentini Alimentari ha potuto riorganizzare il lavoro, continuando con la produzione e assicurando le forniture alimentari ai supermercati. L'azienda, specializzata in snack salutistici e gallette di cereali, aveva infatti già previsto norme di igiene e sicurezza per il nuovo polo. E questo è stato di grande aiuto. “Per entrare in produzione bisogna sanificare le mani, altrimenti non si può proprio accedere. Ci sono dei tornelli che bloccano il passaggio. Le linee sono molto ampie e tra gli operatori è possibile rispettare oltre un metro di distanza”, racconta Luca Perri, responsabile della produzione. “Facciamo attività di sanificazione delle aree comuni, refettori e spogliatoi, più volte a settimana – spiega – abbiamo aumentato i dispenser di gel igienizzante e la produzione è stata programmata su orari disallineati per evitare la concentrazione in ingresso e in uscita del personale. L'unico problema sono le mascherine difficili da reperire”. “Inoltre – ricorda – non è ammesso l'ingresso di fornitori e corrieri all'interno dello stabilimento, se non per l'uso dei servizi igienici dedicati”. “Inizialmente c'è stata una fase di paura. Ora i lavoratori hanno capito che bisogna andare avanti”, conclude Perri.

### Dolcerie Veneziane offre dolci di Pasqua all'ospedale Dell'Angelo di Mestre e Ca' Foncello di Treviso

Per dimostrare la propria vicinanza a chi è in prima linea durante questo periodo di emergenza, Dolcerie Veneziane, azienda dolciaria con sede a Casale sul Sile (Tv), ha deciso di donare i propri prodotti, realizzati appositamente per la Pasqua 2020, al personale sanitario dell'ospedale Dell'Angelo di Mestre e Ca' Foncello di Treviso. “Visto quello che sta accadendo, ci siamo sentiti in dovere di dare un aiuto alla nostra maniera, regalando un sorriso a chi lavora tutti i giorni con dedizione, correndo dei rischi sulla propria pelle”, ha dichiarato Nicola Bullegato, responsabile commerciale di Dolcerie Veneziane. I prodotti pasquali di cioccolato, con decorazioni di zucchero fatte a mano, sono stati consegnati direttamente in corsia. “I prodotti che abbiamo donato ai due ospedali erano stati confezionati prima dell'inizio del 'lockdown'. La nostra azienda conta una cinquantina di dipendenti ma ora la nostra produzione è ferma. Spero che potremo riprendere a lavorare, seppur gradualmente, nei prossimi giorni, ma ormai le festività pasquali sono perse. Dal punto di vista economico è un periodo nero – spiega – dato che le maggiori entrate dell'azienda si registrano nelle ricorrenze come Natale e Pasqua”. “È inutile piangersi addosso in un momento del genere, bisogna rimboccarsi le maniche. Ma prima di tutto donare e regalare un sorriso a chi è in prima linea perché questo periodo diventi al più presto un brutto ricordo”, conclude Nicola Bullegato.

### Icam regala 15mila uova di Pasqua alle strutture ospedaliere

Icam, azienda specializzata nella produzione di cioccolato e semilavorati di cacao, ha deciso di donare 15mila uova di Pasqua ad alcune delle strutture ospedaliere italiane operanti sul territorio lombardo: il San Gerardo di Monza, l'ospedale di Desio, di Vimercate, il Sant'Anna di Como, il Fatebenefratelli di Erba, gli ospedali di Sondrio e Sondalo e il Manzoni di Lecco. A cui l'azienda ha anche inviato una donazione aggiuntiva in denaro e una fornitura di dispositivi di protezione. Un piccolo gesto per regalare un momento di dolcezza a tutto il personale medico-sanitario, ai ricoverati e ai loro familiari in questo difficile momento di emergenza Covid-19. Oltre agli ospedali, la donazione delle uova ha coinvolto anche comunità di accoglienza come San Patrignano e alcune delle principali squadre di calcio di Serie A, con cui Icam ha rapporti consolidati e accordi di licensing. Le squadre coinvolte, As Roma, Sampdoria, Fiorentina, Genoa e Torino Fc, provvederanno a distribuire le uova con i colori del club a quelle strutture che quotidianamente supportano le famiglie in difficoltà a livello locale e cittadino.

### Vitavigor: “La situazione non è semplice, ma andiamo avanti e valutiamo nuove opportunità”

Vitavigor, impresa milanese attiva nel mercato dei sostituiti del pane, racconta il punto di vista di un'azienda che lavora sia all'estero sia in Italia. “Siamo un'azienda dalla forte tradizione familiare che produce grissini e sostituiti del pane dal 1958. La produzione sta andando avanti bene anche se non a pieno regime in quanto canali come Horeca e mense al momento sono in sofferenza. Fortunatamente, in Italia lavoriamo bene con la grande distribuzione. Anche il mercato estero, dove siamo presenti in 32 paesi, ci sta dando buoni risultati. Nel complesso, la situazione che stiamo vivendo non è per nulla semplice, ma nonostante ciò guardiamo avanti e valutiamo nuove opportunità”.

# Lettere al direttore

angelo.frigerio@tespi.net

## GLI SCIACALLI

L'emergenza Coronavirus fa emergere una nuova categoria di approfittatori. Sono quelli che vogliono guadagnare in questa situazione drammatica. Smascheriamoli!

Di Angelo Frigerio

L'emergenza Coronavirus sta picchiando duro. L'epidemia legata alla diffusione del Covid19 ha colpito in modo pesante l'economia del nostro paese. Confindustria ha comunicato nei giorni scorsi che il 65% delle aziende in Italia segnala ordini in calo e cancellazioni. A una congiuntura già negativa, in alcuni settori, si aggiungono le preoccupazioni per una situazione le cui prospettive sono tutte da definire. Uno dei settori più problematici è naturalmente quello legato alla ristorazione. Le misure drastiche prese dal nostro Governo hanno accelerato ulteriormente una crisi già in atto. "Almeno prima, con la chiusura alle 18.00 riuscivo a pagare almeno i costi fissi", racconta il titolare di un bar di Milano. "Oggi, con la chiusura totale la situazione diventa drammatica". Così pure per i ristoranti, le mense scolastiche e aziendali. Un dramma generalizzato.

Ma al peggio non c'è mai fine. Una mail giunta in redazione scopre il velo a un altro fenomeno: la comparsa degli Sciacalli. Di seguito il testo: "Ciao Angelo, ti segnalo che alcune aziende stanno iniziando a chiedere moratorie o possibilità di tardare i pagamenti ai fornitori, in quanto si trovano in una situazione di emergenza... loro! Trovo questa cosa ai limiti dello sciacallaggio (anzi, oltre i limiti dello sciacallaggio). Siamo in un momento in cui ancora non sappiamo quanto grave sarà questa emergenza, quanto durerà, quali saranno le conseguenze. Ma questi già sanno che se gli dilazioni i pagamenti di tre mesi sono a posto.

Non sto parlando di botteghe o ristoranti che chiudono, ma di gente che è "regolarmente operativa, ma che per motivi dettati dal "blocco dell'economia in generale, in particolare del settore-food si vede costretta a richiedere di poter ritardare i pagamenti", per citare le loro parole. Sia chiaro: abbiamo già messo in atto accorgimenti (tipo evasione di ordini con quantitativi notevolmente ridotti e altro ancora) per i clienti in reale difficoltà e saremo ben felici di aiutare quelli che (volenti o nolenti) dovranno chiudere o avranno impatti pesanti da questa situazione. Stiamo vivendo questo momento come un momento per mostrare ai nostri clienti che noi ci siamo e siamo dalla loro parte. Lo stiamo facendo per umanità, non per convenienza... Personalmente li sto prendendo a male parole, chiunque essi siano. E prima ancora di aver verificato quanto fatturato sviluppano. Onde evitare che ragioni di opportunità mi impediscano di inoltrargli gli insulti che si meritano".

Ci sono pochi commenti da fare. Nelle situazioni di emergenza compaiono sempre degli Sciacalli che pensano di approfittarne per lucrare. Personaggi squallidi che non meritano alcun rispetto. Segnalateci nomi e cognomi. Saremo ben lieti di pubblicarli.

Potrebbero comparire inoltre altri furbetti dell'emergenza. Sto parlando di qualche catena della Distribuzione Moderna che potrebbe inventarsi a breve qualche "iniziativa speciale" con richieste di vario genere e tipo all'industria. Parliamoci chiaro e non nascondiamoci dietro a un dito: Gd e Do stanno facendo i soldi. E tanti. Lo abbiamo testimoniato nella nostra Diretta Coronavirus che va in rete tutti i giorni sul sito alimentando.info. I consumi casalinghi sono aumentati in maniera esponenziale. La gente è costretta a rimanere in casa. E cosa fa? Mangia: di più e anche meglio. Tutto l'horeca si è spostato nel retail che saluta e ringrazia. Non vorremmo però che talune elargizioni a ospedali e centri di ricerca vengano poi pagate da altri...

C'è poi il capitolo dei "silenti". Quelli che non dicono nulla. Non scrivono lettere. Non fanno proclami. Ma al momento giusto, ovvero a fine mese, respingono le ricevute bancarie oppure non pagano i bonifici ai fornitori. Sono i peggiori di tutti.

Speriamo che si tratti di casi isolati. In questa situazione il bene è sovrabbondante. A cominciare dagli operatori sanitari che sono in prima linea a combattere contro il Covid 19. Sono loro il modello a cui ispirarci.

## UN BELLO STALLO!

Buongiorno Angelo, ho modo di leggere sempre con grande interesse i suoi editoriali, soprattutto gli ultimi due. Mi permetto di essere d'accordissimo con lei sul discorso che non sia corretto chiedere moratorie ai fornitori, ma alle banche e loro soltanto. Finora hanno detto che lo faranno, finora non l'hanno ancora fatto. Va da sé che moratorie degli ammortamenti dei mutui in essere sarebbero un ottimo respiro per tutti. Ora pare che un decreto sia stato emesso, deve però diventare attuativo e fino a quando non lo sarà, non possiamo avere certezze. Ho visto che lei si è dimostrato particolarmente critico sia verso coloro che non pagano i fornitori sia verso quelli che chiedono dilazioni ai fornitori. Noi purtroppo qualche problema ad ottemperare i nostri impegni ce lo abbiamo avuto in questo periodo, motivandolo sempre ai nostri fornitori. Quello che mi preme farle presente però è che il Corona è stato il classico virus che è andato quasi ad ammazzare un malato con patologie pregresse (lasciando stare anche il tributo umano, abbiamo perso un nostro caro zio per colpa di questo virus). Mi permetto quindi di fare una riflessione su questa metafora di cui sopra, che tanto metafora non è. Noi siamo produttori di parmigiano reggiano e per di più biologici. Perché per di più? Perché la possibilità di avere produzioni miste, ovvero a caseifici al cui interno fanno anche prodotto biologico insieme al convenzionale, ha fatto esponenzialmente crescere i produttori di bio negli ultimi anni, ingolfando un mercato di nicchia. Risultato? Sono 3 anni che siamo in crisi e noi, produttori esclusivamente bio, viviamo tutto questo come una grande ingiustizia. Quando Strump (per dirla alla Vasco Rossi, termine che gli rubo) quest'autunno ha messo i dazi sul parmigiano, lo sa come se ne è uscita la stampa? Con sparate di questo tipo "Il Consorzio del Parmigiano Reggiano esporta in USA qualcosa come più di 8.000 tonnellate di prodotto". Numeri roboanti.

Facendo però le dovute divisioni il risultato è pari a più o meno 200.000 forme. Quante ne produce il comprensorio? 3 milioni e mezzo. Per usare lo stesso metro di prima questo significa qualcosa come 13.300.000 tonnellate. Quindi capisce che un titolo a 9 colonne che parla di 8.000 tonnellate impressiona ma stiamo parlando di solo il 5% dell'intera produzione? E sa cosa ha comportato tutto questo? Un crollo del mercato di € 3.00/kg in soli due mesi. Per dirla in percentuali, quasi il 30% in meno. Gli speculatori ci sono andati subito a nozze, nonostante la GDO (dati Nielsen) facesse registrare anche dei +5% nei consumi.

Questi sono i numeri. Dei titolari d'azienda come noi, che cosa devono fare allora? Pare logico che ci si attivi per un mutuo. E qui si apre un nuovo mondo infettato dal virus. Una banca offre la sua disponibilità, l'altra che abbiamo contattato è decimata dal Coronavirus, tutti a casa con lo smart working, compresi i deliberanti, che non possono così decidere. La sospensione che si sono presi dapprima di dieci giorni, si sta trascinando oltre il mese. Né li puoi biasimare, noi che faremmo al loro posto? La stessa cosa anche se chi le parla, ha un'azienda agricola che ci costringe a lavorare 7 giorni su 7. Se anche decidessimo di scartare la seconda banca con la prima dovremmo recarci dal notaio. Quale notaio? Sono tutti a casa. Nessuno lavora per paura del contagio, se non per casi urgentissimi. Il nostro non è fra questi perché pare che il governo abbia sospeso i mutui ecc. Questo ad oggi, 20 marzo. Ma pare, non è ancora attuativo. Tradotto? Un bello stallo.

In questa situazione, crisi del mercato (nonostante i supermercati svuotati non ci sono ancora cenni di ripresa), buyer ansiosi come ha scritto lei, ancora non si hanno certezze su questo fine mese, figuriamoci sui prossimi, argomenti appartenenti ad altre galassie a pensarci oggi. E quindi? Quindi molti pianificano quello che non vorrebbero, noi compresi, cioè mettersi d'accordo con i fornitori per dilazioni dei pagamenti. Non siamo, mi creda, necessariamente dei farabutti, come ha scritto lei nell'editoriale di venerdì scorso. Qualcuno sicuramente c'è senz'altro ma le situazioni, mi riferisco ai singoli mercati di questo o quel prodotto, suggeriscono, se mi posso permettere di farglielo presente, una riflessione più approfondita, nei meandri di una situazione che, per quanto ci riguarda, abbiamo subito prima con una malagezione politica, intesa più come policy che party politics e poi con questa situazione che ha bloccato veramente tutto.

A tale proposito, lei ricorderà benissimo quanto accaduto due sabati fa, quando venne diffusa quella famigerata bozza di decreto (mi domando, ma voi del governo non siete capaci di tenerla nascosta?) che ci si poteva spostare nelle zone rosse solo "per motivi gravi". Panico, assalto ai treni ecc. Per noi produttori questo significava logistica ferma. Per fortuna non è andata così. Ma tutti i corrieri ci hanno subitanamente avvisato che nei giorni successivi, quando andava bene, potevano esserci ritardi e che per chi come noi esporta, se la merce fosse stata respinta, si sarebbe trovato addebitato lo stesso il costo perché il trasportatore, giustamente, non ha colpe. Per fortuna non è (ancora) successo. Noi abbiamo dei ristoranti fra i clienti, si sono completamente fermati.

I nostri grandi clienti che ci hanno comprato il formaggio su numeri consistenti (uno di loro è Iodigiano...), rallentano i pagamenti perché hanno i dipendenti tutti a casa. Anche loro pagano il dazio dello smart working. Fortunatamente la stragrande maggioranza dei nostri fornitori hanno capito, perché anche loro si trovano nella stessa situazione. E dobbiamo pure ringraziare il Cielo che siamo nel food e non in un altro settore. Mi perdoni se mi sono dilungato, ma ritenevo doveroso informarla che ci sono tante persone oneste, come noi, che fanno tanti sacrifici tutti i giorni, senza risparmiarci mai, che si trovano per davvero in grande difficoltà. Personalmente ritengo che la stampa in generale ci potrebbe aiutare di più, denunciando anche le speculazioni di cui sopra. Sarebbe stato già qualcosa farlo qualche mese fa. Anche un solo euro/kg in più mi creda, significa decine di migliaia di euro in più di fatturato. Ed ogni imprenditore per bene, nessuno escluso, quando ha i soldi la prima cosa che fa, è pagare la mano d'opera ed i fornitori. Sono i due pilastri dell'economia, ancor più delle banche (comunque fondamentali), mi creda. Qui sono bastati uno starnuto finto (quello di Strump) ed uno vero (ahimè, il Coronavirus) per metterci in seria difficoltà. Non so quanti di noi ce la faranno. Di sicuro, per i prossimi anni, e temo siano diversi, molti di noi la notte dormiranno molto ma molto male.

Con immutata stima, la saluto cordialmente.

Alfonso Minardi – Agrizoo  
Parma

## SANIFICANTI O GIOIELLI?

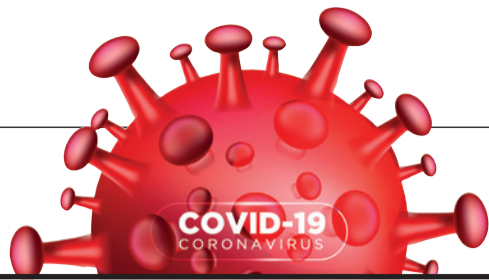
Buongiorno Direttore, a proposito di sciacalli volevo segnalarti che per i sanificanti mani stanno chiedendo cifre fuori di testa. Dai soliti 2 euro/litro che si spendono in situazioni normali (in tanica) stanno chiedendo 24-30 euro/litro.

Paolo

## AIUTIAMO GLI AUTISTI

Ciao Angelo, ho appena ascoltato il bollettino 14 (si riferiva agli autisti, vedi venerdì 27 marzo). Prenderò come suggerimento l'idea di regalare un pezzo di formaggio a ogni autista.

Pietro Pastoia – Sifor  
San Michele – Felino (PR)



Numerosissime le mail e i messaggi che mi sono arrivati. Uno spaccato di situazioni fra le più varie e disparate (oltre che disperate). Una tribuna libera e indipendente. E' la prima linea di questo nostro mercato.

### SSICA: A CHE SERVE?

Gent.mo Direttore,  
sono passati ben tre anni dalla prima lettera che le inviai quando iniziai la 'carriera' nell'azienda di famiglia (Salumificio) e in questi tre anni sto crescendo insieme all'azienda. Ahimè, in questi giorni critici le scelte sono difficili e le preoccupazioni sono tante, per i nostri salumi di nicchia se 'salta' la Pasqua la crisi sarà certa. Ma le scrivevo per non parlare di questo, stamattina ho notato che tra qualche giorno saremo obbligati a pagare il contributo 'SSICA' per l'attività svolta nel 2019. E' inutile essere polemici, negli anni non ha portato ad alcun risultato, ma in questi giorni SSICA non ha comunicato assolutamente nulla (non è una novità) sul proprio 'portale'. Eppure loro dovrebbero avere delle mascherine e dei dispositivi per lavorare in piena tranquillità. Intanto noi saremo costretti a pagare un servizio (che attualmente e per la mia azienda è inutile). A quasi 29 anni il mio pensiero è: speriamo che questo virus si porti via meno vite possibili e più enti inutili, altrimenti un giorno non avremo più modo di pagare i super stipendi ai dirigenti e soprattutto ai nostri dipendenti.

Grazie per le informazioni che ci date puntualmente sul portale Alimentando,  
Un caro saluto.

*Michelangelo Possidente – Timpa del cinghiale  
Cerza Montanara di Avigliano (PZ)*

### SI DOVREBBERO VERGOGNARE

Dottor Frigerio ho voluto scriverle perché ci sono, e lo sto provando sulla mia pelle, delle aziende medio piccole del settore Salumi che non osservano in nessun modo le distanze fra i lavoratori nelle proprie mura. Inoltre intimano ai propri agenti di presidiare i punti vendita con documentazione di foto e relazioni cercando di accaparrarsi una vendita extra.

Tutto questo fregandosene della salute dei propri lavoratori ma solo per il proprio egoismo e il mero profitto. Rovagnati, Citterio e Beretta sono aziende serie: hanno messo in ferie i propri account che presidiano centrali e punti vendita. Altre invece, da lei anche premiate in passato come aziende del territorio lombardo, sono degli sciacalli e delinquenti. Senza rispetto per la tutela della salute dei propri dipendenti. Si dovrebbero Vergognare !!!

Le chiedo di pubblicare questa lettera questo grido di dolore di questa nostra società lavorativa malata.  
M.B.

*La mail è arrivata quando era appena cominciata l'emergenza. Ho cercato di capire meglio la vicenda ma non ho ricevuto approfondimenti in merito. Non censuro nulla ma mi piacerebbe capire chi, dove, come e quando. Attendo risposte.*

### FINE MESE O FINE MONDO?

Ciao Angelo,  
ho appena letto il tuo editoriale in oggetto e, come al solito, hai messo in prosa quanto i miei neuroni elaborano giornalmente.

Anche stavolta hai colpito nel segno e hai avuto il coraggio di mettere il dito nella piaga! La situazione che hai denunciato l'abbiamo dovuta affrontare già dai primi casi di Coronavirus nazionali, vuoi perché il nostro principale bacino d'utenza è la Lombardia, vuoi perché la madre degli sciacalli è sempre incinta! Addirittura mi sono sentito in colpa perché, sollecitando i pagamenti per poter pagare la rata in scadenza dell'uva ai soci, sembrava che lo sciacallo fosse la mia azienda. Ma i lavativi sono sempre gli stessi e nel panorama dell'horeca o del retail riescono sempre a distinguersi, in barba a quel famoso art.62 in vigore dal 2012, un carrozzone su cui, a suo tempo, sono saliti sempre loro con la spada in mano a chiedere sconti perché, loro malgrado, dovevano pagare prima di quella scadenza F.M. che, secondo la loro interpretazione, significava "Fine Mondo". Ma ribaltando la situazione vorrei provare in un virtuale incontro a chiedere di non riconoscere un premio oppure uno sconto perché i nostri viticoltori si sono ammalati e non hanno potuto lavorare i vigneti... Anche la risposta sarebbe scontata: "Ma quelli sono vostri problemi e noi non siamo banche o filantropi". Concludendo il mio sfogo, purtroppo devo rifugiarmi in un luogo comune ma sempre affollato: chi acquista è sempre avvantaggiato e chi vende non è mai tutelato se non dalla forza del marchio che rappresenta. Grazie ancora per le parole del tuo editoriale che denunciano e danno risalto ad un aspetto vergognoso di questa maledetta situazione che, per ovi motivi, sta passando inosservato.

Nella speranza di poterti incontrare presto, ti invio i miei più "sterilizzati" saluti

*Mauro Fontana – Cantina Valtidone  
Borgonovo Val Tidone (PC)*

### L'ISTERIA DEI BUYER

Gentile Direttore, l'isteria dei buyer per avere prodotti in fretta e furia, consegne anticipate, proteste veementi per ritardi nelle consegne (quando magari l'autista è in colonna davanti al loro magazzino), ordini continui perché non vogliono rischiare rotture di stock e altro ancora. Il tutto per non perdere vendite e guadagni. Loro, i buyer, seduti a casa grazie allo smart working, gli operatori invece, così come i responsabili di reparto, gli autisti, i manutentori al lavoro in fabbrica, a rischiare il contagio. A lavorare a più non posso perché non si possono perdere i fatturati. Situazione molto avvilente. Sono lontano dal sindacato, ma come imprenditore mi sento responsabile per la vita delle persone che lavorano per me".

Lettera firmata

### UN PLAUSO AGLI AUTISTI

Gentile Direttore, faccio un plauso ancora più esplicito agli autisti, sono quelli che tengono in piedi il settore e ovunque vadano vengono trattati da untori, con procedure interne ogni giorno più violente nei loro confronti. Nel nostro piccolo ad ogni autista che viene, anche se con le dovute cautele, non neghiamo né un sorriso né un trancio di prosciutto in omaggio da portarsi a casa. Senza di loro ci fermiamo tutti. Senza di loro e senza gli addetti dei supermercati. Sa cosa c'è di consolatorio in questa situazione? Che questa Italia è fatta di tanta gente per bene, che silenziosamente fa il suo dovere e non lo fa solo per lo stipendio, ma per un innato senso di responsabilità e di rispetto verso le aziende e verso i propri colleghi. Li guardo ogni mattina, questi uomini e queste donne e sono orgoglioso di essere un lavoratore fra i lavoratori ed un italiano fra gli Italiani. Ce la faremo.  
Un abbraccio.

*Cristiano Ludovici – Gruppo Alimentare Valtiberino  
Citerna (PG)*

### GLI AZZECCAGARBUGLI DEI POST-DATATI

Ciao Angelo,  
se mi prometti che se va male con il lavoro mi assumi, ti suggerisco un titolo: gli Azzecagarbugli dei post-datati! Con riferimento alle richieste di ritardare i pagamenti di cui abbiamo parlato, e confrontandomi con qualche mio collega, ti segnalo la moda del momento: ti inoltra una lettera di un avvocato (privata dei riferimenti, per privacy) che con paroloni e riferimenti normativi ad minchiam, tutela il suo assistito che ha l'abitudine di pagare con assegni postdatati (omettendo però di citare i riferimenti normativi che vietano questa pratica). Stride un po' la millantata difficoltà, con la richiesta fatta da un avvocato. Se ha motivi oggettivi, gli bastava farci una telefonata e si risparmiava pure i soldi della parcella. La nostra linea è quella di chiedere evidenza dello stop delle attività come requisito fondamentale per valutare la richiesta, in mancanza procediamo dritti come un treno a versare gli assegni. Solidali con chi ha bisogno, spietati con gli sciacalli.

*Ciao,  
Lettera Firmata*

### LA LETTERA DELL'AVVOCATO

Scrivo in nome e per conto della XXX, in persona del l.r.p.t. (che mi ha conferito specifico mandato), con riferimento all'assegno post-datato emesso con la data XXX per euro XXX, per chiedervi di non bancare in modo alcuno detto titolo nella giornata di asserita emissione. Invero, come a tutti è ben noto, l'emergenza epidemiologica da COVID -19 ha determinato l'emanazione di diversi provvedimenti normativi i quali, hanno inciso profondamente sull'andamento dell'azienda mia cliente che, al fine di rispettarli, è stata obbligata a chiudere la quasi totalità dei reparti produttivi, con immediato pressoché azzeramento di qualsivoglia ricavo. Conseguentemente, si reitera qui la richiesta, al fine di non compromettere l'operatività della XXX e di consentire alla società di adempiere a quel minimo di adempimenti indispensabili per superare il momento, di non bancare in modo alcuno l'assegno di cui sopra nella giornata di asserita emissione e di restituirlo previo rilascio, in vs. favore, di altro titolo con scadenza postergata. Tra l'altro, ai sensi dell'art. 10 co. 5 del D.L. 9/2020, come da intendersi esteso a tutte le imprese operanti sul territorio della Repubblica per effetto del DPCM 9 marzo 2020:" 5. Nei riguardi dei soggetti di cui al comma 4, i termini di scadenza, ricadenti o decorrenti nel periodo che va dal 22 febbraio 2020 e fino al 31 marzo 2020, relativi a vaglia cambiari, a cambiali e ad ogni altro titolo di credito o atto avente forza esecutiva, sono sospesi per lo stesso periodo. La sospensione opera a favore dei debitori ed obbligati, anche in via di regresso o di garanzia, salva la facoltà degli stessi di rinunciarvi espressamente". Certo di un positivo riscontro, l'occasione mi è gradita per inviarvi i miei migliori saluti.

*Avvocato XXX*

### IL COMPORTAMENTO VIRTUOSO DI ESSELUNGA

Angelo buongiorno. Prima di tutto mi auguro che tu e tutta la redazione stiate bene. Oltre che ringraziare per il prezioso contributo che state dando all'informazione in questo periodo di emergenza, informazioni precise puntuali e mai banali, volevo segnalarti un comportamento virtuoso di ESSELUNGA. Oggi sono stata in un punto vendita di Milano città a fare la spesa ed ho visto che su alcuni scaffali era presente un cartello con un avviso che quella tipologia di articoli non potevano essere venduti in quanto erano "articoli non di prima necessità". Anche di fronte alle rimostranze di una cliente, la spiegazione è stata questa. Mi è sembrato doveroso sottolineare come in un momento così complicato, ci sono aziende che non approfittano della situazione. Un bel segnale che mi fa essere orgogliosa di essere italiana, milanese e cliente/fornitore di ESSELUNGA. Un affettuoso e virtuale abbraccio anche da parte di Giacomo con l'augurio che tutto questo passi il prima possibile. E che ci insegnino quali sono le cose importanti della vita.

*Antonella Romito Ratti  
Lazzate (Co)*

*Cara Antonella, sulla vicenda "articoli non di prima necessità" si è aperto un bel dibattito. Ti faccio un esempio: secondo te i pennarelli e le matite da colorare sono o non sono di "prima necessità"? Io ti dico che lo sono eccome! Vallo a raccontare a mia figlia che ha quattro bambine di età compresa fra gli otto anni e i quattro mesi. Sta impazzendo. Non riesce più a tenerle in casa. Una scatola di pennarelli o un giocattolo, a volte, ti può rendere meno difficile la vita.*



# I bollettini di alimentando.info

Da martedì 10 marzo in avanti il nostro sito ha ospitato una serie di pillole quotidiane. Due minuti circa in cui abbiamo condensato le numerosissime mail, telefonate, messaggi ricevuti da quando è scoppiato l'emergenza Coronavirus. Eccoli di seguito. Con un elemento comune, uno slogan del '68 opportunamente ripreso e adattato alla situazione: "L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi".

## MARTEDÌ 10 MARZO. AGIRE SUBITO!

In questo primo bollettino della Diretta Coronavirus il mio pensiero va a tutti coloro che, in questo momento stanno lavorando nei campi, dentro le fabbriche e nei luoghi della distribuzione. Sono i dimenticati, quelli di cui nessuno parla. Contadini, operai, impiegati, dirigenti, autotrasportatori ma anche cassiere, direttori di supermercati e altri ancora. Tutta la filiera dell'agroalimentare sta lavorando, addirittura con più turni, per poter rifornire di prodotti la distribuzione. Non solo: l'industria alimentare sta continuando ad esportare. Oggi, in cui sono ferme la moda e il turismo, l'alimentare è l'unico settore che trascina la nostra devastata economia. Se il retail sta andando bene, come testimoniano i dati Nielsen, non così l'horeca. Qui la situazione è drammatica. L'obbligo di chiudere alle 18.00 sta uccidendo il settore. Bar e ristoranti chiusi, pochi clienti, incassi al minimo storico. Per quanto potranno andare avanti? Anche perché, e questo è vale per tutti, il problema è la liquidità. Fra un po' le casse saranno vuote. Come faremo a pagare gli stipendi? E i costi fissi: affitti, acqua, luce, gas, telefoni, i mutui. La prospettiva è un default generalizzato. Per questo occorre stoppare il pagamento dell'F24. È l'unico strumento, veramente democratico, per fermare uno tsunami dalle dimensioni epocali. Per questo lanceremo l'hashtag #stopF24. Nel tentativo di spiegare a chi ci governa che le promesse stanno a zero. Occorre agire e subito. Da ultimo vi chiediamo di inviarci mail con suggerimenti, osservazioni, domande, foto. Alimentando è e sarà la voce di chi non ha la voce. Riprendendo un vecchio slogan del '68: l'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

## VENERDÌ 13 MARZO. FURIO IL CHITARRISTA

Siamo alle comiche. "Nessuno deve perdere il lavoro per il Coronavirus": questo l'appello del ministro dell'Economia, Roberto Gualtieri. Il Nostro, che è professore di Storia e che quindi con l'economia poco ci azzecca, non ha l'idea di come sia avvenuta la sua affermazione. Quando lo vedo mi viene alla mente una canzone dello Zecchino d'Oro: "Il lungo, il corto e il Pacioccone". Ma lo sa il ministro pacioccone che cosa sta succedendo in ristoranti, bar, mense scolastiche e non? E ancora negli alberghi e nei negozi. Vogliamo poi parlare degli allestitori? Senza fiere ed eventi la fatturazione sta a zero. Le chiusure, a breve, saranno all'ordine del giorno con tanto di licenziamenti e fallimenti vari. Uno tsunami dalle dimensioni epocali. Fra l'altro il ministro si contraddice. Nella stessa conferenza stampa aveva promesso: "Stop alle rate sulla prima casa per 18 mesi a chi perde il lavoro". Allora, come la mettiamo? Che cosa farà allora, il buon Gualtieri? Si metterà a suonare la chitarra come ha fatto in passato? Mi viene alla mente un altro: suonava la cetra mentre Roma bruciava. Si chiamava Nerone.

## MERCOLEDÌ 11 MARZO. FATTI NON CANZONETTE

Il secondo bollettino della nostra Diretta Corona Virus si apre con una considerazione. Il Governo pare intenzionato a chiudere per due settimane tutte le attività produttive e distributive in Italia, ad eccezione di farmacie e punti vendita dell'alimentare. Faccio mie le preoccupazioni di molti imprenditori del settore. Fermare le fabbriche significa creare una corsa all'accaparramento ancora peggiore rispetto a quella che sta già avvenendo. Non solo, l'aumento vertiginoso dei consumi casalinghi comporta già oggi problematiche nella logistica. Figuriamoci se viene imposto uno stop alla produzione. Spero che il Governo ne tenga conto. Già troppi sono stati gli errori nell'affronto del problema Corona Virus. Da ultimo permettetemi di plaudire all'iniziativa della coppia Ferragni/Fedez. Non mi sono mai piaciuti ma hanno messo lì centomila euro e raccolto oltre tre milioni di euro per attrezzature ospedaliere. Speriamo che gli strimpellatori e attori milionari che ci fanno vedere alla televisione e ci invitano a restare a casa ne seguano l'esempio. Fatti non canzonette.

## LUNEDÌ 16 MARZO. JERUSALMI E CATALFO: GENI DELL'ECONOMIA

Un bollettino numero 5 che arriva dopo un giovedì di Quaresima e un venerdì di parziale Resurrezione. Pianto e stridor di denti. Con la Borsa che perde il 12% dopo aver perso il 9% lunedì scorso e recupera il 7%. Alla fine la perdita è secca e drammatica. Ma andiamo indietro di qualche giorno. Qualcuno, leggi Renzi, Salvini e la Meloni, aveva proposto la chiusura della Borsa già da domenica 8 marzo. Ma qualcuno, leggi l'amministratore delegato di Borsa Italiana Raffaele Jerusalem, aveva detto no. Meglio, aveva dichiarato: "C'è un panico ingiustificato. Operativamente Borsa Italiana ha un «business continuity plan. Non c'è motivo di aspettarsi che gli scambi non continuino come al solito". Come definire questo personaggio? Se ci fosse Sgarbi sarebbe facile: capra, capra, capra. Ma come si fa a fare delle dichiarazioni simili? Abbiamo avuto la settimana più brutta della Borsa Italiana da quando è stata inventata e l'amministratore delegato parla di business continuity plan. Ma in che mani siamo? Vogliamo parlare della ministra del lavoro Nunzia Catalfo. Sono andato a vederme il curriculum. Parla di diploma di liceo e specializzazione in Stenotipia e Orientamento al lavoro. Cioè zero titoli come diceva Mourinho. Questo genio dell'orientamento continua a ripetere: "Con il Coronavirus non si perderanno posti di lavoro. State a casa". Ma siete voi che dovette andare a casa. Per restarci fino a nuovo ordine. No, mi spiace, l'economia italiana non merita simili personaggi.

## GIOVEDÌ 12 MARZO. GLI SCIACALLI

Il terzo bollettino della nostra Diretta Corona Virus si apre con un nota bene. Stanno arrivando gli sciacalli. Mi scrive un imprenditore lombardo: "Ti segnalo che alcune aziende stanno iniziando a chiedere moratorie o possibilità di tardare i pagamenti ai fornitori, in quanto si trovano in una situazione di emergenza. Trovo questa cosa ai limiti dello sciacallaggio (anzi, OLTRE i limiti dello sciacallaggio): siamo in un momento in cui ancora non sappiamo quanto grave sarà questa emergenza, quanto durerà, quali saranno le conseguenze, ma questi già sanno che se gli dilazioni i pagamenti di 3 mesi sono a posto". Questi signori di cui l'imprenditore parla non sono botteghe o ristoranti che chiudono, ma gente che è "regolarmente operativa, ma che per motivi dettati dal "blocco dell'economia in generale, in particolare del settore-food si vede costretta a richiedere di poter ritardare i pagamenti", per citare le loro parole. Ora, voglio essere chiaro: ci sono aziende che hanno messo in atto accorgimenti (tipo evasione di ordini con quantitativi notevolmente ridotti e altro ancora) per i clienti in reale difficoltà. Ma ci sono altri invece che stanno approfittando della situazione che si è venuta a creare. Segnalateci nomi e cognomi. Sarò ben lieto di pubblicarli. Così potrà arricchire ulteriormente la mia, già ampia, collezione di lettere di avvocati.

## MARTEDÌ 17 MARZO. IL GOVERNO E L'ASPIRINA

In molti mi chiedono un giudizio sulla manovra del Governo varata ieri. Rispondo con una metafora: è come se a un malato di tumore gli dai un'aspirina. Il Governo ha pensato e realizzato gli interventi con un taglio da ragioniere in pensione. Un po' alla sanità, un po' alle famiglie, un po' alle imprese. D'altra parte il nostro ministro dell'Economia, Roberto Gualtieri, assomiglia molto a Furio, il personaggio dei film di Verdone (Ve lo ricordate Magda...). Quindi non poteva fare altro. Ma perché aspirina? Perché non incidono profondamente nel tessuto sociale ed economico. Parliamo dei pagamenti delle ritenute contributive e Iva. I vari Tg la raccontano come una grande vittoria. I pagamenti sono sospesi fino al 31 maggio, dicono. Non è vero: imprese e professionisti con ricavi/compensi sopra i due milioni di euro dovranno pagare tutto entro venerdì 20 marzo. Cinque giorni di tregua. Una presa in giro. E' lì che si gioca la liquidità delle aziende che non hanno potuto fatturare perché chiuse. Sto parlando di catene della ristorazione, società di catering, di eventi e altro ancora. Con cosa pagheranno gli stipendi a fine mese? Ci sono poi i voucher per le baby sitter. Soldi che verranno dati solo a chi le ha regolarmente assunte. Ma lo sa Furio e i suoi amichetti che le baby sitter vengono pagate in nero? Che sono ragazze delle superiori o dell'università che, una volta finita l'emergenza, torneranno a studiare? E che, fra l'altro, pur volendo, non possono essere regolarizzate perché sono chiusi i centri per l'impiego e i Caf. Ma lo scandalo più grande sono i 600 milioni di euro ad Alitalia che si aggiungono ai 400 regalati quattro mesi fa. Un miliardo per tenere in vita una compagnia aerea che andava chiusa dieci anni fa. Un miliardo sottratto alla sanità, alle famiglie, alle imprese.



## DACCI OGGI IL NOSTRO AUDIT QUOTIDIANO

Le aziende chiedono dilazioni alle procedure di verifica per i certificati BRC e IFS. Ma giunge un secco no. Un'autentica follia in una situazione di emergenza a livello mondiale.

Di Angelo Frigerio

“Siamo in piena emergenza. Con un numero ridotto di dipendenti. Dobbiamo far fronte alle esigenze dei clienti della Distribuzione Moderna e non. Che, come noi, devono combattere ogni giorno con problematiche diverse e difficili da gestire. Per non parlare poi di: materia prima, logistica e altro ancora. Vi chiediamo dunque di poter posticipare il vostro audit previsto per il prossimo mese”: la mail, di un'azienda del mercato alimentare, è di pochi giorni fa. E rappresenta l'accorato appello agli enti certificatori per spostare di pochi mesi un appuntamento che, in tempi normali, sarebbe stato tranquillamente confermato. Logica vuole che la risposta avrebbe dovuta essere un sì incondizionato. Invece no. La risposta è secca e netta: “Non è ammessa la proroga della valenza dei certificati, IFS non ha attivato procedure di deroga, BRC permette invece un audit da remoto”.

Difficile comprendere cosa ci sia nella mente di questi certificatori. Lo sanno che siamo nel pieno di un'emergenza mondiale? Ma andiamo avanti innanzitutto con lo spiegare di cosa si tratta.

Gli standard BRC (British Retailer Consortium) e IFS (International Food Standard) sono schemi internazionali utilizzati dai soggetti che operano nella Distribuzione Moderna al fine di armonizzare i differenti standard della filiera agroalimentare. Tali certificati sono garanzia di qualità, sicurezza e conformità legale dei prodotti. Permettono inoltre di monitorare e verificare le metodologie di la-

vorazione e il rispetto dei requisiti igienici lungo l'intera supply-chain, garantendo non solo prodotti sicuri, ma anche una tempestiva gestione del rischio in caso di problemi.

Le certificazioni BRC e IFS sono molto richieste dalle grandi aziende della Gdo ai propri fornitori (aziende di produzione o confezionamento di alimenti) e costituiscono ormai un presupposto necessario per l'esportazione di prodotti in alcuni mercati esteri. Come pure uno strumento che garantisce l'affidabilità aziendale.

Considerati ormai requisito fondamentale per operare nel settore, questi standard rappresentano una grande opportunità per dimostrare l'impegno dell'azienda per quanto riguarda qualità e sicurezza, nel rispetto delle norme del settore agroalimentare. Non solo, la riconoscibilità internazionale di questi standard permette di attirare nuovi clienti e rispondere al meglio alle loro esigenze.

Ma cosa implicano? I principali elementi per l'ottenimento dei certificati sono: l'adozione delle buone pratiche di riferimento, un sistema Haccp, un sistema di gestione per la qualità documentato; il controllo degli standard per gli ambienti di lavoro, per il prodotto, per il processo e per il personale. Ma non è finita qui: l'ente certificatore deve inoltre verificare l'esistenza di appropriate specifiche per: materie prime (compresi i materiali di confezionamento); prodotto finito, prodotti intermedi/semilavorati (dove richiesto); monitoraggio dei fornitori;

posizionamento del sito; l'accumulo, la raccolta e l'eliminazione del materiale di rifiuto; standard igienici e di organizzazione per il personale; controllo di processo.

Insomma, un bel casino: tanta carta (si parla di volumi da 120 pagine da compilare), visite minuziose di controllo allo stabilimento e altro ancora. Capite dunque che si tratta di procedure complesse che comportano un grande dispendio di energie e di soldi.

Che senso ha dunque farle in questo periodo? Nessuno. Ma così è. Quelli di BRC però hanno trovato una scappatoia, bontà loro. Per loro è possibile una “visita in streaming” con un giro dello stabilimento utilizzando Skype con cellulare o altro. Con un controllo di tutto. Ma ve lo immaginate il tour virtuale in azienda con una situazione delirante: i clienti che telefonano per la consegna delle merci, gli addetti alla produzione sovraccarichi di lavoro, quelli del confezionamento che impazziscono con bolle e ordini. Il tutto con l'autotrasportatore, dotato di apposita mascherina, vicino alla ribalta, che attende impaziente e incazzato.

Pensare di fare l'audit in queste condizioni è una cosa da fuori di testa. Cari signori certificatori ma vi rendete conto di quello che state chiedendo?

Da ultimo un appello a Csq: ma non è possibile far ragionare i vostri committenti, le organizzazioni inglesi BRC e tedesche IFS, che continuano ad essere inutilmente intransigenti?

Segue

ITALIA  
**BULGARI**



happiness  
IS A BUTTERFLY



NEW, FLUFFY,  
SWEET & TASTY

ProDOTTO  
ITALIANO

[www.bulgariagostino.it](http://www.bulgariagostino.it)





### MERCOLEDÌ 18 MARZO. LA FIGLIA DELLA SORA LELLA E LA FAMIGLIA PFITSCHER

Il bollettino di oggi si apre con l'ultima gaffe dei nostri governanti. Sto parlando di Nunzia Catalfo, ministro del Lavoro. Fatemi dire. Se la osservate bene sembra la figlia della Sora Lella, la signora un po' cicciottella dei film con Alberto Sordi. Con una differenza, la Sora Lella era simpatica, la figlia un po' meno. Il ministro con diploma di liceo e specializzazione in Stenotopia ha affermato nel corso di una intervista: "Anticiperemo il pagamento delle pensioni facendolo cadere fra il 26 e l'uno aprile". Avete capito bene. Qui non c'è solo lo stravolgimento dell'economia ma anche del calendario: non più il primo aprile ma l'uno. Parliamo invece di cose serie. Oltre agli eroi della corsia, medici infermieri e personale sanitario, ce ne sono altri nella nostra bella Italia. Sto parlando della famiglia Pfitscher. Da molti anni producono speck in Alto Adige. Gente seria e corretta. Due settimane fa un incendio gli ha distrutto la fabbrica, ammodernata da poco. Le immagini, le potete vedere sul nostro sito, fanno impressione. Per fortuna nessun morto o feriti. Ebbene, a così poco tempo dal disastro, la Pfitscher ha ripreso la produzione, grazie ad altre aziende della zona, e ha già approntato un magazzino per l'evasione degli ordini. E' l'ennesimo esempio di come si può ripartire. Non dalle belle parole o dalle promesse ma mettendo in campo il lavoro e la solidarietà. Un applauso a Lukas Pfitscher e alla sua famiglia.

### GIOVEDÌ 19 MARZO. UNA DOMENICA BESTIALE

Uno dei temi in discussione oggi è quello delle aperture domenicali dei punti vendita. Pochi mesi fa era nata una polemica feroce fra chi li voleva chiudere d'imperio, soprattutto i Cinquestelle, e chi li voleva tenere aperti, di fatto tutta la Moderna Distribuzione. La questione era ed è complessa. Semplificando: da una parte ci sono i piccoli negozi che giustamente invocano dei turni di riposo. Dall'altra l'apertura domenicale consente un indubbio servizio a chi lavora durante la settimana. Alla fine non se n'è fatto nulla, nella migliore tradizione italiana. Oggi l'argomento, causa il Coronavirus, si ripropone in tutta la sua drammaticità. Ed è proprio la Distribuzione Moderna a chiedere la chiusura domenica o, in subordine, la riduzione drastica degli orari. Hanno ragione. Ho visto di persona degli addetti dei supermercati girare sconsolati fra le corsie invase da bancali. Non sapevano da dove cominciare. Oltre al problema dei rifornimenti c'è poi quello della salute. I turni sono massacranti, il pericolo di contagio altissimo. Per questo occorre fermarsi per sanificare gli ambienti. E qui si innesca un altro problema. Ovvero quello degli sciacalli che hanno alzato il prezzo dei sanificanti del 200%. Segnamoci i nomi. Ne riparleremo più avanti. Siamo in trincea. Il nemico continua ad avanzare. E' la linea del Piave. Ma si resiste.

### VENERDÌ 20 MARZO. BUYER INCAZZATI E MENZIONI AL MERITO

Un imprenditore mi scrive in merito al comportamento scorretto di alcuni buyer di Gd/Do: "Volevo segnalare l'isteria di alcuni buyer per avere prodotti in fretta e furia, consegne anticipate, proteste veementi per ritardi nelle consegne (quando magari l'autista è in colonna davanti al loro magazzino). E ancora: ordini continui perché non vogliono rischiare rotture di stock. Il tutto per non perdere vendite e guadagni. Loro, i buyer, seduti a casa grazie allo smart working. Gli operatori invece, così come i responsabili di reparto, gli autisti, i manutentori al lavoro in fabbrica, a rischiare il contagio, a lavorare a più non posso". Egregi buyer siamo tutti nella stessa barca. Stiamo tutti lavorando a ritmi supersonici. Gli errori sono dietro l'angolo. Per cui, come dice Zucchero nella sua canzone: Rispetto! Mi raccomando. Altra questione. Il governo ha varato nel decreto Cura Italia la "menzione per la rinuncia alle sospensioni di adempimenti e versamenti previste". In pratica, se paghi, il nome della tua azienda verrà pubblicato sul sito del Ministero delle Finanze. Una grandissima presa in giro. Se uno non paga, dopo aver sempre pagato contributi e Iva, non è perché non vuole ma perché è costretto. Andatelo a raccontare ai titolari di ristoranti, bar, tavole calde e altro ancora. Sapete dove ve la mettono la menzione. Una domanda a Furio Gualtieri, ministro dell'Economia, e ai suoi amichetti del Governo: "Meglio la menzione o pagare gli stipendi ai dipendenti?".



### MERCOLEDÌ 25 MARZO. IL FUTURO? FALLITI E DISOCCUPATI

C'è un incubo che aleggia sull'Italia ed è lo stop alle attività industriali. Un provvedimento che rischia di far precipitare l'economia italiana in un baratro. La questione è spessa: Boccia, presidente di Confindustria, parlava di 100 miliardi di costo al mese. Ma c'è il ministero dello Sviluppo Economico. Quando abbiamo saputo che, allo Sviluppo Economico, sarebbe venuto un ingegnere, Stefano Patuanelli, al posto di Giggi Di Maio, il venditore di bibite allo stadio San Paolo, abbiamo tirato un sospiro di sollievo. Era ora! Ma c'eravamo illusi. La sottovalutazione degli effetti dello stop alle imprese è preoccupante. Nei fatti la chiusura di due settimane diventerebbe la chiusura di molti mesi e le conseguenze sarebbero tragiche. Le questioni sono due. La prima: le imprese oggi non lottano per i guadagni, ma per la sopravvivenza. Chiudere un'impresa e farlo solo in Italia significa condannare quell'azienda alla morte. Non aprirà mai più perché il mercato globale sarà difficilissimo e la disoccupazione salirà paurosamente. Non solo. Tutto è interconnesso, tutto si tiene. Quello che porta la confezione sullo scaffale è un meccanismo complesso in cui i soggetti che concorrono sono tantissimi. Discriminare tra le attività "essenziali" e le altre è nei fatti impossibile per un numero spropositato di imprese. Chi produce la confezione di plastica o l'etichetta lo fa solo per il cibo? E allora cosa si pretende che si tenga aperto un impianto gigantesco per una produzione minima con dei costi colossali? Tra due settimane quell'impresa sarà morta schiacciata da costi insostenibili soprattutto in un Paese con le rigidità fiscali e burocratiche italiane. Certo alla fine saremo più sani. Ma forse anche più falliti e disoccupati.

### LUNEDÌ 23 MARZO. ANCHE PUGLIESE, NEL SUO PICCOLO, S'INCAZZA

Il decreto del Governo che chiude tutto non ci ha trovati impreparati. Continua a pieno regime il nostro lavoro, come potete osservare dalle notizie che ogni mezz'ora lanciamo sul sito. Il bollettino del lunedì si apre con un Francesco Pugliese molto incazzato. Il Ceo di Conad picchia duro contro i merchandiser che ancora affollano i punti vendita della Distribuzione moderna. In un tweet scrive: "In questo momento in cui stiamo frazionando le presenze nei punti vendita dei clienti è paradossale essere costretti a scrivere a tutte le aziende di marca per sospendere la presenza dei merchandiser nei nostri store. Cara Ferrero che senso ha controllare le esposizioni dei prodotti per Pasqua. Siamo in guerra con il Covid 19 e con personale ridotto. Basta tornate alla realtà". Ha ragione che senso ha mandare nei punti vendita del personale per controllare se gli ovetti Kinder o le colombe sono posizionati al meglio? Parliamoci chiaro: sarà una Pasqua drammatica quella che si prospetta. Chiese chiuse, ristorazione chiusa, divieto di assembramenti. Le belle gite fuori porta di Pasquetta saranno uno sbiadito ricordo. Ci ritroveremo a festeggiare, si fa per dire, lontano da figli, nipoti, parenti, amici. Che tristezza. Ma sono convinto che la Resurrezione, come quella celebrata nella Pasqua, è vicina. E allora ci ritroveremo come vecchi reduci a parlare del tempo che fu.

### MARTEDÌ 24 MARZO. UN PREMIO NOBEL PER LA PLASTICA

Fino a ieri era considerata brutta, sporca e cattiva. L'avevano maltrattata, demonizzata, sodomizzata, trattata come uno dei più grandi mali del mondo. E' la plastica, la cui abolizione, sino a un mese fa, era da più parti richiesta. L'araldo di questa battaglia era Greta Thunberg, la ragazzina svedese diventata un'icona dell'ambientalismo. Quella che per non usare l'aereo era andata negli Stati Uniti in barca. Soluzione naturalmente alla portata di tutti. Oggi Greta e i gretini sono scomparsi dalla circolazione. Non se ne sente più parlare. Forse è meglio così. La plastica invece ha preso la sua rivincita. Se non ci fossero stati prodotti realizzati con questo materiale oggi il contagio da Coronavirus sarebbe stato devastante. Vogliamo parlare delle siringhe monouso di plastica, delle maschere a protezione del volto di plastica, dei camici e delle protezioni di plastica, dei guanti di plastica. Ho visto la foto di un mio amico ricoverato all'ospedale di Niguarda in terapia intensiva. Era sotto una sorta di scafandro, di plastica anche quello. Gli ha salvato la vita. E ora se può rivedere la moglie e i quattro figli lo deve al personale sanitario e alle attrezzature in plastica che hanno utilizzato. Mi fermo qui. Solo per dire che nessuno vuole mettere in dubbio il concetto di sostenibilità ambientale ma questo deve fare rima con tutela della salute e sicurezza. Se c'è un premio Nobel da assegnare oggi è proprio alla plastica.



**GIOVEDÌ 26 MARZO.  
PLASTICA: IL MESSAGGIO  
DEI MEDICI IN PRIMA LINEA**

Nel bollettino di lunedì avevo parlato della plastica. E di come sia stata fondamentale in questa emergenza a livello mondiale. Fino a ieri era considerata brutta, sporca e cattiva. La plastica invece ha preso la sua rivincita. Se non ci fossero stati prodotti realizzati con questo materiale oggi il contagio da Coronavirus sarebbe stato devastante. Sto parlando delle siringhe monouso di plastica, delle mascherine a protezione del volto di plastica, dei camici e delle protezioni di plastica, dei guanti di plastica. Ieri ho ricevuto questo messaggio: "Ciao Angelo, ieri il tuo video è passato nel gruppo dei miei amici medici di Milano. Volevamo ringraziarti per questo contributo. Tra l'altro sabato e domenica la semplice costruzione artigianale di flussimetri in plastica ha salvato decine di persone. Grazie ancora". Stiamo parlando di gente in prima linea che combatte tutti i giorni con la malattia. Spesso nell'impotenza di fronte al suo aggravarsi. Ricevere un grazie da loro è una delle cose più belle che mi siano capitate negli ultimi tempi. Per domani ho già un'idea: qualche considerazione sui sindacati.

**VENERDÌ 27 MARZO.  
ITALIANI BRAVA GENTE**

Questa volta il bollettino non l'ho scritto io ma Cristiano Ludovici, amministratore delegato del Gruppo Valtiberino. Ecco la sua mail che mi ha inviato: "Caro Direttore, faccio un plauso esplicito agli autisti. Sono quelli che tengono in piedi il settore e ovunque vadano vengono trattati da untori, con procedure interne ogni giorno più violente nei loro confronti. Si figuri che, in alcune aziende, non gli fanno nemmeno utilizzare i bagni. Nel nostro piccolo a ogni autista che viene, anche se con le dovute cautele, non neghiamo né un sorriso né un trancio di prosciutto in omaggio da portarsi a casa. Senza di loro ci fermiamo tutti. Senza di loro e senza gli addetti dei supermercati". E aggiunge: "Sa cosa c'è di consolatorio in questa situazione? Che questa Italia è fatta di tanta gente per bene, che silenziosamente fa il suo dovere e non lo fa solo per lo stipendio, ma per un innato senso di responsabilità e di rispetto verso le aziende e verso i propri colleghi. Li guardo ogni mattina, questi uomini e queste donne, e sono orgoglioso di essere un lavoratore fra i lavoratori e un italiano fra gli Italiani. Ce la faremo". Grazie Cristiano.

**LUNEDÌ 30 MARZO.  
PICCOLO MONDO ANTICO**

In questi giorni si fa un gran parlare della Distribuzione Moderna e del suo fondamentale ruolo nell'emergenza Coronavirus. Ma c'è, in parallelo, un mondo spesso dimenticato dai grandi mezzi di comunicazione. Un piccolo mondo antico. E' quello che si definisce Normal Trade. Ovvero tutti quei piccoli punti vendita che assolvono ancora oggi un compito fondamentale nella nostra società. Sono i negozi di vicinato, presenti nei quartieri, nelle piccole città, spesso in montagna dove la Gd non potrà mai arrivare. La stragrande maggioranza sono a conduzione familiare e costituiscono un punto di riferimento privilegiato per chi vive in quei luoghi. Sono il regno del signor Giuseppe e della sciura Maria. Che lavorano dalla mattina alle 5, quando si riceve il pane e il latte fresco, fino alle 8 di sera. E conoscono per nome tutti i loro clienti: il dottore, il parroco, lo spazzino, la maestra, i pensionati. La Maria sta in negozio, il Giuseppe invece porta la spesa a domicilio. Anche alla Rosetta, che ha 90 anni e non può più camminare. E quando passa vicino alla chiesa, con il suo furgoncino, fa il segno della croce. Per ricordare i vivi e i morti. A loro il nostro grazie per quello che fanno e faranno.

**MARTEDÌ 31 MARZO.  
I SINDACATI E IL VINO**

Per prima cosa grazie a tutti quelli che mi scrivono e mi segnalano problemi, difficoltà ma anche qualche soluzione. Sempre bene accetti e troveranno tutti spazio sulle nostre pubblicazioni. La cosa sconvolgente di ieri è il rapporto del Governo con i corpi intermedi. Che, per l'esecutivo, si distinguono in serie A e serie B. Della prima categoria fanno sicuramente parte i sindacati. Al primo segnale di sciopero – parola che oggi, in questa situazione, è semplicemente follia – il Governo ha subito calato le mutande. E così, carta e penna alla mano, hanno cancellato dall'elenco, già stilato e pubblicato in Gazzetta, le aziende che, a parere della Triplice, sono "non essenziali". Ma chi lo dice? Faccio un esempio. Chiudere le vetrerie è una cazzata madornale. Se mancano le bottiglie e i contenitori come si confezioneranno: vino, succhi di frutta, marmellate, conserve in genere? Ma non finisce qui. Saranno i sindacati a decidere se e quali aziende dovranno rimanere aperte in caso di richieste alla Prefettura. Con quali criteri? Non si sa. Bene, visto che entrano in aspetti che a loro non competono, estendiamo il concetto. Se, grazie alle loro scelte, alcune aziende falliranno saranno loro a pagare gli stipendi ai dipendenti. Si chiama rischio imprenditoriale.

Segue

# ECCELLENZE ITALIANE



*Peperone quadrato di Cuneo,  
patè al Burro da panna di centrifuga Piemontese  
e acciughe del Mar Cantabrico.*

*Chef Gianpiero Vivalda, Antica Corona Reale - 2 stelle Michelin*

Da oltre cinquant'anni perseguiamo un obiettivo di qualità eccellente e costante.

Possiamo garantire prodotti buoni e sicuri perché fatti con buon latte Piemontese della nostra filiera controllata e certificata dalla stalla al prodotto finito. Per realizzare il nostro burro usiamo esclusivamente panna di centrifuga, la migliore scelta possibile per ottenere una qualità eccellente.

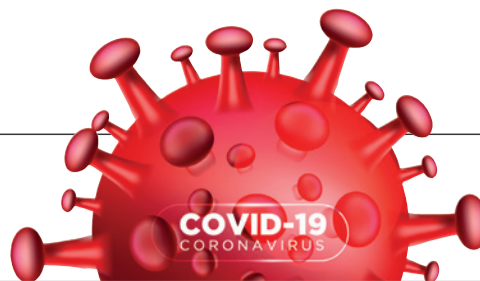
Inalpi, dal 1966 valori giusti, buoni e sicuri.



LATTERIE  
**inalpi**

MICHELIN  
ITALIA  
2020

www.inalpi.it



### MERCOLEDÌ 1° APRILE. UN SINCERO GRAZIE AGLI ULTIMI DELLA DISTRIBUZIONE

Sono i paria della distribuzione. I brutti, sporchi e cattivi. Spesso rappresentati come un modello dell'economia sommersa. Sono gli ambulanti che ogni giorno troviamo alle bancarelle dei mercati. Li conosco bene. Mio zio Ansperto e la moglie Eros per 50 anni hanno avuto un banco di tende e tessuti vari nei mercati della Brianza. Lui era tornato malridotto dalla Campagna di Russia. Lei l'aveva aspettato. Insieme tutte le mattine, alle 5, caricavano il furgoncino e cominciavano la loro giornata. Pioggia, neve, gelo: niente e nessuno li fermava. Lavoravano sei giorni su sette. A dicembre anche la domenica. Li ricordo, intirizziti, che si battevano i piedi e fregavano le mani per il freddo, in pieno inverno. Una vita di sacrifici, con poche soddisfazioni. Come loro tanti. Ma è cambiato tutto: in quelle che erano le bancarelle degli italiani oggi troviamo gli stranieri: pakistani, cinesi, marocchini. Anche la clientela è cambiata. Se prima trovavi al mercato anche la signora con la pelliccia, oggi è il regno della povera gente. Di quelli che fanno fatica ad arrivare a fine mese. Delle famiglie a cui non basta lo sconto del discount. Ancora oggi, al tempo del Coronavirus, gli ambulanti svolgono un servizio prezioso. Anche a loro un affezionato e doveroso grazie. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

### VENERDÌ 3 APRILE. IN MEMORIA DI GIORGIO, ANNI 58, ADDETTO ALLE CASSE. MORTO PER IL CORONAVIRUS

Si chiamava Giorgio Tognazzi. Aveva 58 anni. Un'età in cui il rischio, dicono gli esperti, è minore. Invece ci ha lasciati. Il Coronavirus l'ha preso e l'ha portato via. Lavorava alla cassa del Simply di Leno, in provincia di Brescia. Un uomo tranquillo che svolgeva il suo lavoro senza lamentarsi. Era molto affezionato ai suoi compagni del supermercato. Tutte le mattine, dall'ospedale, inviava un sms: "Ciao ragazzi, buona giornata, un bacio". Era il suo modo per dire che c'era. Che stava lottando anche lui contro questo misterioso male. Un modo per chiedere ai suoi colleghi di resistere. Insieme a medici e infermieri il personale dei supermercati è in trincea a lottare contro un nemico invisibile. Senza di loro verrebbe a mancare un servizio fondamentale per la popolazione. Lavorano in condizioni problematiche. Spesso in formazione ridotta a causa di colleghi che, a volte, hanno inviato un certificato di malattia sospetto. Anche a loro un doveroso grazie. Come a quasi tutta la distribuzione moderna. Dico quasi perché c'è ancora chi, in un momento così difficile e drammatico, utilizza le aste. Una vera tortura per i fornitori. E poi la chiamano "spesa intelligente". Per chi non l'avesse ancora capito, sto parlando di Eurospin. E' l'unica da bocciare. Le altre tutte promosse. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

### GIOVEDÌ 2 APRILE. L'ALITALIA, LA CARITAS E IL BANCO ALIMENTARE

La settimana si è aperta con il munifico intervento del Governo che ha elargito ben 400 milioni di euro, da girare ai comuni, per venire incontro alle famiglie in difficoltà economiche. Come dare un'aspirina a un malato terminale. Ricordo a tutti, in tema di politiche industriali che, sempre lo stesso Governo ha elargito in sei mesi la bellezza di un miliardo di euro ad Alitalia. Una compagnia aerea ormai votata al fallimento e che è ancora in vita solo grazie al respiratore, paragone più che mai opportuno, dello Stato Italiano, pagato da tutti noi. Aggiungo che non si tratta di un'azienda con dipendenti da mille euro al mese ma composta da personale con stipendi ben oltre la media. Vale la pena aggiungere che la prospettiva di questa compagnia, come di tutto il trasporto aereo, è drammatica. Quando riprenderanno i voli a lunga percorrenza? Come riprenderanno? Dovremo abituarci ai posti alterni, uno sì e uno no? Con che costi per le compagnie aeree e per i viaggiatori? Domande senza risposta, per ora. Ritornando all'elemosina dei 400 milioni, ricordo che, per fortuna, nel nostro paese ci sono organizzazioni come la Caritas e il Banco Alimentare che sopperiscono alle inefficienze dello Stato. Mai come oggi la sussidiarietà e la solidarietà, lo dimostrano i due ospedali di Milano e Bergamo costruiti in tempi record, rappresentano un valore assoluto per il nostro paese. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

### LUNEDÌ 6 APRILE. TOH, HANNO SCOPERTO CHE ESISTE IL "NERO"

Buongiorno a tutti. Giuseppe Luciano Calogero Provenzano, ministro per il Sud e la Coesione territoriale, e il ministro per il Lavoro Nunzia Catalfo lo hanno ribadito a più riprese: "Sono in molti quelli che lavorano in nero, soprattutto al Sud". Evviva, il Governo ha scoperto che esiste un incredibile mondo sommerso fatto di camerieri, posteggiatori, facchini, braccianti e chi più ne ha più ne metta. Ci voleva il Coronavirus per rendersene conto? L'ho scritto varie volte e l'ho ribadito: "Senza il lavoro in nero al Sud, soprattutto durante la Grande Crisi del 2008, sarebbe scoppiata la rivoluzione". Oggi la questione si ripropone in modo drammatico. E la ha ribadito, in una intervista a Repubblica, anche il cazzutissimo Francesco Pugliese, amministratore delegato di Conad, uno dei pochi che parla chiaro e diretto. Ma di fronte a questo dato oggettivo, i due ministri quale soluzione propongono? Il reddito di emergenza. Dimostrando, ancora una volta, la loro pochezza politica pari a quella calcistica del figlio di Gheddafi quando era al Perugia di Gaucci. Cioè un emerito brocco. Il problema è un altro e va inquadrato in una politica di lungo respiro. La soluzione all'emorragia dell'aorta non è mettere il cerottino Ansaplasto. Ma attuare un vero programma di aiuti alle imprese che elimini le tasse, la burocrazia e fornisca flessibilità all'occupazione. Ne abbiamo piene le palle di questi proclami che non servono a nulla e nessuno. Mettiamoci al lavoro e proponiamo qualcosa di serio e duraturo. Nunzia e Calogero, se ci siete, battete un colpo. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.



### MARTEDÌ 7 APRILE. LO CHIAMAVANO "FISCO AMICO"

In una situazione di emergenza come quella che stiamo vivendo stride la circolare emessa venerdì dall'Agenzia delle Entrate. Nel decreto Cura Italia era stato inserito un codicillo che bloccava per due mesi l'attività ispettiva. Ora il fisco se li è ripresi con l'interesse: verranno estesi di ben due anni i termini di prescrizione. Se prima l'Agenzia poteva indagare nel periodo 2015 - 2020, ora questo termine temporale viene esteso al 2022. Per fortuna l'avevano chiamato Fisco amico. Non mi pare. Anzi mi sembra che sempre più si vada nella direzione del perseguire a prescindere l'imprenditore. Una vera beffa per chi, in questo periodo, sta lottando con le unghie e con i denti per mantenere le aziende e i relativi posti di lavoro. D'altra parte non si poteva sperare di meglio da un Governo pappa e ciccia con i sindacati. Che ha chiuso la porta a qualsiasi esperimento sulla flessibilità, ridotto il numero delle aziende ritenute essenziali, eliminato i voucher (uno strumento utilissimo per i lavori stagionali e per far emergere il "nero"). Ieri sera ci hanno promesso liquidità a tutta birra. Speriamo sia vero. E non una presa per i fondelli come lo spostamento dei termini per il pagamento dell'F24. Cinque giorni per le aziende con un fatturato superiore a due milioni di euro. La prossima scadenza è vicina. Vedremo quando arriverà questa benedetta liquidità. Nella speranza di non morire prima. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

# ALIMENTANDO

IL PORTALE DELL'ALIMENTARE  
[WWW.ALIMENTANDO.INFO](http://WWW.ALIMENTANDO.INFO)

Alimentando.info è il quotidiano online del settore alimentare per operatori e professionisti.  
Il sito fornisce in tempo reale informazioni e aggiornamenti sul mercato e i suoi protagonisti.





### VENERDÌ 10 APRILE. L'ITALIA, GLI USA E LA SVIZZERA

Per prima cosa faccio gli auguri di Pasqua a voi e alle vostre famiglie. Sarà molto domestica. Con il dolore di non poterla festeggiare con amici e parenti. Un pensiero va a tutti coloro che sono in ospedale. Forza e coraggio. Ma andiamo avanti. I media di regime ci hanno raccontato le meraviglie del Governo che ha messo in campo 400 miliardi per le imprese massacrate dal Coronavirus. Al di là dei proclami quello che gli imprenditori vogliono sapere è quando arriveranno i soldi. Con loro anche i dipendenti che vorrebbero ricevere lo stipendio a fine mese. Ma per ora tutto tace. O meglio abbiamo sentito dei 25mila euro che il Governo concede a tutti senza vincoli di sorta. Mah, avevano detto così anche per i mutui. Ma non è vero. Il blocco dei pagamenti è solo per quelli prima casa, con importi sotto i 200.000 ma solo per disoccupati o con un Isee di un certo tipo. E i finanziamenti alle aziende oltre i 25.000 euro? Pare che la gestione dei soldi e del loro "rilascio" verrà affidata alle banche. E qui sorge il problema. Cosa chiederanno mai gli istituti per tutelarsi? Mah, se fanno come al solito la vedo dura. Negli Stati Uniti non funziona così. Alle aziende è stato inviato un modulo che, una volta firmato, consentirà di accedere immediatamente a un fondo coperto dallo Stato. Ovvero soldi sul conto corrente nel giro di una settimana. Di più: eventuali prestiti andranno pagati con una dilazione a 30 anni. In Svizzera invece lo Stato concede prestiti sino al 10% del fatturato. Il tasso è zero e il rimborso è a cinque anni. Un'azienda ha fatto richiesta venerdì. I soldi sono arrivati sul conto corrente lunedì mattina. La differenza con l'Italia è abissale. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

### MERCOLEDÌ 8 APRILE. BRACCIA RUBATE ALL'AGRICOLTURA

E' dei giorni scorsi la richiesta da parte di Coldiretti di reintrodurre i voucher. Un'iniziativa che potrebbe portare a un rilancio dell'occupazione, soprattutto nel Sud che ha bisogno di braccianti per lavorare in campagna. L'associazione ha ricevuto dal Governo un netto no. Altra idea intelligente sarebbe quella di utilizzare i furbetti del Reddito di cittadinanza. Accanto a situazioni di estrema miseria, esiste tutto un mondo di fancazzisti della prima ora che hanno salutato con Champagne la grande trovata dei Pentastellati. Fra l'altro ci avevano raccontato che questi personaggi sarebbero stati contattati dalle agenzie del lavoro per proporre loro varie disponibilità occupazionali. Non se n'è saputo più nulla. Nel frattempo le cronache ci hanno raccontato di gente che spacciava, viveva in case di lusso, possedeva automobili di grossa cilindrata. Tutti disoccupati a reddito zero. Bene, ora c'è questa grande occasione di riscatto: un sano e utile lavoro nei campi, a contatto con la natura. Sappiamo bene come andrà a finire. Non se ne farà nulla. Braccia rubate all'agricoltura. Qualcun altro sostiene invece che nei campi, a lavorare, ci dovrebbero andare certi ministri insieme al loro codazzo di esperti e burocrati. Mao Tze Tung, il grande Timoniere, lo aveva fatto nella Cina della Rivoluzione Culturale. Non so se è un esempio da imitare. Un dato però è certo: i primi che ci hanno aiutato con medici, mascherine e ventilatori sono stati proprio i cinesi. Vorrà dire qualcosa. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

### GIOVEDÌ 9 APRILE. APRIAMO IL DIBATTITO SUI VETERINARI

Innanzitutto una preghiera a chi mi ascolta. Ieri ho aderito al manifesto dal titolo "Evitiamo che la pandemia sanitaria si traduca in pandemia statalista" firmato da professori universitari, giornalisti, imprenditori e altri ancora. Leggetelo sul sito e, se lo condividete, firmate anche voi. Voglio parlare invece degli eroi della porta accanto, come li ha chiamato Papa Francesco, li conosciamo tutti. Sto parlando degli operatori sanitari ma anche di autisti, addetti alle casse, forze dell'ordine e tanti altri ancora. Gente che non bada alle ore trascorse al lavoro ma cerca in tutti i modi di aiutare le persone, a vario titolo, in difficoltà. Ci sono invece categorie che se fottono bellamente e continuano a operare, o a non operare, come se nulla fosse. Sto parlando ad esempio di alcuni veterinari. Non tutti ma forse la maggioranza. Chiusi nelle loro torri d'avorio si limitano allo stretto necessario quando invece occorrerebbe lavorare h24 per soddisfare le esigenze delle aziende, soprattutto di quelle alimentari. Di fronte a improvvisi ordini dall'estero, una manna dal cielo di questi tempi, dovrebbero correre per firmare i soliti documenti per l'esportazione. Invece traccheggiano, tergiversano, posticipano. E così si perdono ordini e clienti. Il problema si pone meno per le grandi aziende ma soprattutto per le piccole e medie. Che magari da poco si affacciano all'export. Bisogna prepararli in ginocchi, i veterinari, perché si degnino di far visita all'azienda. Un comportamento che stride di fronte invece a tanti umili attori della filiera. Che guadagnano meno, molto meno di questi baroni della sanità. Un'autentica vergogna per il nostro Paese. L'alimentare è vivo e lotta insieme a noi.

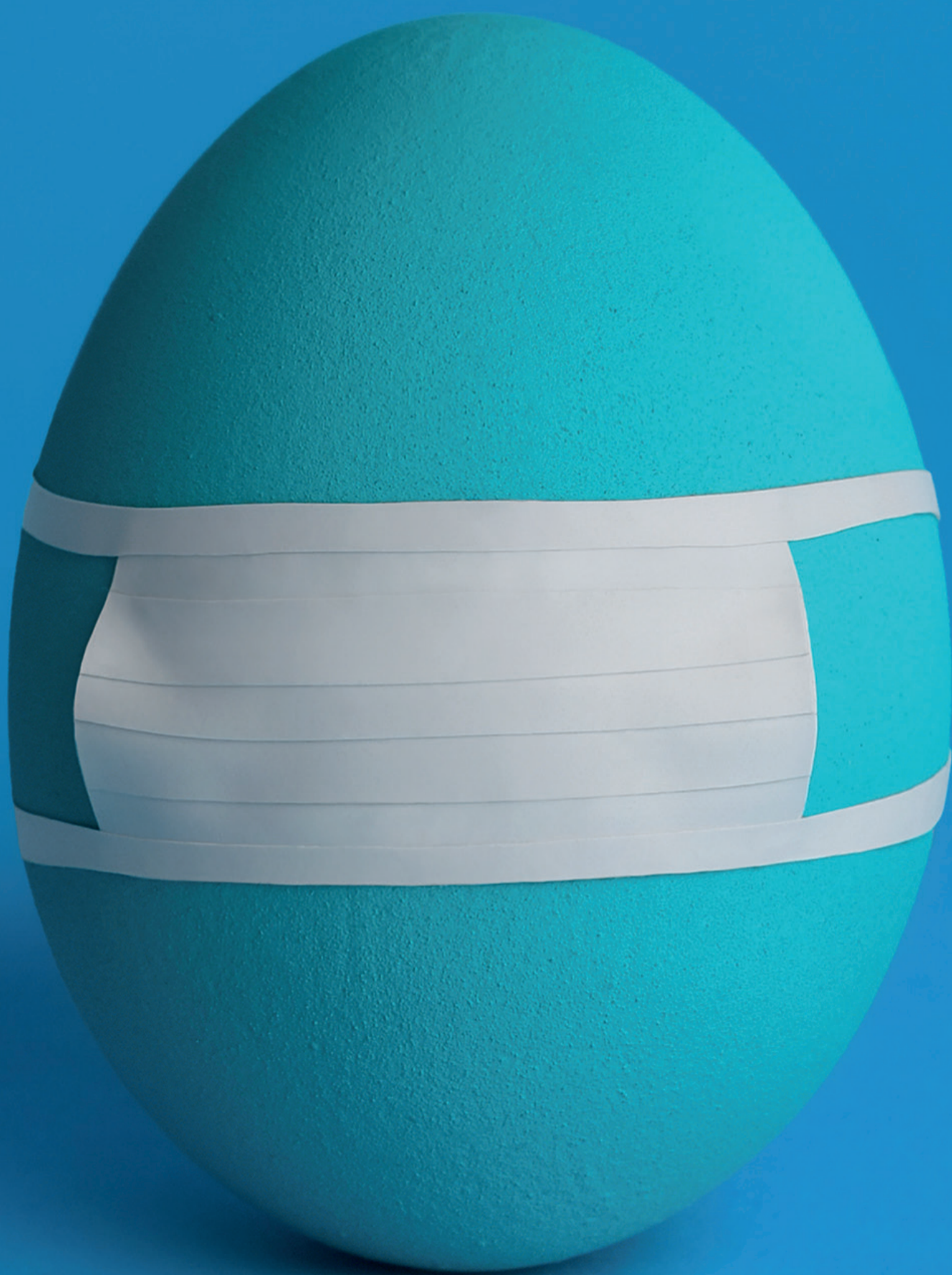
Regalati  
un momento  
di pura evasione...

... scopri le dolcezze  
del Piemonte!

**Dulcioliva**  
cioccolato dal 1924

**DULCIOLIVA s.r.l.**  
via F.lli Rosselli, 63  
12011 Borgo San Dalmazzo  
(CN) Italy  
tel. +39 0171 269764  
info@dulcioliva.it  
www.dulcioliva.it

# PASQUA 'AMARA' PER IL DOLCIARIO



Calano gli ordini di uova e Colombe. Alcune aziende fermano la produzione. L'emergenza Covid-19 mette in difficoltà il mercato delle ricorrenze. L'appello alla Gdo.

**T**empi duri per il comparto dell'industria legato alle ricorrenze. Con ordini di uova di cioccolato e di Colombe pasquali che calano o che rimangono nei magazzini in attesa di essere richiesti dalla grande distribuzione. Il Coronavirus mette in difficoltà il settore dolciario. Che ferma in anticipo le produzioni. Da qualche settimana, infatti, alcune aziende hanno fermato i macchinari e i negozi sono in attesa di capire come evolverà il mercato e se a breve potranno ripartire o no con la loro attività. Aziende specializzate nella lavorazione dolciaria delle uova di Pasqua sono state costrette a bloccare la realizzazione di uova giganti di cioccolato commissionate da centri commerciali in tutta Italia. Altre, invece, per via del caldo delle scorse settimane, hanno aumentato le produzioni e ora si ritrovano con una buona parte del magazzino pieno. E se per le uova è possibile recuperare il cioccolato, lo stesso non si può dire per le Colombe. Non va meglio ai laboratori di pasticceria, realtà per le quali Pasqua e Natale rappresentano un periodo strategico per gli incassi.

Le previsioni non sono rosee. Con produzioni che in media, secondo Confartigianato, sono di un terzo in meno rispetto l'anno passato e con un fatturato che, se la situazione rimane invariata, potrebbe toccare il 70% di ricavi in meno. Nemmeno le vendite online sono sufficienti a sollevare il settore. A testimoniare l'attuale criticità commerciale sono gli stessi produttori del comparto che stimano vendite in ribasso tra il 20% e il 40% sulla base delle consegne già effettuate e ordini annullati.

Sul momento critico in corso è intervenuto il ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Teresa Bellanova. Tramite un videomesaggio su Facebook, all'insegna dell'hashtag #iononrinuncioaltradizioni, ha fatto un appello alla grande distribuzione e ai negozi di alimentari affinché assicurino i prodotti da ricorrenza. In particolare, il ministro ha chiesto ai cittadini di fare

la spesa seguendo le regole di sicurezza, di comprare italiano e di non rinunciare alle tradizioni. "Tra poche settimane sarà Pasqua - ha ricordato - e io non rinuncio alla tradizione. Anche a tavola". Parole che hanno trovato il plauso di molte aziende dolciarie che all'unisono hanno chiesto alla grande distribuzione più spazio sugli scaffali per i prodotti da ricorrenza. La chiusura dei bar e dei negozi specializzati e i problemi riguardanti gli spazi espositivi nella Gdo, infatti, frenano gli ordini in vista delle festività. E il settore comincia a temere che l'invenduto metta a rischio la vita stessa delle aziende.

Per essere vendute, le Colombe e le uova di cioccolato ci devono essere. Normalmente non sono esposte a scaffale, ma fuori banco, al centro delle corsie: ma è proprio lì, oggi, che non si può più esporre, perché le nuove norme sulla sicurezza obbligano i supermercati a garantire la distanza tra i clienti e quindi a ridurre gli spazi per i prodotti. Meno scaffali, dunque. E su quelli che ci sono viene data la precedenza ai beni di prima necessità.

Ecco allora l'appello delle imprese che chiedono alla Gdo "massima sensibilità e appoggio verso le aziende prolungando la permanenza dei prodotti pasquali sugli scaffali, rimandando il reso dell'invenduto".

L'allarme è stato lanciato anche da Unione Italiana Food, l'associazione che rappresenta le principali aziende dolciarie italiane. Secondo i dati raccolti, in media la produzione di uova di cioccolato e ovetti in Italia riguarda 31.207 tonnellate di prodotto per un fatturato di circa 275 milioni di euro. Mentre quello delle Colombe Pasquali tocca quasi le 23mila tonnellate per un valore di circa 160 milioni di euro. Per chi fa dolci da ricorrenza la Pasqua può arrivare a rappresentare anche la metà del fatturato annuale. Per alcune aziende le prospettive di perdita possono dunque essere molto gravi, se la stagione non porterà gli esiti sperati.

## LA VOCE DELLE AZIENDE

Poco spazio sugli scaffali dei supermercati, laboratori e pasticcerie chiuse. Dal settore dolciario arriva un grido d'allarme dalle industrie, alle quali si aggiungono gli artigiani che stimano danni per 652 milioni di euro. Tra mancato fatturato e perdite legate al deperimento delle materie prime acquistate precedentemente alla sospensione forzata.

### Bauli

Michele Bauli

"È molto difficile fare valutazioni"

"Quest'anno le vendite di uova di cioccolato e Colombe Pasquali sono indubbiamente condizionate da vari fattori negativi. La riduzione degli spazi nei negozi sicuramente non è ottimale e probabilmente avrà un impatto sui consumi, tuttavia, al momento è molto difficile fare valutazioni". A dichiararlo è Michele Bauli, presidente di Bauli, azienda dolciaria a conduzione familiare specializzata nella produzione di dolci di ricorrenza, ma non solo. "Nelle passate settimane i consumi si sono indubbiamente spostati verso prodotti di altro tipo e tutto ciò ha avuto un impatto anche in termini di vendite. D'altra parte, però - spiega l'imprenditore - gli acquisti di uova e colombe avvengono solitamente molto a ridosso della Pasqua, quindi in questo momento è difficile fare delle stime realistiche".

### Paluani

Gianluca Cazzulo

"Lottiamo per sopravvivere"

"Stiamo lottando per sopravvivere". È il grido d'allarme che arriva dalla Paluani che ha visto annullato dalla Gdo il 20% degli ordini di colombe e uova di Pasqua. "Si tratta di merce già prodotta che dovevamo consegnare ma i dolci da ricorrenza hanno visto drammaticamente scendere le richieste dei volumi già prodotti e le aziende oggi si trovano in una situazione veramente molto difficile", dichiara Gianluca Cazzulo, direttore commerciale di Paluani. "Per le uova il problema è ancora più grave - continua - i bambini riceveranno meno regali dai parenti che non possono vedere. A remare contro, poi, c'è anche l'impossibilità quest'anno a comunicare le promozioni con volantini, per evitare che la gente si accalchi nei negozi. Non ci sono molti canali alternativi di vendita, una possibilità è lo shopping online ma i numeri sono ancora bassi".

**Giammarini**

Luigi Giammarini

“O le banche ci danno liquidità, oppure dobbiamo chiudere”

In un'intervista ad Agi (Azienda giornalistica italiana), Luigi Giammarini, Ceo di Giammarini, azienda che opera nel settore del cioccolato dal 1937, racconta la crisi che sta vivendo il settore dolciario. Spiegando che l'unica prospettiva per cercare di sopravvivere è di indebitarsi con le banche. “Per aziende come la mia che hanno il 95% del fatturato concentrato nel periodo pasquale, il danno è gigantesco – spiega Giammarini – o le banche ci danno liquidità e possiamo sopravvivere fino alla prossima Pasqua, oppure dobbiamo chiudere e siamo costretti a fallire. Il fatturato non ci consente di coprire i costi. Da quello che ho visto negli ultimi decreti non ci saranno indennizzi a fondo perduto o sovvenzioni, quindi saremo costretti, i più fortunati che avevano il bilancio in ordine, a indebitarci con le banche”. “La nostra azienda è dal 1937 che sta in piedi, c'è voluto il Coronavirus dopo oltre 80 anni. Peccato. Questa è la situazione e credo sia comune a molti altri, perlomeno nel settore dolciario, che risente moltissimo della stagionalità. Un evento del genere a ridosso della Pasqua è stato devastante. Come imprenditore sono rassegnato, era un evento imprevedibile”, conclude.

**Maina**

Marco Brandani

“Sosteniamo l'appello lanciato dal ministro Bellanova di non rinunciare alle tradizioni pasquali”

Marco Brandani, amministratore delegato di Maina, commenta l'iniziativa del ministro alle Politiche agricole, alimentari e forestali, Teresa Bellanova, che in un videomessaggio su Facebook ha invitato la grande distribuzione e i negozi alimentari ad assicurare l'approvvigionamento delle eccellenze made in Italy che caratterizzano il periodo pasquale. “Viviamo una situazione estremamente difficile, a pochi giorni dalla Pasqua, e condividiamo perciò integralmente le parole del ministro Teresa Bellanova che in un recente video ha lanciato un doppio appello, ai cittadini e alla distribuzione, affinché prediligano i prodotti italiani della tradizione pasquale e ne incentivino così i consumi. Le vendite nei supermercati di prodotti pasquali (colombe e torte) realizzati dalle aziende italiane stanno subendo una flessione nei volumi di vendita di oltre il 30%. Questa cifra, tendenzialmente in peggioramento, rischierà di mettere in seria difficoltà tutto il nostro settore di riferimento. La colomba, così come l'uovo di cioccolato, sono prodotti ad altissimo valore simbolico e identitario del nostro Paese. Il rispetto di queste tradizioni ci rende uniti, italiani e meno soli, soprattutto in questi difficili momenti”.

**Venchi**

Daniele Ferrero

“Nemmeno le vendite online riescono a sollevare il settore”

Nemmeno le vendite online riescono a sollevare il settore dolciario. “Con i negozi chiusi non si ha nessun guadagno. E con l'online forse riusciamo a coprire l'1-2% di vendite”, spiega Daniele Ferrero, primo azionista e amministratore delegato di Venchi, azienda che produce cioccolato di alta qualità e gelato made in Italy. “In magazzino abbiamo il 20% del prodotto non distribuito. Quando ripartiremo si dovrà ricominciare in modo graduale e con misure restrittive. Noi ad esempio, sin da febbraio, abbiamo dotato i dipendenti di mascherine, le abbiamo anche donate all'ospedale di Cuneo. Ad ogni giorno che passa però c'è il rischio che qualcuno non riesca più ad aprire”, conclude.

**Rivoltini Alimentare Dolciaria**

Massimo Rivoltini

“Il settore dolciario è allo stremo”

Con l'emergenza sanitaria che continua a prolungarsi nel tempo, il settore dolciario si trova ad affrontare una vera e propria crisi. A lanciare l'allarme le aziende di settore che si ritrovano con i magazzini pieni di Colombe e uova di Pasqua che resteranno invendute. “Il mercato è come cristallizzato, non si muove nulla. Sarà dura rialzarsi”, dichiara Massimo Rivoltini, Ceo di Rivoltini Alimentare Dolciaria. “Per la mia azienda il periodo pasquale non è determinante, ma la situazione generale è drammatica”, spiega. Infatti, alcune aziende specializzate nella lavorazione dolciaria delle uova di Pasqua sono state costrette a bloccare la realizzazione di uova giganti di cioccolato commissionate da centri commerciali in tutta Italia. Altre, invece, per via del caldo delle scorse settimane, hanno aumentato le produzioni e ora si ritrovano con una buona parte del magazzino pieno. E se per le uova è possibile recuperare il cioccolato, lo stesso non si può dire per le Colombe. Non va meglio ai laboratori di pasticceria, realtà per le quali Pasqua e Natale rappresentano un periodo strategico per gli incassi.

**Dolfin**

Santi Finocchiaro

“La grande distribuzione prolunghi la presenza negli scaffali dei prodotti pasquali”

“Prolungare di una settimana la permanenza dei prodotti pasquali sugli scaffali dei supermercati e, con la collaborazione della Gdo, rimandare fino alla domenica successiva il reso dell'invenduto”. Questa la proposta di Santi Finocchiaro, presidente di Dolfin e vicepresidente Confindustria Catania, che spiega come la stessa Dolfin – storica azienda siciliana conosciuta in tutto il mondo per i Polaretti e produttrice di uova di cioccolato dal 1964 – stia vivendo, come tutto il comparto, un momento di difficoltà. Per la Pasqua 2020 Dolfin ha messo in produzione oltre tre milioni di uova (l'equivalente di 670 tonnellate di cioccolato), abbinata a importanti licenze internazionali per le quali l'azienda catanese ha affrontato grossi investimenti tanto da registrare un 45% di ordini in più rispetto allo scorso anno. Per Dolfin la campagna pasquale incide al 40% sul fatturato complessivo, ma Finocchiaro si dichiara preoccupato per le aziende delle ricorrenze, come quelle che lavorano i lieviti, perché sono a rischio il lavoro e gli investimenti di un anno intero. “E a questo proposito – dice – abbiamo apprezzato l'intervento del ministro Teresa Bellanova (Mipaaf) che ha dimostrato vicinanza al settore dell'agroalimentare”.





## BALOCCO: CHIUSURA ANTICIPATA PER LA PRODUZIONE PASQUALE

L'azienda di Fossano ha dimezzato il personale e sta puntando sui dolci per la prima colazione.  
Il commento dell'amministratore delegato Alberto Balocco.

L'emergenza sanitaria legata alla pandemia da Coronavirus ha destabilizzato molte aziende del settore dolciario. Tra chi chiede la cassa integrazione per i propri dipendenti, chi è costretto a effettuare tagli sul personale e chi, invece, è costretto a chiudere linee produttive o addirittura intere attività. Un momento delicato che ha spinto Balocco, storica azienda dolciaria del cuneese, ad anticipare di qualche settimana lo stop della produzione di prodotti da ricorrenza pasquale. L'azienda di Fossano ha infatti dimezzato il personale e sta puntando sulla produzione di dolci per la prima colazione. Rinunciando suo malgrado a una quota di stagionali e vivendo l'apprensione per una campagna, quella pasquale, che rappresenta una fetta importante del fatturato annuale (pari a 185 milioni di euro nel 2018). "Abbiamo chiuso i contratti con gli stagionali con qualche settimana di anticipo", racconta Alberto Balocco (nella foto), presidente e amministratore delegato dell'azienda, in un'intervista a Forbes.it. In riferimento alle difficoltà che l'emergenza ha causato all'azienda, Balocco spiega: "Al momento non è semplice reperire eventuali pezzi di ricambio per l'impiantistica. E aziende come la nostra sono strutturate su sistemi di impasto, cottura, confezionamento così tecnologici e automatizzati, che basterebbe manchi una ventosa di gomma sulla testa di un robot che sposta una confezione per rischiare

di dover fermare un intero processo produttivo. Per questo motivo è doveroso che ciascun attore della filiera produttiva sia ben cosciente di essere un importantissimo tassello dentro a un grande puzzle, indispensabile per normalizzare le attività. Siamo tutti anelli di una catena che non si deve spezzare. Avere una visione parziale delle sfide in gioco in questo momento è qualcosa che può pregiudicare la prosecuzione di intere filiere". "L'economia è oggi un sistema così integrato che nessuno può permettersi di essere autarchico, ognuno di noi dipende dall'altro - spiega - in questo momento il retail sta ridisponendo corsie e scaffali nei punti vendita per garantire maggiore distanza e privilegiare i beni di prima necessità, questo a discapito anche dei prodotti da ricorrenza pasquale". Dal momento che gli italiani non possono più uscire di casa e sono fermi i consumi out of home, aumenta la domanda di consumi domestici, dove i biscotti da prima colazione rappresentano un genere di primaria necessità. Ecco, dunque, la scelta dell'azienda di Fossano di puntare sulla produzione di frollini. "L'operazione è stata semplice da un punto di vista organizzativo - racconta - ma spiacevole: abbiamo, infatti, dovuto rinunciare, nostro malgrado, a una quota di lavoratori stagionali di cui ogni anno ci serviamo per fare fronte ai picchi di produzione legati ai lievitati da ricorrenza".

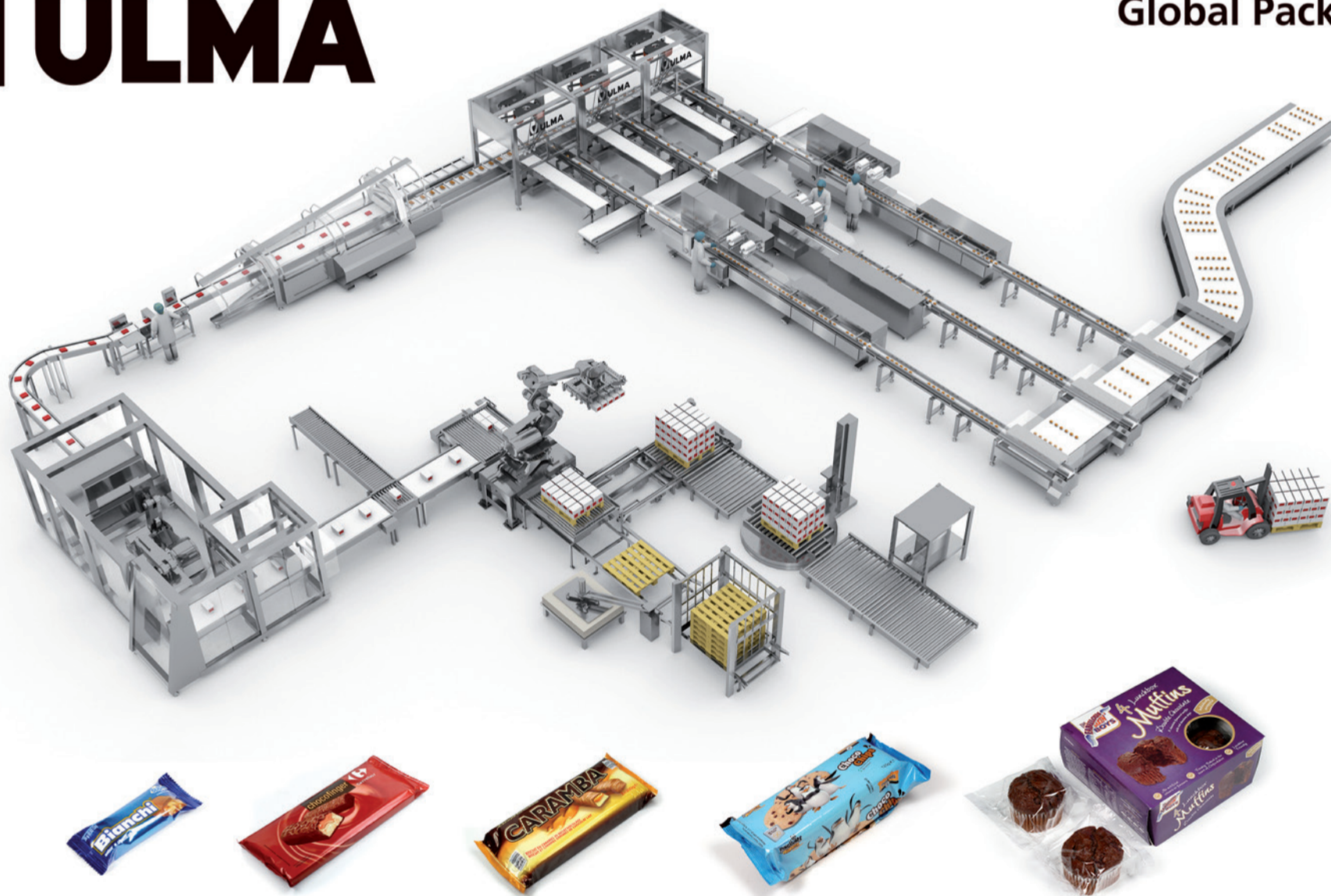


fine



# ULMA

## Global Packaging



*Offriamo linee di confezionamento automatizzate che soddisfano pienamente  
le tue esigenze nel settore dolciario e dei prodotti da forno*

# SPECIALE PANIFICATI

Cresce la richiesta per i sostitutivi del pane. Con una preferenza maggiore per i prodotti con ingredienti semplici e etichette 'pulite'. I driver che guidano il comparto.

**C**resce il trend dei sostitutivi del pane. Con una preferenza maggiore per i prodotti con ingredienti semplici e etichette 'pulite'. Sempre più consumatori, infatti, acquistano alternative vegetali, soprattutto per ragioni salutistiche. Di pari passo aumentano le aziende specializzate nella produzione di questi alimenti, così come tantissime sono le varietà di referenze a oggi presenti sul mercato.

Tra i driver di acquisto che guidano la crescita del comparto, ci sono la comodità (confezioni pratiche che durano nel tempo), la freschezza, la varietà degli ingredienti che incontrano le richieste dei consumatori (intolleranze e allergie) e l'ampio numero di ricette, che soddisfano i gusti di un'ampia fetta di clienti. Le aziende puntano a produrre prodotti da forno con ingredienti semplici e di qualità, che vanno incontro alle richieste dei consumatori attenti e consapevoli, ma anche prodotti da forno dai gusti diversificati o arricchiti per esempio con semi, che vanno incontro alla richiesta di prodotti salutari che in etichetta puntano spesso a claim che riguardano la leggerezza e il basso contenuto calorico. La massima qualità degli ingredienti, una produzione etica e il rispetto di alti standard qualitativi sono dunque i focus delle aziende. L'andamento è differente a seconda delle singole tipologie di prodotto.

Nell'ambito dell'offerta complessiva di pane e derivati, i sostitutivi del pane rappresentano un prodotto ad alto contenuto di servizio per il cliente. Il comparto dei panificati, secondo i dati Iri per l'anno terminante a dicembre 2018 (totale Iper, super e Libero servizio di prossimità da 100 a 399 metri quadri), è

complessivamente in stallo. Stabili i volumi, con oltre 300mila tonnellate di prodotti venduti; in aumento dello 0,8% il valore, per oltre 1,3 miliardi di euro.

I segmenti più dinamici sono risultati quelli delle specialità sostitutive del pane (+5,2% a volume), i panini (+5,2%), il panificato senza glutine (+4,4%) e il pane da tramezzino (+2,4%). Viceversa in calo crackers (2,7%), panetti croccanti (1%), pan carré (5,1%), pane da cuocere (3,2%) e pane grattugiato (1,6%). Sostanzialmente stabili i grissini (-0,2%) e leggermente in aumento il pane lunga conservazione (+0,6%). Quanto alle aziende, fanno a gara per conquistare spazi a scaffale e attirare l'attenzione del consumatore, puntando sull'innovazione e la diversificazione. Una strategia che passa attraverso diversi aspetti. Anzitutto il lancio di nuove categorie di prodotto, che staccano dalla tradizione e incuriosiscono. Sempre importante, poi, l'incremento del livello di servizio, con nuove confezioni più pratiche e 'tascabili', più sostenibili e riciclabili nuovi formati e una shelf life più lunga.

Fondamentale anche rispondere alle esigenze di mercato, proponendo gusti in linea coi trend. Da qui, la scelta di ingredienti di qualità o particolarmente apprezzati (curcuma, zenzero, quinoa) o alternativi (farine integrali, di legumi, farro, avena e multicereali). In evidenza le cosiddette 'etichette corte' o 'clean label'.

Senza dimenticare l'importanza dei segmenti biologico e free from. La linea gluten free riceve sempre più attenzioni dai buyer della Gdo in un momento in cui il trend delle linee salutistiche è sulla cresta dell'onda.



**FIORE DI PUGLIA**  
[www.fioredipuglia.com](http://www.fioredipuglia.com)



#### Torcette di Puglia

Snack da forno, realizzato interamente a mano, molto friabile e gustoso. Al momento disponibile nel gusto 'semi di finocchio'. Prossimamente altre aromatizzazioni. Le materie prime utilizzate sono tutte rigorosamente pugliesi. Ottimo gustato da solo, come uno snack appunto, oppure per accompagnare un aperitivo, un antipasto o per un piacevole brunch.

#### Ingredienti principali

Farina di frumento, olio extra vergine di oliva, vino, semi di finocchio.

#### Peso medio/pezzature

200 g.

#### Shelf life

365 giorni.

**DECO INDUSTRIE**  
[www.piadinaloriana.it](http://www.piadinaloriana.it)



#### Piadina Sfogliatissima all'olio extra vergine di oliva

La Piadina Sfogliatissima all'olio extravergine d'oliva Loriana è una piada sfogliata 100% vegetale, dal gusto leggero e fragrante. Nella sua ricetta semplice e genuina la tradizione più appetitosa incontra l'ingrediente principe della Dieta Mediterranea: l'olio extravergine d'oliva. È una piadina completamente vegetale, adatta alle diete vegetariane. Senza strutto, olio di palma, conservanti, grassi idrogenati, ingredienti Ogm.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, sale, agenti lievitanti, aromi.

#### Peso medio/pezzatura

350 g.

#### Shelf life

120 giorni.



ARTEBIANCA  
www.panpiuma.it



#### Pan Piuma Pocket

Il morbido Pan Piuma diventa anche pocket: quattro morbide fette da portare dove vuoi. O per assaggiare tutte le varianti di ricetta: grano tenero, grano duro, integrale e cereali. A ognuno il suo Pan Piuma, preparato con pochi e selezionati ingredienti, a lunga lievitazione, sempre morbido.

#### Ingredienti principali

Farina, olio di oliva, sale marino, lievito, malto.

#### Peso medio/pezzature

4 fette 150 g.

#### Shelf life

120 giorni.

DELIZIE BAKERY  
www.deliziebakery.com



#### Grissini Rustici Barbero

Il Grissino Rustico Barbero è un prodotto tipico della tradizione, appetitoso e fragrante. Salato in superficie è un'ottima e saporita alternativa al pane oppure uno snack piacevole e sfizioso, perfetto anche per l'aperitivo.

#### Ingredienti principali

Il Grissino Rustico Barbero è un grissino sfizioso e fragrante preparato esclusivamente con ingredienti naturali, con solo olio extravergine d'oliva e sale in superficie.

#### Peso medio/pezzature

Bustina 16 g in flowpack da 320 g; cartone da 12 pezzi, pallet da 42 cartoni.

#### Shelf life

9 mesi.

CEREALITALIA  
www.cerealitalia.it



#### Nature Snack

Dall'esperienza Cerealitalia nella lavorazione di materie prime semplici e autentiche, nasce uno snack innovativo che unisce le preziose qualità nutrizionali dei legumi, al gusto dei sapori mediterranei. Due ricette semplici e gustose: Ceci, da ceci della Murgia di filiera controllata, e Lenticchie, da Lenticchia di Altamura Igp. Privi di olio, non fritti, senza aromi e fonte di proteine.

#### Ingredienti principali

Farina di legumi, farina di riso, sapori mediterranei.

#### Peso medio/pezzature

Busta da 70 g.

#### Shelf life

9 mesi.

# RISIBISI

I LEGUMI IN FORMATO EASY



www.valledorospa.it



**FIOR DI LOTO**  
www.fiordiloto.it



#### Galette di grano saraceno bio

Ottime da portare in tavola come sostituto del pane senza glutine per accompagnare i pasti oppure come snack croccante e leggero, le Gallette di grano saraceno sono realizzate solo con il 99% di grano saraceno bio e sale marino. Sono biologiche, ricche di fibre e rimborsabili dal Servizio Sanitario Nazionale per gli aventi diritto.

#### Ingredienti principali

Grano saraceno bio 99%, sale marino.

**Peso medio/pezzature**  
100 g.

**FIorentINI ALIMENTARI**  
www.fiorentinialimentari.it



#### Si&No XXL Mais Bio

Mini gallette di mais al sale marino da agricoltura biologica. Snack non fritto, senza insaporitori artificiali, solo con ingredienti naturali. Ottenuti tramite soffiatura del mais rigorosamente italiano e da agricoltura biologica, i 'Si&No' sono l'ideale per chi vuole concedersi una pausa saporta senza doversi sentire in colpa per la dieta: non fritti, senza glutine e senza lievito, tutto il beneficio del mais si unisce alla croccantezza e alla sfiziosità della galletta triangolare, è l'ideale come snack o da usare come base per originali tartine da servire agli apertivi con gli amici e la famiglia. In pratica confezione XXL formato famiglia.

#### Ingredienti principali

Mais 89%, oli vegetali (girasole e mais), sale marino 1%. Da agricoltura biologica.

#### Peso medio/pezzature

Peso medio triangolino 1,5 g circa.

200 g.

#### Shelf life

12 mesi dalla produzione.

**PUGLIA SAPORI**  
www.pugliasapori.com



#### Taralli 100% integrali

Formulati con farina 100% integrale, olio d'oliva e olio extra vergine d'oliva, sono ricchi di fibre. Il sapore unico del classico snack della tradizione pugliese è proposto in un packaging che rievoca la terra d'origine, la Puglia, e si arricchisce di tutti i benefici nella farina 100% integrale: non un semplice snack, ma anche un alleato dell'organismo.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero integrale, vino bianco, olio d'oliva, olio extravergine d'oliva, sale.

#### Peso medio/pezzature

Busta effetto carta pane.

#### Shelf life

12 mesi.

**BISCOTTI P. GENTILINI**  
www.biscottigentilini.it



#### Fette Biscottate Tostate Gentilini

Il colore dorato, lo spessore di ogni singola fetta, il profumo, la friabilità e la croccantezza, le rendono davvero uniche. La ricetta è rimasta fedele all'originale. La lavorazione è lenta e accurata, per questo sono così spesse. Sono infatti necessarie oltre dieci ore di lavorazione per ottenere una fetta così buona, spessa e dorata. Le Fette Tostate Gentilini sono friabili, grandi e resistenti, con un gusto meno dolce che sorprende per versatilità e semplicità. Preparate con grano 100% italiano e da sempre senza olio di palma.

#### Ingredienti principali

Farina di frumento, burro, uova fresche, miele, lievito.

#### Peso medio/pezzature

175 g.

#### Shelf life

12 mesi.

**GERMINAL ITALIA**  
www.germinalbio.it



#### Crackers Pomodoro & Origano

Deliziose sfoglie gustose e croccanti arricchite dal sapore mediterraneo di pomodoro e origano. I Crackers Pomodoro e Origano della linea Tutti Buoni sono ideali da portare in tavola o da spalmare per uno sfizioso aperitivo con gli amici. Biologici, senza latte, senza uova, senza olio di palma, con olio di girasole, fonte di fibre, vegan.

#### Ingredienti principali

\*farina di riso 100% italiana, \*purea di pomodoro, \*pomodoro in polvere, \*basilico disidratato, \*origano disidratato.

\* = biologico.

#### Peso medio/pezzature

175 g.

#### Shelf life

190 giorni.

VINCITORE DEL  
**2020 ADI  
PACKAGING  
DESIGN  
AWARD**



# CASERECCIA

• LA PATATINA CROCCANTE •





## IL SAPORE RESTA LA BUSTA NO

**LA PRIMA BUSTA  
100% COMPOSTABILE**



**Riciclammi nell'umido**



Seguici su   

WWW.SALATIPREZIOSI.IT 

**BERTONCELLO**  
INDUSTRIA ALIMENTARE  
www.bertoncellosrl.com



#### Guanciotti Olio D'oliva

Il profumo caratteristico dell'olio di oliva si unisce al gusto delicato e prezioso del celebre sale marino integrale di Cervia per dare vita a un pane biscottato friabile e gustoso.

#### Ingredienti principali

Prodotto da forno con olio di oliva 6%. Farina di grano tenero tipo "0" (83%), olio di oliva (6%), sale integrale di Cervia (3%), sale, lievito, farina di frumento maltato, acqua.

#### Peso medio/pezzature

200 g.

#### Shelf life

270 giorni.

**BOTTOLI**  
www.bottoli.com



#### Schiacciata Classica 150 g

La Schiacciata Classica Nuova Ricetta è pura tradizione mantovana: utilizziamo solo i migliori ingredienti e una lenta lievitazione per regalare tutta la croccantezza e la genuinità che solo un prodotto di qualità può dare.

#### Ingredienti principali

Farina di Frumento, farina di mais, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, lievito naturale (frumento), aromi naturali.

#### Peso medio/pezzature

Astuccio da 150 g.

#### Shelf life

240 giorni.

**EUROFOOD**  
www.nattura.it



#### Sfogliatine Integrale Nattura

Le Sfogliatine Integrale Nattura da agricoltura biologica sono senza lievito e senza olio di palma. Vengono preparate con olio di girasole alto oleico, dalle preziose proprietà antiossidanti, e sono ricche di fibre. Perfette come sostituto del pane o per chi non vuole rinunciare ad uno spuntino sfizioso ma è attento alla propria salute.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero integrale, olio di semi di girasole alto oleico 11.

#### Peso medio/pezzature

200 g.

#### Shelf life

4 mesi.

**BAULE VOLANTE**  
www.baulevolante.it



#### Foglie di grano saraceno

Le Foglie di grano saraceno Baule Volante sono un ottimo sostituto del pane a tavola. Biologiche, senza glutine, senza lievito e fonte di fibre, sono proposte in pack contenenti sei monoporzioni per mantenere il prodotto sempre gustoso e fragrante.

#### Ingredienti principali

Farina di grano saraceno 99%, sale.

#### Peso medio/pezzature

150 g.



**PREZIOSI FOOD**  
www.salatipreziosi.it / www.patatinacaserreccia.it



#### Casereccia -La Patatina Croccante- 100% compostabile

Casereccia è la prima busta di patatine 100% compostabile. Terminato il prodotto, infatti, la busta viene gettata nell'umido insieme agli scarti alimentari, e dopo massimo tre mesi (certificato Tuv Austria), in una centrale di compostaggio, diventa concime per le piante creando così nuova vita. Dal taglio spesso alla cottura lenta a bassa temperatura, la Casereccia è prodotta con la stessa cura delle patatine fatte in casa, per garantire gusto e croccantezza autentica. È disponibile in diverse varianti di gusto: classica, grigliata, meno sale, pomodoro e basilico e rosmarino.

#### Ingredienti principali

Patate, olio di semi di girasole alto oleico, sale iodato.

#### Peso medio/pezzature

150/135 g.

#### Shelf life

6 mesi.

## TanalliAmo

È UN PROGETTO TERRE DI PUGLIA DI FILIERA TUTTA ITALIANA.

MATERIE PRIME 100% ITALIANE DEI NOSTRI FORNITORI

MURAGLIA  
ANTICO FRANTOI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Selezione  
Casillo

Farine e Semole di alta qualità

FARINA DI GRANO TENERO

LAMONARCA  
VINICOLA

VINO BIANCO

Disponibile nei formati  
200g - 300g - 320g Multipack - 500g

Terre di Puglia di Nicola Visaggio. Via Aristofane 27/29 76123 Andria (BT) - Italia  
info@terredipuglia.it Tel / Fax + 39 0883 886040

**TERREDIPUGLIA.IT**

**CASTELFOOD**

www.castelfood.it

**Che Bon ai legumi**

Che Bon ai legumi sono sfiziosi snack realizzati con ingredienti biologici a base di mais, lenticchie rosse, piselli verdi e gialli, fagioli neri. Sono un ottimo sostituto del pane, possono accompagnare pasti salati, aperitivi o essere consumati come un semplice snack. Croccanti, gustosi e non fritti, sono adatti sia per l'alimentazione di celiaci sia per una dieta vegana. La linea Che Bon si presenta in diversi gusti per incontrare le esigenze dei consumatori più esigenti: Riso e piselli - Riso rosso e ceci - Al grano saraceno - Mais - Riso. Il prodotto è stato inserito tra i top 100 prodotti innovativi dalle più importanti fiere internazionali del settore alimentare.

**Ingredienti principali**

Mais, lenticchia rossa, pisello verde, pisello giallo, fagiolo nero.

**Peso medio/pezzature**

80 g / 20 g.

**Shelf life**

12 mesi dalla produzione.

**GRISSIN BON**

www.grissinbon.it

**Grissini Torinesi Ristorante**

Grissini stirati, friabili e sottili confezionati in un multipack da 480 grammi che contiene 40 bustine da 12 grammi.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero tipo "0" 81% , olio di semi di girasole 9% , estratto di malto d'orzo, sale iodato (sale, iodato di potassio 0,007%), crema di lievito, aromi naturali.

**Peso medio/pezzature**

480g (peso di un multipack).

**Shelf life**

360 giorni.

**ITALPIZZA**

www.italpizza.it

**Rusticalta**

Rusticalta è la nuova gamma di pizze che si presenta con un formato del tutto innovativo: di forma ovale irregolare e il gusto deciso, ruvido, ma ampiamente accessibile a tutti, è il primo prodotto 'rustico' perfetto per essere condiviso. È una gamma di pizze premium di altissima qualità, dall'impasto alto e soffice, con farina di farro integrale, farcita con passata rustica di pomodoro 100% italiano dal gusto inconfondibile e dal sapore pieno e autentico. Elementi che la rendono un prodotto estremamente distintivo nella categoria. La lunga lievitazione di oltre 24 ore, la stesura e farcitura a mano e la cottura in vero forno a legna che caratterizzano tutti i prodotti Italpizza, la rendono alta, soffice e altamente digeribile. La gamma si declina in tre diverse ricette: margherita, pancetta, funghi.

**Ingredienti principali**

Farina di farro integrale, passata rustica 100% italiana.

**Peso medio/pezzature**

430 g.

**Shelf life**

12 mesi.

**TERRE DI PUGLIA**

www.terredipuglia.it

**Taralliamo Mangio Italiano - Taralli Classici 200 g**

Terre di Puglia presenta Taralliamo 'Mangio Italiano', un progetto di filiera tutta italiana con 100% materie prime dei fornitori dell'azienda: Frantoio Muraglia per l'olio extra vergine di oliva, Selezione Casillo per la farina di grano tenero, Cantina Lamona per il vino bianco. I Taralli Classici Taralliamo sono disponibili nelle seguenti grammature 200 g - 300 g - 500 g e Multipack 230 g.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero tipo 0\*, vino bianco\*, olio extra vergine di oliva\* 23%, sale\*.

\*di origine italiana.

**Peso medio/pezzature**

Busta da 200 g.

**Shelf life**

12 mesi.

**GRISSINIFICIO BO**

www.panificiobo.it

**La Grissineria Bio - Grissini Piemontesi Biologici**

Grissini Piemontesi Bio stirati a mano con olio extra vergine di oliva, realizzati con materie prime 100% italiane. Il prodotto è confezionato in una vaschetta in cartoncino compostabile.

**Ingredienti principali**

Olio Evo bio 100% italiano.

**Peso medio/pezzature**

120 g.

**Shelf life**

8 mesi.

**L'ALBERO DEL PANE**

www.granart.it

**Lingue Croccanti**

Un prodotto da forno secco, semplice e genuino dal sapore intenso, realizzato senza conservanti né coloranti mediante impianti evolutivi ma seguendo sempre metodi tradizionali tramandati da padre in figlio, per far rivivere e riscoprire la bontà di ricette semplici, autentiche e senza tempo. Le lingue croccanti rappresentano un piacere da 'spezzare' e da condividere, per trasformare ogni pausa in una sagra del gusto. Il profumo intenso e unico che evoca una lunga tradizione di bontà è frutto di una lavorazione artigianale che prevede ancora in alcune fasi la 'schiacciatura' manuale dell'impasto. Tutto questo costituisce il buono delle lingue croccanti, fatte con la passione e la professionalità che da sempre contraddistinguono l'azienda.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero tipo "0", olio di girasole alto oleico, olio di oliva, acqua, lievito di birra, sale iodato, malto di frumento.

**Peso medio/pezzature**

Vaschetta 150 g.

**Shelf life**

6 mesi.

**LA MOLE - F.LLI MILAN**

www.la-mole.com

**Like a Breadzel**

Dalla passione e dalla conoscenza per la cucina tedesca - tirolese, è stato personalizzato il Pretzel o il laughenbrezel, prodotto tipico fresco e morbido, ed è stato creato il Breadzel la Mole. Per fare in modo che duri nel tempo, è stato realizzato a grissino quindi secco-friabile.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero tipo "0", lievito naturale (farina di grano tenero tipo "0", acqua), semola di grano duro, olio di semi di girasole alto oleico, olio extra vergine di oliva (3,2%), sale marino (2%), lievito di birra, farina di frumento maltato.

**Peso medio/pezzature**

Astuccio 150 g.

**Shelf life**

12 mesi.

**LA PIZZA +1**

www.lapizzapiuuno.it

**Bastoncini di focaccia**

Gustosissimi bastoncini adatti ad ogni occasione. Tostati al forno, senza conservanti, solo con olio extravergine di oliva.

**Ingredienti principali**

Farina di grano tenero tipo 0, acqua, olio extra vergine di oliva (14%), sale, lievito, malto di orzo, farina di malto di grano tenero.

**Peso medio/pezzature**

100 g.

**Shelf life**

60 giorni.



**ROBERTO INDUSTRIA ALIMENTARE**  
www.robortoalimentare.com



#### Hamburger Gourmet Glassato

L'hamburger Gourmet è un panino per hamburger glassato in superficie senza semi di sesamo e delle dimensioni di un maxi hamburger. Soffice e morbido, trattiene le salse senza rompersi ed è ottimo sia scaldato che a temperatura ambiente. E' un prodotto studiato per piatti elaborati con molti ingredienti perchè mantiene la propria consistenza, esalta i sapori e non si sbriciola. La confezione contiene 4 panini.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero tipo "0", olio di semi di girasole, glassa, lievito madre.

#### Peso medio/pezzature

300g / 4 panini

#### Shelf life

65gg

**PROBIOS**  
www.probios.it



#### Crispy Crackers Di Ceci

Questi innovativi Crispy Crackers di legumi della linea AltriCereali Probios sono preparati con sola farina di ceci, lenticchie e piselli. Croccanti e sfiziosi, sono un valido sostituto del pane, ma sono ottimi anche come base per creme spalmabili salate. La ricetta non prevede aggiunta di lievito e grassi, il prodotto è senza glutine e mutuabile dal Sistema Sanitario Nazionale. I Crispy Crackers di Ceci sono anche fonte di proteine, preziose alleate dell'organismo, poiché prodotti con il 99% di legumi.

#### Ingredienti principali

\*farina di ceci 33%, \*farina di lenticchie 33%, \*farina di piselli 33%, sale.

\*biologico.

#### Peso medio/pezzature

La confezione contiene 6 monoporzioni da 18 g: (6x18 g) 110 g.

#### Shelf life

12 mesi.

**VALLEDORO**  
www.valledorospa.it



#### Nanetti ai 4 Cereali 200 g

Gustosi bocconcini lievitati e poi cotti in forno, molto friabili e di aspetto caratteristico perché ricchi di cereali e semi. Ricchi di fibre.

#### Ingredienti principali

Miscela ai cereali 87% (farina di frumento 46%, farina di segale 38%, semi di girasole 3%, semi di lino 3%, gritz di soia 2%, farina di fiocchi d'avena 2%, farina di fiocchi d'orzo 2%, semi di sesamo 1,5%, emulsionante: lecitina di soia, malto d'orzo tostato, destrosio), olio di girasole, lievito, sale, farina d'orzo maltata.

#### Peso medio/pezzature

200 g/8 pz x cartone.

#### Shelf life

8 mesi/240 giorni.

**VALLE FIORITA**  
www.vallefiorita.it



#### Focaccia alla Pala

Prodotto della tradizione pugliese, cotto in forno su pietra ad alta temperatura. La focaccia è lavorata a mano presentando i caratteristici segni delle dita sulla superficie. Prima della cottura è ricoperta con olio extravergine di oliva. L'impasto è preparato con lievito madre ed acqua di mare microfiltrata tale da rendere il prodotto leggero, croccante e altamente digeribile.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero tipo '0', lievito madre, acqua di mare microfiltrata, olio extravergine di oliva, sale marino iodato, germe di grano tenero.

#### Peso medio/pezzature

Confezione da 1pz - 250 g.

#### Shelf life

Prodotto ambiente: 45 giorni. / Prodotto da frigo: 60 giorni.

# i MAGGIOLINI

DI FARINA DI TIPO

## 2

FATTI A MANO GRANO 100% ITALIANO

www.pandare.com

**MICHELETTO**  
www.michelettopane.it



#### PanFiore ai Cereali

Prodotto artigianale con 100% farina di grano italiano lievitato 24h preparato con: lievito madre, olio di girasole italiano, sale marino iodato italiano. I prodotti vengono creati a mano uno a uno. Non contengono olio di palma e emulsionanti. Il PanFiore può essere consumato tagliandolo interamente a metà e farcito a piacere per poi essere consumato 'petalo a petalo', oppure messo in tavola intero come sostituto del pane.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero, fiocchi di cereali (mais, segale, orzo, farro, riso), olio di semi di girasole, lievito madre, sale marino iodato, semi di lino, fiocchi d'avena, semi di girasole.

#### Peso medio/pezzature

210 g.

#### Shelf life

90 giorni.

**MACORITTO VALENTINO**  
www.imacoritti.it



#### I Macoritti

Grissini corti, friabili e gustosi, ideali durante i pasti per accompagnare salumi e formaggi e come snack semplice e genuino. Disponibili in vari gusti: Classico con olio extravergine di oliva; Original: integrali - semi di sesamo; Special: pomodoro, origano e paprika - erbe aromatiche e cipolla - semi di girasole e fiocchi di mais - capperi e rosmarino - fiori di sambuco e farina di mais; Bio: 100% farina di grano khorasan Kamut - classici con olio evo bio.

#### Ingredienti principali

Farina tipo 0, olio extravergine di oliva, malto d'orzo, lievito e sale sono gli ingredienti di base a cui si aggiungono gli ingredienti caratterizzanti ciascun gusto.

#### Peso medio/pezzature

Busta autoportante da 250 g.

#### Shelf life

12 mesi.

**VITAVIGOR**  
www.vitavigor.com



#### Vitapop – Soffietti al Mais – leggermente salati in superficie

I soffiati, sono il nuovo snack Vitavigor, croccanti gustosi e sorprendentemente leggeri, grazie all'innovativa forma 'soffiata'. La farina di mais dona un nuovo gusto interessante esaltato dal sale in superficie. Solo 100% di olio extravergine d'oliva come per tutte le ricette Vitavigor. Ideali per la pausa a lavoro, da sgranocchiare mentre si cucina, o durante i pasti.

#### Ingredienti principali

Farina di grano tenero tipo "0", farina di mais, olio extravergine d'oliva, sale, lievito, farina di grano maltato.

#### Peso medio/pezzature

120 g.

#### Shelf life

12 mesi.

**MONVISO GROUP**  
www.monvisogroup.it



#### Cracker Integrali Acqua

Sostitutivi del pane durante i pasti o pratici e veloci spezzafame nel corso della giornata: sono i nuovi Cracker Integrali Acqua Monviso, senza lievito e fonte di fibre, con vitamine del gruppo B e ferro. Inoltre si caratterizzano per essere 100% vegetali, senza lattosio e senza olio di palma.

#### Ingredienti principali

Farina di frumento integrale 50,5%, farina di frumento, olio di oliva 5,4%, vitamine: PP, B1, B2, acido folico, ferro, maltodestrine di mais, sale.

#### Peso medio/pezzature

220 g.

#### Shelf life

12 mesi.

**TARTUFLANGHE**  
www.tartuflanghe.com



#### Truffle Chips, patatine con tartufo

Le vere patatine gourmet: spesse e croccanti, leggermente salate e fritte esclusivamente in olio di oliva e di girasole. Imperdibili abbinare al nostro Tartufo.

#### Ingredienti principali

Patatine fritte, tartufo liofilizzato (Tuber aestivum-Vitt.).

#### Peso medio/pezzature

45 g e 100 g.

#### Shelf life

5 mesi.

“ Se dopo tanti anni  
sempre più persone  
continuano a scegliermi e farmi  
è perché ripaga la loro fiducia  
con gusto, qualità e tradizione. ”

**GRAZIE ITALIA!**



*Puccia*  
salentina

www.vallefiorita.it

vallefiorita®



**FORNO DA RE**  
www.pandare.com



#### Farrotini Bio

Panetti croccanti biologici al farro, con olio extravergine di oliva. Come tutti i prodotti Pan Da Re, sono caratterizzati da lunghe lievitazioni (18-24 ore) e da un metodo di lavorazione manuale degli impasti. La produzione si distingue per l'alta qualità delle materie prime selezionate e per la continua ricerca verso una panificazione che rispetti la tradizione artigianale, ma anche le esigenze moderne di un'alimentazione sana ed equilibrata.

#### Ingredienti principali

Farro e olio extravergine di oliva da agricoltura biologica.

#### Peso medio/pezzature

220 g.

#### Shelf life

6 mesi.

**IL FORNAIO DEL CASALE**  
www.gecchele.com



#### Pan Della Senna Gecchele

Quattro mini baguettes pretagliate che si possono abbinare molto bene sia con gli ingredienti salati che dolci.

#### Ingredienti principali

Farina di frumento, acqua, uova, burro.

#### Peso medio/pezzature

Confezione richiudibile, 340 g, 7 confezioni per cartone.

#### Shelf life

65 giorni.

**LEMA – ORAZIO IL GRISSINAIO**  
www.grissini.it



#### Fornacine Biologiche ai grani antichi 200 g

Un sostitutivo del pane croccante che accompagna ogni pasto in maniera sfiziosa o da consumare quale salutare snack durante la giornata.

#### Ingredienti principali

Farina di Grano Tenero tipo '0', Farina di Grano Tenero tipo '0' Solina e Jervicella da agricoltura biologica, olio extra vergine di oliva.

#### Peso medio/pezzature

200 g.

#### Shelf life

10 mesi.



**SARCHIO**  
www.sarchio.com



#### Rusticotti Sicilia

Dalla valorizzazione dei grani antichi delle regioni più vocate d'Italia nascono i Rusticotti, sfiziosi e croccanti sostituti del pane ricchi di fibre a base di farine macinate a pietra. I Rusticotti Sicilia sono realizzati esclusivamente con farine di quattro grani storici siciliani: Timilia, Maiorca, Russello e Margherito, specie rimaste autentiche e originali, coltivate con metodo biologico, in armonia con l'ambiente e il territorio a tutela della biodiversità. Una ricetta semplice e leggera che racchiude tutto il gusto, gli aromi e i profumi del cuore del Mediterraneo. Completano la linea: i Rusticotti Toscana, un perfetto mix tra il grano Verna e il Farro aromatizzato al timo e i Rusticotti Puglia, a base di Senatore Cappelli e Gentil Rosso, resi irresistibili dalle olive pugliesi.

#### Ingredienti principali

Grani antichi siciliani: Timilia, Maiorca, Russello e Margherito.

#### Peso medio/pezzature

200 g.

#### Shelf life

10 mesi.



Barbero è un brand  
**DELIZIE BAKERY**  
www.deliziebakery.com

**Nuovi grissini in astuccio Barbero**  
sei nuove ricette sfiziose  
con solo ingredienti naturali

# Pane: dallo scarto una nuova risorsa

Circa il 30% della produzione di prodotti da forno viene destinata a rifiuto. I ricercatori di Valle Fiorita hanno brevettato un processo biotecnologico per il riutilizzo degli sprechi. Rispondendo alla visione moderna dell'economia circolare.

La quantità di pane sprecata quotidianamente in tutto il mondo, per tutto il suo ciclo di vita, dalla produzione alla distribuzione, è stimata in migliaia di tonnellate, rappresentando quindi un problema sia economico che ambientale. Per questo motivo, i ricercatori del laboratorio microbiologico di Valle Fiorita, azienda di Ostuni (Br) specializzata nella produzione della puccia salentina, dei pani per tramezzini, pizze e panettoni gastronomici, hanno brevettato un processo biotecnologico per il riutilizzo degli scarti del pane. Il progetto, validato dall'Università di Bari, è stato presentato in occasione del convegno di Federalimentare durante l'edizione 2019 della Fiera Ecomondo di Rimini. Dalla ricerca, in particolare, è emerso che lo scarto, una volta processato con appositi enzimi selezionati, si può utilizzare come terreno di coltura, in forma liquida, solida o liofilizzata, essenziale per la coltivazione di starter microbici destinati all'industria alimentare. A conferma della validità della scoperta dei giovani ricercatori di Valle Fiorita, è stato pubblicato un articolo dal titolo 'Wasted Bread as Substrate for the Cultivation of Starters for the FoodIndustry' diffuso dalla prestigiosa rivista scientifica internazionale *Frontiers*. E al fine di tutelare la scoperta scientifica, l'azienda ha depositato a regolare domanda di brevetto.

## Perché avviene lo spreco del pane

Il settore della panificazione è composto da panifici industriali e artigianali in tutto il mondo, che insieme rappresentano uno dei più grandi settori dell'industria alimentare globale. Si stima che la produzione di pane sia di circa 100 milioni di tonnellate all'anno, il 65% delle quali viene consumato in Europa. Durante la conservazione, nel pane si verifica un complesso processo fisico-chimico definito come 'staling' (raffermamento), principalmente guidato dalla perdita di umidità e dalla retrogradazione dell'amido. Inoltre, il pane è suscettibile all'attacco microbico, motivo per cui molti panifici usano conservanti, inibendo la crescita di spore, muffe e lieviti, per ridurre il deterioramento e garantire la sicurezza alimentare. Per questo motivo, un'enorme quantità di pane viene scartata dai consumatori o resta invenduta nei negozi al dettaglio, causando rilevanti perdite economiche oltre che ingenti danni ambientali. Tuttavia, la limitata conservabilità è solo uno dei motivi per cui viene sprecata una grande quantità di pane. Il pane commestibile

viene buttato anche durante il processo di fabbricazione, a causa di prodotti non idonei, fattori di trasformazione e talvolta di richieste particolari da parte del mercato. Ad esempio, le croste e lo strato esterno vengono rimossi dai panetti nella produzione di pane per sandwich (fino al 40% dei prodotti). Quasi tutto il pane non consumato viene smaltito come rifiuto, mentre una piccola parte viene riutilizzata come mangime.

## Una visione moderna di economia circolare

Ecco, quindi, che entrano in gioco i ricercatori di Valle Fiorita. Con l'obiettivo di valorizzare il pane sprecato, hanno ideato un protocollo per ottenere un terreno di coltura da utilizzare per la coltivazione di starter microbici per l'industria alimentare. "Da noi gli scarti sono sempre stati tanti, così come per tutte le aziende che producono pani per tramezzini e prodotti

similari", afferma Andrea Minisci, responsabile ricerca e sviluppo dell'azienda pugliese. "Buttare il pane ci ha creato sempre problemi, economici ma soprattutto etici - spiega - ci hanno insegnato che il pane è sacro. Così i nostri ricercatori, coadiuvati dal Dipartimento Disspa dell'Università di Bari, hanno scoperto che lo scarto, una volta processato con appositi enzimi selezionati, si può utilizzare come terreno di coltura, in forma liquida, solida o liofilizzata, essenziale per la coltivazione di starter microbici destinati all'industria alimentare. In pratica gli scarti diventano cibo per i microrganismi che, a loro volta, producono il lievito naturale, ma svolgono anche altre funzioni nel processo produttivo del pane e di tutta l'industria alimentare. Del pane non si butta via nulla, concetto antico che oggi si basa sulla moderna visione dell'economia circolare". Lo slogan aziendale è quindi quello di trasformare gli scarti in nuove risorse.

## Il concetto di fermentazione

Il concetto di fermentazione, una delle più antiche tecnologie di lavorazione, è cambiato notevolmente. Scoperto per la prima volta come strumento efficace per aumentare la durata di conservazione degli alimenti, è anche responsabile dei miglioramenti sensoriali, di texture e nutrizionali del prodotto alimentare. La sua importanza nella vita moderna è infatti sottolineata dalla vasta gamma di alimenti fermentati sul mercato e dal loro impatto maggiore sulle abitudini alimentari. Al giorno d'oggi, l'uso di colture starter selezionate ha permesso di orientare i processi fermentativi verso specifici obiettivi tecnologici. E a questo proposito, Valle Fiorita ha colto immediatamente l'importanza dell'applicazione della fermentazione per il miglioramento dei suoi prodotti. I microrganismi di fermentazione includono batteri lattici, lieviti e muffe.

## Bioeconomia: opportunità per le Pmi

I terreni di coltura già presenti sul mercato sono formulati con materie prime economiche e consentono al tempo stesso di raggiungere performance ottimali di crescita microbica. Sono già presenti alcune formulazioni specifiche per i terreni di coltura industriali composti da materie prime a basso costo tra le quali, per esempio, sottoprodotti di processi agricoli e alimentari come melassa e sciroppo di mais. O sottoprodotti della produzione lattiero-casearia. Pertanto, lo scarto di pane, grazie alla scoperta dei giovani ricercatori di Valle Fiorita, può aggiungersi a questa lista di sottoprodotti e consentire performance di crescita microbica addirittura migliori e anche a costi più bassi rispetto a quelle dei terreni di coltura commerciali. Questa scoperta apre la strada alle piccole imprese alimentari, che possono applicare le biotecnologie per rendere maggiormente sostenibili i propri processi produttivi e trasformare i propri scarti di produzione in opportunità.

## Prossime frontiere

I ricercatori di Valle Fiorita pensano di trasferire questa metodologia ad altre filiere produttive, e avviare così collaborazioni tra imprese e università al fine di ridurre drasticamente gli scarti riutilizzandoli a fini produttivi. Questa scoperta, infatti, rappresenta un esempio di come si possano impiegare gli scarti derivanti da qualsiasi processo produttivo alimentare, utilizzando e applicando le biotecnologie.



I ricercatori aziendali.  
Da sinistra: Luana Nionelli,  
Andrea Minisci  
e Sonia Convertino

**Tra gli altri ingredienti innovativi pensati dal laboratorio di R&S della Valle Fiorita c'è un lievito naturale ottenuto a partire da sottoprodotti della molitura (crusca e germe di grano) e fermentato con starter microbici propagati e coltivati da personale esperto, sempre nell'ottica dell'economia circolare.**

LE CARATTERISTICHE DI TALE INGREDIENTE SONO LE SEGUENTI:

- **A basso indice glicemico:** grazie alla biotecnologia del lievito naturale e all'alto contenuto di fibre.
- **Fonte di proteine:** per l'elevato valore nutrizionale delle materie prime biologiche.
- **Ad attività prebiotica:** in grado di migliorare la funzionalità intestinale e prevenire le patologie correlate (stipsi, tumori del colon).



Cesta con gli scarti del pane. Questi scarti sono molto comuni in tutte le aziende di panificazione, particolarmente in quelle che destinano il loro prodotto alle industrie dei tramezzini.



32° salone internazionale  
del biologico e del naturale

# IL LATO **NATURALE** DEL **BUSINESS**



FOOD



CARE & BEAUTY



GREEN LIFESTYLE

CREOSTUDIOS



an event by



[www.sana.it](http://www.sana.it)

CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON





# CIBUS

20° SALONE INTERNAZIONALE  
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA  
1/4 SETTEMBRE 2020

WELCOME TO  
FOODLAND

[www.cibus.it](http://www.cibus.it) | [cibus@fiereparma.it](mailto:cibus@fiereparma.it) | Follow CIBUS on:    

