



ECONOMIA

economia@giornaledibrescia.it

UnionAlimentari i primi 25 anni a fianco delle pmi



In via Lippi. Il convegno per i 25 anni di UnionAlimentari

L'anniversario

BRESCIA. «Quest'anniversario di fondazione è una buona motivazione per interrogarci anche sul ruolo associativo» ha detto il presidente di UnionAlimentari Antonio Casalini, celebrando così nella sede di Apindustria Brescia i primi 25 anni del «suo» sodalizio.

«L'attività della verticale di Confapi - ha continuato Casalini - si concentra su tematiche specifiche del settore alimentare. Siamo vicini agli imprenditori per soddisfare le problematiche reali tipiche delle imprese del nostro settore, ma è giusto riflettere sempre su dove vorremo essere domani, per prepararci al meglio fin da oggi. Un'associazione deve farlo partendo dagli obiettivi dei propri associati». Dopo i saluti di Douglas Sivieri, presidente di Apindustria Brescia e l'intervento del leader di UnionAlimentari, Antonio

Casalini, hanno preso la parola Massimiliano Salini, deputato al Parlamento Europeo e membro della Commissione Industria; il Ten. Col. Alessio Carparelli, Comandante del gruppo Carabinieri per la Tutela della Salute di Milano; Marco Pedroni, Presidente di Coop Italia; Ettore Prandini, presidente Coldiretti Brescia e Lombardia e Domenico Lunghi, Exhibition Director Food e Food Tech di Fiera Milano. «125 anni di UnionAlimentari sono una bella occasione per riflettere sul contributo fondamentale delle pmi all'eccellenza agroalimentare italiana» ha affermato Marco Pedroni. «Il settore Food è uno dei pilastri della nostra economia e si basa, in gran parte, sul lavoro delle pmi che, in questi anni di crisi sono riuscite a mantenere un livello altissimo della qualità oltre che i posti di lavoro - ha evidenziato Maurizio Casasco, Presidente di Confapi -. È però ora necessario il sostegno organico di tutto il sistema Paese. //

IL CONVEGNO. Le opportunità e le criticità del settore discusse nella tavola rotonda organizzata della sede di Apindustria-Confapi per i 25 anni di UnionAlimentare

Alimentare, le Pmi puntano sulla tipicità

La strada è puntare sulla biodiversità italiana
La richiesta di cibo biologico è in forte crescita
Controlli sui prodotti: uno su tre «non conforme»

Jacopo Manessi

Innalzare la qualità della produzione, puntando sulla biodiversità dell'Italia: la chiave del successo sta nel diversificare, non nella standardizzazione. Per le piccole e medie imprese alimentari tricolori il futuro va in questa direzione, secondo quanto è emerso ieri mattina nel convegno «Opportunità e criticità per le Pmi alimentari italiane», organizzato in occasione del 25° atto costitutivo da UnionAlimentare-Confapi nella sede di Apindustria Brescia.

Tanti i temi al centro del dibattito: la cura del mercato nazionale, la tutela della sicurezza degli alimenti, i pre-requisiti per rapportarsi con l'estero. Dopo i saluti introduttivi di Douglas Sivieri, presidente di Apindustria Brescia, è toccato ad Antonio Casalini, numero uno di UnionAlimentare moderare il dibattito, aperto dalle parole dell'eurodeputato Massimiliano Salini. «In relazione alle Pmi alimentari esistono due grossi problemi, che si legano ai bandi della commissione europea - spiega Salini -: la smisurata richiesta di burocrazia e l'idea che si debba lavorare sulla composizione aziendale, più che sul prodotto. In realtà in Italia avvie-



Il tavolo del convegno di UnionAlimentare con Carparelli, Pedroni e Prandini



Douglas Sivieri (Apindustria)



Antonio Casalini (UnionAlimentare)

ne il contrario: le Pmi hanno una struttura semplice, spesso famigliare, e concentrano la propria idea di innovazione su quello che realizzano». Dati alla mano, tra le criticità

emerse spicca quella relativa alle non conformità rilevate nel settore nel biennio 2016-2017 in Lombardia, elencate da Alessio Carparelli, comandante del gruppo Carabi-

nieri per la Tutela della Salute di Milano. «Nell'industria alimentare abbiamo effettuato, durante il periodo in questione, 4098 controlli, con 200 milioni di euro di sequestri, e un 28% di non conformità» spiega. Con un fatturato del falso cibo «Made in Italy» che ammontava nel mondo a 60 miliardi, al 2015.

IN TEMA di numeri si inserisce anche l'intervento di Marco Pedroni, presidente di Coop Italia: «Nel primo semestre dell'ultimo anno, secondo il nostro Rapporto Coop, c'è stato un aumento del 16% nella richiesta di cibo biologico. Cresce anche la richiesta dell'etnico e degli alimenti pronti, ma di qualità. In questo senso le Pmi italiane non devono puntare a omologarsi. Negli altri Paesi ciò avviene per favorire un modello costruito sull'efficienza. L'Italia ha mille cucine diverse, e deve valorizzarle: un sistema di imprese industriali di taglio piccolo e medio funziona quando sa rendere queste diversità un tema da far conoscere ed esportare». Più tranciante Ettore Prandini. «Le nostre imprese non sono riuscite a crescere perché, a differenza della Francia, non sono aiutate dal sistema-paese», spiega il presidente di Coldiretti Lombardia. In chiusura gli interventi di Domenico Lunghi, di Fiera Milano, e di Maurizio Casasco, presidente nazionale Confapi: «Un cibo buono, sicuro e giusto è un obiettivo di tutta la filiera». •