

VIAGGIO NEI DISTRETTI

UDINE

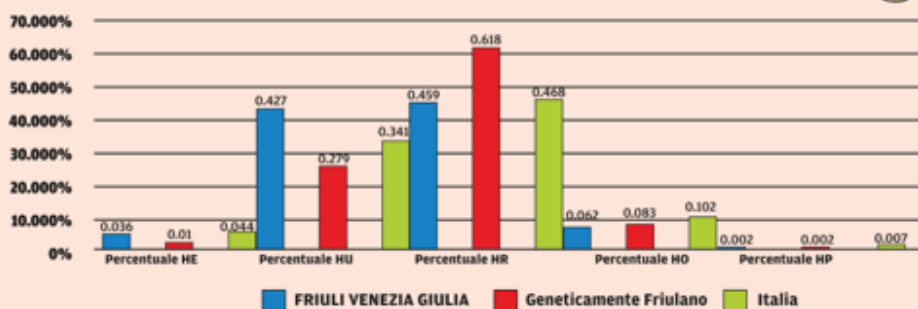
Il baratro in cui il suino friulano era stato gettato nel 2008, tagliato fuori dal circuito del prosciutto di Parma, è soltanto un brutto ricordo. Da quella batosta che rischiava d'essere fatale per l'intero comparto, la suinicoltura regionale si è rialzata. Più forte che mai. Merito dell'intraprendenza degli allevatori che persero una partita ma hanno ingaggiato subito un'altra. Perso il Parma, hanno guardato al San Daniele, al crudo di casa nostra, che cinque anni fa assorbiva una quota a dir poco risibile dei suini allevati in regione. A distanza di un quinquennio, la situazione è profondamente cambiata: se nel 2008 le cosce prodotte in Fvg e destinate al distretto del San Daniele garantivano solo il 4% della produzione complessiva di prosciutto "nostrano", oggi quella percentuale potenziale è del 18 vale a dire a circa, in valore assoluto, a 500 mila cosce sui 2,7 milioni di prosciutti di San Daniele prodotti nel 2012.

Si tratta di un balzo in avanti considerevole. Quantitativo sì, ma anche qualitativo perché a monte di un quinquennio di lavoro il settore oggi ha un asso nella manica. Il suino geneticamente friulano. Grazie a un progetto unico in Italia, ideato nel 2008, dagli allevatori in stretta sinergia con l'assessorato regionale all'agricoltura, il consorzio del prosciutto di San Daniele, l'Ineq e l'Università di Udine, è stato messo a punto un suino le cui caratteristiche, frutto dell'incrocio tra due razze entrambe italiane, sono l'ideale per la produzione del prosciutto Dop. A spiegarlo ieri, nella sede della Regione, tirando le fila dei primi cinque anni di lavoro, sono stati i protagonisti di quest'avventura a metà strada tra zootecnica e genetica, tra ricerca e pratica, tra Università e allevamenti. Un progetto che per i risultati ottenuti rappresenta un unicum in Italia e un esempio a livello europeo. «Ci hanno provato sia la Lombardia sia il Piemonte – ha rivendicato ieri con un pizzico di orgoglio il direttore del consorzio del prosciutto di San Daniele, Mario Cichetti –, ma ci siamo riusciti solo noi».

Qualità
Il valore aggiunto del suino geneticamente friulano? «Una coscia più pesante di circa 400/500 grammi, per circa un chilo in più a suino – ha spiegato ieri il professor Bruno Stefanon – e una carne che può

beanTech
IT moves your business

Geneticamente friulano



- Le classi di valutazione qualità carcase sono 5: E-U-R-O-P
- E: suini troppo magri, le cosce non entrano nella Dop San Daniele
- P: suini troppo grassi, le cosce non entrano nella Dop San Daniele
- U-R-O: carcasse idonee per dare cosce Dop
- in particolare la R è la classe centrale, quindi l'obiettivo da centrare

Geneticamente friulano Così si rilancia il suino

Progetto unico in Italia, ideato nel 2008, da allevatori e Università
Un'avventura a metà tra zootecnica e ricerca. Un incrocio fra due razze

BRUNO
STEFANON

Il valore aggiunto? Una coscia più pesante e carne maggiormente saporita e così idonea alla trasformazione

Il futuro
«Abbiamo lavorato sulla genetica, sull'allevamento, sull'alimentazione, sul benessere animale e sui controlli – ha ricordato dal canto suo il vicepresidente dell'associazione allevatori del Fvg, Franco Baselli, rilanciando – la sfida oggi è quella dell'ottenimento

FRANCO
BASELLI

Abbiamo lavorato sul benessere dell'animale e sui controlli: ora il marchio è una maggiore commercializzazione

Fvg e destinati alla produzione del nostro prosciutto crudo sono 8 mila per circa 16 mila cosce, mentre 170 mila sono quelli destinati alla Dop che garantiscono circa l'8 per cento della materia prima per il San Daniele. Può sembrare un'inezia dal punto di vista numerico, ma non è così e l'as-

essorato regionale all'agricoltura ieri ha tenuto a ribadirlo: «Oggi – ha detto Violino – consegniamo le basi per una produzione di altissima qualità e la consapevolezza agli allevatori di avere a disposizione una Ferrari». Fin dove si può arrivare? Se immaginare una produzione del San Daniele che si regga interamente sulla materia prima friulana non è pensabile, un obiettivo assai più a portata di mano è quello di aumentare la quota di suini geneticamente friulani per una resa qualitativa sempre maggiore, sia delle cosce destinate al prosciutto sia delle carcasse destinate ai prodotti trasformati.

Maura Delle Case
REPRODUZIONE RISERVATA

L'INTERVENTO

VA RISCritto IL RUOLO DELLE PARTECIPATE

di GIOVANNI FANIA*

Dai congressi che la Cisl sta svolgendo in questi giorni in Friuli Venezia Giulia emerge con chiarezza la preoccupazione legata non solo al lavoro che manca, ma anche al lavoro che rischia di abbandonare la nostra regione a favore di altri lidi. Specialmente austriaci e sloveni. Le sirene d'oltre confine, infatti, continuano ad ammalianare le imprese, e purtroppo non con illusorie promesse, bensì con proposte competitive molto concrete. Parliamo di tasse e burocrazia, alla base di eloquenti campagne at-

tuate in questi anni da apposite agenzie per attrarre i capitali di investimento sia in Carinzia che nella zona di Lubiana. Eppure da tempo anche in Italia e in Friuli Venezia Giulia – e come Cisl lo andiamo chiedendo – la voce del sindacato e quella degli imprenditori converge sulla necessità di snellire e accelerare i tempi e le procedure dell'amministrazione pubblica e di mettere mano ad una riforma fiscale più vicina ai lavoratori (e pensionati), ma anche al mondo dell'impresa. Ci pare, da questo punto di vista, che da parte della politica non ci sia stata ancora una reale presa in carico delle questioni, con la conseguenza che oggi ci troviamo a pagare un gap incolmabile con gli altri Paesi. In Austria è possibile fondare una società in sette giorni e lo stesso tempo è necessario per una

concessione edilizia. Tempi rapidi anche per l'avvio di una produzione industriale con un'imposta secca del 25% sugli utili delle società e senza Irap. E senza contare i finanziamenti per ricerca e sviluppo, i costi deducibili e le detrazioni possibili, il rimborso automatico dell'Iva, la disponibilità di energia a prezzi più bassi e l'assistenza gratuita per tutto l'iter dell'insediamento. Il pacchetto è simile in Slovenia. La nostra situazione non serve ricordarla e neppure i paradossi tipo: da noi per realizzare un chilometro di rete ferroviaria occorrono 50 milioni, contro i 13 della Francia e i 15 della Spagna.

Su un punto, però, vogliamo soffermarci e cioè sulle partecipate, bracci operativi che pur scontando, anch'esse, gli effetti della crisi hanno saputo nel tempo sostenere le imprese locali nei momenti di difficoltà. Oggi vanno ripensate in un'ottica di più ampia efficacia e diffusione, salvaguardando le innumerevoli e alte professionalità riconosciute e maturate negli anni. Ci auguriamo che le agende dei candidati governatori del Friuli Venezia Giulia convergano su questi punti, pena l'impovertimento del tessuto imprenditoriale del nostro territorio. Oggi a livello nazionale, già un migliaio di aziende hanno preso la via della Carinzia ed, in generale dei land austriaci. Il rischio è che molte altre, anche locali, se ne aggiungano se non avremo la capacità di trattenerle con argomenti convincenti. Vale a dire con scelte di prospettiva, innanzitutto di politica industriale, in grado di far tornare il Friuli Venezia Giulia terra di approdo e non di dipartita.

In quest'ottica, per esempio, un ruolo importante potrebbe essere svolto proprio da Insiel, attraverso una socializzazione con le imprese e i cittadini, delle strutture informatiche e delle reti materiali, condizione prima di attrattività e buon lavoro. È vero che oggi non possiamo più parlare di de-localizzazione come negli anni Ottanta e Novanta, ma è altrettanto vero che le nostre imprese, sempre più votate ad una internazionalizzazione necessaria, hanno risposto al passato, la possibilità concreta di optare per scelte molto più convenienti di quelle che stiamo attualmente offrendo noi. La questione non può certamente essere sottovalutata: lasciarla a se stessa significa rinunciare al lavoro, all'occupazione sul territorio, a rafforzare il tessuto industriale di una regione geograficamente

(e non solo) fortunata, a sostenere tutte quelle piccole aziende, specialmente contoterziste, che altrimenti vedrebbero messa a rischio la loro stessa sopravvivenza. Credo che la Regione, e la politica tutta, debbano più attenzione a questi temi, scommettendo di più sui propri assets strategici (per esempio la ricerca, con i suoi prestigiosi centri e l'oltre il migliaio di dipendenti) e investendo meglio su marketing, accoglienza, assistenza, oltre che su quella specialità che potrebbe davvero essere una leva preziosa di attrazione. Per quanto ci riguarda come Cisl continueremo ad andare in pressing su tali questioni, ma è evidente che da chi sarà il prossimo timoniere della Regione ci attendiamo risposte altrettanto chiare e lungimiranti.

Segretario generale Cisl Fvg



Aqua, il marchio di certificazione Fvg sarà affidato all'Ersa

È l'acronimo di Agricoltura, qualità e ambiente
Ha già ottenuto il via libera dalla Comunità europea

di ULINE

Da un lato c'è il grande bacino del San Daniele, che riceve e trasforma ogni anno in prosciutti Dop oltre 270 mila cosce prodotte in Fvg. Dall'altro ci sono invece le carcase residue delle produzioni Dop (dunque di eccellente qualità essendo il frutto dei restrittivi dettami della produzione del San Daniele), che assieme ai suini allevati nel rispetto del disciplinare Aqua (acronimo di Agricoltura, qualità e ambiente) finiscono invece nel circuito del marchio di qualità regionale. Riconosciuto ufficialmente dall'Unione Europea, il marchio Aqua si riduce da un recente restyling e sarà concesso dall'Ersa, braccio operativo della Regione nel campo dello sviluppo agricolo, ai prodotti che rispettino i disciplinari di produzione ai quali l'agenzia sta lavorando proprio in queste settimane. Per fotografare più esattamente le dimensioni del comparto suinicolo in Fvg val la pena citare qualche dato, fornito dall'Ineq e dalla stessa Ersu.

Nel 2012, i suini nati in Fvg e registrati nel circuito Dop sono stati complessivamente 349 mila di cui 192 mila inviati al macello per le Dop da allevamenti del Fvg. Novantacinquemila sono stati macellati entro i confini regionali, 75 mila fuori. In definitiva, le cosce ottenute da suini friulani proposte per la Dop di San Daniele sono state nel 2012 in tutto 276 mila (l'8% di quelle utilizzate complessivamente e provenienti da 10 regioni italiane): 130 mila sono arrivate a San Daniele da macelli extra-regionali, 146 mila invece da macelli del Fvg. In questo scenario uno spazio a parte merita il gruppo Uanetto, che da solo nel 2012 ha macellato circa 42 mila maiali inviando alla Dop 74 mila cosce, vale a dire la metà di quelle macellate in regione destinate alla produzione del prosciutto crudo, segno evidente di quanto il gruppo di Castions di Strada - uno tre quatto macelli attivi in regione - pesi all'interno della filiera suinicola in Fvg, anche per



Comparto suinicolo Fvg Anno 2012

Suini nati e allevati in Fvg nel circuito Dop: 350 mila

Suini inviati al macello per le Dop da allevamenti Fvg: 95 mila

Suini Fvg proposti per la Dop San Daniele: 170 mila per un totale di circa 276 mila cosce, pari all'8% della produzione della Dop

Produzione della Dop San Daniele: 2,7 milioni di cosce (-1,6%)

Vendite: 345 milioni di euro (+2,5%)

Export: 13% (+2% rispetto al 2011)



quanto attiene il marchio Aqua, sul quale Uanetto incide per circa il 40%.

A proposito di Aqua, Ersu lavora ormai da qualche anno al suo rilancio come ci ha spiegato ieri il direttore Mirko Bellini. Ridisegnato il logo, che ha inglobato il tipicamente friulano, ottenuto l'autorizzazione al rilascio della certificazione da parte dell'Unione europea, all'agenzia non resta che attendere il via libera per i disciplinari di produzione (il primo sarà quello dell'asparago di Tavagnacco, seguito a ruota da trota, suini e prodotti lattiero-caseari e ancora dalla mela) per rilanciare una certificazione che nella sua "vecchia" versione è stata comunemente utilizzata e ha dato non pochi frutti. Le aziende autorizzate all'uso del marchio sono infatti a oggi 32, quelle operative

20, il totale della carne autocertificata ammonta a 2 mila 500 tonnellate di cui circa la metà fa capo al gruppo Uanetto. «Siamo riusciti a ottenere l'approvazione e il nuovo marchio che racchiude in sé il tipicamente friulano - spiega Bellini - e possiamo dire di essere i primi in Europa a ottenere la registrazione di un marchio di certificazione di qualità gestito e riconosciuto da un'unità territoriale regionale».

«Aqua - continua Bellini - può essere messo sul prodotto e dice che chi produce secondo i disciplinari redatti dalla Regione Fvg è approvato dall'Ue crea un prodotto di qualità». Il marchio avrà importanti riflessi anche sulla filiera e sul ruolo, troppo spesso "marginale", vissuto dai produttori. «Questo marchio, a differenza di una Dop che va sulla materia prima, è rilasciato alla fase di trasformazione e confezionamento, a ridosso cioè dell'ottenimento di un prodotto finito, pronto per essere immesso sul mercato e raggiungere il cliente». Così da spingere gli allevatori dal ruolo di meri produttori verso una partecipazione della filiera sempre più attiva e vicina al consumatore finale, lì dove cioè si realizzano i margini maggiori.

Maura Delle Case
CORRISPONDENTE REGIONALE

CASO UANETTO

Concordato preventivo in bianco per i negozi Incontro tra nuovi imprenditori e dipendenti

Mentre si lavora a ritmo serrato per definire nel dettaglio l'affitto di vari rami d'azienda con la cordata imprenditoriale composta da Luca Marcuzzo, Carlo Fulchir e Dino Fabbro, per i negozi Rz del gruppo Uanetto si profila una domanda di concordato preventivo in bianco (procedura più snella) che dovrebbe essere formalizzata dalla proprietà al tribunale nei prossimi giorni. Questo il prossimo pezzo del puzzle che dovrebbe andare a segno per garantire un futuro alle imprese del gruppo di Castions di Strada, oggetto proprio in queste settimane di una serrata trattativa che vede impegnati assieme agli imprenditori anche le parti sociali e Confindustria, oltre alle banche. Ieri sera, i leader della cordata imprenditoriale hanno incontrato a Castions una parte dei dipendenti del macello e i responsabili dei 7 negozi del gruppo per esporre loro la situazione e spiegare quali saranno i prossimi passi, fondamentali per realizzare l'auspicato passaggio di mano delle imprese. Trattandosi di 4 aziende diverse (il macello, i negozi, il prosciuttificio di Sauris e l'azienda agricola) vi è la



necessità di gestirle in fasi successive, la prima delle quali riguarderà Rz. «Probabilmente alla metà di aprile saremo in grado di farci carico dei negozi - ha annunciato ieri Marcuzzo -, mentre ci vorrà più tempo per il macello». Se mercoledì arriverà il via libera del sindacato, con la firma di un accordo per la gestione del personale, i 31 dipendenti dei negozi potranno passare alla Bts (società di cui Fabbro è amministratore unico) che diverrà, sotto il controllo di Iqube, titolare dei negozi. «Il nostro obiettivo - ha assicurato Marcuzzo ai dipendenti - è quello di rilanciare il marchio, mantenendo il nome Uanetto e

garantendo la qualità e la tradizione del gruppo nonché la filiera della carne friulana». La cordata intende investire in fase iniziale circa un milione per far ripartire le imprese, portandosi dietro nel caso di Rz tutti i dipendenti; una ventina nel caso del macello. In parallelo al riavvio dell'attività a Castions, dove ricordiamolo non si macella più ormai da diverse settimane, la famiglia Uanetto farà come detto ricorso all'istituto del concordato preventivo in bianco che di fatto dà facoltà all'imprenditore di depositare il solo ricorso contenente la domanda di concordato riservandosi di presentare gli allegati solo in un secondo momento. (m.d.c)

AGEMONT

La domotica usa la luce per aiutare gli anziani

Presentato il progetto Easy-Home, la lampadina che illumina e ricorda scadenze

di AMARO

Come avvicinare la tecnologia alle necessità pratiche della vita di ogni giorno, soprattutto quando si parla di utenti anziani? È una domanda a cui cerca di dare una risposta il progetto Easy-Home, presentato ieri nella sala multimediale di Agemont alla presenza del presidente dell'Agenzia Roberto Venturini, del direttore del polo tecnologico di Pordenone Franco Scolari, e Antonio Abramo dell'Università di Udine.

traverso il bando europeo Por Fesr con il coinvolgimento di una decina di aziende e centri di ricerca regionali, Easyhome punta l'attenzione sullo sviluppo di sistemi domotici User-Friendly con il ricorso all'utilizzo di dispositivi di illuminazione efficienti ed intelligenti. In pratica, la luce come strumento facilmente utilizzabile da chi è più anziano, anche in caso di disabilità, per migliorare le sue condizioni di vita attraverso la domotica. Un esempio concreto è la lampadina multifunzionale «in gra-

ni e Ivan Riolino di Plast-Optica Spa - di produrre una luce "funzionale" per le normali esigenze di vista, una luce "informativa" che ricorda per esempio scadenze come medicinali da assumere oppure elettrodomestici da spegnere e accendere, e perfino una luce "emozionale" in grado di venire incontro alle necessità dei bio-ritmi di vita. Il tutto utilizzando Led e onde convogliate che sfruttano le reti di casa, meno invasive».

Il sistema comprende un computer e un proprietario in casa su qualsiasi parete o mobile di casa: grazie ad un piccolo telecomando laser, l'utente può selezionare il menù proiettato. Tra le possibilità offerte dalla luce, anche l'utilizzo delle onde Uv-C fino a 264 nanometri che permettono addirittura la sanificazione di acqua, tessuti e superfici nell'elettrodomestico per garantire all'utente di vivere in un ambiente sano, ove le onde ultraviolette sono correttamente utilizzate per impedire la riproduzione dei batteri.

Piero Caronellutti

pubbliservice
IL TUO STUDIO GRAFICO, LA TUA TIPOGRAFIA DI fiducia

SEGUI IL NOSTRO SITO!
NUOVE PROMOZIONI
OGNI SETTIMANA!

5000 49
VOLANTINI
F70 10x5 CM, STAMPA A 4 COI, FIR,
CARTE PUL DA 250 GR, VERNICIATO

250 45
BUSTE
F70 23x1 CM, STAMPA A 4 COI,
SOLO F, CARTA USOMANO DA 90 GR

50 25
LOCANDINE
F70 32x48 CM, STAMPA A 4 COI,
SOLO FRONTE, CARTA PUL DA 135 GR

2 ROLL UP 105
CON STRUTTURA
F70 85x200 CM, STAMPA A 4 COI,
SOLO F, CONFEZIONATI MONTATI

WWW.PUBLISERVICE.INFO
SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE!