

VIAGGIO NELLA CRISI » IL SETTORE ALIMENTARE

In Fvg il piatto piange anche a tavola

Duke: scompare lo storico salumificio triestino. Altro destino per Masè: salvato da una cordata di imprenditori

di Christian Benna

TRIESTE

In Friuli Venezia Giulia il piatto piange anche a tavola. Con la lettera di licenziamento dei 53 lavoratori della Sweet di Gorizia, tra i leader in Italia nella produzione di cioccolata, e ora in liquidazione, si chiude l'ennesimo capitolo di una crisi industriale (dalla delocalizzazione di Stock 84 in Repubblica Ceca ai fallimenti Bertolini e Wild) che non risparmia neppure il mondo dell'alimentare. Per renderne conto basta una passeggiata in via Ressel a San Dorligo della Valle a Trieste, l'area dove sorgeva la Duke Grandi Marchi, oggi in parte in mano alla Ezit (che non trova compratori) e il resto ospita ancora i grandi frigoriferi dell'azienda. Il salumificio Duke più che una società di prosciutti cotti e crudi era una tradizione vivente, che portava avanti, dal 1966, le ricette culinarie della gastronomia austro-ungarica. Nel 2012 arriva lo stop della produzione e la mobilità per 55 lavoratori dell'impresa. La diagnosi è amara e senza ritorno: carenza di liquidità e 7 milioni di inde-

di Giovanni Tomasin

TRIESTE

È opinione comune e non serve aver lavorato per vent'anni nella fabbrica di salumi Duke per concordare: è un disastro. I lavoratori che, dopo una lunga battaglia, si sono ritrovati senza un posto di lavoro sono i primi a poterlo dire. Sara Germani ha speso più di due decenni della sua vita in quello stabilimento, dove è stata anche rappresentante sindacale. Oggi, assieme a un'ex collega, ha aperto un supermercato: «Sono entrata alla Duke nel 1991 - dice - quando gli operai erano 120. Quando la fabbrica ha chiuso eravamo una sessantina di dipendenti e ancora oggi soltanto pochi tra noi sono riusciti a trovare un altro impiego». Al momento della chiusura i lavoratori, fra operai e impiegati, erano tutti sulla cinquantina. «Il più giovane di noi aveva 45 anni» dice Germani. Circa la metà erano donne, che normalmente incontrano maggiori difficoltà nel trovare un nuovo posto. «È stato un disastro completo - dice Germani. La cosa più paradossale in tutta questa storia è che quando la fabbrica ha tirato giù le serrande c'era ancora lavoro. Il proprietario Francesco Prioglio avrebbe anche potuto vendere, gli acquirenti interessati c'erano». Tra i fattori che rendevano difficile il passaggio di mano dello stabilimento c'era anche la vetustà dei macchinari: «Noi tutti abbiamo dato tanti anni a quella fabbrica dove si lavorava alla vecchia maniera - ricorda. Non era un bel lavoro, ma lo si faceva perché bisognava sbarcare il lunario. Quando i titolari della Principe vennero a vedere la parte di produzione delle salsicce Vienna si tirarono indietro perché le macchine erano troppo antiquate».

Anche Giorgio Masolini è

bitamento. E un passivo di quasi 4 milioni di euro che ha portato l'azienda dritta al fallimento nel febbraio 2013. Gli ex dipendenti, dopo una lunga trattativa, sono riusciti ad ottenere stipendi e trattamento di fine rapporto. Ma il ricollocamento in altre realtà è un sentiero a ostacoli. E poi questo non è certo l'epilogo che ci si immaginava per la Duke, per la quale non si sono trovati acquirenti neppure in fase fallimentare (sfumato quasi subito l'interesse degli sloveni di Kras), e con il

marchio venduto all'asta per appena 10 mila euro.

I sindacati hanno provato a mettere in campo l'idea di una fabbrica di proprietà dei dipendenti sul modello dell'autogestione. Ma in mancanza di una normativa adeguata e l'assenza di liquidità, sulla ditta sono arrivati inesorabili i titoli di coda. Elio Gurtner, ex segretario Flai Cgil, ha seguito tutta la vicenda con rabbia e anche delusione. Perché a suo avviso, si poteva fare molto di più. Nel senso che il proprietario Fran-

cesco Prioglio, forse per orgoglio, non ha mai accettato di servirsi degli ammortizzatori sociali, come la cassa integrazione ordinaria, che poteva essere utile per tamponare le ondate di crisi. Già nel 2011, il ricorso alle ferie, in mancanza di ordini, lasciava presupporre l'arrivo di tempi difficili. «Il calo dei consumi - spiega Gurtner - colpisce tutte le aziende, soprattutto quelle alimentari. Forse utilizzando gli ammortizzatori sociali avremmo potuto frenare la crisi». Per i sindacati

il crollo della società è dovuto a una gestione non ottimale della Duke, ma il colpo di grazia è arrivato quando le banche hanno chiuso i rubinetti del credito. «A quel punto non c'è stato più nulla da fare». L'industria alimentare in Friuli Venezia Giulia pesa per l'8,6% del fatturato regionale, più di mille aziende e oltre 8000 addetti, per un giro d'affari di circa mezzo miliardo di euro. Un mondo frammentato, fatto di piccole e medie aziende (sopra i 50 milioni di fatturato ci sono

poche realtà, come Illy, Birra Castello, Principe di San Daniele e Latterie Friulane) che, anche per via della tipologia di bene prodotto, fatica a farsi largo sui mercati esteri (l'export vale il 4% sul totale delle vendite oltre frontiera regionali). E infatti sulle esportazioni che le imprese stanno giocando la carta di sviluppo, con tassi di crescita annuale di circa l'8%. Una strada imboccata ma non senza successo anche da Duke. A pochi passi dell'azienda triestina, c'è la Masè che ha rischiato di fare la stessa fine dei vicini di fabbrica (con i quali non sono mancate le collaborazioni in passato) ma che ha trovato in una società logistica il suo cavaliere bianco. Dopo l'istanza di fallimento (10 milioni di passivo), il "cotto" triestino ha ripreso a vivere grazie alla cordata di imprenditori composta dalle famiglie Fulchir, Soldati e Dino Fabbro (attuale ad della società) che oggi dà lavoro a 77 persone. La proprietà conta di investire ancora nel marchio. E di raddoppiare entro la fine dell'anno il numero dei punti vendita: passando da 23 a 43 negozi.

CIRIPRODUZIONE RISERVATA



Macellai al lavoro per insaccare il prosciutto

«Macchine troppo antiquate? Almeno si sbarcava il lunario»

C'è chi piuttosto di non perdere il lavoro si è dedicato ad attività socialmente utili. Il sindacato: «Ennesimo segnale di un sistema imprenditoriale in difficoltà»

➔ SCHEDA

L'intero settore pesa per l'8,6% sul Pil del Friuli Venezia Giulia con oltre 8 mila addetti



In Friuli Venezia Giulia il piatto piange anche a tavola. La crisi è culminata con il fallimento della Sweet di Gorizia (53 dipendenti), tra i leader in Italia nella produzione di cioccolata.



Il salumificio Duke più che una società di prosciutti cotti e crudi era una tradizione vivente, che portava avanti, dal 1966, le ricette culinarie della gastronomia austro-ungarica.



La Masè, storica azienda produttrice del "cotto" triestino ha ripreso a vivere grazie alla cordata di imprenditori composta dalle famiglie Fulchir, Soldati e Dino Fabbro.



L'industria alimentare in Friuli Venezia Giulia pesa per l'8,6% del fatturato regionale, più di mille aziende e oltre 8000 addetti. Fra i marchi più importanti il prosciutto di San Daniele.

tra i pochi che sono riusciti a trovare una forma di impiego alternativo. «È il secondo anno che svolgo lavori socialmente utili per il Comune e mi ritengo fortunato - dice. Chi ha lavorato per venti o venticinque

anni alla Duke è uscito senza avere un mestiere da spendere. Quando la fabbrica ha chiuso sono andato a cercare lavoro dappertutto, fino a Monfalcone, ma non ho trovato nulla». Poi, per lui e per pochi al-

tri, la scappatoia momentanea dei lavori socialmente utili: «Saremo in quattro ad aver ricorso a questo mezzo - dice Masolini - un paio d'altri hanno trovato un nuovo lavoro. Se su una sessantina di lavoratori

son riusciti a riciclarsi in dieci è già tanto. Il mercato del lavoro a Trieste oggi è in condizioni devastanti». Anche la mobilità, alla fin fine, non è di conforto per chi da un giorno all'altro si ritrova in strada: «Sono

CIRIPRODUZIONE RISERVATA

