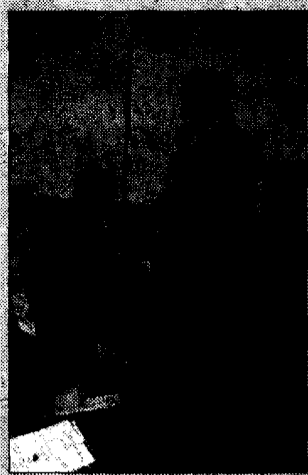


Alimentare

Il manager è intervenuto all'iniziativa di Confindustria "Caffè dell'impresa 2009" con Gianluca Rana

PERUGIA - Gianluca Rana, amministratore delegato del Pastificio Rana di Verona, ha inaugurato, con un incontro che si è svolto nella sede di Confindustria, a Perugia, il ciclo del "Caffè dell'impresa 2009". Si tratta di un appuntamento nato dieci anni fa per iniziativa dei giovani imprenditori di Confindustria Perugia con l'obiettivo di favorire l'incontro e lo scambio tra le giovani generazioni di imprenditori ed esponenti di rilievo del mondo dell'imprenditoria, della politica, della cultura e dello sport chiamati a ripercorrere il proprio percorso personale e professionale. Gianluca Rana, che affianca il padre Giovanni alla guida dell'azienda, ha ripercorso

la storia del Pastificio - è detto in una nota di Confindustria - nato come piccolo laboratorio artigianale nel 1961 e oggi diventato leader europeo nella produzione di pasta fresca. Rana si è soffermato sugli aspetti legati alla incessante innovazione tecnologica orientata alla qualità e su quelli legati alla comunicazione e al marketing. Entrambi fattori che hanno contribuito al successo dell'azienda. L'intuizione di Giovanni Rana, 15 anni fa, di proporsi in prima persona nelle campagne di promozione dei suoi prodotti ha contribuito in modo determinante a rendere celebri il Pastificio Rana ed il suo fondatore.



In cattedra Gianluca Rana

Messa da parte la proposta sull'integrativo da 250 euro pro capite

Precari e gestione delle ferie

Tra i punti trattati durante il lungo incontro tra azienda e sindacati ci sono anche la tutela dei lavoratori interinali e lo smaltimento delle ferie

Per i rappresentanti dei lavoratori è la migliore intesa che si poteva raggiungere

ma dell'integrativo - fanno sapere dalla segreteria - è fondamentale, sia sul versante normativo che salariale perché mantiene i premi senza modifiche o cancellazioni". Per Nicola Pasini, segretario della Uilm, si tratta di un accordo che pone le basi per "una gestione trasparente della crisi produttiva. Ci aspettiamo che segni anche l'avvio di una nuova stagione di relazioni industriali corrette e costruttive".

Dalla Fismic l'accordo viene definito "il migliore possibile in una situazione critica come quella attuale, che rischia di mettere in ginocchio tante imprese". Un motivo di soddisfazione in più per gli autonomi anche il mantenimento dell'unitarietà sindacale, il cui valore era stato ribadito in un recente direttivo. "Attraverso obiettivi comuni - dice la Fismic - si sono create le condizioni per un'intesa a tutela degli interessi dei lavoratori".

Infine, valutazioni positive vengono anche dai delegati dell'Ugl, che sottolineano la particolare attenzione rivolta a giovani e famiglie: "La tutela dei salari e quella dei precari erano obiettivi irrinunciabili, che un'azione sindacale coerente è riuscita a garantire".

Sono 1.500 i dipendenti chiamati a esprimersi sul modello

Sindacati divisi

Cgil contro Cisl, Uil e Ugl per la firma della riforma del modello contrattuale del 22 gennaio scorso, sottoscritta con governo e Confindustria

Commercio Expo TecnoCom 2009 I protagonisti a Bastia sono la pizza e il gelato

BASTIA UMBRA - Due prodotti alimentari simbolo della cultura enogastronomica italiana: pizza e gelato i protagonisti di oggi (mercoledì 4 febbraio) all'interno dei tre padiglioni espositivi dell'Umbriafiere di Bastia umbra, che fino a domani ospitano l'XI edizione dell'Expo TecnoCom. Al trancio, da asporto o surgelata, la pizza si conferma "la più amata dagli italiani, detenendo un terzo del mercato della ristorazione commerciale; l'indice di popolarità, che coincide con quello di gradimento, conferisce alla classica margherita lo scettro della vittoria. Pro-

gressi notevoli poi stanno interessando la diffusione di basi realizzate con impasti senza glutine, adatti a chi soffre di celiachia, o con farina integrale altamente digeribile. In esposizione, tutti i prodotti per l'impasto come farine speciali e condimenti, che insieme a macchinari, impastatrici, forni e attrezzature per pizzaioli e pizzerie, naturalmente con le immancabili degustazioni, accompagnate da dimostrazioni di realizzazione e cotture, approfondimenti tematici di diversa natura e mini corsi di formazione per pizzaioli in erba o veterani del disco.

Fisco Scadenza prorogata dal 31 marzo al 30 aprile

Più tempo per richiedere ed erogare il bonus famiglia

PERUGIA - Più tempo per richiedere ed erogare il bonus famiglia. La legge di conversione del dl 185 del 2008 ha, infatti, spostato dal 31 gennaio al 28 febbraio 2009 il termine per presentare la domanda del bonus ai sostituti d'imposta. Di conseguenza, datori di lavoro ed enti pensionistici erogheranno il beneficio entro il 31 marzo 2009 e, nel caso in cui il sostituto d'imposta non abbia i fondi per elargire il bonus, il contribuente ha un mese in più per presentare la domanda in via telematica all'Agenzia delle Entrate: la scadenza è stata prorogata dal 31 marzo al 30 aprile 2009. Il chiarimento è contenuto nella circolare 2/E, con cui l'Agenzia delle Entrate precisa anche che il bonus di mille euro va alle famiglie, con reddito fino a 35mila euro; quando fra i componenti del nucleo è presente un portatore di handicap, sia esso coniuge, figlio o altro familiare del richiedente, purché fiscalmente a carico. I componenti i cui redditi concorrono alla determinazione del reddito sono: il richiedente, il coniuge non separato, anche se non fiscalmente a carico, i figli, compresi quelli naturali riconosciuti, adottivi, affidati o affiliati, che sono fiscalmente a carico, ogni altra persona convivente, purché fiscalmente a carico.

Alimentare Lotta alle truffe, extravergine più sicuro

Etichettatura dell'olio nostrum Coldiretti Umbria soddisfatta

PERUGIA - Una svolta storica per l'Unione europea che avrà effetti positivi anche per tutti i consumatori e per i produttori umbri di olio: è quanto afferma con soddisfazione la Coldiretti Umbria, nel sottolineare che il Comitato di gestione olio di oliva della Commissione europea ha approvato la modifica al regolamento 1019/02 riguardante l'etichettatura dell'olio di oliva. Finalmente - afferma Coldiretti - in Europa non sarà più possibile spacciare come

made in Italy l'extravergine ottenuto da miscugli di olio spremuto da olive spagnole, greche e tunisine senza alcuna informazione per i consumatori. L'estensione dell'obbligo di indicare in etichetta l'origine delle olive impiegate nell'extravergine in tutti i paesi europei è - sottolinea Coldiretti - una risposta coerente alla necessità di garantire la trasparenza alle scelte di acquisto dei consumatori comunitari e di combattere le truffe.

Enogastronomia Università degli Sapori in azione

Corsi di formazione in Serbia con i prodotti tipici locali

PERUGIA - Oltre una settimana all'insegna della creatività della cucina tipica umbra e delle eccellenze agro alimentari. Questo lo spirito con cui parte il primo corso di formazione per il personale di cucina che si terrà presso la scuola alberghiera di Sabac, cittadina serba a 60 chilometri da Belgrado, dal 9 al 13 febbraio 2009. Il corso di formazione, organizzato dall'Università dei Sapori di Perugia, dal Comint Consorzio multisettoriale interregionale per l'Internazionalizzazione delle piccole e medie imprese, con sede a Roma e Perugia e dalla Camera di Commercio Italo - Serbia, nasce con lo scopo di valorizzare e promuovere la cucina ed i prodotti enogastronomici umbri. Le lezioni, tenute dallo chef dell'Università dei Sapori di Perugia, Massimo Infarinati offre la possibilità di cogliere i segreti della nostra cucina ed è rivolto a giovani cuochi serbi, con almeno un anno di esperienza nel settore e che possiedono una conoscenza di base della lingua italiana. Presso la Casa d'Italia a Belgrado giovedì 12 febbraio si terrà prima un happy hours con prodotti di aziende umbre organizzato dallo staff di allievi guidati dallo chef Massimo Infarinati.

no tutelati: i 160 apprendisti saranno sospesi dal lavoro per un massimo di 40 ore mensili in occasione della fermata di impianti, mentre sarà rivolto alla Regione un invito per organizzare corsi di formazione specifici. I 35 lavoratori interinali saranno trasferiti in reparti non coinvolti dal prov-

vedimento di cassa integrazione per garantire il ripristino degli organici tecnologici. Infine, alla scadenza dei contratti dei 112 lavoratori sarà garantito il rinnovo con le "modalità in uso".

Reazioni "E' stato un accordo sofferto - dice il segretario della Fim, Celestino Tasso - ma alla

fine ha avuto senso soprattutto sul versante della salvaguardia dei precari. La crisi è difficilissima e va gestita in modo oculato". Giudizio positivo anche per la Fiom-Cgil, soprattutto per le garanzie nei confronti dei lavoratori atipici e per il mantenimento del sostegno al reddito. "La confer-

