

# Alimentare Il 10 e l'11 dicembre "Tuttisapori expo" con 60 stand Gubbio diventa la capitale del miglior made in Italy

PERUGIA - Tutti i sapori d'Italia disponibili in due giorni a Gubbio. Con la seconda edizione di "Tuttisapori expo". Un appuntamento ormai imperdibile per gli addetti al settore della ristorazione e della piccola distribuzione alimentare. Un'iniziativa però, quella ideata dalla Confesercenti nazionale con Fiesca e Fiepet e organizzata dalla Confesercenti Umbria insieme all'associazione "I Buoni d'Italia", che "già da quest'anno" come dicono gli stessi organizzatori, proverà a proporsi anche come volano della promozione di un turismo a 360 gradi. Un turismo cioè, che ha ancora nel bene culturale il traino principale, ma che non disdegna più l'accoppiata buon cibo-arte.

L'Umbria insomma si presenta al mercato italiano ed internazionale, a parte il "cuore verde", come la fucina del buon mangiare. Una qualità lanciata oltre lo stretto ambito delle proprietà organolettiche per approdare al concetto di "stile di vita" più in generale - che è ben rappresentata dalle 153 certificazioni di origine protetta che l'Italia può vantare nel contesto regolamentare europeo. Il paese, tanto per avere un raffronto, al quale può essere ricondotto il maggior numero di certificazioni di qualità rispetto ai "concorrenti" esteri. Saranno circa 60 gli stand espositivi allestiti il 10 e il 11 dicembre a Gubbio, a Santo Spirito. Stand provenienti da tutte le regioni italiane ai quali non sarà chiesta altra cosa se non quella di presentare il proprio prodotto. La sua storia, l'origine, la



Prodotti tipici italiani in mostra il 10 e l'11 dicembre a Gubbio per la seconda edizione di "Tuttisapori expo"

## Il particolare

### C'è l'annuario dei prodotti tipici

PERUGIA - Tira il settore della ristorazione. E una buona parte del merito va proprio ai prodotti tipici. Negli ultimi trent'anni allora, sono aumentati del 4 per cento i consumi di cibi e vini "fuori casa". Ammonta infatti a circa 45 milioni di euro, la spesa totale delle famiglie italiane, ai ristoranti. Con un settore che registra attualmente più di 220mila esercizi attivi in tutta la penisola, un numero di occupati che tocca quota 600mila e un tasso di occupazione specifico che nell'ultimo anno è incrementato del 3,1 per cento. E' la fotografia di un settore in salute. Un settore che, sempre con maggiore convinzione, si sta specializzando nell'utilizzo e nella valorizzazione dei prodotti tipici. Merce non rara in Italia "paese leader in Europa per le certificazioni di origine" - ha riportato Gaetano Pergamo, direttore Fiesca Confesercenti, la Federazione italiana degli specialisti alimentazione, intervenendo alla presentazione di "Tuttisapori expo" - con 153 prodotti riconosciuti, che insieme costituiscono il 20 per cento dei tipi concessi dall'Unione europea. Centocinquante prodotti che da tre anni sono raccolti in una pubblicazione specializzata ("Tuttisapori") che è l'Annuario dei prodotti tipici alimentari italiani. Presentato ieri mattina in anteprima nazionale a Perugia, l'annuario è rivolto agli operatori del settore. Ristoranti, gastronomie, esercizi di vicinato e bar che in questo catalogo possono rintracciare una storia del prodotto. **Ni.Bis.**

sua preparazione. Notizie di contorno ma essenziali per la valorizzazione di una cultura gastronomica, mentre al resto provvederemo poi loro, i "tipici". I Dop, gli Igp, doc, docg, Igt, ma anche quelli che non hanno ancora conquistato la denominazione e che tuttavia non sfigureranno. Siamo allora alla seconda edizione e Gubbio è ancora la sede prescelta. Dopo che l'anno passato, circa 8 mila visitatori, tra operatori, curiosi e turisti, avevano fatto tappa a "Tuttisapori expo". "L'obiettivo è quello di superare quota 10mila - ha spiegato Francesco Filippetti, segretario regionale di Confesercenti presentando ieri mattina il programma -, obiettivo che ci siamo proposti di raggiungere oltre che con un'ulteriore selezione rispetto alla passata edizione, facendo coincidere varie iniziative collaterali". Prima fra tutte, l'accesione dell'albero natalizio di Gubbio. Il 7 dicembre alle 18. Il più grande del mondo, che con le sue immagini da diversi anni raggiunge anche numerosi network internazionali. Secondo, con la "settimana del tipico". Dove circa 25 ristoranti dei comuni di Gubbio, Costacciaro, Pietralunga, Umbertide e Città di Castello propongono menù ("e non degustazioni") tengono a precisare gli organizzatori) a 15 euro. "Prezzi calmierati - è così intervenuto Tullio Galli direttore della Fiepet - che in questa occasione non dureranno oltre i 7 giorni ma che in futuro, potrebbero aprire la strada ad un'iniziativa più estesa". **Nicola Bistoni**

Zootecnia **Flai: tagli di operai altrove, probabili esuberi d'impiegati in Umbria**

## Petrini-Mignini potenzia qui e chiude filiali in altre regioni

Marina Rosati

PERUGIA - Umbria baricentro del gruppo Petrini-Mignini a discapito degli altri siti produttivi italiani. Se la zona di Bastia-Assisi è destinata a diventare il fulcro dell'attività del gruppo agroalimentare umbro le altre zone italiane dove ci sono diversi stabilimenti sembrano invece perdere peso. I vertici della Petrini, acquistati recentemente dalla vicina "Mignini" di Petrina - hanno messo nero su bianco il futuro e lo sviluppo del gruppo. Tutto scritto in un piano industriale, presentato prima del previsto, che



La Petrini di Bastia

preoccupa i sindacati nazionali di categoria per la fine degli altri siti produttivi italiani. "Ci sono diverse preoccupazioni - spiega il segretario nazionale della Flai-Cgil Ivano Comotti - perché a fronte di una saturazione degli impianti su Bastia Umbria si ipotizza la chiusura del sito di Modugno in provincia di Bari, quella di Caifana a Napoli e la riduzione del personale a Padova e Alessandria. In tutto si parla di circa 42 esuberanti in produzione. Anche se per ora è soltanto una stima - spiega Comotti - qualche problema in Umbria ci potrebbe essere sulla parte

funzionale: si parla infatti di una ventina di impiegati in più. Per il momento però non abbiamo conferme su questo dato e aspettiamo il confronto con l'azienda". Dal lato produttivo la strategia complessiva dell'azienda sembra dunque rivolta a potenziare i siti umbri, portandoli alla saturazione completa ed, eventualmente al riassetto del personale, chiudendo o razionalizzando le altre sedi. Dal

lato invece funzionale sembra esserci l'intenzione di un'integrazione tra Petrini-Mignini volta ad evitare doppipli, razionalizzando le risorse, gli uffici e gli staff tecnici.

"Fino ad ora - conclude Comotti - l'azienda è stata poco attenta ai risvolti occupazionali, basti pensare alla chiusura di Catania dove lavoravano tre persone e di Cagliari dove c'erano invece una decina. Adesso dovremo valutare bene il piano industriale e comunque mi sembra che i vertici del gruppo abbiano cercato di amplificare il problema congiunturale, legato all'influenza aviaria. Nessuno nega che ci sia questa preoccupazione ma è limitata e di fatto, avendo inciso per il 10% della produzione, va distinta da una questione strutturale che l'azienda vuole invece affrontare".

## Flc Fatto il congresso Amedeo Zupi è il segretario

PERUGIA - Si è concluso l'iter congressuale regionale della Federazione lavoratori della conoscenza Cgil Umbria. La Flc è la nuova categoria istituita dalla Cgil che aggrega i precedenti sindacati scuola, università e ricerca della Cgil. La nuova categoria ha il compito di aggregare e tutelare i lavoratori della scuola, dell'università, della ricerca, dell'alta formazione artistica e musicale, della formazione professionale. Alle varie fasi congressuali hanno partecipato circa 1500 lavoratori. Il Comitato direttivo regionale ha eletto Amedeo Zupi segretario generale regionale della nuova categoria.

## Lavoro Indagine tra i qualificati del Don Bosco: dopo tre mesi l'80% trova posto Dalla formazione all'occupazione

PERUGIA - La formazione rappresenta indubbiamente un valore per la persona e per l'economia, è uno dei dati emersi ieri nel corso del convegno su "Dai valori ai lavori", organizzato dall'associazione "Cnoslap" che ha analizzato gli esiti delle attività formative svolte dall'associazione dal 1984 al 2002. L'associazione è presente in Umbria dal 1981 e si occupa di formazione professionale: "in quest'ultimo periodo - ha detto Cristiana Marra, una delle curatrici del convegno - il Cnoslap annovera, ogni anno, una novantina di allievi della formazione iniziale. Dati significativi che abbiamo raccolto nel volume "Dai valori ai lavori", una pubblicazione sull'attività dell'associazione, ma anche un resoconto, effettuato mediante questionari inviati ai corsisti, sul tipo di formazione svolta, sul soddisfacimento degli allievi e sul loro in-

serimento nel mondo del lavoro". Letà dei corsisti va dai 15 ai 18 anni, i corsi sono gratuiti e finanziati dal fondo sociale europeo. "Il rapporto tra corso e lavoro - secondo Marra - è molto stretto: la maggior parte dei qualificati trova occupazione subito dopo il primo mese, soprattutto nei settori dell'impiantistica elettrica, della termoidraulica e nel settore metalmeccanico". Il professor Sergio Sacchi, dell'Università di Perugia ha illustrato i risultati dell'indagine relativa ai qualificati del Don Bosco, sulla base dei 168 questionari compilati dagli intervistati. "Solo 10 qualificati - è emerso - hanno portato a termine studi di livello superiore, mentre ben 157 si sono fermati alla qualifica ottenuta presso le scuole salesiane. Sono 100 (su 168) quelli che, entro un mese dal conseguimento della qualifica incontrano l'interesse delle imprese e le

solicitazioni del mondo del lavoro. Entro tre mesi, l'80% di coloro che hanno risposto ha potuto avviarsi al lavoro, sotto forma di apprendistato più che di contratto di formazione. E l'assorbimento nella maggioranza dei casi (155 risposte) presso imprese private, quasi nessuno segue la via del concorso pubblico e alcuni (8 in tutto) percorrono altre strade. L'apprendistato si conferma il principale canale di ingresso nel mondo del lavoro (nel 73% dei questionari compilati), segue il contratto di formazione e lavoro (18%) e quindi gli inserimenti diretti e autoavviamenti (9%). "Ciò che caratterizza la formazione professionale - ha scritto nel volume il professor Don Mario Tonini - è la crescita della persona attraverso l'acquisizione della cultura della cittadinanza e quella del lavoro".

Gaia Nicchi

## L'agenda

Oggi

PERUGIA - Comincia il Congresso nazionale delle associazioni dei giovani ingegneri d'Italia sul tema "Il ruolo delle associazioni nell'attività dell'ingegnere moderno". (Ore 9.30, sala dei Notari di Palazzo dei Priori - Anche il 3/12).  
PERUGIA - Convegno sul tema "Basilea 2 e rafforzamento delle garanzie: effetti per le banche, le camere di commercio e i consorzi fidi", organizzato da Camera di commercio ed Abi. Interviene l'assessore regionale, Vincenzo Riommi. (Ore 15, Centro congressi della Camera di commercio).

## Numeri & Nomi

### L'innovazione dovrebbe stare nel dna degli imprenditori Un'espressione che condiziona il futuro dell'economia globale

Secondo d'Alba

**I**nnovazione. Gli anglosassoni la chiamano con un accento che trovo molto convincente "disruption" ovvero "rottura", declinabile anche come discontinuità. Dal vecchio al nuovo; prima e dopo. Nuovi orizzonti. Futuro. Il mercato chiede innovazione continua: la competitività richiede, di conseguenza, innovazione costante. La lingua inglese ci aiuta molto a capirne il senso, fornendone una interpretazione davvero efficace. Per disruption possiamo infatti anche scomodare i sensi ed immaginarlo come fosse un termine onomatopoeico, ovvero l'espressione di "eruption", eruzione. Non per niente di una persona attiva e creativa si dice vulcanica. L'innovazione dunque è frutto dell'attivismo, della creatività, della fucina delle idee. Il nuovo che viene da dentro. L'innovazione tanto citata e a gran voce

invocata è dunque una delle accezioni di imprenditoria. Il rischio di impresa è oggi più che mai legato all'innovazione. Solamente sapendosi buttare a capofitto in essa l'imprenditore può immaginare uno sviluppo della propria azienda coerente con questo mercato. Errore, dunque, si parla di innovazione come caratteristica legata soltanto alla alta tecnologia. L'innovazione sta alla base dello sviluppo anche delle aziende più tradizionali e più consolidate come di quelle che producono beni a basso contenuto tecnologico. Se infatti da un lato la tradizione, la storia, la consistenza e l'esperienza si traducono in affidabilità e fidelizzazione, fattori importanti di competitività, dall'altro queste stesse aziende risultano piuttosto fragili e quindi facilmente aggredibili dal lato innovazione. Affidabilità e la tradizione infatti spesso portano l'imprenditore a non sentirsi in pericolo, a stare con i remi in barca.

Dimentica il proprio dna. A volte lo rinnega, disconoscendo anche il piacere che sta nel rischio, nel nuovo, appunto. La concorrenza invece, che guarda all'innovazione, è in agguato, pronta ad accaparrarsi una nuova fetta di mercato. La nostra. Per approfondire meglio la questione ci viene nuovamente in soccorso l'inglese con una parola interessante "insanity", cioè follia. Ho trovato una definizione di follia molto efficace: "fare la stessa cosa, ancora la stessa cosa, sempre la stessa cosa, aspettandosi un risultato differente". Nel mercato non sempre le cose sembrerebbero andare così: spesso è infatti considerata follia proprio l'innovazione, mentre la situazione è davvero opposta. Nel mercato è folle fare la stessa cosa attendendo risultati migliori o uno sviluppo. Ma torniamo all'innovazione e al suo significato poiché se ne possono rica-



**Innovazione** La parola d'ordine dell'economia del terzo millennio

venzionali. E' un metodo di lavoro che oltre a darci una più ampia visione del futuro ci forza a pensare a nuove soluzioni e ad un positivo e continuo riassetto dell'offerta aziendale. Anche l'innovazione tecnologica, come ogni altro tipo di innovazione, nasce da un forte senso del valore della "disruption", che deve trovare un posto preminente nelle strategie aziendali. Un valore spesso ostacolato dalle comode e associate politiche che favoriscono le posizioni di rendita rispetto alle strategie del profitto e della crescita. Il valore culturale dell'innovazione stenta però a radicarsi. Se ne parla molto; sembrerebbe un valore associato ma si fa davvero poco perché possa essere trasferito, in modo importante, dal linguaggio parlato alla realtà operativa nelle aziende, nelle associazioni e nelle istituzioni. **secondoalba@yahoo.it**