

Nuove imprese

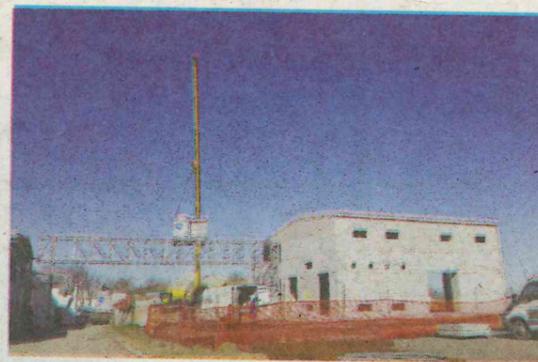
La Bio-on a Castello Produrrà bioplastica

I lavori di costruzione sono partiti e il nuovo impianto della Bio-on verrà completato entro quest'anno e inizierà a produrre all'inizio del 2018 grazie ad un investimento di 15 milioni di euro. A Gaiana di Catel San Pietro sorgerà il primo impianto della nuova unità produttiva per produrre Minerv Bio Cosmetics la bioplastica, biodegradabile al 100%, destinata a sostituire le micro perline contenute nei cosmetici che inquinano i mari e sono ora vietate in Paesi come Stati Uniti, Canada e Regno Unito. Il tutto senza utilizzare territorio, dato che l'impianto sorgerà in un'area che era produttiva. Il ministro dell'ambiente Gian Luca Galletti era presente martedì 21 alla posa della prima pietra. «Il G7 Ambiente sarà l'occasione per rendere Bologna la capitale mondiale dell'ambiente e mostrare al mondo eventi positivi come Bio-on», ha detto. L'innovativo stabilimento darà lavoro a regime a circa 40 persone. Sorgerà su un'area di 30mila metri quadri, di cui 3.700 coperti e 6.000 edificabili, e avrà una capacità produttiva di 1.000 tonnellate all'anno espandibile rapidamente a 2.000; sarà dotato delle più moderne tecnologie e dei più avanzati laboratori di ricerca dove Bio-on sperimenterà e svilupperà nuovi tipi di bioplastica utilizzando come materia prima scarti agricoli e agro industriali.



Nuovo stabilimento La Clai si allarga per crescere all'estero

C'è una data annunciata per la fine dei lavori che stanno portando alla ristrutturazione e all'ampliamento dello stabilimento di Sasso Morelli della Clai: il 30 agosto 2018. Partiti il 21 novembre scorso con la prima fase, i lavori per la realizzazione dello stabilimento dedicato alla produzione di salame stanno ora procedendo a una fase di delocalizzazione e razionalizzazione dei servizi generali dello stabilimento (celle frigorifere, produzione aria compressa, distribuzione energia elettrica, trattamento e distribuzione acqua). L'obiettivo del cantiere è produttivo, nel senso che la cooperativa agroalimentare punta a crescere nelle esportazioni. E per farlo sta mettendo in atto un piano da 12 mi-



**Fine dei lavori annunciata per agosto 2018. Poi interventi a Faenza (carne) a Parma (Prosciuttificio Zuarina) e alla sede di Villa La Babina per un piano da 12 milioni**

lioni di euro. «L'obiettivo è rendere le strutture sempre più efficienti a livello tecnologico», come spiegato dal

direttore generale Pietro D'angeli. Parte dell'investimento stanziato sarà destinato anche al Prosciuttificio Zuarina, storica azienda di Parma di proprietà della Clai al 96%, e al centro direzionale Villa la Babina. Dopo i lavori in corso a Sasso Morelli, Clai si concentrerà sull'ampliamento dello stabilimento di Faenza, luogo nel quale si effettua la lavorazione della carne.

Tre giorni al Museo civico di San Domenico con 200 grandi vini  
Con Voluptates i produttori vitivinicoli si fanno degustare

Stefano Salomoni



La formula è oramai collaudata e di successo: i visitatori di Voluptates potranno scegliere tra circa 200 grandi vini italiani, francesi e di altre regioni vitivinicole europee. Celebri etichette internazionali e grandi nomi del Belpaese, affiancati da tante altre proposte di produttori/artigiani forse meno noti al grande pubblico, ma capaci di reggere il confronto con i colleghi più blasonati. Verticali di Chianti Classico, confronti tra diversi cru di Barolo, produzioni di vignaioli artigiani saranno protagonisti di degustazioni guidate, ospitate nella trecentesca Sala del Capitolo del Museo civico di San Domenico. La soglia minima di accesso, fissata in 15 euro, comprenderà bicchiere con tasca e un coupon che consentirà la degustazione a scelta da 1 a 5 vini, un assaggio di prodotti agroalimentari del territorio e la possibilità di apprezzare gli olii extravergine di oliva degli olivicoltori riuniti sotto il marchio Olimola. Sarà come sempre possibile aggiungere singole degustazioni supplementari a costi variabili tra 2 e 12 euro. Il programma è arricchito dalle Degustazioni del Capitolo, degustazioni guidate ri-

servate ai visitatori di Voluptates, che avranno luogo nella trecentesca Sala del Capitolo, al piano terra del complesso museale San Domenico. **Venerdì 24 marzo** alle 18.30 si degusterà il Chianti Classico Riserva di cinque annate diverse (dal 2004 al 2011) della Tenuta di Lilliano, storica realtà della sottozona di Castellina in Chianti, alla presenza di Alessandro Ruspoli, la cui famiglia è proprietaria dell'azienda dal 1920. **Sabato 25 marzo**, sempre alle 18.30, Alessandro Rossi guiderà una escursione in Langa con la degustazione di cinque Barolo Docg della vendemmia 2012. I partecipanti avranno modo di apprezzare le differenze tra i vini ottenuti dalle uve nebbiolo coltivate in alcuni dei più famosi cru di Langa quali Cannubi, Brunate, Arborina, Gattera e Sottocastello nelle declinazioni delle aziende Damilano, Bovio e Caviola. **Domenica 26 marzo** alle 17, grazie alla collaborazione di V.V.V. - Mammamia Cafè di Imola e con la partecipazione del produttore verranno presentati i vini di Patrick Uccelli (Tenuta Dornach, Salorno - Bolzano), contadino appassionato che ha fatto della biodiversità e delle pratiche della biodiversità la quotidianità.

La partecipazione a Le Degustazioni del Capitolo è riservata ai visitatori di Voluptates al costo, simbolico, di 10 euro. La prenotazione è consigliata e molto gradita a [info@voluptates.it](mailto:info@voluptates.it). Tutti i visitatori di Voluptates potranno inoltre accedere gratuitamente alle sale al primo piano del Museo di San Domenico, nei seguenti orari: sabato dalle 15 alle 21 e domenica dalle 10 alle 19. Due i percorsi espositivi da visitare: Collezioni d'arte della città e Museo Giuseppe Scarabelli. Parte del ricavato verrà destinato ai progetti in corso di realizzazione da parte del Comitato Sao Bernardo nella regione senegalese di Ziguinchor Casamance. Inoltre verranno prese specifiche iniziative a sostegno delle zone colpite dai recenti sismi del centro Italia. L'appuntamento è al museo di via Sacchi 4 a Imola venerdì 24 marzo e sabato 25 marzo dalle 17 alle 22, domenica 26 marzo dalle 12 alle 19. Per consultare la lista completa dei vini in degustazione e per ulteriori informazioni vi invitiamo a visitare il sito [www.voluptates.it](http://www.voluptates.it).

Notizie brevi

Il ministro Martina alla Sala delle Stagioni

Venerdì 24 marzo alle 18, alla Sala delle Stagioni in via Emilia 25 ad Imola, il Comitato "Il Circondario Imolese per Matteo Renzi" ha organizzato una intervista al ministro delle politiche agricole Maurizio Martina e al sindaco di Imola Daniele Manca.

Morando (Economia) alla Casa delle imprese

Lunedì 27 marzo, dalle 17.30 alle 20, Confartigianato Assimpres Bologna Metropolitana ospiterà nella sala congressi della Casa delle imprese in viale Amendola 56/d, un incontro che avrà come ospite l'onorevole senatore Enrico Morando, viceministro all'economia e alle finanze. L'evento è organizzato dal Centro Studi De Gasperi di Imola, dall'Osservatorio Asia, dall'associazione culturale Imprese e Professioni e dal Centro Studi Luigi Einaudi. L'ingresso è libero.

Per la Cisl metropolitana due giorni di congresso

"Generazioni insieme per un futuro di lavoro e dignità" è il titolo del 2° Congresso della Cisl Area metropolitana bolognese che si terrà mercoledì 29 e giovedì 30 marzo a Castel San Pietro Terme, al Centro Artemide, in Viale Terme 1010/c. I 160 delegati partecipanti, nominati nei diciannove congressi delle categorie, svolti nei mesi precedenti, in rappresentanza dei 52.000 iscritti dell'organizzazione, sono convocati per eleggere il segretario generale e la nuova segreteria che guideranno l'organizzazione nei prossimi quattro anni. Saranno presenti il ministro del lavoro Giuliano Poletti e la segretaria generale della Cisl Annamaria Furlan oltre alle massime autorità del territorio.

Le associazioni agricole contro la decurtazione: «Rischi lasciati in capo ai soli agricoltori»

Accordo quadro sul pomodoro Calo dei prezzi, addio oro rosso

Kiwi

L'ondata di batteriosi fa di nuovo paura

C'è forte preoccupazione per l'epidemia che ha colpito le piantagioni di kiwi in particolare nel faentino, territorio particolarmente vocato a questa coltivazione. Responsabile di questa epidemia è la batteriosi che porta alla morte della pianta e al contagio di tutte le altre piante vicine. L'unica soluzione consiste nell'esportazione pressoché totale delle parti colpite dal batterio. Sono una sessantina i produttori di kiwi nella provincia di Ravenna e oltre 200 le aziende regionali colpite dall'epidemia solo nel 2012, allorché il batterio venne rinvenuto su 600 ettari, di cui 34 estirpati.

Si sono chiuse il 7 marzo le trattative relative all'accordo quadro 2017 per il pomodoro da industria del Nord Italia. Il prezzo sarà di 79,95 euro a tonnellata, mentre nel 2016 era stato di 85,20. La produzione però dovrà essere non superiore a 1.700.000 tonnellate, con una penalità di 20 euro a tonnellata in caso di sfioramento della soglia. Un risultato che non soddisfa completamente la filiera. Sull'esito pesano i grandi quantitativi di prodotto conferiti nel 2016, la pressione dei competitors stranieri e la difficile situazione di due grosse aziende di trasformazione emiliane (Copador e Ferrara Food). Le associazioni agricole dei produttori non ci stanno, perché ritengono il prezzo inadatto. «La chiusura dell'accordo 2017 oltre che tardiva è anche pessima - commenta Mauro Tonello, presidente di Coldiretti Emilia Romagna - Il prezzo non consente la remunerazione adeguata del prodotto e lascia solo lavoro e rischi a carico degli agricoltori». «Il trend è negativo, negli ultimi due anni in-

fatti si è passati dai 92 ai 79,75 euro a tonnellata - spiega Gianni Tosi, presidente di Confagricoltura Emilia Romagna - Gli agricoltori non posso accettare una decurtazione del prezzo di questo livello, pari al 15%. Ci auguriamo che le Op sappiano quantomeno programmare le superfici coltivate necessarie per ottenere i quantitativi produttivi previsti dall'accordo». «Un accordo in cui sembra che i produttori agricoli - commenta Antonio Dosi, presidente della Cia Emilia Romagna - non abbiano avuto nessun tipo di tutela. La parte industriale di fatto non rischia nulla. Tutto è sulle spalle del produttore che è quello che mette a disposizione la materia prima e per la quale viene pagato pochissimo: basta vedere il prezzo del pomodoro in campo e il valore del trasformato sui banchi della spesa». L'Anicav (Associazione nazionale industriali conserve alimentari vegetali) esprime piena soddisfazione per la sottoscrizione dell'accordo quadro. «Si tratta di un'intesa molto



positiva, tenuto conto dell'attuale difficile situazione mercantile - dichiara Bruna Saviotti, coordinatrice del Comitato territoriale del Bacino del nord di Anicav - che permetterà alle imprese di meglio fronteggiare la concorrenza dei nostri maggiori competitors, soprattutto a livello europeo, che hanno chiuso accordi a prezzi più bassi del nostro. Le risorse derivanti dall'applicazione della penalità di 20 euro, prevista in caso di superamento del tetto massimo di produzione - afferma Bruna Saviotti - potrebbero anche essere destinate, in tutto o in parte, all'Oi pomodoro Nord Italia per finanziare programmi di ricerca e sperimentazione».

Lorenzo Cricca