Yoga e gli altri marchi di Conserve Italia ora fanno parte del Registro storico



Sono trascorsi 110 anni da quando Adolfo Bonvicini, un lungimirante imprenditore locale, comprò un terreno vicino alla stazione ferroviaria di Massa Lombarda e su quel terreno costruì un magazzino per la lavorazione della frutta. Da Massa Lombarda, tramite la ferrovia, la frutta raggiungeva direttamente l'Austria e la Germania. Con un raccordo ferroviario nelle vicinanze ed una cantina per la produzione di vino, Massa Lombarda lancia un modello d'imprenditoria che saprà coniugare agricoltura, commercio e industria. È invece nel 1946 che la Massalombarda Sa, allora produttrice di marmellate, confetture, cotognate, panetti purea di frutta, lancerà il famoso marchio Yoga, che rimarrà a lungo il marchio più riconosciuto tra i succhi di frutta taliani.

succhi di frutta italiani. Cirio, Yoga, Derby e Jolly sono marchi che milioni di consumatori conoscono, tutti di proprietà del consorzio cooperativo bolognese Conserve Italia. Superati i 50 anni, di recente sono stati iscritti nel Registro speciale dei marchi storici, istituito dal Ministero dello Sviluppo economico con Decreto ministeriale del 10 gennaio 2020. Il marchio in assoluto più longevo

Il marchio in assoluto più longevo di Conserve Italia è Cirio, la cui origine risale addirittura al 1856 (prima dell'unità d'Italia) ed è legata al pioniere delle conserve Francesco Cirio, che ha dato il nome ad un marchio conosciuto in tutto il mondo come emblema e ambasciatore del pomodoro 100% italiano. Sono stati registrati più di 50 anni fa anche Derby, nato nel 1947 a Bologna e oggi uno dei brand con cui Conserve Italia commercializza succhi e bevande alla frutta soprattutto nel canale Horeca (conosciuto come Derby Blue) e Jolly, presente sin dagli anni '20 (fondato nel 1924 da Giulio Colombani a Portomaggiore, nel Ferrarese) e oggi sul mercato con la denominazione Jolly Colombani con succhi e bevande di frutta, conserve di pomodoro e legumi.



Pesche, nettarine, albicocche e ciliegie, danneggiato l'80-90% della produzione. Pesanti effetti anche sulla viticoltura di pianura

Dalle gelate notturne colpo mortale alla frutta

Stefano Salomoni

lavori per produrre frutta di qualità, investendoci risorse e lavoro e vedi spazzato via tutto in una o due notti - commenta amaramente il presidente di Cia Imola Giordano Zambrini - non c'è altra parola per descrivere lo stato in cui si trova un agricoltore».

Il fatto è che di essere disperati gli agricoltori hanno tutte le ragioni. Le gelate che nelle notti tra il 6, il 7 e l'8 aprile hanno colpito i campi del nostro territorio hanno fatto una strage.

Le temperature sono scese fino a meno 3, meno 4 gradi nell'area imolese, sia in pianura che in collina, a meno 7 nella bassa Romagna. Ad essere colpite sono pesche, nettarine, albicocche, per le quali le associazioni agricole riferiscono di un danno tra il 70 e il 90%. Di ciliegie, duroni e amarene, fa sapere Confagricoltura Emilia Romagna, «non si prevede di raccogliere un frutto». Poi ci sono le pere, che erano state risparmiate dalle gelate dello scorso anno, ma che oggi vedono gli ovari dei fiori danneggiati fino all'80-90%. In Emilia-Romagna si coltiva quasi il 70% del pere italiane, e l'Italia è il primo Paese produttore di pere in Europa.

Ma rispetto al 2020 un'altra preoccupante novità riguarda la viticoltura. I vigneti che si erano salvati dalle gelate di fine marzo, in quelle notti di aprile hanno infatti subito in genti danni perché erano già in fase di germogliazione. Roberto Padovani di Terra Viva Emilia Romagna, già Ugc-Cisl, parla di danni sul 50% dell'uva. Ad essere stati più danneggiati sono i filari di pianura, mentre la collina, più interessata dai venti che asciugano la brina, ne ha subito, in parte, effetti minori.



Le associazioni agricole chiedono l'attivazione della deroga al decreto 102 per poter accedere ai risarcimenti del Fondo di solidarietà nazionale

Più interessate sono ovviamente le varietà precoci a bacca bianca, come pinot e chardonnay, le quali mostrano segni di necrosi e disseccamento dei tralci. Ma pesanti ripercussioni sono prevedibili anche per il raccolto di trebbiano, in particolare nella pianura ravennate, dell'albana e del sangiovese in collina.

ima.

Lo strato di terreno ghiacciato ha raggiunto alcuni centimetri, tanto da mettere a rischio anche le colture orticole come le barbabietole e si
teme per patate e cipolle, Purtroppo, è il triste bilancio di
Padovani, questa gelata così
pesante e così ampia sommata a quella del 2020 «rischia di
portare le aziende agricole realmente al collasso».

Di fronte a due annate disatrose consecutive, l'agricoltura emiliano-romagnola è in ginocchio. Da qui la richiesta delle associazioni agricole di attivare interventi ecceziona-

Coldiretti ha scritto alla Regione chiedendo una deroga al decreto 102 del 2004 così da poter attivare interventi immediati e il ristoro delle aziende colpite per il secondo anno dagli effetti delle gelate primaverili. «Riteniamo essenziale e estrategico supportare ancora una volta il comparto ortofrutticolo, settore economico cardine per lo sviluppo sociale ed economico del nostro territorio. Per questo - afferma il presidente di Coldiretti Ravenna, Nicola Dalmonte - la deroga è essenziale in quanto primo passo per poter avviare il percorso di reperimento delle risorse a ristoro delle aziende danneg.

giate». Le aziende che non sono riuscite a sottoscrivere polizze assicurative efficaci, insiste l'associazione, devono poter riferire i danni subiti ed essere risarcite.

essere risarcite.
Dalla Regione è l'assessore al-l'Agricoltura Alessio Mammi a spiegare come ci si sia attivati, in primo luogo chiedendo al Governo la deroga dal decreto 102. Poi attraverso la piattaforma online disponibi ela raccogliere le segnalazioni dei potenziali danni (accessibile attraverso il QR code qui sotto), Infine, ricorrendo ad un secondo bando a sostegno della copertura dei costi che le aziende decideranno di sostenere per acquisire materiali e sistemi anti-brina, bando al quale sono destinati 4 milloni di euro.



Notizie brevi

Caf Cisl

Lavoratori in lockdown Redditi a tariffa sociale

I lavoratori che nel 2020 hanno subito una riduzione o sospensione di attività lavorativa a causa dell'emergenza sanitaria saranno, quest'anno, in possesso di doppia Certificazione Unica e di conseguenza obbligati a presentare la dichiarazione dei redditi. Si tratta di quei lavoratori che, percependo la cassa integrazione ordinaria, in deroga o il fondo integrazione salariale (Fis) e che hanno ricevuto l'indennità direttamente da Inps o da ente bilaterale. Un adempimento fiscale che il Caf Cisl Area metropolitana bolognese stima possa interessare circa 50mila persone del territorio. Per agevolare tutti coloro interessati da questo adempimento fiscale, dalla Cisl hanno pensato ad una sorta di tariffa sociale. La quota, pari a quella richiesta per il Modello 730 precompilato, sarà riservata a tutti coloro, in possesso della doppia Certificazione, che non abbiano spese detraibili o deducibili da inserire. «Un atto di attenzione doveroso - è il commento verso tutti quei lavoratori che, causa la pandemia, hanno subito una decurtazione del reddito».

Confartigianato

Ristorazione, proposte per riaprire in sicurezza

Zona rossa o zona arancione, le chiusure per le attività della ristorazione restano. «Certo dal punto di vista emozionale il passaggio in zona arancione è importante, è il segnale che le cose vanno meglio... Ma se guardiamo ai nostri operatori della ristorazione nulla cambia», afferma Amilcare Renzi, segretario di Confartigianato Bologna Metropolitana. Anche per questo Confartigianato ha raccolto il grido di allarme di questi operatori e, di concerto con le altre associazioni di categoria, ha redatto a livello nazionale un documento contenente le "Proposte per la riapertura delle attività di ristorazione" che è stato inviato al ministro della Salute, Roberto Speranza, al ministro dello Sviluppo economico, Giancarlo Giorgetti e al ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali, Stefano Patuanelli. Nel documento si chiede che venga fatto ogni sforzo possibile affinché le imprese del settore della ristorazione possano al più presto riprendere la loro attività, nel totale rispetto delle norme di sicurezza e delle procedure di prevenzione della diffusione del Covid-19.