

FIERE, I PADIGLIONI SONO FOTOVOLTAICI Il Salone del camper apre il 10

«L'impegno delle Fiere a organizzare il Festival del Prosciutto — ha detto il presidente Boni — è una sfida che, dopo l'anno scorso, ripetiamo. È la sfida è quella dell'internazionalizzazione, ossia promuovere all'estero». L'anno scorso si è rivelata efficace l'abbinata con il Salone del Camper (dal 10 al 18 settembre) e pertanto si ripete anche quest'anno: «ci aspettiamo 150 mila visitatori» ha affermato Boni. «L'anno scorso a Langhirano vennero mille camper» ha rimandato il sindaco Bovis, confermando la riuscita della proposta.

Le Fiere si aprono al Salone del Camper con una novità: i primi tre padiglioni completamente rifatti. «Erano l'eredità della Salvarani degli anni Cinquanta», ha spiegato Boni. «Abbiamo sfruttato gli incentivi del fotovoltaico, per contenere i costi, produrre energia e abbattere CO2. Sul tetto ci sono 60 mila metri quadrati di pannelli. L'intervento, ad opera della Pizzarotti, è stato fatto in tempi record».

10 GIORNI DI FESTA CON HAPPY HOUR Ghiaia e mercato coperto

Sabato scorso è stato inaugurato il piano meno uno della nuova Ghiaia, riservato al mercato coperto che così ritorna finalmente a "casa". Quanti cambiamenti però. Adesso sono otto i banchi, misti di tutto lo spettro del "fresco": macellerie di tutti tipi di carne: equina, bovina, suina e polleria; salumi formaggi e alimentari di vario genere; una panetteria completata da prodotti da forno e pasta fresca; una frutta e verdura e anche una pescheria. Prossimamente dovrebbero installarsi anche una drogheria, un bar e altri esercizi di rivendita.

A dispetto dei timori annunciati il piano meno uno, raggiungibile con scale tradizionali, scale mobili e ascensori, risulta molto luminoso, riuscendo a sfruttare anche le aperture soprastanti per la luce naturale.

Per festeggiare l'apertura del mercato coperto e attirare pubblico per dieci giorni, fino al 14 settembre dalle 18 alle 21 nei bar della Piazza Ghiaia ci sarà l'happy hour con musica e intrattenimenti.

WEEK-END 10 E 11 A TORRILE Il lambrusco festeggia da solo

L'abbinata tra prosciutto e lambrusco è un classico del pranzo, o della merenda fuoriporta, e invece capita che le feste dedicate a vino e salume... si ignorino. Questioni politiche o di campanile? Mah. Fatto sta che la due giorni, 10 e 11 settembre, dell'ottava edizione della Festa del Lambrusco si terrà a Torriale, ignorando bellamente il Festival del Prosciutto (e viceversa).

E il bello è che l'abbinamento con i cibi del territorio c'è: ricercata e presente quella con Parmigiano-reggiano e culatello.

Degustazioni, convegni, concerti, mercadini e spettacoli sono questi gli ingredienti della "Festa del lambrusco" di Torriale, promossa e organizzata dall'associazione "Amici di Torriale", con il patrocinio della Provincia e del Comune di Torriale. Alle 17 di sabato il convegno "I giacimenti enogastronomici del parmense". Alle 18.30 premiazione delle cantine vincitrici del "Palio del lambrusco".

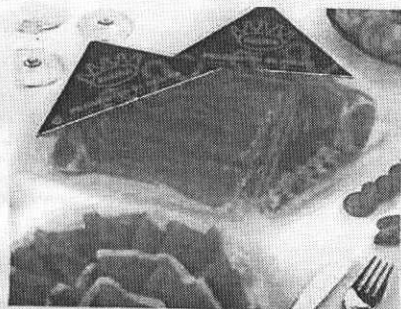
SINDACATO L'osservatorio della Flai Cgil. Domenica focus sull'occupazione femminile

Ancora alle prese con casi di lavoro irregolare nella filiera dell'affettato

Non passato sono stati denunciati, a più riprese, situazioni di lavoro nero o irregolare, negli impieghi di personale presso salumifici e prosciuttifici. C'è stato un impegno congiunto di sindacati, imprese e istituzioni per affrontare il problema. A che punto siamo? Lo abbiamo chiesto a Luca Ferrari, della Flai Cgil.

«Il rischio di lavoro irregolare è ancora molto alto — afferma il sindacalista — e va di pari passo con la difficoltà delle imprese che per aumentare la marginalità debbono comprimere i costi e, tra questi, c'è quello del lavoro e quindi c'è chi è tentato di agire su questo aspetto. Vi sono diversi casi nelle ditte che lavorano nella filiera del settore: conservazioni carni e, anche nello specifico della produzione dei prosciutti dop, dove il contratto di lavoro è rispettato solo in parte, altri casi di ore lavorate e non denunciate, e anche situazioni di lavoro nero in toto».

«Il caporalato — precisa



Ferrari — è un fenomeno tuttora presente ma speriamo che grazie al recente accordo inserito nel contratto provinciale si possa arguirlo significativamente. Abbiamo introdotto una certificazione etica e speriamo che sia abbracciata da tutti gli imprenditori, in modo che ne chiedano il rispetto ai loro fornitori. Questo perché capita molto di rado che una casa madre abbia situazioni irregolari, che invece si verificano in appalti e subap-

palti». «Anche in agosto, mese di stagionalità e aumento di carichi di lavoro, — specifica Ferrari — abbiamo segnalato vari casi agli ispettori e alla medicina del lavoro. Le verifiche sono ancora da completare, ma a breve faremo il punto della situazione sui vari casi e siamo pronti a fare nomi e cognomi di chi non rispetta le normative». Se la situazione negli stabilimenti di produzione pare essere tutto sommato sotto

controllo è a valle dove, invece, si adombrano casi sospetti.

«In particolare il fenomeno del "nero" riguarda i servizi del disosso e dell'affettato. — aggiunge il sindacalista Flai — È un'attività che i prosciuttifici non fanno in proprio e, quindi, appaltano. Oggi, per l'affettato, troviamo una quarantina di laboratori. Possiamo considerare una media di 15 addetti ciascuno. Si fa presto ad avere un comparto di diverse centinaia di lavoratori, ed è una realtà che si sta espandendo perché si tratta di lavorazioni che ancora richiedono manodopera a bassa automazione: non a caso le vaschette costano di più del prodotto fresco. Si tratta di lavorazioni. In particolare l'affettato, a tipica occupazione femminile e proprio su questo argomento domenica mattina, su invito del Comune di Langhirano, terremo un incontro per fare il punto sul lavoro femminile nella filiera del prosciutto».

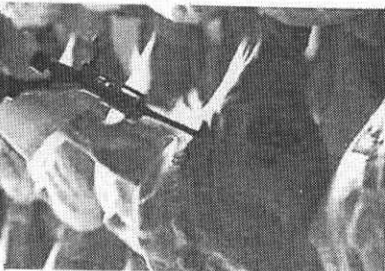
(f.d.r.)

FESTIVAL E il Consorzio dop, sabato 17, inaugura la nuova sede, al Barilla Center Dieci giorni di celebrazioni per il "Parma" L'assessore Rabboni: «puntiamo ad accordo interprofessionale»

La quattordicesima edizione del Festival del Prosciutto è stata presentata con un ampio parterre di rol, segno tangibile di un lavoro condiviso da più enti.

E lo ha precisato subito il vicepresidente della Provincia, Pierluigi Ferrari «Il Comitato promotore ha lavorato con grande coesione ed ha cercato di esportare il senso del Festival anche a Parigi e Bruxelles, con delle presentazioni specifiche, e non ultimo l'importante presenza al Meeting di Rimini».

«C'è un'evoluzione importante di questa manifestazione — ha affermato Tiberio Rabboni, assessore regionale all'agricoltura — che è tra quella di maggior valore per Parma e l'Emilia-Romagna. Negli ultimi anni è divenuto



davvero un evento nazionale e internazionale e che è una promozione ad hoc del prosciutto poiché al centro c'è il prodotto nel suo territorio d'elezione. Oggi il punto di saldatura tra territorio, prodotto e comunità va giocato come elemento di marketing ed anche per questo il Festi-

vai è tra gli elementi top delle fiere regionali e nel cartellone di punta dell'Atip dell'Emilia-Romagna, un cartellone che vale 1,5 milioni di presenze turistiche».

«Il prosciutto viene da una buona stagione, trainato dall'export — ha proseguito Rabboni — ed è il momento

giusto per dare stabilità al mercato dopo le turbolenze dell'anno scorso. Per questo stiamo lavorando con la Regione Lombardia per un piano del distretto suinicolo che veda un accordo interprofessionale tra allevatori e trasformatori, per dare certezza e qualità, così come avvenuto per il pomodoro da industria».

Sono poi intervenuti il sindaco di Langhirano, Stefano Bovis, l'assessore al turismo di Parma, Mario Marini, il presidente della Camera di Commercio, Andrea Zanlari e il vicepresidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, Gianni Mozzoni che ha annunciato l'inaugurazione della nuova sede del Consorzio, sabato 17 alle 18.30, in una palazzina al Barilla Center. (f.d.r.)

XIV EDIZIONE

Finestre aperte, segreti svelati

Al Festival del Prosciutto, giunto alla quattordicesima edizione (dal 9 al 18 settembre) l'evento principale rimane l'iniziativa "Finestre Aperte": i prosciuttifici offrono al pubblico la possibilità di assistere al ciclo di lavorazione e di partecipare a degustazioni gratuite, per conoscere i segreti di produzione delle cosce di suino, che per una "magica" combinazione di clima, tradizione e passione, diventano Prosciutti di Parma.

Questi i prosciuttifici aderenti a Finestre Aperte: Sabato 10 settembre: Langhirano: Barbieri Enzo & C. s.n.c.; Bedogni Egidio s.p.a.; Corradi Guerrino s.p.a.; F.lli Bordini & C. s.n.c. a Torrechiara; F.lli Galloni s.p.a. (solo al mattino); Italgroup Alimentari s.r.l. (per gruppi max. 12 persone); Pio Tosini Industria Prosciutti s.p.a.; Prosciuttificio Ghirardi Onesto s.p.a.; Prosciuttificio M.P. s.r.l.; Salumificio Conti s.a.s.; Salumificio La Perla s.n.c. a Quinzano Sotto; Salumificio Monpiù s.r.l. a Costa di Castignano; Tanara Giancarlo s.p.a.; Sala Baganza: Fontana Ermete s.p.a. a S. Vitale; Varano de' Melegari: Armani e Ferrari s.p.a. (solo al mattino) e Vizzano.

Domenica 11, a Langhirano: Bedogni Egidio s.p.a.; Leporati Prosciutti a Giarro; F.lli Galloni s.p.a. (solo al mattino); Salumificio Conti s.a.s.; Salumificio La Perla s.n.c. a Quinzano Sotto; Salumificio Monpiù s.r.l. a Costa di Castignano; Salumificio Monica & Grossi s.p.a.; Slega s.r.l.; Tanara Giancarlo s.p.a.

Collecchio: Prosciuttificio Alberto Capanna s.r.l. Seregno: S. Mario Prosciutti s.d. a Mulazzano Ponte e San

Pietro spa a S. Michele

Cavana.

Sala Baganza: Fontana

Ermete s.p.a.

a S. Vitale.

Montechiarugolo: Sa-

lumificio

Ziveri Clau-

dio a Tortia-

no; Corni-

glio: S. Ni-

cola Pro-

sciuttificio

del sole spa; Tizzano Val Parma: Casa Graziano a Ca-

poponte; Traversetolo: Salumificio Pelacci Callisto

snc.

Venerdì 16: Salumificio Monpiù s.r.l. a Costa di Ca-

strignano; Salumificio Ziveri Claudio a Tortiana.

Sabato 17: Salumificio Monpiù s.r.l. a Costa di Ca-

strignano; Salumificio Ziveri Claudio a Tortiana; Fon-

tana Ermete s.p.a. a S. Vitale Baganza; Corniglio: Ital-

fine s.r.l. a Beduzzo; Traversetolo: Prosciuttificio Mon-

tefiore s.r.l. a Castione Baratti (solo pomeriggio).

Domenica 18: Bedogni Egidio spa a Langhirano; Sa-

lumificio Monpiù s.r.l. a Costa di Castignano; Sa-

lumificio Ziveri Claudio a Tortiana; Fontana Ermete

s.p.a. a S. Vitale Baganza; Prosciuttificio Montefiore s.r.l.

a Castione Baratti; Prosciuttificio Casale spa a Casale

di Felino.

Altre iniziative di rilievo del Festival si terranno a Lan-

ghirano venerdì 9 (Notte Bianca), sabato 10 con Pig

Art, mostra di pittura su maiali in vetroresina, dome-

nica 11, ore 16.30 "La chimica nel pig" conferenza

divulgativa sul legame tra chimica e alimenti.

A Parma, in piazza Garibaldi, dal 9 al 18 settembre,

(orario 9-23), grande stand con laboratori sensoriali e

abbinamenti gastronomici. Programma completo sul

sito www.festivaldelprosciutto.diparma.com



5 mappe

vita nuova
9 SETTEMBRE 2011