

Istituto Nazionale

In regione sono 168mila ad aver compilato per l'Inps domanda di disoccupazione, 13mila a Parma

Le imprese artigiane sono aumentate dal 2001 al 2006 del 9%, ma dal 2007 al 2009 l'inversione: - 4%

## L'agroalimentare si siede e firma contratti di solidarietà

Un anno a stipendio ridotto per gli operai Parmacotto, precari non confermati in Barilla e Parmalat, Battistero naviga a vista

**N**el paese di Bengodi qualcosa è cambiato. Là dove, narra Boccaccio, "eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi", il tortellino ha perso di appeal. È l'agroalimentare che rallenta, il consumatore corre al risparmio e lascia fuori dal carrello il prodotto Dop, migliore ma più costoso. Così anche gli insospettabili della Food Valley hanno dovuto riorganizzarsi, alcuni tagliando contratti a tempo determinato, altri pescando ammortizzatori, tra i quali anche i contratti di solidarietà, una *new entry*. Nella città che tutto il mondo collega a Verdi e alla tavola imbandita con gusto, non è un buon segno. Ecco la lista delle maggiori aziende coinvolte.



le per arrivare, nella migliore delle ipotesi, al concordato preventivo. Altrimenti il fallimento della gloriosa azienda che fu della famiglia Mondini, poi passata di mano in mano fino a Mazzola e al cavalier Gianni Varasi. Meno noto ma capace di attrarre le stesse antipatie di un altro Cavaliere parmigiano.

### PROSCIUTTIFICI

Il caso del gruppo Carretta è solo la punta dell'iceberg. Carretta Prosciutti srl (22 lavoratori), Eurovalley srl (8), Al Parsut spa (11), ossia l'ultimo terremoto della coscia, è segno che la crisi ha colpito in faccia anche il prodotto simbolo della Food Valley. Per immettere sul commercio un prosciutto è necessario un anno d'attesa e il settore, che si basa soprattutto su prestiti bancari, ha il fiato corto. A riprova, il comparto ha di recente ricevuto il premio di produzione più basso degli ultimi anni.

### PARMALAT

In attesa della campagna dei succhi, i contratti a tempo determinato non sono stati rinnovati. Intanto a Collecchio si decidono le strategie per il futuro, ossia se e quali stabilimenti chiudere in giro per il mondo. Sul fronte dei guadagni, Luca Ferrari, Flai Cgil, spiega che «il latte normale è un prodotto che oggi non dà più un ritorno: la concorrenza con i supermercati che vendono sottocosto con il proprio marchio è spietata». Il margine c'è solo con il latte speciale, per esempio quello arricchito di Omega 3. Anche per il mercato dello yoghurt sono periodi tesi e il 2010 potrebbe non essere un anno eclatante.

### PARMACOTTO

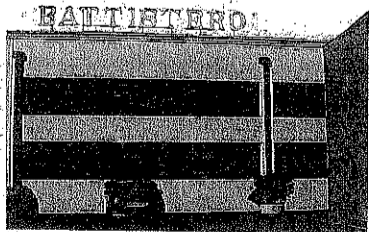
In casa Rosi, ossia nella maggior azienda del settore, più di cento lavoratori dello stabilimento di Marano sono finiti in contratto di solidarietà. Nei reparti produzione e logistica, fino al prossimo settembre, turni di sei ore e non più otto. Qualcuno sostiene che si tratti di una semplice riorganizzazione dopo il trasloco a un'unica sede produttiva, ma Tilla Pugnetti, Flai Cgil, non ha dubbi: «L'export frena e il consumo di affettato si è ridotto. Se l'attività a dicembre è stata piuttosto sostenuta, da gennaio il calo è evidente». In un primo momento, la proprietà aveva proposto ai sindacati di convertire tutti i contratti delle maestranze in part time: progetto - ovviamente - bocciato sul nascere dalle parti sociali.

### ERIDANIA

Zucchero amaro quello che esce dallo stabilimento di San Quirico. La semina non è mai stata così a rischio dopo che gli impegni governativi sono stati disattesi e gli 86 milioni di euro d'incentivi per i bieticoltori sono rimasti soltanto sulla carta. Eridania occupa 110 lavoratori fissi e altri 150 stagionali, ma la chiusura dello zuccherificio lascerebbe fuori dalla porta anche le 150 maestranze di Lievititalia, che produce la metà del lievito distribuito sul territorio nazionale e si serve della melassa prodotta nella lavorazione dello zucchero.

### BATTISTERO

Nel 1991 al Laboratorio di marketing di Milano, Andrea Mondini teneva un corso che si intitolava "I fattori chiave di successo per una piccola azienda: il caso Battistero". Dai forni sulla via Emilia uscivano 40 milioni di euro di panettoni e colombe che si affettavano su tutte le tavole d'Italia. Ma allora non c'era traccia né di bond, né di crac. Oggi l'azienda è sommersa dai debiti, attende l'approvazione del piano di rientro da parte dell'asseveratore e il passaggio in tribuna-



### PLASMON

Non nascono più bambini e, anche i prodotti per l'infanzia soffrono. Almeno questa è la versione dei vertici di Heinz - Plasmon, che conta uno stabilimento ad Ozzano Taro (da cui escono biscotti, lattini

### OTTIMISMO

## Quelli controcorrente: l'astuzia batte la crisi

Raccontata così, la crisi pare un film horror. Ma nota è la capacità di reazione alle sventure da parte degli imprenditori locali. Come quella di un piccolo negozio di alimentari di quartiere, zona Ospedale, che fa il Sansone contro i supermercati. Giovedì, sabato, quando la massaia ha più tempo per la spesa, ha messo in calendario una serie di degustazioni per i propri clienti e installato un Ecopoint in cui contare pasta o caramelle suse, come una volta.  
In pieno stile anni '80, quando la "Signora in giallo" e poi più spopolano le "cene con delitto", dove un gruppo di attori mette in scena un omicidio tra una portiera e l'altra trasformando i commensali in detective. A Parma le organizzano i milanesi, un gruppo di attori che un anno fa, a teatro vuoto, ha provato a riempire le sale dei ristoranti. E c'è riuscito.  
L'idea più pulita però l'ha avuta Rossella, che ha portato nella città delle due ruote il Bicicchiere: in sella, con la pioggia e con il vento, consegna pacchi a emissioni zero, applicando sconti per i disabili.  
Vittorio invece si è specializzato in impianti niri di altissima qualità. Poi ha commissionato un architetto e insieme hanno disegnato un sistema di illuminazione e audio sfruttando l'energia solare: una lampada che fa musica senza fili, tutto wireless. Ville e centri benessere all'ultimo grido l'hanno installato nei giardini, e l'ha esposta nella collezione permanente del MOMA di New York. Ce ne vorrebbero.  
Ma gli spunti che funzionano talvolta vengono premiati. Europass, ufficio che si occupa dei rapporti fra Eltsa e istituzioni, premia con 5 mila euro i ricercatori universitari più brillanti che abbiano lavorato sul tema "contaminanti nella catena alimentare e i pericoli biologici" ([www.europass.parma.it](http://www.europass.parma.it)).

quidi e in polvere, paste, liofilizzati, oli, dolcificanti e tisane). Ora la multinazionale ha contato 115 esuberanti tra la sede parmigiana e i siti di Latina e Milano e avviato la procedura di riduzione del personale. I sindacati però non ci stanno: l'azienda è sana, dicono.

### BARILLA

Il mercato tiene, ma per le maestranze nessun ritorno. Dopo le ultime 35 stabilizzazioni, in casa Barilla il turn over dei tempi determinati è diventato la norma. La ricetta pare sempre la stessa: si prende un lavoratore, lo si tiene fino a un massimo di 24 mesi - per non rischiare di arrivare ai 36 dopo i quali l'assunzione diventa obbligatoria - poi lo si lascia a casa.

Sostituendolo con un altro tempo determinato, che subirà la stessa sorte. «L'azienda non è in crisi - dichiara Pugnetti - e il problema sta tutto nella strategia sulle risorse umane. Su questo fronte abbiamo aperto una vertenza». Daniele Barbieri, delegato Cgil, spiega che «in alcuni reparti i contratti in scadenza arrivano anche al 40 per cento, creando problemi anche per i fissi, che devono continuamente formare personale dopo poco destinato ad andarsene». (p. 67)