

Berni chiude, e scatta lo sciopero

Il verdetto nella notte: stop all'attività entro fine anno. Per i 57 lavoratori possibile trasferimento a Collecchio. Da questa mattina via al presidio

È arrivata nella scorsa notte la certezza. Ma si è trattato della cronaca di una "morte annunciata". Il malato è lo stabilimento Berni di Gragnano, che da 24 ore ha ricevuto la sua sentenza definitiva: entro la fine dell'anno cesserà l'attività produttiva. Questa la decisione che la proprietà ha comunicato ufficialmente nell'incontro di martedì alle rappresentanze sindacali, dopo una riunione fiume che si è protratta fino a notte fonda.

Da parte dell'azienda è stato spiegato che esistono «motivazioni che rendono improcrastinabile la decisione di cessare l'attività produttiva nel sito di Gragnano, in quanto questa sofferta scelta deriva dall'analisi dei costi e dell'equilibrio economico che non consentono il mantenimento proficuo dell'attività». Inoltre i vertici dell'azienda hanno spiegato che «si è giunti a questa difficile decisione per una doverosa responsabilità nei confronti dei tanti operatori economici, anche del territorio piacentino, che fanno parte della realtà Copador». In merito vale la pena di sottolineare infatti che moltissime aziende agricole piacentine conferiscono il loro pomodoro allo stabilimento di Collecchio e che per questi agricoltori l'acquisizione del marchio Berni si traduce in una preziosa valorizzazione del prodotto.

Per i lavoratori di Gragnano, la proprietà ha inoltre confermato la volontà di «valutare tutte le

(mol.) E' quella di Andrea Paparo, assessore provinciale al Lavoro, una delle prime voci a farsi sentire rispetto alla situazione di Berni. Dopo avere ripercorso la vicenda dal 2007, Paparo sottolinea l'impegno della Provincia: «Da tempo era stato promosso - dice - un confronto con l'azienda per recepire programmi futuri, esito degli esercizi precedenti, problemi e difficoltà, in sostanza per verificare l'esistenza di una strategia di uscita e valutarne la realizzabilità. Sbocco naturale di queste esplorazioni è stata la convocazione da parte della Provincia del "tavolo di crisi", su richiesta sindacale». Dopo questo confronto, che non aveva purtroppo, portato a garanzie soddisfacenti per lo stabilimento di Gragnano, Paparo spiega il passaggio successivo: «Quello del coinvolgimento diretto del Presidente della Regione, più volte intervenuta negli anni precedenti a sostegno dell'azienda. Il presidente della Provincia, con una nota formale al presidente della Regione, ha infatti chiesto l'apertura di un tavolo apposito di confronto su Berni e sullo stabilimento del nostro territorio». L'assessore spiega che ora si è in attesa di una risposta, «Ci auguriamo possa giungere nel più breve tempo possibile. Siamo certi che tutti gli intervenuti fino ad ora collaboreranno a questo obiettivo, ed in particolare si confida in coloro che ricoprono incarichi a livello regionale, per affrontare in modo chiaro e definitivo la situazione. La Provincia di Piacenza non si sottrarrà al proprio ruolo».

Le reazioni

Paparo: «La Provincia non si sottrarrà alle sue responsabilità»

possibili ipotesi ed opportunità per dare una soluzione occupazionale agli attuali dipendenti in forza». In particolare sembra che per tutti i 57 lavoratori, l'ipotesi più probabile possa essere il trasferimento a Collecchio, dove è attivo l'altro stabilimento dove già avviene il grosso della produzione della linea del rosso e nel quale sono state da poco inseri-

te anche altre linee produttive. Ovviamente la reazione dei lavoratori è stata dura: «Il risentimento - spiegano infatti Renzo Scoglio (Flai Cgil) e Roberto Friggatti (Fai Cisl) - nasce dal fatto che da parte dell'attuale proprietà al momento dell'acquisizione erano state fornite ampie garanzie circa la continuazione della produzione a Gragnano».

Per questo sono state programmate già da oggi azioni di protesta: da questa mattina e per tutto il giorno è infatti stato indetto uno sciopero che si presentava già da ieri molto partecipato e sentito, con presidio e volantaggio davanti all'azienda. Al presidio parteciperà Rifondazione comunista, ha annunciato ieri il segretario provinciale Roberto Montanari. «Il nostro obiettivo principale - dichiarano i sindacalisti - rimane il mantenimento del sito produttivo a Gragnano e in questa direzione ci muoveremo anche presso le istituzioni, che a suo tempo si erano già spese, favorendo l'acquisizione dell'attuale proprietà. Ovviamente non escludiamo anche di prendere in considerazione strade alternative, che potrebbero eventualmente prevedere l'ingresso di nuovi attori interessati allo stabilimento».

Secondo i sindacalisti infatti lo "spostamento" dei posti di lavoro a Parma non rappresenta una soluzione soddisfacente per il nostro territorio.

Il momento di protesta di oggi si inserisce in una strategia di lotta più strutturata che prevede altri incontri con l'azienda - di cui uno è già calendarizzato per i prossimi giorni - e soprattutto il coinvolgimento del tavolo provinciale in cui sono rappresentate tutte le istituzioni compreso un rappresentante della regione Emilia Romagna.

Claudia Molinari

Visita in programma dal 6 al 13 giugno Plasencia, una comitiva dei "gemelli" spagnoli a Travo, Bobbio e Castello

Nella città spagnola dell'Estremadura da anni gemellata con Piacenza, l'ex assessore Maria Antonia Rivera Castro ha comunicato all'associazione culturale "Piacenza nel mondo" che una comitiva di "placentini" verrà in Italia nel prossimo giugno e resterà nella nostra provincia dal 6 al 13 giugno. In anni passati due gruppi di "placentini" sono già stati a Piacenza e in alcuni paesi della provincia, accolti con amicizia e simpatia. E comitive di piacentini sono state a Plasencia. Questa volta non si tratta di una visita ufficiale, ma di un viaggio popolare organizzato dalla Asociación Pedro de Trejo, presieduta da Francesco De Jesus Valverde Luego. Il viaggio avverrà in pullman, mezzo che consente di trasferirsi da un centro all'altro con maggior agio. La comitiva conosce Plasencia come polo strategico dell'Alta Italia e alloggerà in un albergo piacentino. Gli ospiti desiderano visitare i punti caratteristici e monu-

mentali della nostra città (il Duomo, Piazza Cavalli, Palazzo Gotico, i musei di Palazzo Farnese, La Ricci-Oddi, il teatro Municipale, l'Università Cattolica, il Politecnico) e della provincia (Bobbio, Travo, Grazzano Visconti, Castellarquato, il mercato di Bettola). Da Piacenza i turisti spagnoli si recheranno anche a Verona, Mantova e Cremona. Gli amici di Plasencia confidano nella collaborazione di "Piacenza nel mondo" e di quanti sono stati a Plasencia, come l'ex sindaco Pareti, il consigliere comunale Gianni Ballerini, la professoressa Emanuela Fava del "Gioia", Emanuela Bruschini, Marco Meripio, Giuseppe Baucia, Sandro Pasquali, Agostino Porcari. Durante l'ultima visita ai nostri gemelli dell'Estremadura, nel novembre 2005, la comitiva piacentina era stata ricevuta anche dal vescovo Amadeus. I "Placentinos" ricordano con affetto gli scomparsi Enrico Percivalli ed Emilio Malchiodi.

Gian Franco Scognamiglio

FERRIERE, DOMENICA 30 MAGGIO

Lunga Marcia del Gaep: iscrizioni aperte, ci sarà lo scalatore Diemberger

FERRIERE - Con un'edizione speciale di "Vento di Montagna" il Gaep - presidente Roberto Rebbesi - ha annunciato l'apertura delle iscrizioni (presso il recapito cittadino di piazza Duomo 31) alla 40/ma Lunga Marcia in programma per domenica 30 maggio. La camminata, dedicata al suo promotore Dante Cremonesi, lascia immutato il percorso da Passo del Cerro (m. 766) di Bettola al rifugio "Vincenzo Stoto" a quota 1362 a monte di Selva di Ferriere, di ben 33 km di saliscendi, compresi monte Osero (m. 1301), monte Aserei (m. 1432), monte Carevolo (m. 1552) e monte Crociglia (m. 1576).

Per la prima volta la partenza potrà avvenire anche dal Passo della Cappelletta di Pradovera (Farini) che riduce il percorso totale a 25 km. Resta pure invariato il tronco più breve (11 km), ma più alpinistico, dal Passo del Mercatello (m. 1110) al traguardo di 11 km. Ultima novità la presenza alla capanna Stoto dello scalatore austriaco Kurt Diemberger che conquistò diverse vette himalayane compresi l'Everest, il Makalu, il Gasherbrum II e il Broad Peak con Julie Tullis. Raggiunse la vetta del K2 nel 1986. Diemberger, che ha realizzato famosi documenti in alta montagna, ve-

nerdi 28 maggio sarà ospite del Gaep di una serata a Piacenza. Kammerlander lo ha definito «leggendario vivente» per aver scalato due ottomila in prima assoluta. La pubblicazione del Gaep ricorda l'origine della Marcialonga (poi diventata Lunga Marcia per non confonderla con la manifestazione dello sci di fondo di Fiemme di Fassa). Tre soci con zaino in spalla nel 1970 partirono da piazza Cavalli e a piedi da Passo del Cerro raggiunsero il rifugio presso il passo del Crociglia. Erano Tonino Ballotta, Luciano Barbieri e Umberto Bosoni che si avvalsero dell'assistenza logistica di Dante Cremonesi. Ripuliti i sentieri e collocata la segnaletica con la collaborazione di altri escursionisti, l'anno dopo (1971), nacque la Lunga Marcia lungo il crinale Nure - Trebbia. Svolta sempre con la collaborazione dei soci, degli abitanti di Mareto e di Selva, dei radioamatori e del soccorso alpino. Quest'anno festeggia il 40/mo compleanno, sperando nella tradizionale fioritura di genziane, primule, soldanelle, bottoni d'oro e narcisi, nonché nella veduta di un paesaggio appenninico degno di essere riconosciuto e conservato come patrimonio dell'umanità.

Gf Scog.

L'Accademia gastronomica italiana a San Nicolò per una ricetta dei Farnese

SAN NICOLÒ - L'Accademia gastronomica italiana (Agi), tra le più antiche associazioni gastronomiche del Belpaese, fa tappa a San Nicolò. Nell'ambito dei suoi ritrovi mensili in alcuni ristoranti di Emilia Romagna e Lombardia, l'Accademia fondata nel 1902 visiterà il ristorante La Colonna di San Nicolò, attività a gestione familiare guidata dallo chef Ettore Ferri. La visita dell'Accademia, fissata per il 18 maggio, porterà alla luce anche un'antica ricetta a base di selvaggina della famiglia Farnese, rielaborata per l'occasione. La partecipazione all'evento è aperta a tutti, fino ad esaurimento dei posti disponibili. «Credo che l'arrivo dell'Agi rappresenti una grande occasione per far conoscere ed apprezzare di più il nostro territorio e le sue tradizioni - sottolinea il sindaco di Rottofreno, Giulio Maserati - . Abbiamo ottimi ristoranti, espressione della cucina piacentina e non solo. Inoltre, vantiamo



Anna Biggi presidente dell'Accademia gastronomica italiana e il sindaco Giulio Maserati

ben tre prodotti di denominazione comunale, meglio conosciuti come deco. Dopo le ciambelline, i busslanein per dirla alla maniera tradizionale, è stato registrato lo stracotto di San Nicolò e la torta di nonna Nina, crostata a base di prugne ed impasto particolare. Credo che la visita dell'Accademia gastronomica possa portare diversi benefici, pubblicizzando ed e-

sportando in giro per l'Italia le eccellenze culinarie che vantiamo. Dalla cucina, e qui estendo il discorso a tutto il territorio provinciale, i visitatori potrebbero scoprire altri interessi nei confronti di Piacenza e della sua terra, magari storici o naturalistici». L'Agi venne fondata a Bologna nel 1902 da grandi cuochi emiliani. Dopo periodi brillanti in cui la diffusione

toccò i vertici, alternati ad altri anni più buoi, l'Accademia di arte culinaria venne rivitalizzata nel 1955, portando avanti senza intoppi la conoscenza di sapori e gusti tipici del nostro Paese. Il presidente attuale è Anna Biggi, delegata dal consiglio dell'Accademia delle province di Piacenza e Pavia, tra i partecipanti alla cena in programma alla Colonna. Ma veniamo al lato più gustoso della serata, il piatto dei Farnese rispolverato per l'occasione. In soldoni, si tratta di una faraona disossata e farcita, servita come un filetto e condita con verdure fresche, erbe e verdure di stagione. Appoggiata su un "letto" di patate, la faraona sarà poi insaporita con tartufi freschi di Bettola. «La presidente dell'Agi ha chiesto un piatto particolare che potesse diventare il loro simbolo - racconta lo chef Ferri - . Dopo diverse ricerche nei libri di storia culinaria, ho notato che i Farnese gradivano spesso carne di selvaggina e rientrava nei loro piatti una faraona preparata in un modo particolare. Ora, nel 2010, riscopriamo questa ricetta molto gustosa, rivista e resa più attuale».

Riccardo Delfanti

L'Ortrugo bandiera di Expo 2015

Alla Cattolica riflessione sul prodotto e sulla scoperta del Dna del vitigno

L'Ortrugo, un prodotto bandiera del nostro territorio è stato al centro ieri in Cattolica di una riflessione che ha collegato l'agroalimentare di casa nostra a Cibus, la rassegna dell'alimentazione in corso a Parma proprio in questi giorni, ma anche a Expo 2015.

All'evento, che è stato evocativamente intitolato "Ortrugo: ti racconto una storia", sottolineando in questo modo la valenza della scoperta del Dna del vitigno, che ne ha tra l'altro confermato l'unicità sancita anche dal riconoscimento di vitigno Doc di cui a giorni arriverà l'ufficialità dal ministro dell'Agricoltura (come ha annunciato ieri da Lamberto Vallarino Gancia, presidente di Federvini); ha infatti rappresentato una ulteriore tappa di avvicinamento al fatidico semestre del 2015, come ha spiegato Silvio Ferrari, consigliere di Federalimentare incaricato per Expo 2015 e coordinatore del gruppo di lavoro "Expo 2015 - Nutrizione" di Confindustria.

«L'incontro di oggi - ha detto -



ha coinvolto il territorio su questa filiera e si è svolto contemporaneamente ad un altro a Parma, relativo invece alla filiera della carne suina. Tra le tante possibilità abbiamo scelto Piacenza proprio perché qui attraverso l'apporto della facoltà di Agraria è stata svi-

luppata una conoscenza scientifica significativa su questa filiera». Un concetto ripreso anche dallo stesso presidente della facoltà piacentina, Lorenzo Morelli, che ha chiarito come l'obiettivo della mattinata «non sia certo quello di fare marketing di un prodotto, an-



Partecipato l'incontro promosso in Cattolica dal titolo "Ortrugo: ti racconto una storia"; sopra da sinistra Lorenzo Morelli, Silvio Ferrari e Roberto Miravalle (foto Franzini)

che se si tratta di un prodotto importante per il territorio, ma quello di raccontare come la ricerca, in particolare condotta attraverso tecniche di genetica molecolare, possa da un lato, servire a verificare quanto la tradizione raccontata e dall'altro essere di supporto al

tipico e al caratteristico».

Presente all'evento anche Diana Bracco, coordinatrice del progetto speciale di Confindustria per Expo 2015: «Abbiamo coinvolto - ha spiegato - più di 200 aziende in un progetto che punta a dare contenuto all'Expo, che potrà

Claudia Molinari