www.ecostampa.it

Trasformazione & industria

I29660

INDUSTRIA ALIMENTARE: RINNOVATO IL CONTRATTO DI LAVORO

Non sottoscritto dalla sola Assocarni che si è riservata ulteriori valutazioni ed approfondimenti

(AGRA) - Il 22 settembre scorso, presso la sede di Confindustria, Fai, Flai e Uila hanno sottoscritto, insieme a 18 delle 19 associazioni rappresentate in Federalimentare, il rinnovo del contratto nazionale di lavoro dei dipendenti dell'industria alimentare che interessa oltre 400mila lavoratori.

Si tratta del primo rinnovo contrattuale raggiunto dopo l'accordo del 22 gennaio 2009 sulla riforma dei contratti. Nel merito, l'accordo prevede un incremento salariale medio, a regime, di 142 euro mensili, l'istituzione di un ente bilaterale che dovrà gestire, tra l'altro, i futuri sostegni al reddito dei lavoratori e di un fondo sanitario nazionale per i lavoratori, maggiori tutele per i lavoratori affetti da gravi patologie.

Il contratto, che era scaduto il 31 maggio scorso, non è stato per ora sottoscritto da Assocarni, l'Associazione nazionale dell'industria delle carni bovine, che si è voluta riservare ulteriori valutazioni ed approfondimenti interni.

"Le motivazioni che hanno portato a prendere ulteriore tempo rispetto a tale decisione - ha dichiarato Luigi Scordamaglia, vicepresidente di Assocarni - sono rappresentate dall'onerosità complessiva del rinnovo rispetto ad una situazione di mercato tutt'altro che positiva e dalla necessità di accertare la coerenza di tale rinnovo con il protocollo contrattuale sottoscritto da Confindustria".

Una decisione definitiva sarà assunta dopo la riunione del consiglio direttivo di Assocarni convocato per il prossimo 1° ottobre.

I29661

CENTOPASSI AL SANA CON VINI BIO NERO D'AVOLA, CATARRATTO E GRILLO

Sono stati dedicati rispettivamente a Peppino Impastato, Pio La Torre e Niccolò Azoti

(AGRA) - La cantina Centopassi ha presentato al Sana le novità provenienti dalle cooperative che gestiscono 42 ettari di vigneto nell'Alto Belice Corleonese su un totale di 400 ettari di terre confiscate alla mafia e ora affidate all'associazione Libera Terra. Si tratta dei monovarietali Centopassi, tre vini biologici provenienti da singole vigne che si intrecciano con il percorso di riscatto delle stesse terre. Per questo i vini frutto di uve Nero d'Avola, Catarratto e Grillo sono stati dedicati rispettivamente a Peppino Impastato, Pio La Torre e Niccolò Azoti. Questi vini si affiancano alla linea Placido Rizzotto, costituita da due blend, un bianco e un rosso, entrambi a prevalenza di vitigni autoctoni.

I29662

FRANCESCO PIZZAGALLI CONFERMATO PRESIDENTE DELL'ASSICA

Dati positivi dall'export: 100.000 tonnellate di salumi (+0,3%) per un valore di 830 milioni (+1,5%)

(AGRA) - L'assemblea annuale dell'Assica (Associazione industriali delle carni aderente a Confindustria) ha riconfermato per la terza volta presidente Francesco Pizzagalli che guiderà quindi anche per il biennio 2009/2010 le circa 200 aziende associate che raggruppano i marchi più prestigiosi della salumeria italiana.

Tra le priorità del rieletto presidente, un maggiore coinvolgimento delle aziende nelle decisioni dell'associazione, una grandissima attenzione alla valorizzazione del prodotto, una vera politica di filiera e un'ulteriore spinta alla penetrazione in nuovi mercati.

I dati di quest'anno sono particolarmente significativi perché nonostante la crisi internazionale i salumi italiani hanno chiuso con un export in lieve aumento. Sono state inviate all'estero oltre 100mila tonnellate di salumi (+0,3%) per un corrispettivo di circa 830 milioni di euro (+1,5%). Una performance che, pur attestandosi su livelli più contenuti rispetto a quelli del recente passato, viene considerata complessivamente positiva perché maturata in un momento di particolare difficoltà congiunturale dei mercati mondiali. L'attivo commerciale del settore ha registrato un sensibile miglioramento passando da 679 a 682 milioni di euro (+0,5%).

I29663

IN.AL.PI.: UN NUOVO IMPIANTO PER FORNIRE LATTE IN POLVERE ALLA FERRERO

Avrà una capacità produttiva di 15.000 tonnellate l'anno

(AGRA) - Ex E. Invernizzi & C. Spa, la In.Al.Pi. è specializzata nella produzione di formaggi di alta qualità per le private label (Auchan, Despar, Sisa, Sigma, Lombardini, Todis), in particolare di fettine di formaggio fuso prodotto con latte fresco. L'azienda di Moretta, in provincia di Cuneo, dispone di un impianto produttivo di circa 35.000 metri quadrati, 15.000 dei quali al coperto che saliranno a 18.000 entro la fine del 2009 con il completamento della torre per la produzione di latte in polvere per la Ferrero in base ad un accordo di fornitura quinquennale rinnovabile per ulteriori dieci anni. L'impianto, realizzato in collaborazio-

059745
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Fairtrade

www.ecostampa.it

Trasformazione & industria

ne con Tetra Pak, avrà una capacità produttiva di 15.000 tonnellate l'anno ottenute attraverso una tecnologia basata sull'evaporazione ed essiccazione per atomizzazione. In.Al.Pi. ha chiuso il bilancio 2008 con una crescita del 30% rispetto al 2007 arrivando a fatturare circa 30 milioni di euro. Il trend positivo è stato confermato anche dai dati relativi al primo semestre 2009, mentre nel 2010 grazie all'entrata in funzione del nuovo impianto il giro d'affari dovrebbe balzare a quota 84 milioni.

I29665

I BIBANESI BIO SONO ANCHE AL KAMUT

La linea della Da Re li propone alla farina integrale e all'olio extra vergine di oliva 100% italiano

(AGRA) - L'azienda veneta Da Re Spa ha presentato al Sana i Bibanesi di Kamut della linea Bio. Due le versioni: alla farina integrale di kamut, cereale dal pregiato valore nutrizionale e ricco di sali minerali, e all'olio extra vergine di oliva 100% italiano. Si tratta di un croccante sostitutivo del pane che nasce da una lavorazione ispirata alla tradizione artigianale e da un'accurata selezione di soli ingredienti provenienti da coltivazioni biologiche, secondo i principi di un'alimentazione equilibrata e rispettosa della salute e dell'ambiente. Privi di qualsiasi additivo alimentare, i Bibanesi alla farina integrale di kamut sono modellati a mano dopo una lentissima lievitazione e si presentano con un leggero decoro in superficie realizzato con fiocchi di farro.

I29664

FIERE DI PARMA APRE UN NUOVO CICLO DI SVILUPPO

Nel prossimo biennio programmati una nuova struttura di ingresso ed accoglienza e un nuovo padiglione

(AGRA) - Il 2008 di Fiere di Parma - chiuso con 26.489.000 euro di fatturato, un margine operativo lordo di 4.353.000 euro e un utile prima delle imposte di 438.000 euro - è stato definito dall'assemblea dei soci "l'inizio della svolta" per un ente fieristico che è riuscito, "in piena recessione, a conseguire buoni risultati di fatturato e di utile, risultati che si rafforzano nel primo trimestre del 2009".

Gli investimenti previsti per il prossimo biennio, definiti "necessari per incrementare il vantaggio competitivo del quartiere fieristico di Parma, consentendogli di proporsi sul mercato nazionale ed internazionale a costi contenuti", doteranno le Fiere di Parma di una nuova struttura di ingresso ed accoglienza e di un nuovo padiglione espositivo.

La "svolta" è iniziata con l'edizione di Cibus 2008,

Abbonati subito ad AgraNews!

Sì, desidero abbonarmi:

O Abbonamento annuale Italia € **75**
O Abbonamento annuale cumulativo (15 copie, stesso indirizzo) € **200**
O Abbonamento annuale estero UE € **150**
O Abbonamento annuale extra-Ue € **250**

nome cognome azienda

via città cap prov

e-mail tel fax

p. iva c. fiscale

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali nell'ambito delle leggi vigenti in materia di privacy

firma

Invio ..... euro tramite:

O C/C postale 61767000 intestato ad A.G.R.A. srl, Via Nomentana 257, 00161 Roma
O Bonifico bancario intestato ad A.G.R.A. srl, MPS - Ag 10 di Roma - Codice Iban IT 23 P 01030 03210 000001083114
O Tramite carta di credito (barrare il tipo di carta) O Visa O Diners O American Express

numero cvv2 nome cognome

scadenza firma

Ritagliare o fotocopiare e spedire via fax o in busta chiusa a:
Agra, Via Nomentana 257, 00161 Roma, fax 06 44254239

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fairtrade

www.ecostampa.it

è proseguita con la firma del prolungamento del contratto con Federalimentare per Cibus fino al 2016 e con la sottoscrizione del protocollo d'intesa con Fiera Milano International che porterà ad una razionalizzazione e ad una specializzazione del calendario fieristico italiano, nonché ad una partecipazione da protagonista di Fiere di Parma all'Expo 2015 in programma a Milano.
Il 2009 di Fiere di Parma si concluderà con la 70ª edizione di Cibus Tec, la rassegna dedicata alla meccanica e alla tecnologia applicata all'industria alimentare che si è ritagliata un ruolo di primissimo piano nel panorama internazionale delle rassegne del settore e che è stata completamente ripensata e ridisegnata per agevolare ancora di più l'incontro tra i produttori di tecnologia e le aziende alimentari. Cibus Tec 2009 si terrà dal 27 al 30 ottobre.

I29666

AL SANA LA COLA EQUOSOLIDALE UBUNTU

Certificata Fair Trade, è prodotta con zucchero di canna proveniente da Malawi e Zambia

(AGRA) - Distribuita in Italia dalla cooperativa Vagamondi, che l'ha portata anche al Sana 2009, la Ubuntu Cola ha ottenuto il marchio Fair Trade nel 2007. È infatti prodotta con zucchero di canna certificato Fair Trade proveniente da Malawy e Zambia e devolve il 15% dell'utile netto alla Ubuntu Africa Programme. Questi fondi sono destinati a sviluppare progetti rivolti ai produttori di zucchero e alle loro comunità in Africa, reinvestendo localmente gli utili, insegnando ai produttori come migliorare e sostenere le loro attività e diversificare gli investimenti. Un concetto alla base del significato dell'espressione Ubuntu con la quale il popolo Zulu manifestava un senso di comunità: ognuno dipende dagli altri, ogni cosa è condivisa, nessuno è escluso.
La Ubuntu Cola è presente sul mercato in bottiglia in Pet da 500 ml e in lattina da 330 ml.

I29667

PROSCIUTTO TOSCANO DOP PRECONFEZIONATO IN CRESCITA DEL 15%

Nel 2008 ne sono state prodotte circa 2,3 milioni di vaschette

(AGRA) - Nel 2008 la produzione di Prosciutto Toscano Dop è stata di oltre 2.400 tonnellate, con un valore economico che si aggira intorno ai 40 milioni di euro. Sul fronte del preconfezionato, nel 2008 sono state prodotte circa 2,3 milioni di vaschette, con una crescita del 15% rispetto al 2007 e addirittura del 65% rispetto al 2006. Il valore al consumo si attesta sui 6 milioni.
"L'ulteriore crescita dell'affettato - afferma Aldo Neri, presidente del Consorzio del Prosciutto Toscano Dop - è in linea con la nuova tendenza dei consumatori che prediligono sempre più un prodotto ad alto contenuto di servizio. Inoltre, la nostra presenza sta diventando sempre più importante ed incisiva. Siamo impegnati anche sul fronte dell'export in un progetto con altri sette consorzi toscani, cofinanziato dall'Unione europea, per la promozione e la conoscenza delle eccellenze toscane in Europa".

I29669

SAN LUCIO SRL LANCIA GROK, SNACK DI GRANA PADANO

Cotto al forno, fatto solo con latte italiano scremato per affioramento, senza Ogm e conservanti

(AGRA) - A TuttoFood 2009 la San Lucio Srl ha presentato Grok, un prodotto innovativo che rivoluziona il concetto di snack: 100% Grana Padano cotto al forno, croccante, gustoso, nutriente, fatto solo con latte italiano scremato per affioramento, senza Ogm e senza conservanti attraverso un metodo esclusivo e coperto da brevetto. Un prodotto disponibile in tre referenze - classico, deciso e cereali - nato per offrire un inedito consumo del Grana Padano e per soddisfare la crescente domanda di pasti ridotti e frazionati e di alimenti con caratteristiche di funzionalità coniugate a proprietà energetiche.
Grok offre anche il vantaggio di una lunga conservazione fuori dal frigo, garantita anche dal confezionamento in atmosfera protettiva da 70 grammi o nel multipack da 100 grammi (5 pezzi da 20 grammi).

I29670

ASSOBIRRA APRE AI MICROBIRRIFICI

Riconosciuto il contributo per la promozione e la conoscenza del prodotto e il consumo della birra a pasto

(AGRA) - Nove microbirrifici - Atlas Coelestis, Birradamare, Birra del Borgo, Birrificio Baladin, Birrificio Lodigiano, Birrificio Turbacci, La Petrognola, Maltovivo e Stazione Birra - sono entrati in Assobirra, l'associazione dei produttori aderente a Confindustria. Un'apertura all'insegna di una sempre maggiore attenzione al gusto e al consumo responsabile della birra a pasto, una strategia che servirà anche a contrastare i segnali di contrazione dei consumi di questi mesi, effetto della crisi economica.
"L'associazione - spiega Piero Perron, presidente di Assobirra - ha a cuore gli interessi di tutti coloro che con passione producono e vendono birra in Italia. Fedeli ad una decisione già assunta in assemblea lo scorso anno, abbiamo realizzato le condizioni per creare un'unica casa dei produttori della birra. Assobirra ha così aperto le porte ai microbirrifici, che, pur costituendo una pagina recente nella centenaria storia della birra in Italia, stanno contribuendo in modo importante a promuovere la conoscenza del prodotto e il consumo della birra a pasto".

059745
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.
Fairtrade