



Rassegna Stampa 18 luglio 2023

Il Sole **24 ORE**

LA **GAZZETTA**
DEL **MEZZOGIORNO**

1Attacco.it

Dir. Resp.: Fabio Tamburini

CONFINDUSTRIA

Bonomi:

**«Le risorse Pnrr
inutilizzate
vadano ai bonus
per le imprese»**

Nicoletta Picchio — a pag. 2

«Il Pnrr spinga la crescita Le risorse inutilizzate ai bonus per le imprese»

Lo scenario

**Per Bonomi preoccupante
«la politica di rialzo
dei tassi della Bce»**

Nicoletta Picchio

«I mesi che ci aspettano sono cruciali». Carlo Bonomi sottolinea le difficoltà che le imprese hanno dovuto affrontare negli ultimi anni, dalla pandemia alle conseguenze sociali ed economiche della guerra, la crisi energetica, una permanente instabilità, il perdurare del conflitto in Ucraina «che ha un impatto forte su tutti noi e le nostre imprese oltre alle tensioni internazionali che, pur apparentemente lontane, condizionano non poco le nostre attività».

Difficoltà alle quali si aggiungono «le preoccupazioni per l'accesso al credito, in particolare ora anche la politica di rialzo dei tassi della Bce». Le imprese «hanno retto il colpo e sostenuto il paese, permettendogli di crescere anche più di Francia e Germania, ma all'orizzonte ci sono rischi che non possiamo ignorare e le imprese non possono farcela da sole, specie se hanno di fronte ostacoli e gap storici».

Occorre agire su vari fronti: «Le sfide che si attendono sono numerose», ha sottolineato il presidente di Confindustria in un video messaggio all'assemblea degli industriali di Aosta. «A cominciare – ha aggiunto – dalla messa a terra del Pnrr e dalle opportunità che ne possono derivare. Non abbiamo mai fatto mancare il nostro contributo in termini di proposta e dialogo». Il Piano «va realiz-

zato senza tentennamenti ma nel modo giusto e nella direzione della crescita. I fondi che rischiano di restare inutilizzati diventano crediti di imposta per gli investimenti green e digitali. Sono le due grandi trasformazioni che abbiamo di fronte e che richiedono una mole di investimenti senza precedenti».

Non solo: queste transizioni richiedono anche «una unità di intenti da parte dell'Europa, che a volte per le scelte ideologiche che fa ci sembra molto lontana. Noi facciamo questi richiami perché pensiamo davvero che serva più Europa e non meno Europa. Il punto è quale Europa, perché stiamo parlando di una competizione tra giganti che rischia di vedere il nostro Continente schiacciato tra Cina e Stati Uniti. Stiamo parlando del futuro dei nostri giovani che vedranno gli effetti di questa rivoluzione, che definiamo 5.0, e le ricadute delle nostre scelte». Noi, ha aggiunto Bonomi, «continueremo a mettercela tutta, l'industria è un fattore di sicurezza nazionale».

Bonomi si è soffermato sul gap infrastrutturale del paese e in particolare alla chiusura del traforo del Monte Bianco, con le ripercussioni che genera. «Dobbiamo occuparci di questo tema e lavorare sulle soluzioni alternative perché è un corridoio strategico per il passaggio delle merci di tutto il paese». L'orizzonte delle nostre aziende, ha sottolineato, è il mondo. L'export nel 2022 ha raggiunto il record di oltre 600 mila euro, il potenziale è enorme: occorre rafforzare la diplomazia economica. Bonomi ha sottolineato l'impegno nel progetto «Confindustria nel mondo», che si è concretizzato finora con l'apertura delle sedi di Kiev, Singapore e Washington.



**CARLO
BONOMI**
Presidente
di Confindustria

POMODORO

L'INDUSTRIA LEADER MONDIALE

CONTRATTO DI FILIERA

L'azienda inglese che fa capo alla Mitsubishi ha rinnovato il contratto di filiera con Coldiretti: «Ai nostri produttori prezzi più remunerativi»

IL RUOLO DELL'INDUSTRIA

Ceccarelli: «Le filiere caporalato tutte uguali nel mondo, le grandi aziende hanno una leva potentissima per invertire la rotta»

**ALL'ESTERO
IL 95%
DEL PRODOTTO**
Un interno della Princes Industrie Alimentari di Foggia, il 95% del pomodoro trasformato viene venduto con il marchio Napolina sul mercato anglosassone



Princes "abolisce" il lavoro nero «Da noi 100% di contratti regolari»

La certificazione di Oxfam: «Stipendi adeguati, un senso diffuso di equità»

● Princes e Oxfam Italia (associazione in prima linea contro ogni forma di disuguaglianza) hanno presentato la prima ricerca condotta in Capitanata sulle condizioni di lavoro nei campi nella filiera di Princes Industrie Alimentari. Dall'indagine viene fuori una realtà diversa rispetto alla narrazione che si è affermata storicamente in Capitanata sul lavoro bracciantile nei campi, i casi di sfruttamento e di schiavitù, come peraltro le inchieste della magistratura testimoniano. Princes e Oxfam certificano invece «la piena regolarità rispetto alla situazione contrattuale (il 100% dei lavoratori ha confermato di avere un contratto scritto e di aver trovato il lavoro in maniera regolare, senza ricorrere a intermediari); la ricezione, da parte del 90% circa dei lavoratori, di uno stipendio adeguato a coprire i bisogni primari propri e delle loro famiglie compreso alloggio, cibo e trasporti; un senso diffuso (per il 70% dei lavoratori intervistati) di equità di trattamento economico rispetto ai propri colleghi».



QUALITÀ DEL LAVORO Il rapporto

L'INDAGINE

L'audit ha coinvolto 218 lavoratori, il 97% uomini (età media 30). La gran parte non conosce l'italiano

Giorgia Ceccarelli di Oxfam ha spiegato i criteri adottati per l'indagine in Capitanata: «Lavoriamo in 90 paesi nel mondo. Testimoni diretti di come i meccanismi di mercato a livello globale abbiano raggiunto paradossi incredibili. Povertà da un lato e sprechi dall'altro. Nella quasi totalità dei casi le filiere caporalato sono tutte uguali nel mondo e si originano da meccanismi inceppati. Grandi aziende hanno un ruolo potentissimo per invertire la rotta con attivazione di meccanismi virtuosi. Noi siamo entrati in campo nella seconda fase del contratto di filiera con Coldiretti, lavorando sulla consapevolezza della conoscenza dei contratti dei lavoratori delle imprese e dei lavoratori». L'audit ha coinvolto 218 persone che hanno compilato un questionario «che ci ha aiutato a capire cosa succede nei campi e cosa noi potessimo fare». Intervistati il 97% uomini, 19-62 anni (età media 30) quasi tutti di origine africana (75%). La maggioranza è da più di 5 anni in Italia, ma il livello conosciuto della lingua italiano è scarso.

Centrale per il raggiungimento di questi risultati per Princes il contratto di filiera con Coldiretti che garantisce ai produttori della provincia di Foggia prezzi più remunerativi (in media) rispetto a quelli praticati sul mercato, pari a un prezzo base di 145 euro/tonnellata per il pomodoro lungo e 140 euro per il tondo: «Per garantire l'affermazione del pomodoro 100% etico e Made in Capitanata - ha detto Gianmarco Laviola, amministratore delegato di Princes Industrie Alimentari - è necessario rinsaldare e rendere fattiva la collaborazione tra tutte le parti votata ad un unico obiettivo, veicolando investimenti e impegno a favore della sostenibilità sociale, economica e ambientale della filiera e dell'evoluzione in chiave 4.0 del settore. La ricerca che abbiamo condotto con Oxfam Italia è uno dei frutti di questo impegno e mostra come le azioni congiunte e la condivisione di obiettivi possano generare benefici concreti sulla comunità cui ci rivolgiamo».

[m.lev.]

di Domenico Suriano

ECCELLENZE

Lo storico Molino De Vita sceglie la certificazione digitale di Authentico per trasparenza e visibilità sull'origine del grano

Tradizione e innovazione nella produzione di semole di grano duro biologiche. "Grande attenzione alla genuinità delle materie prime per tutelare la salute dei consumatori"

Lo storico molino pugliese di **Nicola De Vita**, situato sulle colline dei Monti Dauni, sovrastanti l'area pianeggiante della provincia di Foggia, tra gli antichi centri agricoli di Casalnuovo Monterotaro, Casalvecchio di Puglia e Torremaggiore, ha scelto la certificazione digitale della filiera di Authentico per supportare i suoi partner a fornire visibilità ai consumatori sull'origine del grano. La storia del Molino De Vita viaggia di pari passo con quella del suo amministratore unico, Nicola De Vita. Un agricoltore mugnaio che ha trasformato la sua passione per il grano e la terra in un'azienda di successo, distinguendosi in tutto il sud Italia per qualità e innovazione. Attualmente, il Molino De Vita ha 20 dipendenti fissi e 25 da indotto, con produzioni e volumi significativi. L'impianto di molitura si trova lontano dai centri abitati e dallo smog,

"Non siamo solo mugnai, siamo agricoltori mugnai, indossiamo con disinvoltura sia il vestito del contadino che dell'innovatore tecnologico"

Si tratta di una scelta strategica che consente all'azienda di essere sempre presente sul territorio, dove da anni si coltivano i migliori grani duri italiani, in modo tale da sostenere l'agri-



Coletti e De Vita

spiegato lo stesso Nicola De Vita. "Indossiamo con disinvoltura sia il vestito del contadino che dell'innovatore tecnologico, perché la nostra estrazione agricola non ci impedisce di credere fermamente nella tecnologia. Sempre, naturalmente, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Nel nostro ciclo di produzione, poniamo grande attenzione alla genuinità delle materie prime e del prodotto finito per tutelare sempre di più la salute dei consumatori. Oltre alla tracciabilità in blockchain, in sinergia con le innovative soluzioni di Authentico, siamo state tra le prime aziende in Italia ad aderire ad un nuovissimo progetto di tracciabilità territoriale, chiamato localtourism.it, che ci permette di presentarci ai

consumatori ad un portale digitale che presenta la nostra azienda e il nostro territorio in modo innovativo ed originale. In questo modo, ogni consumatore può verificare, con il suo cellulare, che tutto ciò che raccontiamo sia corrispondente a verità", ha concluso.

"I molini, negli ultimi anni, stanno tornando a ricoprire un ruolo centrale nella filiera italiana", ha commentato **Giuseppe Coletti**, amministratore di Authentico. "Nicola De Vita è un precursore della biodiversità e della sostenibilità, nel pensiero e nelle azioni. Infatti, al Molino De Vita utilizzano energia pulita autoprodotta da fonti rinnovabili che li ha resi autosufficienti dal punto di vista energetico. Noi li abbiamo supportati nella precisa volontà di



Lo stabilimento

manda ad un portale digitale che presenta la nostra azienda e il nostro territorio in modo innovativo ed originale. In questo modo, ogni consumatore può verificare, con il suo cellulare, che tutto ciò che raccontiamo sia corrispondente a verità", ha concluso.

zie alla tracciabilità della filiera del grano dai campi alla tavola".
Conoscere l'origine e la salubrità del grano, dunque, si conferma il desiderio di ogni consumatore moderno quando acquista la pasta. Il Molino De Vita, con una produzione molitoria di ben 5mila quintali di grano al giorno, è iscritta al registro delle eccellenze italiane come azienda ambasciatrice del Made in Italy, con la motivazione di aver coniugato tradizione e innovazione nella produzione di semole di grano duro biologiche. Grazie alla certificazione digitale della filiera del grano, i consumatori hanno così la possibilità di verificare che i prodotti realizzati con la semola sono fatti con materia prima 100% italiana

dosi in tutto il sud Italia per innovazione. Attualmente, il Molino De Vita ha 20 dipendenti fissi e 25 da indotto, con produzioni e volumi significativi. L'impianto di molitura si trova lontano dai centri abitati e dallo smog.



Coletti e De Vita



Lo stabilimento

“Non siamo solo mugnai, siamo agricoltori mugnai, indossiamo con disinvoltura sia il vestito del contadino che dell'innovatore tecnologico”

Si tratta di una scelta strategica che consente all'azienda di essere sempre presente sul territorio, dove da anni si coltivano i migliori grani duri italiani, in modo tale da sostenere l'agricoltura locale ed avere un dialogo e un confronto quotidiano con gli agricoltori della zona, al fine di coinvolgerli in un processo di miglioramento continuo della qualità del prodotto. La semola prodotta viene utilizzata da importanti marchi di pasta italiani, ha ricevuto numerosi riconoscimenti, e fa parte delle eccellenze italiane come azienda ambasciatrice del Made in Italy, grazie alla combinazione di tradizione e innovazione nella produzione di semole di grano duro biologiche e 100% italiane. Authentic, invece, è nata nel 2017, e ha ideato una soluzione innovativa per il

“Al Molino De Vita utilizzano energia pulita autoprodotta da fonti rinnovabili che li ha resi autosufficienti dal punto di vista energetico”

contrasto del problema della contraffazione di prodotti agro-alimentari italiani, aiutando, inoltre, le aziende a creare un nuovo livello di fiducia con i consumatori, attraverso la certificazione digitale trasparente della filiera alimentare, grazie alla tecnologia blockchain. Con oltre 25 filiere tracciate, Authentic, come testimoniato da Forbes, si è posizionata ai vertici del settore foodtech italiano per numero di tracciabilità blockchain. “Non siamo solo mugnai, siamo agricoltori mugnai”, ha

spiegato lo stesso Nicola De Vita. “Indossiamo con disinvoltura sia il vestito del contadino che dell'innovatore tecnologico, perché la nostra estrazione agricola non ci impedisce di credere fermamente nella tecnologia. Sempre, naturalmente, nel rispetto della tradizione e dell'ambiente. Nel nostro ciclo di produzione, poniamo grande attenzione alla genuinità delle materie prime e del prodotto finito per tutelare sempre di più la salute dei consumatori. Oltre alla tracciabilità in blockchain, in sinergia con le innovative soluzioni di Authentic, siamo state tra le prime aziende in Italia ad aderire ad un nuovissimo progetto di tracciabilità territoriale, chiamato localtourism.it, che ci permette di presentarci ai nostri clienti grazie ad un qr-code presente sulle nostre confezioni e che, inquadrato, ri-

manda ad un portale digitale che presenta la nostra azienda e il nostro territorio in modo innovativo ed originale. In questo modo, ogni consumatore può verificare, con il suo cellulare, che tutto ciò che raccontiamo sia corrispondente a verità”, ha concluso. “I molini, negli ultimi anni, stanno tornando a ricoprire un ruolo centrale nella filiera italiana”, ha commentato **Giuseppe Coletti**, amministratore di Authentic. “Nicola De Vita è un precursore della biodiversità e della sostenibilità, nel pensiero e nelle azioni. Infatti, al Molino De Vita utilizzano energia pulita autoprodotta da fonti rinnovabili che li ha resi autosufficienti dal punto di vista energetico. Noi li abbiamo supportati nella precisa volontà di trasparenza verso i loro partner e verso i consumatori finali per conquistare la fiducia gra-

zie alla tracciabilità della filiera del grano dai campi alla tavola”. Conoscere l'origine e la salubrità del grano, dunque, si conferma il desiderio di ogni consumatore moderno quando acquista la pasta. Il Molino De Vita, con una produzione molitoria di ben 5mila quintali di grano al giorno, è iscritta al registro delle eccellenze italiane come azienda ambasciatrice del Made in Italy, con la motivazione di aver coniugato tradizione e innovazione nella produzione di semole di grano duro biologiche. Grazie alla certificazione digitale della filiera del grano, i consumatori hanno così la possibilità di verificare che i prodotti realizzati con la semola sono fatti con materia prima 100% italiana. Un risultato, questo, che ne attesta l'autenticità e una qualità unica.

SAN GIOVANNI ROTONDO

Al Job Day confronto sulle nuove competenze nel turismo con aziende del territorio ed esperti del settore



L'autore cinematografico Domenico Ciolfi

Si svolgerà martedì 18 luglio 2023 il nuovo Job Days promosso dal Comune di San Giovanni Rotondo, dedicato al mondo del lavoro per generare occasioni di incontro e confronto con aziende del territorio ed esperti del set-

ore. L'iniziativa rientra nell'ambito delle attività di “P O O L ORIENTA - Partecipazione, Orientamento, Occupazione, Lavoro”, il progetto promosso attraverso l'avviso “Punti Cardinali: punti di orientamento per la formazione e il lavoro” della Regione Puglia, le cui attività sono destinate a studenti degli istituti di istruzione secondaria di 1° e 2° grado, neodiplomati, studenti universitari, neo-laureati e, più in generale, ai giovani adulti fino ai 29 anni e

disoccupati o inoccupati di lunga durata, persone occupate che vogliono ricollocarsi professionalmente, disabili, migranti e donne vittime di violenza. Il momento di formazione e confronto è in programma a San Giovanni Rotondo presso il Laboratorio Arte Facendo (Via Mons. Luigi Amigò n. 1) dalle ore 15.00 alle 21.00. Il Job Day si soffermerà ad approfondire il tema: “Opportunità occupazionali e nuove competenze nel settore turistico”. All'incontro prenderanno parte **Michele Crisetti**, Sindaco di San Giovanni Rotondo, **Maria Pia Patrizio**, assessore comunale alle Politiche Sociali, **Lucia Palladino**, assessore comunale all'Istruzione. Dopo i saluti delle autorità si entrerà nel vivo del percorso di

formazione attraverso l'incontro con gli esperti **Maurizio Varriano**, coordinatore del Club dei Borghi d'Eccellenza - Mediatore Culturale e Giornalista, **Domenico Ciolfi**, esperto in CineTurismo - scrittore e direttore del film “Il caso Pantani”, **Monica Camporesi**, esperta in Comunicazione, Marketing e Turismo, **Costanzo Dragano**, imprenditore turistico - Presidente Consorzio Gargano Slow, **Costanzo Cascavilla**, esperto di formazione e sviluppo locale. Da rilevare la presenza di Domenico Ciolfi, che ha diretto il film “Il caso Pantani”, che racconta gli ultimi 5 anni della vita del ciclista romagnolo, in particolare dal 5 giugno 1999, quando è stato sospeso dalle gare, al 14 febbraio 2004, giorno della sua morte.



Il governo scioglie per mafia anche il comune di Orta Nova

Decisione del consiglio dei ministri, è il sesto

● **ORTA NOVA.** Nulla di nuovo sotto il sole: sei mesi di verifiche su atti e delibere comunali hanno portato allo scioglimento per infiltrazioni mafiose anche del comune di Orta Nova. La decisione è stata assunta ieri in serata dal consiglio dei ministri, la commissione di accesso agli atti era da sei mesi al lavoro per accertare ingerenze dei clan mafiosi locali negli atti dell'amministrazione pubblica. Il sindaco Domenico Lasorsa (centrosinistra) si era dimesso dopo la decisione da parte del ministro dell'Interno di insediare la commissione di accesso agli atti. Per la provincia di Foggia un'altra pagina nera: è il sesto comune commissariato dopo Foggia, Mattinata, Monte Sant'Angelo, Manfredonia, Cerignola.



EX SINDACO Lasorsa