

# Economia & Imprese

Omaggio al design.  
Con la caratteristica  
imputura sfumata



**Anniversari**  
Per i 50 anni  
di Sportmax  
una collezione  
speciale online

Il brand del gruppo Max Mara propone 15 capi classici che reinterpretano l'heritage con linee innovative e una palette cromatica che rievoca gli anni Settanta

Articoli e gallery sul sistema moda e la cosmetica  
[www.ilssole24ore.com/moda](http://www.ilssole24ore.com/moda)

**Bologna**  
Gvs assume  
120 persone  
per fare  
le mascherine

Il gruppo bolognese Gvs aumenterà la produzione di mascherine ad alta protezione aggiungendo all'attuale capacità produttiva quattro nuove linee per complessivi 650 mila pezzi al mese.

Netti — a pag. 12

## Coop: «Nessun allarme scorte, sull'ortofrutta rischio stagionali»

**GRANDE DISTRIBUZIONE**

L'ad Latini: «Le difficoltà dell'import dall'estero non creano apprensione»

«Sono pochi i fornitori che non sono in grado di garantire gli ordini»

**Micaela Cappellini**

Il quadro cambia da un giorno con l'altro, «ma nonostante quello che è successo in queste settimane sia qualcosa di straordinario, chi lavora lungo la filiera alimentare, dalla coltivazione ai magazzini, fino alla grande distribuzione, ha garantito l'approvvigionamento senza alcun intoppo. Vale per Coop ma vale per tutti».

Nelle parole di Maura Latini, amministratrice delegata della Coop, c'è persino un fondo di ottimismo, per tutti gli sforzi che sono stati fatti a tutti i livelli. «Il processo produttivo e distributivo ha retto ed è stata garantita la sicurezza dei prodotti e dei lavoratori - dice - le regole sono state applicate nei luoghi di produzione, nei magazzini e nella Gdo in maniera rigorosa».

Di timori per gli approvvigionamenti, ad oggi, Maura Latini non ne ha molti. Il rallentamento delle importazioni dall'estero a Coop non fa paura: «Lavoriamo con quantità importanti di materie prime e di prodotti made in Italy. Più del 90% dei nostri fornitori è italiano e per la materia prima la percentuale è intorno al 70%». Anche l'ortofrutta Coop è made in Italy per il 90% e ad oggi è garantito. Per il futuro, invece, qualche ostacolo potrebbe apparire all'orizzonte. L'incognita sono i lavoratori stagionali, come segnalano anche alcune delle più importanti organizzazioni agricole del Paese: se non c'è manodopera disponibile a lavorare i cambi, nel giro delle prossime settimane potrebbe diminuire la fornitura di prodotti freschi provenienti dal territorio nazionale. «Dobbiamo impegnarci per garantire la continuità del lavoro là dove si coltiva - dice Maura Latini - al momento gli stagionali non sono un problema, ma potrebbero diventare un tema rilevante. Io credo che andrà affrontato a livello istituzionale, a cominciare dal ministero dell'Agricoltura».

Il rebus degli stagionali si aggiunge così a quello degli operatori della logistica, sempre più chiamati a fare

i conti con la sicurezza degli autisti e con le loro perplessità a viaggiare. «Ai nostri trasportatori - dice Maura Latini - abbiamo dato ulteriori regole di garanzia: nessuno è più tenuto a scendere dai camion, fermano l'automezzo, aspettano che venga scaricato da altri e ripartono immediatamente». Contatti umani azzerati.

Anche chi si occupa della produzione nelle fabbriche alimentari in questi giorni ha dovuto adottare norme più stringenti per la sicurezza dei lavoratori: come la maggior distanza tra le persone sulle linee produttive, o la dilatazione dei turni di lavoro. Tutte precauzioni doverose, certo. Ma il risultato è che la produzione ha tempi più lunghi: gli scaffali pieni nei supermercati possono essere garantiti anche in questo modo? «Certo - ammette Maura Latini - in questo modo ci vuole più tempo per fare le stesse cose. Ma ad oggi tutta la produzione risulta garantita. Posso assicurarle che finora la nostra centrale acquisti non ha registrato difficoltà significative».

Qualche produttore, è inutile negarlo, ha alzato bandiera bianca. «Pochi fornitori in tutto - ammette Maura Latini - ci hanno comunicato che non erano più in grado di garantirci gli ordini. Ma i nostri scaffali non ne hanno risentito in nessun modo: per policy Coop non si affida mai, per ciascun prodotto, a un solo fornitore. In casi come questi, che peraltro si verificano normalmente e non solo per colpa del coronavirus, noi immediatamente aumentiamo le forniture dagli altri marchi, in modo da non rimanere sguarniti».

Oltre all'assalto ai supermercati, l'emergenza coronavirus ha fatto aumentare esponenzialmente il numero delle persone che si rivolgono alle piattaforme per la spesa online. Un tasso di collegamenti e di richieste per i quali nessuno è risultato atteso, nemmeno quei marchi della Gdo che da tempo avevano investito su questo canale. Potenziare la spesa online in questo momento, però, è quasi impossibile: «Attrezzare velocemente adesso non si può - dice l'ad di Coop - rischieremo di non arrivare in tempo per quella che speriamo sia la fine di un'emergenza limitata nel tempo. Coop sta però facendo il possibile per sostenere al massimo i servizi di e-commerce che già ha. Come Supermercato24 in Lombardia, oppure Easycoop in Emilia Romagna e a Roma. Ma data la crescita pesantissima delle richieste, anche sulle nostre piattaforme è necessario mettere in conto tempi di consegna più lunghi».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Rifornimenti. Finora la centrale acquisti della Coop non ha registrato difficoltà significative

**LA DENUNCIA DI CONFAGRICOLTURA**

## «In Emilia Romagna mancano migliaia di lavoratori nei campi»

A Piacenza si inizia a bloccare le produzioni e a non ritirare il latte

A due settimane dall'avvio dei primi interventi manuali nei frutteti, la manodopera stagionale nei campi manca. L'allarme è arrivato da Confagricoltura Emilia-Romagna, una delle regioni più colpite, dopo la Lombardia, dai casi di contagio da coronavirus: «Per dare inizio all'attività agricola - spiega il suo presidente, Marcello Bonvicini - a partire dal diramamento dell'albicocco in Romagna, abbiamo bisogno di migliaia di lavoratori stagionali, in gran parte provenienti dai paesi dell'Est europeo, che però adesso potrebbero dirigersi altrove a causa del Covid-19. Quindi occorre reperire soprattutto maestranze locali». Cosa peraltro non facile.

A differenza di altri calendari produttivi, il calendario agricolo è dettato dal clima e non può aspettare. Come se non bastasse, tra i campi, è difficile osservare la regola della distanza di almeno un metro, per esempio tra le persone che lavorano il pomodoro, nelle potature o all'interno di serre e vivai.

«La mancanza di manodopera da utilizzare in agricoltura è reale - sostiene anche il presidente dell'Alleanza delle Cooperative agroalimentari, Giorgio Mercuri - perderemo inevitabilmente molto prodotto che non sarà raccolto e resterà nei campi perché non ci sono lavoratori sufficienti».

È su questo tema le organizzazioni degli agricoltori hanno già chiesto l'intervento del governo: «Per esempio - prosegue Mercuri - abbiamo proposto che i dipendenti dei soci agricoltori possano lavorare contemporaneamente anche per una cooperativa agricola, come previsto nei contratti di rete».

L'allarme arriva anche dal comparto degli allevatori. «Ai caseifici manca il personale a causa dell'emergenza Covid-19 - ha denunciato il presidente di Confagricoltura Piacenza, Filippo Gasparini - così si inizia a bloccare le produzioni e a non ritirare il latte. Ma gli allevamenti non possono interrompere la mungitura delle vacche che lattano». Confagricoltura Piacenza chiede che si avvii una rete di solidarietà tra i caseifici, in modo da non bloccare la produzione e che si eviti, come invece in alcuni casi è stato segnalato, il disimpegno immediato dal contratto sottoscritto: «Non è solo una questione economica delle imprese - dice Gasparini - ma di fornitura di un servizio fondamentale. Il settore primario è il primo anello della filiera agroalimentare e gli alimenti non devono mancare alla gente».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Parmigiano, chiesta una deroga al disciplinare

**IL CONSORZIO**

La Dop crea la rete dei casari in pensione per far fronte alla carenza di personale

Anche il Parmigiano Reggiano, una delle Dop simbolo dell'eccellenza agroalimentare italiana, è costretto a scendere a patti con l'emergenza del coronavirus. La quasi totalità dei 330 caseifici che fanno capo al Consorzio si trova in province fortemente colpite da Covid-19: Reggio Emilia, Parma, Modena, Mantova. Impensabile, per i produttori, sperare di restare immuni: la carenza di organico dovuta ai contagi bussa alla por-

ta. Così, per mettere le mani avanti, il Consorzio ieri ha annunciato di aver creato una rete di coordinamento per mettere a disposizione delle aziende una banca dati di casari in pensione e di ex addetti alla produzione, che possono essere richiamati dai caseifici in difficoltà.

Quello della manodopera però non è l'unico problema che il Parmigiano reggiano deve fronteggiare: «La produzione - spiega il presidente del Consorzio, Nicola Bertinelli - è regolata da un rigido disciplinare che non consente ai produttori di pastorizzare, centrifugare o refrigerare il latte. Per questi motivi il Parmigiano Reggiano deve essere prodotto ogni singolo giorno dell'anno. Fermare

la produzione avrebbe conseguenze disastrose per la nostra filiera». L'unica possibilità, di fronte all'emergenza, è solo quella di una deroga al disciplinare, per rendere la produzione più flessibile e in grado di far fronte alla crisi. Così, il Consorzio si appella al governo italiano e all'Unione europea: «Chiediamo al ministero delle Politiche agricole e all'Ue una deroga al disciplinare, come previsto dalla legge 1151/2012 che regola la Dop in caso di emergenze sanitarie, per consentire maggiore flessibilità ai tempi e vincoli di lavorazione al fine di evitare la chiusura di caseifici e allevamenti».

Ad oggi sono 2.820 i produttori che conferiscono il latte ai caseifici del Parmigiano Reggiano, e sia i

primi che i secondi devono essere situati all'interno della Zona d'origine. «Ci sono oltre 50 mila persone impegnate nella filiera - ha detto Bertinelli - e ovviamente la loro salute è la nostra priorità assoluta». Ma anche la tenuta del sistema economico che ruota attorno alla Dop è un elemento fondamentale, per quando l'economia potrà lasciarsi alle spalle l'emergenza.

In Italia il Parmigiano Reggiano ha un valore alla produzione di 1,4 miliardi di euro. Nel 2018 sono state impiegate 1,92 milioni di tonnellate di latte, pari al 15,9% dell'intera produzione italiana. E i mercati esteri sono di primaria importanza per il Parmigiano: il giro d'affari al consumo della Dop si attesta sui 2,4 miliardi di euro e

viene realizzato per il 60% sul mercato italiano e per il 40% su quelli esteri, con Francia e Stati Uniti in testa e Germania, Regno Unito e Canada a seguire. «È inaccettabile - conclude Bertinelli - che Paesi dell'Unione europea, come anche paesi fuori dall'Unione, utilizzino questa crisi sanitaria per arrogarsi il vantaggio competitivo. È un fatto aberrante dal punto di vista etico e dal punto di vista legale e concorrenziale. Il Consorzio del Parmigiano Reggiano lo ribadisce e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare lo garantisce: attualmente non ci sono prove che il cibo sia fonte o via di trasmissione probabile del virus».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**PANORAMA**

**CONTRATTO DI LAVORO**

## Riparte il negoziato tra Federalimentare e i sindacati

Riparte il negoziato per il rinnovo del contratto degli alimentari che interessa 400 mila lavoratori. Nella conferenza call dell'altro ieri tra Federalimentare e i sindacati (Flai, Fai e Uila) le parti hanno deciso di riprendere il dialogo dopo la rottura di febbraio. «Abbiamo fatto tre sabati di blocco delle flessibilità e tre settimane di blocco straordinario - spiega Giovanni Mininni, segretario generale della Flai Cgil - Con le imprese abbiamo analizzato una situazione che è profondamente cambiata dal nostro ultimo incontro, avvenuto prima dell'emergenza sanitaria dovuta al Covid-19. La discussione ha poi affrontato il tema della vertenza per il rinnovo del contratto collettivo nazionale: le aziende ci hanno chiesto di sospendere lo stato di agitazione. Abbiamo dato la nostra disponibilità a patto che ci fosse stata una convocazione del tavolo che è arrivata per l'8 aprile». L'incontro dovrà cercare di sbloccare i nodi rimasti irrisolti che riguardano «tanto la parte normativa dove rimangono aperti i capitoli della formazione, della conciliazione vita-lavoro, della comunità di sito - dice Mininni - quanto quella economica perché l'ultima offerta delle imprese è molto distante dalla nostra richiesta di 205 euro». «In questi giorni di grave incertezza «è fondamentale l'impegno di tutti

**400**

**GLI ADDETTI**  
Sono 400 mila gli addetti dell'industria alimentare interessati dal rinnovo del contratto collettivo nazionale di lavoro la cui trattativa riprende l'8 aprile

per non contribuire al panico e per affrontare, con grande senso di responsabilità, l'emergenza sanitaria e le sue conseguenze economiche e sociali - aggiunge Onofrio Rota, segretario generale della Fai Cisl -. Da questo punto di vista, anche la riapertura della trattativa sul contratto nazionale dell'industria alimentare potrà essere un segnale positivo per tutto il sistema Paese, specialmente se le parti coinvolte saranno in grado di portare al tavolo soluzioni contrattuali mature anziché ribadire le chiusure finora riscontrate». Per Stefano Mantegazza, segretario generale della Uila, «serve un piano Marshall europeo, che sostenga la ripresa del continente, a partire dall'agroalimentare. Sono convinto che, poiché la trattativa si era interrotta all'ultima curva, si troveranno le giuste soluzioni. Non abbiamo in nessun caso carenza di manodopera. Molti stagionali stanno valutando la possibilità di tornare al lavoro nei campi in Italia per via della domanda elevata. Il Paese deve uscire da questa situazione in cui si è infilato, altrimenti va a carte quarantotto l'economia. Se l'economia si ferma centinaia di migliaia di persone saranno licenziate».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**DOMANI IN EDICOLA**

## How to Spend it, oltre i tempi difficili

E' quando i tempi sono più duri che si vede la tenuta dei propri sogni e la volontà di nutrirli di immaginazione e progettualità. Con questo spirito, venerdì 13 marzo, esce in edicola How to Spend it, A passion for fashion. Un numero per riempirsi gli occhi di bellezza, come antidoto al pessimismo e come concreto elogio del fare, ciascuno nel suo campo, ciascuno la sua parte: produrre, coltivare, ideare, investire in talento e cultura, aprire orizzonti di attesa che vadano oltre l'emergenza e accarezzino speranze solide e possibili. Lo facciamo con alcuni protagonisti speciali: Erin O'Connor, una delle migliori modelle di sempre, interprete del servizio di copertina, e un'altra super top degli ultimi vent'anni, Malgosia Bela. E poi l'attrice



Gioielli. Business e bellezza nell'intervista ad Adrian Cheng, fondatore di K11 Group

Rooney Mara, Piero Piazzi, l'uomo che ha scoperto e lanciato Marpessa, Linda, Carla, Mariacarla e le facce della fashion industry internazionale di ieri e di oggi. Business e bellezza nell'intervista ad Adrian Cheng, erede della catena di gioiellerie più grandi del mondo e fondatore di K11 Group. «Ho scelto di farlo nascere in quella che considero la Silicon Valley della creatività ad Hong Kong», racconta. «Tutti abbiamo un'eredità da cui partire, l'innovazione non è mai una pagina bianca, è sempre un'evoluzione». Business, bellezza e sistema italiano nelle parole di Alessandra Gritti, una delle quattro manager più pagate del nostro Paese, che trasmette un messaggio positivo e sfidante: «I miei capelli bianchi fanno la differenza, perché ne ho viste tante e posso considerare le situazioni - le migliori come le peggiori - da angolature non scontate», dice. L'Italia ha una risorsa unica e importante per ripartire e per guardare al futuro con ottimismo, nonostante tutto: gli italiani. «Dobbiamo imparare a fare sistema» e puntare su manager con competenze altissime.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA