



Silvio Petrone

L'intervista. Allo studio un pacchetto di strumenti finanziari dedicati

Petrone: "Pronti a sostenere l'export delle Pmi salernitane"

Il presidente della Federazione Campana Bcc: "Pensiamo anche ai bond di distretto"

"Con Iccrea BancaImpresa diventano già realizzabili le operazioni all'estero"

Il rapporto tra banche e imprese continua ad oscillare tra la stretta creditizia (che i numeri continuano a confermare) e la diminuzione della domanda che appare sempre più il frutto della brusca frenata degli investimenti in una situazione di grave e perdurante crisi.

"Ma - dice a salernoconomy.it il presidente della Federazione Campana delle Banche di Credito Cooperativo **Silvio Petrone** - noi, come movimento delle Bcc, nella nostra regione stiamo facendo segnare, per quanto concerne gli impieghi, percentuali sensibilmente più alte rispetto al quadro nazionale



e meridionale. Per quanto possibile, stiamo sostenendo le imprese, accollandoci qualche rischio in più. Siamo, cioè, fedeli alla nostra missione sociale che ci vuole vicini alle comunità di cui siamo espressione".

Petrone anticipa anche un'iniziativa utile per il tessuto produttivo locale.

"Siamo pronti a rafforzare ulteriormente presso i nostri sportelli la consulenza operativa per le iniziative all'estero delle piccole e piccolissime aziende".

L'intervista di Mario Gallo continua a pag. 2

Inserto Speciale *Green Style*

All'"Osteria Al Paese" i piatti delle domeniche di una volta



Gli interni dell'Osteria Al Paese

Atmosfera raccolta ed accogliente, luci soffuse, arredamenti "poveri" ma studiati nei particolari; ambiente familiare, genuino, intimo. Così si presenta l'Osteria Al Paese. Quando si entra dalla porta bordata di rosso, si è catapultati indietro nel tempo, in una dimensione "sana" dove poter riscoprire i sapori di una volta. Ed è proprio questo il concept a cui si

punta: il recupero delle tradizioni e la valorizzazione della propria terra, intesa non solo come legame "sentimentale", ma come approccio culturale che valorizza l'attività agricola ancora oggi centrale nei confini dell'Agro Nocerino Sarnese...

continua a pag. 5

A cura di Maria Carla Ciancio



Segui Greenstyle Progetto anche su Facebook

Approfondimenti

La "leggerezza" della classe (non) dirigente



di **Ernesto Pappalardo**

Lo scenario politico salernitano quasi specularmente riflette il deserto economico e produttivo che conquista ogni giorno ulteriori fette di territorio. Il parallelismo accoglie in sé qualcosa di drammaticamente beffardo. Come spesso accade, diventa difficile distinguere i gradi di responsabilità. Ma è ben chiaro che tutti gli attori di un qualche rilievo in questa provincia si segnalano per la scarsa capacità di contribuire operativamente alla costruzione del cosiddetto capitale sociale...

L'articolo completo a pagina 4

Allo studio un "pacchetto" di strumenti per l'internazionalizzazione



Petrone: "Pronti a sostenere l'export delle Pmi salernitane"

*Il presidente di Federcampana Bcc: "Pensiamo anche ai bond di distretto"
"Con Iccrea BancaImpresa già realizzabili tutte le operazioni all'estero"*

CONTINUA
DALLA PRIMA

Come nasce questa decisione?

"Basta osservare il quadro complessivo dell'economia provinciale e, più in generale, campana e nazionale. Nel momento della drastica caduta della domanda interna stanno tenendo le aziende che riescono ad essere ben presenti sui mercati esteri. E tra queste vanno annoverate quelle della filiera dell'ortofrutta e, più complessivamente, dell'agroalimentare. E' il nostro territorio di riferimento - tra Piana del Sele ed Agro Nocerino Sarnese - che si sta segnalando con una serie di casi di eccellenza molto più apprezzati all'estero che qui da noi".

A che cosa si riferisce in particolare?

"Guardi, in realtà non sta accadendo niente di nuovo. Mentre nel cuore dell'Europa - per fare un esempio - l'ortofrutta della Piana del Sele conquista la leadership del mercato medio-alto, qui da noi si sottovaluta un comparto, quello dell'agroindustria, che andrebbe, invece, supportato con grande forza. E, allora, proprio dalla conoscenza del territorio e degli imprenditori che in esso operano con lungimiranza e quotidiano sacrificio deriva la consapevolezza che è indispensabile rendere operativi e funzionali strumenti creditizi in grado di accompagnarli all'estero. Il movimento del credito cooperativo già da anni è presente su questo versante. Ora siamo pronti a mettere in campo la nostra rete di sportelli e di consulenti al servizio soprattutto dei piccoli operatori".

Pensate anche a strumenti di finanza innovativa come i bond di distretto?

"Con il vicepresidente della Bcc di Battipaglia Camillo Catarozzo stiamo valutando l'ipotesi di avviare azioni formative finalizzate alla diffusione dei contratti di rete. Naturalmente, anche in questo caso cercheremo di fare bene il nostro mestiere: il piano finanziario di questo tipo di strumento ag-

gregativo potrà certamente prendere in considerazione anche l'ipotesi di obbligazioni di scopo. Ma è un percorso che va studiato accuratamente. Anche perché non ci troviamo in aree geografiche dove la cultura finanziaria di tutti gli attori sociali è particolarmente sensibile alle innovazioni. Nel frattempo, però, ribadisco che le Bcc non hanno alcun problema ad accompagnare le imprese con validi progetti di sviluppo. Lo dimostrano i numeri dei nostri bilanci".

A che cosa si riferisce quando parla di scarsa cultura finanziaria?

"I problemi per la verità sono di due tipi. Il primo riguarda la fragilità patrimoniale delle aziende che influisce negativamente nel momento della valutazione della loro solidità e, quindi, all'atto dell'eventuale erogazione del credito. Il secondo è invece strettamente collegato alle modalità di relazione che le imprese applicano nei confronti del sistema bancario. L'ottica del medio e lungo periodo è ancora poco considerata e, nello stesso tempo, anche le banche non interpretano in maniera prevalente il ruolo del partner che valuta e sostiene i progetti, oltre che il cliente in sé con le sue garanzie personali".

Che cosa si può fare per provare ad uscire da una situazione che non accenna a migliorare?

"Va detto subito che gli effetti della recessione non si sono ancora manifestati completamente e - come di consueto - al Sud arriveranno con una sfasatura temporale in ragione di una minore presenza del circuito produttivo sulla prima linea dei mercati. Mi aspetto, quindi, ancora mesi difficili. E' chiaro, però, che è necessario reagire. Noi lo stiamo facendo accollandoci qualche rischio in più. Ma non vedo altra soluzione: è il momento di non sfuggire alle proprie responsabilità. Nei limiti del possibile

e del rispetto delle regole, famiglie e imprese vanno aiutate. E su questo terreno la vicinanza alle nostre comunità rappresenta certamente un punto di forza e non di debolezza".

Mario Gallo

E la Bcc di Battipaglia ha chiuso il 2012 con un utile di 7 milioni

Approvato il bilancio ed eletti gli organi sociali per il prossimo triennio della Banca di Credito Cooperativo di Battipaglia-Montecorvino Rovella. L'esercizio finanziario si è chiuso con oltre sette milioni di utili, destinati in larga parte a patrimonializzare ulteriormente l'istituto. Ri-confermato alla presidenza **Silvio Petrone** che sarà affiancato dal consiglio di amministrazione così composto: **Camillo Catarozzo** (vice presidente vicario), **Giuseppe Caputo** (vice presidente), **Pierpaolo Barone**, **Carlo Crudele**, **Emiddio Morretta**, **Elia Soldivieri**, **Maria Pia Vicinanza**, **Rosa Maria Caprino**, **Federico Del Grosso** e **Marco Rago**.

Avvicendamento anche alla direzione generale con l'arrivo di **Fausto Salvati** (vasta esperienza all'estero in Bnl) che entra nelle funzioni ricoperte fino a pochi giorni fa da **Marco Cavenaghi** che ha ricevuto pieno apprezzamento per il lavoro svolto.

Nel corso delle relazioni tecniche è stato sottolineato l'aspetto di banca del territorio ed a conferma di questa precisa strategia operativa si riscontrano gli impieghi (quasi l'80 per cento del totale) nell'ordine massimo dei 25.000 euro: il segno della "vicinanza - è stato ricordato - alle famiglie ed alle micro-imprese". Il patrimonio della banca - è emerso dalle relazioni - ha raggiunto gli 80 milioni di euro; 5200 i soci, una rete di 20 sportelli nei quali operano 122 dipendenti.

Nel 2012 - altro dato significativo - sono state deliberate oltre 3000 pratiche di fido per un totale di 110 milioni di euro.



Il tavolo dell'Assemblea della Bcc di Battipaglia

MarcoCivita
Multimedia Designer

Enginfo
Consulting s.r.l.

ÒPERA
design & comunicazione strategica

E.N.P.O.G.I.
Ente Nazionale di Promozione e Tutela dei Prodotti Originari e Certificati dell'Agroalimentare Italiano

Fipe-Confcommercio. I dati dell'indagine sui consumi e gli stili di vita

Tagli del 9,6% in cinque anni Così cambia la spesa alimentare



In calo del 6,3 per cento le uscite per la sfera "domestica", ma aumenta di poco il budget per mangiare fuori casa, soprattutto a causa del lavoro

In cinque anni (2007-2011) le famiglie hanno tagliato del 9,6% la spesa alimentare. Cala del 6,3% la spesa per i consumi domestici, mentre c'è un lieve aumento (0,5%) di quelli extra-domestici. Oltre 12,4 miliardi di euro bruciati in cinque anni: a tanto ammonta in termini monetari il taglio degli acquisti in questo specifico segmento di mercato. E non si tratta di sola crisi economica. Se a questa è dovuta la maggiore attenzione a non sprecare, una buona parte della contrazione deriva dalla perdita di valore del cibo, che viene considerato sempre più alla stregua di una materia prima da acquistare al prezzo più basso.

Non è solo, quindi, la congiuntura negativa ad attivare il trend con il segno meno, ma un'alta percentuale della contrazione degli acquisti è dovuta ad un nuovo approccio culturale.

La conferma arriva dai risultati della ricerca curata da Fipe-Confcommercio ed intitolata "Consumi e stili alimentari in tempo di crisi", presentata nel corso di TuttoFood 2013.

Secondo lo studio il cambiamento delle abitudini alimentari degli italiani sarebbe cominciato già antecedentemente alla crisi, con i pasti principali soppiantati sempre di più dagli spuntini, comportamento che ha prodotto un aumento del consumo alimentare fuori casa, almeno fino allo scorso anno.

Si stima che siano 12 milioni gli italiani che, abitualmente, pranzano fuori casa, anche portando con sé il pranzo da casa, fatto che testimonia come esso abbia perso un po' la sua funzione di pasto principale della giornata a beneficio della cena, considerata il pasto più importante dal 23,4% degli italiani.

Di pari passo, per uomini e donne, acquisisce sempre più rilevanza la colazione del mattino. La ricerca Fipe-Confcommercio ha voluto anche delineare l'identikit del consumatore medio alimentare italiano: nel 77,8% dei casi si definisce un buongustaio, predilige le specialità gastronomiche della propria regione (69,1%), ritiene di spendere molto per il cibo (53,3%). Pane, pasta, riso, carni bianche e frutta risultano essere gli alimenti preferiti (anche se in lieve calo rispetto al 2006), mentre è il formaggio ad essere l'alimento meno scelto.

In forte crescita, negli ultimi dieci anni, l'obesità, con sei milioni di italiani in sovrappeso: sono solitamente gli uomini che vivono nei grandi centri del Centro Nord ad avere stili alimentari meno salutari; più attente le donne.

Difficile anche il rapporto con la bilancia: il 31,5% delle persone con più di 18 anni dichiara di non pesarsi mai e solo il 27,1% lo fa almeno una volta all'anno. A controllare poco il peso sono più gli uomini che le donne, i lavoratori autonomi e più i meridionali rispetto ai settentrionali.

(Fonte: confcommercio.it del 20.05.2013)

Censis. In netto aumento (+53%) i lavoratori impegnati nell'assistenza alle famiglie Trend destinato a crescere fino a 2 milioni

Una ricerca realizzata dal Censis e dall'Ismu per il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha evidenziato come, negli ultimi dieci anni, nel nostro Paese si sia assistito ad una consistente crescita dei lavoratori impegnati nei servizi di cura e assistenza per le famiglie: tali soggetti, nelle diverse formule e modalità lavorative, sono passati da poco più di un milione del 2001 agli attuali 1 milione 655mila, ben il 53% in più, all'interno dei quali trova spazio una importante componente straniera costituita dal 77,3% dei lavoratori. Sono ben 2 milioni 600mila le famiglie che hanno attivato tali servizi, il 10,4% del totale delle famiglie. Nel 2030, stima la ricerca, il numero dei collaboratori familiari salirà a 2 milioni 151mila, circa 500mila in più rispetto ad oggi. Nonostante tutto, però, il settore si caratterizza ancora per una forte destrutturazione, testimoniata dalla scarsa preparazione dei lavoratori (appena il 14,3% dei collaboratori ha seguito un percorso formativo specifico), dall'assenza di intermediazione nel rapporto di lavoro (con solo il 19% delle famiglie che si avvale di intermediari per il reclutamento), dalla forte presenza di lavoratori totalmente irregolari (il 27,7% dei collaboratori) o in area "grigia" (il 37,8%) e caratterizzato da una scelta lavorativa dettata dalla necessità per il 71% dei lavoratori del settore che, comunque, nel 70% dei casi considerano stabile la propria attività. La ricerca ha anche individuato le maggiori difficoltà incontrate dalle famiglie nell'attuazione del rapporto lavorativo con i collaboratori: maggiore semplificazione per le assunzioni e più sgravi per le famiglie vengono richiesti, rispettivamente, dal 34% e dal 40% degli intervistati, ma si invoca anche l'istituzione di registri di collaboratori al fine di garantirne la professionalità (per il 34,5% delle famiglie) e la creazione o il potenziamento delle strutture che si occupano di reclutamento (39%). Importante risulta anche l'incognita determinata dalla natura economica dei servizi di assistenza: a fronte di una spesa media di 667 euro al mese, solo il 31,4% delle famiglie riesce a ricevere una qualche forma di contributo pubblico, per cui non stupisce che la maggioranza (56,4%) non riesca più a farvi fronte e sia corsa ai ripari, con il 48,2% che ha ridotto i consumi pur di mantenere il collaboratore, il 20,2% che ha intaccato i propri risparmi ed il 2,8% che si è dovuto addirittura indebitare. Proprio l'irrinunciabilità del servizio ha portato alcune famiglie (il 15%, ma al Nord la percentuale arriva al 20%) a valutare l'ipotesi che un membro della stessa rinunci al lavoro per prendere il posto del collaboratore.

(Fonte: com.st.censis.it del 14.05.2013)



Organizzazione di Produttori APOC SALERNO soc.agr.coop a.r.l.



Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea

La crisi economica e strutturale ha rinsaldato l'immobilismo sociale



La “leggerezza” della classe (non) dirigente

Scarsa trasparenza ed “apertura” nei processi di ricambio generazionale

di Ernesto Pappalardo

Lo scenario politico salernitano quasi specularmente riflette il deserto economico e produttivo che conquista ogni giorno ulteriori fette di territorio. Il parallelismo accoglie in sé qualcosa di drammaticamente beffardo. Come spesso accade, diventa difficile distinguere i gradi di responsabilità. Ma è ben chiaro che tutti gli attori di un qualche rilievo in questa provincia si segnalano per la scarsa capacità di contribuire operativamente alla costruzione del cosiddetto capitale sociale. Inevitabile, quindi, interrogarsi sulla qualità della classe dirigente e sui meccanismi che dovrebbero contribuire a selezionarla in maniera adeguata alle problematiche da risolvere. Inutile sottolineare che la procedura della cooptazione ed i consociativismi diffusi poggiano le radici su valori di segno opposto al merito, alla preparazione, alla trasparenza delle scelte, all'interesse generale. In tante circostanze diventa davvero complicato comprendere se è la politica che ha contaminato negativamente gli altri corpi sociali o — viceversa — se sono stati gli altri corpi sociali ad “infettare” la politica, ampliandone la capacità di pervadere ogni angolo dove si decide qualcosa (più spesso di inutile che utile, se non addirittura di dannoso).

In un contesto socio-economico come quello nel quale viviamo basta porsi qualche domanda molto semplice: ma oggi chi sono le persone che decidono di scendere o “salire” in politica? Perché le persone con una precisa identità professionale e reddituale sono così rare nel panorama politico-istituzionale? E perché di giovani brillanti e motivati se ne vedono così pochi nelle stanze di quello che resta dei partiti “tradizionali”? Risposta banale ancora una volta. Le scelte si compiono — qui come altrove, sia chiaro — in nome dell'appartenenza nel senso più deterioro del termine. Si va avanti — o indietro — per “cor-



tivo. Sia per il Pd che per il Pdl la sovrapposizione tra rappresentanza istituzionale e leadership politica non sempre produce un effetto attrattivo, anche se va sottolineato che proprio grazie a questa caratteristica per il Pd è stato possibile raggiungere percentuali altrimenti irraggiungibili a livello di capoluogo.

Ma adesso, quando il centralismo democristiano (non democratico) è ritornato

in voga con il governo-Letta, quali prospettive di ritorno in vita sono rinvenibili in questo territorio per la sinistra riformista e socialdemocratica da una parte e per i moderati liberali dall'altra? Sarebbe necessario aprire porte e finestre, fare entrare ventate di gioventù intelligente e civicamente motivata. Bisognerebbe recuperare la disponibilità a mettersi in discus-

sione, a prendere in considerazione variabili non sempre riconducibili ad un unico comune denominatore.

Nel frattempo le antiche anime di via Manzo (Pci) e Palazzo Sorgente (Dc) si angustiano di sicuro nel contemplare l'evoluzione (?) di tradizioni politiche che furono capaci di esprimere — anche al di là degli uomini di qualità che li rappresentarono — uno sguardo lungo (condivisibile o meno) sul futuro e, soprattutto, molto più attento alle giovani intelligenze rispetto ad oggi. Perché in quegli anni la selezione della rappresentanza era, in ogni caso, basata maggiormente sulla qualità intellettuale delle nuove leve. Perché, probabilmente, non era ancora venuta meno la consapevolezza di “dovere” essere classe dirigente in nome di una responsabilità al di sopra del carrierismo e del tornaconto personale. Triste davvero dovere rimpiangere il passato senza avere spiragli di ottimismo sul futuro.

Prendiamo, per esempio, il Pd ed il Pdl, i due partiti che sulla carta dovrebbero essere abbastanza rappresentativi di quelli che un tempo si chiamavano “blocchi sociali”. Ma che cosa sono esattamente oggi questi partiti? E, soprattutto, chi rappresentano realmente? Chi si riconosce in queste formazioni politiche? Quale visione o progetto esprimono al di là dei modelli - condivisibili o meno - che i suoi esponenti istituzionali programmano e tentano di realizzare? Quale dibattito interno è rinvenibile in questi partiti? Quale confronto di idee sono capaci di animare sulle dinamiche di sviluppo del territorio, per esempio?

La domanda di politica, la “fame” di impegno civico per il rispetto dei diritti dei cittadini - è bene sottolinearlo - sono ben presenti anche qui da noi. Il risultato del “Movimento 5 Stelle” è un dato ogget-

IL BLOG SALERNOECONOMY.it è un prodotto by **Myricae Novae**

Redazione: Via Rocco Galdieri 28 - Salerno

Sito: www.salernoconomy.it

Mail: info@salernoconomy.it, direttore@salernoconomy.it,



A cura di Maria Carla Ciancio

A Nocera Inferiore Rocco De Santis sperimenta la tradizione di qualità

All'"Osteria Al Paese" i piatti delle domeniche di una volta

La ricerca delle magie della tavola contadina nel segno della stagionalità

CONTINUA DALLA PRIMA

L'Osteria Al Paese è un originale "localino" di Nocera Inferiore (via Papa Giovanni XXIII, nei pressi della stazione ferroviaria) ed è facilmente raggiungibile dallo svincolo autostradale, perché collocato proprio al centro della città.

E' un ristorante "giovane" nato nel dicembre del 2011, con uno staff la cui età media si aggira intorno ai 35 anni. Tutti hanno una passione in comune: i sapori di una volta! E così è partito il progetto che prevede non solo tanta semplicità efficace nell'arredo, ma anche nella composizione dei piatti, realizzati dallo chef Rocco De Santis (con un curriculum che lascia letteralmente basiti per le innumerevoli esperienze in Italia e all'estero in ristoranti pluristellati).

Il reperimento delle materie prime è naturalmente a chilometro zero, frutta e verdura arrivano in cucina direttamente dal mercato di Pagani grazie a Salvatore, suocero di Luca Ingenito, proprietario del ristorante. La cucina è piccola ma ben strutturata e non prevede un ampio spazio per lo stoccaggio degli alimenti ("e neanche lo vorrei" sottolinea lo chef, che si dedica alla spesa giornaliera rigorosamente incentrata sulla stagionalità dei prodotti "per evitare di alterare il valore stesso di ogni singolo piatto"). In cucina la tecnica si abbina alla tradizione, con un tocco di eleganza visiva per permettere ai clienti di vivere un'esperienza a tavola e non un semplice pasto". I vini sono tutti campani, il concetto anche in questo caso è sempre lo stesso: "promuovere e far conoscere il territorio". E quella che era una vecchia officina meccanica è oggi un vero e proprio tempio del gusto. "Il nostro obiettivo" - racconta Luca - "è quello di ridare vita ai

Gli interni dell'Osteria Al Paese



L'orto interno

pranzi dimenticati. La mia passione per questo tipo di ristorazione è radicata in gran parte nei miei ricordi di bambino, quando giocavo in campagna, quando dividevo il cibo a tavola con la mia famiglia. E' questa sensazione che voglio restituire ai miei clienti, la familiarità del gusto e dello stare insieme". Gastronomia contadina rivisitata, profumi, tentazioni, originalità nella proposta ed una cucina a legna che viene utilizzata in inverno per preparare zuppe e pasta con i legumi nel classico coccio di terracotta.

Ma le difficoltà per portare a compimento questo progetto sono all'ordine del giorno. "Affrontiamo i problemi propri di tutte le aziende che decidono di intraprendere un percorso di qualità", spiega Luca, coadiuvato da Enza, compagna nella vita e figura fondamentale al risto-

rante. "La maggior parte dei frequentatori di ristoranti, spesso, tende a demonizzare chi non asseconda un gusto generico ed in qualche modo conformista. E, poi, c'è la Tv, che con tutti questi programmi culinari, in alcuni casi diventa addirittura controproducente". La clientela dell'Osteria Al Paese è attenta ed informata, sempre alla ricerca di particolari, di nuove proposte dello chef, che non si lascia pregare in tal senso, cambiando il menù continuamente ed aggiungendo un tocco in più ad ogni piatto che propone.

"Siamo una famiglia, il rapporto che c'è tra di noi - continua Luca - è quello di un gruppo di amici che ha voglia di fare e di proporre un'offerta valida nella nostra città. Ci anima un amore viscerale verso il mangiar bene e questo ci fa percepire il ristorante non come un luogo di lavoro, ma come un punto d'incontro".

Quest'aria distesa si percepisce immediatamente, rendendo la conversazione piacevole ed allegra. Sarà proprio questo il segreto di una giovane impresa che, ad oggi, viene riconosciuta anche dai più conosciuti

LA RICETTA

Carciofo ripieno di pane e alici di Cetara cotto a bassa temperatura su fondente di Mozzarella dop e gocce di pesto

Ingredienti: 4 carciofi; 500 gr di pane cafone (San Sebastiano al Vesuvio); 50 gr di alici di Cetara; 100 gr di pecorino; 500 gr di mozzarella; 250 ml di latte; 50 ml di panna; sale pepe e prezzemolo q.b.

Procedimento: pulire i carciofi, svuotarli e metterli a bagno in acqua e limone, tenendo cura di conservare i gambi e le foglie esterne. Intanto bagnare il pane con il latte e strizzarlo. Far appassire in olio e aglio i gambi e le foglie esterne dei carciofi e poi unire il pane e lasciare insaporire. Mettere il composto in una ciotola, unire il prezzemolo il sale il pepe e le alici a pezzettoni e una parte di mozzarella a cubetti. Amalgamare il composto e farcire i carciofi. Avvolgere i carciofi in una pellicola sotto vuoto e lasciarli cuocere per 45 min. a 85 gradi. Nel frattempo in una pentola unire il latte e la panna e lasciar ridurre della metà; unire il resto della mozzarella sempre tagliata a cubetti e lasciar fondere; infine frullare il tutto fino ad ottenere una crema omogenea. Una volta tolto il carciofo dal forno, rosolarlo in padella con olio.

Impiattamento: Mettere sul fondo 3 cubetti di mozzarella e la salsa, adagiare al centro il carciofo ripieno e decorare con pomodoro datterino confit, foglie di carciofi fritte e gocce di pesto.

giornalisti di enogastronomia come una realtà campana da tenere assolutamente in considerazione?



EcoBioNews



Direttore editoriale Giuliano D'Antonio

Speciale per **Salerno**

Cia e Vas chiedono al Governo di rimettere in campo il Ddl "salva-suolo" Cemento e Ogm, rischi per le tipicità

*Il consumo di terreno agricolo non si arresta, 5.000 prodotti da tutelare
La desertificazione coinvolge il 41,1% delle regioni centro-meridionali*

La perdita di terreno agricolo mette in crisi produzioni tipiche importanti, sebbene non rientranti nei parametri delle Dop e Igp.

L'allarme è stato lanciato da Cia (Confederazione Italiana Agricoltori) e Vas (Verdi Ambiente e Società Onlus) in occasione dell'ottava edizione della Giornata Nazionale "Mangiasano 2013" (svoltasi lo scorso 18 maggio ed articolata in più di trenta iniziative in tutt'Italia). L'avanzata del cemento "solo negli ultimi vent'anni ha divorato più di due milioni di ettari coltivati".

Uno "scippo" di suolo agricolo che - si legge in una nota della Cia - "procede a ritmi vertiginosi: 11 ettari l'ora, quasi 2000 alla settimana e oltre 8000 al mese, calpestando quotidianamente paesaggio, tradizioni e qualità del cibo".

Ma a rischiare più di tutti sono "gli oltre 5000 prodotti "tradizionali", che sono la spina dorsale dell'enogastronomia italiana, ma che non godono delle tutele proprie dei marchi di qualità". "Tipico vuol dire sano e di qualità: questo vale soprattutto per l'Italia - sottolineano Cia e VAS - che custodisce tra le pieghe del paesaggio rurale un patrimonio di sapori e tradizioni unici e inimitabili, ma soprattutto inscindibili dal territorio".

Si tratta degli oltre 5000 prodotti agroalimentari tradizionali, "che per volumi ed estensione territoriale non rientrano nei parametri delle Dop e delle Igp, ma che sono autentiche "calamite" per il turismo enogastronomico, un comparto che vale 5 miliardi l'anno".

Eppure, di queste specialità della terra "una su quattro è in via di estinzione, visto che attualmente è coltivata da non più di 10 aziende agricole che ne custodiscono la memoria".

Numerosi gli esempi: dalla castagna "ufarella" del Casertano al formaggio "rosa camuna" della Valca-



monica; dalla fava di Leonforte dell'Ennese al sedano nero di Trevi: "più di mille sapori ignorati dai canali ufficiali della distribuzione alimentare, che sono anche

i più vulnerabili di fronte alla minaccia del consumo di suolo".

"La tipicità è l'aspetto più caratterizzante dell'agricoltura italiana, per cui il legame tra territorio e prodotto è fondamentale.

Per questo -ha sottolineato il Vicepresidente nazionale della Cia, Domenico Brugnoni- mettere un freno alla cementificazione è un dovere non solo per fattori ambientali e paesaggistici, ma anche per motivi alimentari.

Per questo è urgente che il Governo riprenda in mano il Ddl "salva suolo" lanciato nella scorsa legislatura, ma poi rimasto nel cassetto, ancora prima di iniziare l'iter in Parlamento".

"Si tratta di un decreto- ha continuato Brugnoni- di cui il nostro Paese e la nostra agricoltura hanno un estremo bisogno, per mettere un freno all'urbanizzazione selvaggia, ma anche per arginare i fenomeni della desertificazione, che oggi in Italia coinvolge il 21,3 per cento del territorio italiano e il 41,1 per cento delle regioni centro-meridionali

del Paese".

"L'altra grande insidia alla tipicità "made in Italy" - aggiungono Cia e Vas - sono gli Ogm, di per sé incompatibili con un'agricoltura così fortemente legata alla molteplicità dei luoghi e dei territori della Penisola". "L'omologazione produttiva a cui gli organismi geneticamente modificati conducono - si legge ancora nella nota - è inconciliabile anche con la varietà nutrizionale alla base della nostra dieta mediterranea, dal 2010 patrimonio immateriale dell'umanità.

E sono proprio i consumatori ad avere le idee molto chiare su questo: un'indagine Cia dimostra che in Italia sono otto su dieci a non volere Ogm nel piatto. In particolare, il 55 per cento degli intervistati ritiene gli organismi geneticamente modifi-

cati dannosi per la salute, mentre il 76 per cento crede semplicemente che siano meno salutari di quelli normali". "Siamo convinti - ha detto il Presidente nazionale dei Vas, Guido Pollice - che il futuro passi per un'agricoltura ecologica, capace di tutelare l'ambiente e di offrire prodotti sani ai cittadini.

È per questo motivo che anche quest'anno, in occasione della nostra Campagna Mangiasano, portiamo al centro dell'attenzione problematiche che mettono a rischio il lavoro di qualità di tanti agricoltori e artigiani italiani.

Ci siamo resi conto che gli stessi prodotti tipici, che sembrano una nicchia tutelata, in realtà sono minacciati da tante insidie, che andrebbero affrontate in modo responsabile e a tutti i livelli".

"In particolare - ha concluso Pollice - ci auguriamo che questa campagna di sensibilizzazione contribuisca a far accelerare l'iter per l'attivazione della clausola di salvaguardia, per vietare la coltivazione di Ogm. Inoltre, siccome il 92% dei prodotti Dop e Igp sono di origine animale, ci auguriamo che vengano presto ripulite le filiere dalla presenza di mangimi biotech: un problema che viene spesso e volentieri sottovalutato".

(Fonte: com. st. cia.it del 16.05.2013)

Web Marketing

Idee, tecnologie ed innovazione



Canalys. I dati del primo trimestre 2013 segnalano un netta crescita

Le “App”? Più forti della crisi Business di miliardi di dollari

Scaricate su smartphone e tablet oltre tredici miliardi di applicazioni

Le applicazioni – meglio conosciute come “App” – per smartphone e tablet sono entrate di diritto negli stili di vita di un’utenza sempre più vasta ed in costante aumento. Rappresentano, ormai, la risposta più rapida alla domanda di servizi di vario genere. Senza di esse si complicherebbe la giornata di tantissime persone che non sanno più rinunciare a questa innovativa modalità di accesso ad una gamma di bisogni molto vasta.

I dati.

A conferma di questo trend che appare inarrestabile - e che fronteggia la crisi economica senza alcun apparente cenno di difficoltà – è possibile consultare i dati dell’ultimo rapporto della società Canalys riferiti al primo trimestre del 2013 in relazione ai quattro maggiori “App store” al mondo. Da quest’analisi risulta che sono state scaricate complessivamente 13,4 miliardi di app, con un aumento dell’11% rispetto agli ultimi tre mesi dello scorso anno, per ricavi pari a 2,2 miliardi di dollari (+9%). Google batte Apple per numero di download, ma non per le entrate. Se si entra nello specifico, risulta che - a livello globale - l’App Store di Apple è il maggiore per quanto riguarda la fetta dei ricavi (il 74%), mentre Google Play vince in termini di “App” scaricate: circa il 51% del totale, mentre lo store di Cupertino è secondo. I due negozi online occupano la parte preminente in questo ambito di riferimento, mentre BlackBerry World e Windows Phone Store, - ha spiegato Tim Sheperd, analista senior di Canalys - restano in secondo piano, ma non vanno affatto ignorati. A crescere, secondo Canalys, sono “in particolare i mercati emergenti, come il Sudafrica, il Brasile e l’Indonesia, trainati dalla diffusione di dispositivi mobili”. Positivi anche i mercati maturi, come il Nord America e l’Europa occidentale, con incrementi sia per i ricavi sia per i download: rispettivamente +8% e 6% in Nord America e +8% e 10% nel Vecchio Continente (primo trimestre 2013).



Il record di Apple.

Apple ha annunciato nei giorni scorsi di avere raggiunto il record di oltre 50 miliardi di “App” scaricate dai clienti dall’App Store. In una nota della società è spiegato che “i clienti stanno scaricando dall’App Store oltre 800 app al secondo, ad un ritmo di più di due miliardi di “App2 al mese. La 50 miliardesima “App” e’ stata “Say the Same Thing di Space Inch”, LLC, ed e’ stata scaricata da Brandon Ashmore di Mentor, Ohio, che ha ricevuto una Carta Regalo App Store del valore di 10.000 dollari per commemorare questo storico traguardo”. “Apple desidera ringraziare tutti i nostri incredibili clienti e sviluppatori per averci aiutato a raggiungere i 50 miliardi di app scaricate”, ha dichiarato Eddy Cue, Senior Vice President Internet Software and Services di Apple. “L’App Store ha completamente rivoluzionato il modo in cui le persone usano i dispositivi mobili e ha creato un entusiasmante ecosistema di app che ha fruttato agli sviluppatori oltre nove miliardi di dollari. Siamo assolutamente sbalorditi dall’aver raggiunto questo storico traguardo in meno di cinque anni.” L’App Store e’ stato aperto nel luglio 2008 con 500 app. Da quando e’ stato presentato, la fantastica comu-



nità di sviluppatori Apple e’ riuscita a creare app per ogni esigenza, così ora e’ possibile fare praticamente di tutto su iPhone, iPad e iPod touch. “Siamo rimasti sorpresi dal nostro successo sull’App Store nel 2008,” ha spiegato Rich Riley, CEO di Shazam. “E, a quasi cinque anni di distanza, continuiamo a sorprenderci nel vedere quante persone adorino usare Shazam sui propri iPhone o iPad. Grazie all’App Store, possiamo fornire facilmente aggiornamenti ai nostri clienti per offrire eccezionali nuove funzioni, rendendo semplice, allo stesso tempo, la scoperta e il download di Shazam per tutti i nostri nuovi utenti.”

Lo scenario globale.

Secondo autorevoli analisti di settore il mercato globale delle “App” continuerà a riservare sorprese molto positive, anche se non mancano problemi di consolidamento per molti dei prodotti che vengono lanciati a ritmi incessanti. Alla fine del 2013 il business mondiale delle “App” toccherà i 25 miliardi di dollari, con una crescita pari a circa il 62%. All’inizio del 2010 l’App Store era saldamente il leader con 140mila App, oggi secondo ComScore il negozio di Apple ha più che quintuplicato il catalogo (800mila App) ed è insidiato da vicino da quello di Google (700mila), mentre anche altri competitor risultano in decisa crescita: Windows Phone Store (125mila), Amazon (70mila), BlackBerry e Nokia. Effetto moltiplicatore anche per gli utenti: Ovum si aspetta un miliardo di nuovi “mobile surfer2 entro il 2017, soprattutto in Asia e Africa.

L’evoluzione tecnologica dei device consente applicazioni completamente nuove. Per esempio: sensori e accelerometri per capire le velocità di spostamento e i movimenti di una persona. Si stanno, però, già affermando meccanismi più selettivi rispetto a questa tipologia di produzioni: gli sviluppatori si concentrano su poche App, quelle con più potenzialità commerciali.

(Fonti: ansa.it del 09.04.2013; agi.it del 16.05.2013; www.wireless4innovation.it del 19.04.2013)