A PARMA LE AZIENDE ISOLANE PROTAGONISTE DELLA XXI EDIZIONE

Tutto il Cibus di Sicilia

La kermesse dedicata al top quality agroalimentare ha visto una agguerrita rappresentanza regionale con piccole e grandi realtà. In 85 presenti che concorrono a una offerta di prodotti di alto livello pronta per il mondo

DI CARLO LO RE

Il salone internazionale Cibus di Parma, giunto alla sua ventunesima edizione, si è confermato essere uno degli appuntamenti più importanti in Europa inerenti il food di alta qualità, imperdibile per la community di produttori, compratori, venditori e appassionati.
Molta attenzione ai risvolti sociali legati all'alimentazione, con panel e confronti di rilievo. Fra i temi trattati, la responsabilità economica e sociale dell'agroalimentare italiano, come garantire l'accesso al cibo e al lavoro durante e dopo le crisi come la pandemia ancora non del tutto superata, la ricerca di un nuovo modello di sviluppo sempre più sostenibile e inclusivo, la sovranità alimentare Made in Italy, la lotta agli sprechi, la relazione fra diritto al cibo e coesione sociale e il connesso ruolo dell'industria alimentare, l'irruzione della blockchain anche in un settore «tradizionale» come l'agroalimentare per proteggere la produzione italiana. Nutrita la delegazione siciliana, con 85 aziende a rappresentare il gusto di Trinacria declinato in ogni modo possibile.

Bonolio
Con uno stand originale, con bottiglie varie e personaggi dell'opera dei pupi, l'azienda Bonolio di Sciacca (Agrigento) si è sicuramente fatta notare. Il suo prodotto di punta è Bono, l'olio siciliano certificato. L'azienda ha una storia antica, che risale al 1934, ovvero alla fondazione a opera di Michele Bono, ed è la società dello specifico segmento più rappresentativa in Sicilia dal punto di vista volumetrico, con 10-15mila tonnellate di olive molite ogni anno, 26.800 tonnellate di olio evo commercializzato, con 15mila di evo italiano (coltivato e prodotto rigorosamente in Italia), di cui il 20% biologico, 10mila di evo mediterraneo e 2.100 di evo isolano.
«Bonolio è leader nella produzione di olio certificato siciliano dop e igp, con il 40% di quota», ha spiegato Salvatore Bono, co Owner e General Manager Packaged Division di Bonolio, «la nostra visione è portare l'olio Bono a diventare il brand icona dell'olio extra vergine di oliva siciliano in Italia e nel mondo».

Caputo
Da oltre 70 anni la Salumi Caputo srl produce salumi siciliani a Sant'Angelo di Brolo, antico borgo alle pendici dei Monti Nebrodi. La storia del salumificio ha inizio nel 1950, quando Gaetano Rifici aprì una macelleria di paese, avviando la produzione di un salame unico, oggi noto come il Salame S. Angelo che nel 2006 è stato insignito del prestigioso marchio igp. Con un tasso di crescita annuo del 20%, oggi i Salumi Caputo contano una produzione di circa 500mila chilogrammi di prodotti l'anno, di cui 80mila solo del Salame S. Angelo igp. L'azienda ha registrato un fatturato di 2.5 milioni euro nel 2021 e prevede una crescita del 100% per i prossimi 4 anni.
Al Cibus i Salumi Caputo hanno presentato il nuovo logo, frutto di un processo di rebranding che ha portato al rinnovamento anche dei packaging delle sue linee prodotto. L'azienda ha infatti deciso di rinnovare la propria identità visual e quella dei suoi quasi 80 prodotti, per raccontare, anche a livello grafico, la propria passione per i sapori e l'arte culinaria di un tempo.

Condorelli
Presente a Parma anche la Condorelli, l'impresa siciliana top quality nota nel mondo per i suoi torroncini monoporzione. «L'impressione è di una vera e propria rinascita del Cibus», ha sottolineato il cavaliere del lavoro Giuseppe Condorelli, «70mila visitatori in quattro giorni non sono da sottovalutare, soprattutto in questo momento storico. È da notare come i buyer stranieri fossero un piccolo esercito, circa 1.300, molto interessati ai prodotti Made in Sicily. Fa piacere sentirsi al centro dell'interesse di chi porterà i tuoi dolci a migliaia e migliaia di chilometri di distanza. Un ottimo segnale di ripresa, nonché un magnifico indicatore che mostra l'interesse degli operatori di tornare a incontrarsi, a relazionarsi faccia a faccia, accantonando il "canale" digitale degli ultimi due anni».
Per l'azienda di Belpasso ottimo successo per la presentazione dei prodotti che saranno sugli scaffali il prossimo dicembre. «Il nostro stand ha avuto diverse centinaia di contatti in questi giorni», ha proseguito Giuseppe Condorelli, «vero è che non sempre il contatto si trasforma automaticamente in affari, ma ho molta fiducia nell'esito finale delle interlocuzioni sorte al Cibus. In generale, il risultato della fiera, non solo per la Condorelli, è stato molto positivo. Parma è la culla dell'agroalimentare italiano, presentare qui il Natale per noi è stato di grande rilevanza, oltre che un onore».

Dolfin
L'azienda di Santi Finocchiaro è nel pieno dell'accordo, stretto in pandemia, con la canadese Deebee's per la produzione, nell'arco di tre anni, di snack dall'alto profilo salutistico (100% di frutta, bio, senza zucchero, coloranti e conservanti) destinati ai baby consumatori di Stati Uniti e Canada. Ma visto l'alto gradimento di queste merende da parte del mercato nordamericano, Deebee's ha chiesto alla Dolfin di affrontare una nuova sfida: formulare una seconda linea di prodotto al gusto tropicale e soprattutto un gelo di frutta bio (e senza zucchero) in vaschetta destinato agli adulti. Insomma, l'impresa di Riposto arriva al Cibus in un momento di «forma aziendale» invidiabile: più prodotti, più occupati e nuove sfide per i laboratori di ricerca e sviluppo, appunto per ideare snack di ultimissima generazione, che siano soprattutto bio. Del resto, la Dolfin è da tempo impegnata in un preciso percorso green. Non solo il grande parco fotovoltaico (che fornisce oltre il 90% di energia sostenibile) al quale si sta aggiungendo il parco batterie (per l'utilizzo notturno), ma anche il riciclo degli scarti trasformati in biomasse e la depurazione delle acque reflue gestite con un sofisticato sistema IoT. «Di recente», ha spiegato Matteo Cosentino, operation manager Dolfin, «ci stiamo misurando con una nuova sfida nell'ottica dell'economia circolare come la riduzione dei consumi idrici: recuperare le acque di processo e sanificarle per successivi utilizzi».

Gustibus
Anche la Gustibus Alimentari di Assoro (Enna) è stata presente al Cibus di Parma, portando con sé il gusto 100% siciliano con le salse Datterino e Ciliegino, ma anche la linea dei pesti al basilico e i sughi pronti tanto graditi dai consumatori stranieri (l'azienda è presente in molti Stati esteri, fra cui Usa, Corea del Sud, Giappone). «Per l'industria agroalimentare italiana, stretta tra inflazione e flessione dei consumi interni, è un momento di confronto importante», ha dichiarato il presidente, Francesco Pecorino, «migliaia di buyer esteri sono finalmente tornati in Italia per implementare i propri assortimenti e noi abbiamo puntato ad aumentare la performance estera, che oggi sfiora 40% del fatturato e ci garantisce una presenza nelle più importanti catene della gdo di 40 Paesi. Il 2022 è un anno difficile, nonostante si sia dimostrato tra i più resilienti durante la pandemia a fronte di contrazioni fino all'8%, la maggior parte dei segmenti Food&Beverage ha infatti contenuto il calo tra l'1 e il 4%».
In cinque anni, la Gustibus ha interamente automatizzato i processi produttivi all'interno dello stabilimento di 80mila metri quadrati, 25 dei quali a superficie coperta, dove lavorano una settantina di dipendenti, tra fissi e stagionali. Dalla semina fino alla trasformazione, l'intero ciclo produttivo rispetta i più alti standard di qualità che garantiscono sicurezza e benessere, ma anche sostenibilità sociale e ambientale dei prodotti. E le strategie competitive e di comunicazione dell'azienda guardano tanto alla valorizzazione delle materie prime quanto al know how e ruotano attorno al legame con la Sicilia e con il Made in Italy.
Oggi, la pesante nuova crisi economica causata dalla guerra in Ucraina sta mettendo alle strette la tenuta di molte aziende del comparto. «I costi di produzione e di commercializzazione sono triplicati», ha spiegato Pecorino. Basti pensare ai rincari dell'energia necessaria per fare funzionare uno stabilimento che produce ogni giorno circa 400 mila vasi, quelli del carburante e dei trasporti in generale, per fare arrivare la merce in Italia, Europa, Asia o America del Nord. Speriamo che l'arrivo degli investimenti del Pnrr possa portare un'ulteriore crescita del comparto nel medio periodo. Mantenere i nostri alti standard ha certamente un costo, ma ripagato dalla fiducia che incassiamo ogni giorno dai consumatori finali». (riproduzione riservata)

PILLOLE

OCM VINO, BANDO DA 13 MLN PER VIGNETI

■ "In pubblicazione il bando dell'Ocm Vino da 13 mln per la qualificazione della viticoltura e dell'enologia in Sicilia che punta ad adeguare la produzione viticola alle esigenze del mercato, a ristrutturare i vigneti per renderli meccanizzabili e ad apportare miglioramenti nelle tecniche di gestione dell'impianto viticolo". Lo annuncia l'assessore all'Agricoltura, Sviluppo rurale e Pesca mediterranea, Toni Scilla. "La Sicilia vanta oggi, oltre che un inestimabile patrimonio culturale e paesaggistico, anche un know how in fatto di biodiversità e sostenibilità. Con 40 mila ettari è la prima regione in Italia per area agricola dedicata alla produzione biologica e integrata", continua l'assessore, "in considerazione del forte orientamento del mercato nazionale ed internazionale verso prodotti biologici tracciabili e processi sostenibili, sono stati introdotti punteggi per le produzioni biologiche e per le imprese che adottano processi produttivi sostenibili come la certificazione SOStain". (riproduzione riservata)

MINISTERO DELLA DIFESA
AERONAUTICA MILITARE
3° REPARTO GENIO 70128 BARI – PALESE

Avviso di appalto aggiudicato

Denominazione ufficiale: Aeronautica Militare 3° Reparto Genio A.M. Ufficio Affari Amministrativi. Indirizzo postale: Via Gabriele D'Annunzio 36 70128 Bari Palese - Italia. Punto di contatto: Ufficio Affari Amministrativi. Telefono: 080/5836127 - 080/5839668-748 - Telefax: 080/5836110. Posta elettronica: *3aerogenio.amm@am.difesa.it* - Amministrazione aggiudicatrice: *www.aeronautica.difesa.it* - Profilo di committente: *www.aeronautica.difesa.it* - PEC: *3aerogenio@postacert.difesa.it*; Procedura aperta ASP CONSIP ID 2921148 – P21-291 Trapani (TP) - C.E. 218221- "INCREASE OFF BASE STORAGE CAPACITY NATO SERIAL 3PL13004" - Affidamento servizio della progettazione esecutiva - € 710.014,08 oltre Inarcassa al 4% e I.v.a. al 22%. **CIG 8981062ECE** - CUP D99J210131950001 - Delibera a contrarre del 01/10/2021. Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi ART 95 c.3 lett. b del codice dei contratti (D.Lgs. 50/2016). Operatori invitati: (ASP APERTA). Offerte ricevute: 4. Offerte ammesse: 4. Data di pubblicazione della procedura: 13/12/2021. Data aggiudicazione: 09/04/2022. **Servizio aggiudicato a:** RTI E.T.S. S.p.a. / Ing. Dal Zotto/ Studio di Geologia Mortillaro Michele - Bergamo via Casalino ,18 - Punteggi: 27,76 punti per la valutazione dell'offerta economica con un ribasso percentuale del 43,2000%; 65,00 punti per la valutazione degli elementi quali-quantitativi dell'offerta tecnica. Migliore offerente ai sensi dell'art. 32 c. 5 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. con un punteggio complessivo/finale di 92,7600. Numero di riferimento attribuito al dossier dell'Amm/ne aggiudicatrice: P21-291.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Col. G.A.r.n. GIURA ANTONIO

REGIONE SICILIANA
AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE DI MESSINA
AVVISO DI GARA

Si rende noto che questa ASP, con deliberazione n. 1053/CS del 07.03.2021, ha indetto procedura aperta per l'appalto avente ad oggetto i Lavori di "installazione RM al Poliambulatorio di Via del Vespro e allestimento locali RM presso il P.O. di Lipari per trasferimento RM da Via del Vespro al P.O. di Lipari", per l'importo di € 682.406,64 di cui € 8.528,32 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA. CIG: 9204323F9C; CUP: J11B21009730005. Le offerte dovranno pervenire entro le ore 9,00 del giorno 26.05.2022 secondo le modalità previste dalla Sezione IV del bando di gara: Bando integrale, disciplinare di gara ed elaborati progettuali sono disponibili sul sito www.asp.messina.it.

IL DIRETTORE DELL'UOC TECNICO:
ING. SALVATORE TRIFILETTI