

«Confezionare qui è ancora antieconomico. La cultura d'impresa non è campanilismo»

E alcune produzioni sono gravate così da elementi aggiuntivi di costo

LE LETTERE

«Tremila chilometri di andata e ritorno»

Il caso è scoppiato il 22 luglio scorso quando un lettore - Carlo Ferreri dell'Anguilla - stuzzicò nello scoprire che il latte di mandorla siciliano era in realtà confezionato al nord. In effetti, scrivendo sul percorso compiuto dal prodotto, «Se è vero», scriveva, «che il latte di mandorla viene realmente prodotto in provincia di Catania, questo liquido parte con le autocisterne, percorre circa 3000 chilometri per salire e per scendere nuovamente in Sicilia confezionato nei cosiddetti briki e pronto per essere distribuito... Ritengo assurdo che per un litro di latte di mandorla si debbano pagare 3000 chilometri di gasolio e di autostrada con tutte le conseguenze legate all'inquinamento prodotto dai grossi camion...». Che fare? Il lettore concludeva chiedendo: «risposte qualificate. Puntuale, dopo due giorni quella di Giuseppe Condorelli, titolare dell'omonima industria dolciaria di Belpasso. Dopo avere difeso la genuinità e l'originalità del prodotto, Condorelli spiega che dopo aver prodotto tale semilavorato di pasta di mandorla, poiché in Sicilia non esistono aziende strutturate di impianti di confezionamento in aseptica tal da poter garantire un elevato standard qualitativo, nostro malgrado, siamo costretti a dover affidare il confezionamento ad un nostro co-packer di fiducia. Ovviamente, la fase di confezionamento viene monitorata pedissequamente da un nostro responsabile del Controllo Qualità che ha il compito di accertare l'elevato standard qualitativo del prodotto stesso. Pertanto, mi corre l'obbligo di dover precisare che non partecipa nessuna autocisterna carica di liquido di latte di mandorla».

ROSSELLA JANNELLO

Il latte di mandorla «impacchettato» al nord come metafora di uno sviluppo mai interamente autoctono per la nostra terra. Ma anche come sinonimo di una ristrettezza di vedute del sistema imprenditoriale catanese che, piuttosto che investire, preferisce delegare, anzi, terziarizzare.

La querelle sul latte di mandorla inviato a Parma che torna in Sicilia nei briki, sollevato da un lettore, diventa dunque il punto da cui partire per comprendere di più il nostro modo di fare impresa. E di valorizzare le risorse dal territorio. Partendo dalle osservazioni «comuni» di due lettori. Il primo - lo stesso Carlo Ferreri dell'Anguilla che ha dato il via al «caso» si chiede in una ulteriore lettera perché «i signori produttori di latte di mandorla non potrebbero consorzarsi e creare una industria di confezionamento in briki in Sicilia che potrebbe lavorare a pieno ritmo» non solo con il latte di mandorla, ma con tanti altri liquidi bevuti e consumati in larga scala durante l'anno. «Noi abbiamo diversi poli industriali nella nostra isola, la nostra tecnologia è sicuramente ad altissimo livello, le capacità ci sono, devo pensare che c'è un cartello di confezionatori in briki al nord che non consente di fare altrettanto in Sicilia?».

E un altro lettore - M. G. le sue iniziali commenta dal canto suo. «Nella Sicilia affamata di lavoro, dove i cervelli scappano altrove, dove risiedono eccellenti imprenditori, non si è pensato di investire per avviare una attività industriale che potesse produrre briki?».

Soluzioni semplici e, come dire «lapalissiane»? Per gli «addetti ai lavori» non è affatto così. «Uno stabilimento per produrre dei briki e confezionare il nostro prodotto in proprio - spiega il dott. Giuseppe Condorelli - vorrebbe dire un investimento di diversi milioni di euro per gli omogeneizzatori, i macchinari per i sistemi di sterilizzazione Uht, la produzione di tetrapak. Un investimento importante, dunque, che gli attuali volumi di vendita del prodotto - ricercato, almeno in Sicilia, solo da maggio a settembre, non ci consentono di effettuare. Abbiamo verificato in passato la possibilità di internalizzare la produzione - prosegue - ma allo stato attuale non è possibile. Per ammortizzare i relativi costi occorrerebbe che ci fosse una intera linea di prodotti da confezionare



Le tante confezioni in tetrapak che siamo abituati a vedere nei supermercati: provengono quasi sempre dal Nord Italia dove esistono industrie specializzate nel complesso sistema di sterilizzazione e packaging

come accade nello stabilimento al quale ci appoggiamo a Parma che impacchetta succhi di frutta e altri prodotti di altre marche, riuscendo a lavorare a ciclo continuo. E poi - conclude - in Sicilia è difficile fare impresa: dopo la 488 non ci sono più provvidenze di legge, il mercato è in crisi e sono in calo anche i consumi alimentari e non si trova indotto disposto a investire. Riparlamone quando l'economia ripartirà».

Difende la scelta dell'imprenditore di Belpasso il direttore di Confindustria Catania dott. Alfio Vinci. «E' la sublimazione

della cultura di impresa - dice - perché si fa la scelta migliore per pianificare i costi di impresa. Non si può confondere - dice - la cultura di impresa con l'amore per la propria terra. E' un problema di economia di scala. Fabbriche di questo tipo sono molto costose per impianti e attrezzature; o hanno molti committenti tali da coprire i costi di gestione o non sono remunerative. E in Sicilia non c'è questa massa di committenza».

«L'investimento dedicato è troppo oneroso» confer-

ma il prof. Rosario Faraci docente di Economia e gestione delle imprese nella facoltà di Economia - e terziarizzando si possono abbassare i costi del prodotto. Ma ovviamente, esiste anche un'altra via. Quale? «C'è un imprenditore a Scordia che produce mobili per ufficio e che ha contribuito sul territorio alla nascita di uno spin off che permette di completare in loco il ciclo di lavorazione. Ma sono casi isolati. Manca la voglia di fare impresa così come quello di favorire lo sviluppo del territorio. Da questo punto di vista, qui siamo vent'anni indietro».

UN PACKAGING DI QUALITÀ PER LE MANDORLE

Tetrapak, quell'invenzione svedese



Si chiama Tetra Prisma Square la confezione del «nostro» latte di mandorle. Uno dei prodotti della Tetra Pak l'impresa attiva in Svezia dal 1951, quando Ruben Rausing ideò un'innovativa confezione per il latte a base di cellulosa, ancora più vantaggiosa delle fragili e pesanti bottiglie di vetro. Un anno dopo arriva Tetra Classic, la rivoluzionaria confezione a forma di tetraedro che ha accompagnato molte generazioni. Ed è proprio la sua particolare forma con quattro facce triangolari a dare il nome all'azienda. Nel 1961 grazie alla barriera di alluminio e alle alte temperature di sterilizzazione nasce il trattamento Uht per sterilizzare il latte a lunga conservazione. Da allora si susseguono prodotti su prodotti fra cui appunto il Tetra Prisma. Aseptic Square. Tetra Pak è il principale fornitore mondiale di contenitori per latte, zuppe, succhi di frutta ed altri prodotti liquidi, e produce anche macchinari per il trattamento ed il confezionamento degli alimenti, sistemi di imballaggio, omogeneizzatori, miscelatori e standardizzatori, scambiatori di calore, componenti di sistemi e di impianti. Il sistema Tetra Pak è oggi diffuso in più di 150 nazioni.

LA SICILIA 27/7/2011