

CONFINDUSTRIA

## “Progettare il futuro” Due miliardi per le imprese siciliane

di [Livio Mario Cortese](#)

20 maggio 2017



Presentato l'accordo triennale tra Confindustria Piccola Industria e Intesa San Paolo. Il credito servirà a dotare le industrie italiane di tecnologie all'avanguardia.

**CATANIA - L'ultima rivoluzione industriale è nel presente: l' "industria 4.0" , automatizzata e informatizzata, rappresenta una realtà sempre più diffusa ed un fattore di sopravvivenza per le imprese.** L'accordo triennale tra Confindustria Piccola Industria e Intesa San Paolo gioverà alle piccole e medie imprese italiane proprio per evolversi secondo le ultime tendenze: il plafond ammonta a 90 miliardi di euro, di cui ben due destinati alle imprese siciliane. La presentazione del piano "Progettare il futuro", moderata dal giornalista Andrea Lodato, ha avuto luogo nei locali della Sibeg : qui aggiornate tecnologie industriali sono impiegate da oltre 40 anni nella produzione di Coca Cola e bevande gassate. Ma su quali punti si articola l'accordo tra la Confederazione e il gruppo bancario? Lo ha illustrato Pierluigi Monceri, direttore regionale di Intesa Sanpaolo. I punti principali riguardano l'acquisto di macchinari e attrezzature dell'ultima generazione; ampio spazio è dato all'investimento in "capitale umano", favorendo l'alternanza scuola-lavoro e permettendo così anche ai più giovani di sviluppare competenze professionali spendibili. Un altro aspetto è la rinnovata attenzione all'imprenditoria femminile: "Sembra che queste imprese tendano a funzionare meglio di quelle in cui prevale la componente maschile", ha sottolineato Monceri.

**Anche gli stranieri naturalizzati, si è detto, potranno essere favoriti nel proprio sviluppo imprenditoriale.** Un occhio alla tecnologia ed uno alle risorse umane, insomma: anche il prof. Marco

Romano, docente di imprenditorialità e business planning nell'ateneo catanese, ha fatto notare il valore della famiglia nella nuova rivoluzione industriale, accanto ai mezzi digitali. Solo in Sicilia, oltre 350 imprese sono infatti di tipo familiare. "Oggi Catania è pronta ad aprirsi alla sfida della trasformazione digitale", ha affermato Antonello Biriaco, vicepresidente di Confindustria Catania, ribadendo che tali innovazioni devono divenire anche alla portata di piccole e medie imprese: "Solo così potremo aggiungere prezioso carburante alla ripresa degli investimenti che già sta interessando il nostro territorio". Anche Rosario Amarù, vicepresidente di Confindustria Piccola Industria, guarda con fiducia alle possibilità siciliane, a patto che siano rispettate condizioni basilari di onestà: "Qualsiasi finanziamento dev'essere un mezzo per l'azienda e non un fine per l'imprenditore. In tal modo possiamo riscattare la Sicilia, senza dover delocalizzare aziende e cervelli". L'esperienza degli stabilimenti Parmon e della stessa Sibeg, ha dato al pubblico la misura di come possa essere applicata, sul piano strettamente pratico, una gestione virtuosa di capitali e mezzi. Della Sibeg, in particolare, notevole favore ha destato l'attenzione alla tutela ambientale: dal 2015 la distribuzione avviene mediante veicoli elettrici, coniugando così "brand visibility" e responsabilità sociale. 60 punti di ricarica elettrica sono stati quindi installati in tutta la Sicilia: è l'inizio di un'operazione culturale che certo non si esaurisce nel suo aspetto pubblicitario.

**La successiva visita allo stabilimento, attraverso i cicli di produzione ed imbottigliamento delle bevande, ha permesso ai presenti di osservare gli effetti di un'automatizzazione quasi totale (che peraltro limita, ma non esclude, la presenza di operai).** Tra le ultime innovazioni della struttura, l'installazione dei primi pannelli solari per l'alimentazione elettrica: come è stato spiegato, rappresentano solo un primo passo verso l'aggiornamento completo degli impianti. Restano alcuni dubbi minuti: da dove arriva l'acqua utilizzata nelle bevande? "Dal circuito Acoset", ci viene risposto: "Prima dell'imbottigliamento viene quindi sottoposta ad un capillare processo di filtrazione per osmosi inversa". Curiosità interessante: nelle aranciate, agli sciroppi che arrivano in fabbrica già pronti, viene aggiunto l'estratto delle arance locali. Certo, insieme ad anidride carbonica, aromi, edulcoranti; ma su quel 12% di succo d'arancia non sembrano esserci dubbi.