



News

Anno 2017 - Numero 5
21 aprile 2017

Prampolini: sugli orari regole certe o è il Far West



Donatella Prampolini, intervistata dal Quotidiano Nazionale, non ci sta: lavorare a Pasqua, Pasquetta, Natale e Santo Stefano? Ci vogliono regole.

“Questa deregolamentazione di turni e orari in Europa ce l’abbiamo solo noi, Bulgaria e Irlanda. Colpa del decreto Salva Italia di Mario Monti. Prima si lavorava al massimo tredici ore, adesso si può arrivare agli eccessi del Carrefour che sta aperto 24 ore su 24. Un’assurdità. Prima del Salva Italia, il 95% delle necessità dei consumatori era comunque

soddisfatta con le 13 ore massime di apertura. Gli orari no stop permetteranno un aumento del fatturato del 2-5 per cento che, però non viene ripagato dall’aumento dei costi necessario per tenere aperto 11 ore in più. I nostri associati al 99 per cento oggi, giorno di Pasqua, chiudono. Ed è giusto così. Le tradizioni vanno rispettate, i lavoratori devono avere il tempo per stare in famiglia”.

La soluzione per fermare il Far West? “Bisognerebbe approvare il disegno di legge che è fermo al Senato da un anno – afferma Donatella Prampolini – che prevede le giornate di chiusura obbligatoria e sposta le competenze sugli orari di chiusura alle Regioni e non più allo Stato come voluto dal Salva Italia”.

Serravalle outlet, però, restando aperto a Pasqua, ci guadagnerà parecchio... “Eh certo, sfruttando il fatto che gli altri esercizi, magari più piccoli, chiuderanno. Ma oltre all’aggressiva caccia al fatturato esistono anche le nostre tradizioni, che vanno rispettate. Oltre alla caccia al fatturato vanno rispettate le nostre tradizioni”.

Avventata e irresponsabile la crociata animalista pre-pasquale



Preoccupa l’ennesima campagna animalista pre-pasquale che stigmatizza il consumo di agnello. Una campagna ingiustificata che produce conseguenze importanti per numerosi soggetti.

“Già il consumo di carne ovina si annuncia in leggero calo – spiega Donatella Prampolini – principalmente perché la Pasqua è piuttosto avanti e le temperature più alte comportano un calo nel consumo di questo alimento. I prezzi un po’ più bassi quest’anno accentuano il calo anche in termini di ricavi”.

“A questi fattori – continua Donatella Prampolini – si aggiunge in questi giorni la crociata contro il consumo di carne: crociata che biasimiamo come anche ogni altra forma di cieca intransigenza, a tavola come in qualsiasi comportamento umano. Il nostro Paese ha una cultura enogastronomica importante della quale fa parte anche il consumo di agnello nel periodo pasquale. La gogna ingiustificata di questi giorni sta penalizzando fortemente intere categorie verso le quali non si giustificano turbative e scandali creati ad hoc da gruppi di pressione autoreferenziali e intolleranti.



News

Rispettiamo qualsiasi scelta individuale e anzi è il nostro mestiere dare risposte a tutti i consumatori, anche di nicchia. Tra i nostri soci ci sono specializzati e despecializzati, macellai e vegani”.

“Le scelte individuali – conclude Donatella Prampolini – non devono trasformarsi in guerre contro chi la pensa diversamente e non legittimano la creazione di scandali ingiustificati e molto pervasivi. La cultura e il patrimonio enogastronomico del nostro Paese sono apprezzati e invidiati in tutto il mondo, così come è invidiata in tutto il mondo la qualità della nostra filiera alimentare che in tutte le sue fasi garantisce controllo e, nel caso delle carni, rispetto degli animali. Il consumo di carne è peraltro considerato necessario nelle giuste quantità e con le giuste modalità. Non servono crociate: serve una corretta educazione alimentare”.

Successo per la tappa umbra del Roadshow Runcard



Successo di partecipazione e di gradimento per la seconda tappa del Road Show Runcard che l'8 e il 9 aprile si è svolta a Città di Castello, nella centrale Piazza Garibaldi. Sono state oltre 2000 le persone che hanno affollato gli stand Fida, promotrice dell'iniziativa insieme a Fidal per portare nelle piazze benessere e buon mangiare, sport ed educazione alimentare.

Protagonista di questa tappa umbra il presidente di Fida Umbria e vice presidente nazionale di Fida, Samuele Tognacoli, che si è speso in prima persona insieme ai colleghi alimentaristi per

intrattenere adulti e bambini, spettacolarizzando le degustazioni e facendo diventare protagonista il pubblico. I presenti hanno seguito con grande attenzione i consigli per la corretta alimentazione dello sportivo, nelle diverse fasi della giornata, dalla colazione all'aperitivo, dal pranzo alla cena.

Pubblico così coinvolto da frequentare il villaggio Runcard sia il sabato che la domenica, cogliendo appieno lo spirito dell'iniziativa, che è anche quello di rivitalizzare le città e i centri storici. Tanto interesse per la riscoperta di prodotti tipici di cui i maestri alimentaristi dell'Università dei Sapori di Perugia hanno illustrato caratteristiche, valori nutrizionali e modalità di consumo, in linea con quelle che sono le esigenze di una alimentazione sana ed equilibrata, all'insegna della tradizione locale. Il tutto anche sotto l'egida del marchio GooD, il progetto che Fida Umbria ha ormai lanciato a livello nazionale e il cui principio base è proprio il ruolo di consulenza dell'alimentarista nel rapporto con il consumatore finale.

Ottima la ricaduta anche sul contesto locale e la collaborazione con il Comune, che ha concesso gratuitamente l'uso della piazza, e che è stato presente con il sindaco e gli assessori allo sport e al commercio.

Alla tappa umbra è intervenuta anche la presidente Donatella Prampolini, che ha portato come sempre una ventata di entusiasmo e approfittato dell'occasione per approfondire i rapporti di collaborazione con l'Università dei Sapori, durante un incontro con la presidente Anna Rita Fioroni.



News

Fida Oristano: Giacomo Meli è il nuovo presidente



La Fida di Oristano ha rinnovato le proprie cariche sociali per i prossimi tre anni. Alla Presidenza è stato eletto Giacomo Meli, della ditta Market Flori di Cabras. Compongono il Consiglio Direttivo: Marco Frongia (gruppo Frongia Market di Oristano), Luca Boassa (Market BSS di San Nicolò d'Arcidano), Giovanni Pietro Ledda (Borgo del Fresco di Oristano) e Ferruccio Diana (Il Casale di Oristano).

Nella riunione, alla quale erano presenti anche la Presidente Donatella Prampolini e il vice Presidente Samuele Tognaccioli, è stata analizzata la situazione del comparto e sono stati prospettati i progetti Fida per l'innovazione dei punti vendita e la valorizzazione dei punti di forza dei piccoli esercizi.

Samuele Tognaccioli, responsabile della formazione della Federazione, è stato anche relatore del corso "La gestione del fresco", organizzato da Confcommercio Oristano, gratuito per titolari e collaboratori delle imprese della provincia.

Livio Bresciani candidato al Cda del CONAI



La Giunta confederale ha ratificato oggi la conferma della candidatura di Livio Bresciani, Vice Presidente e responsabile nazionale del settore ortofrutticolo di Fida, nel Cda del CONAI.

Bresciani ha da tempo rappresentato al CONAI le criticità del servizio di raccolta differenziata erogato dalle imprese appaltatrici dei diversi comuni, suggerendo la possibilità di integrare il servizio con lo stoccaggio dei rifiuti di imballaggio in aree facilmente accessibili ed attrezzate.

Tenuto conto che tale problematica interessa tutti gli operatori del settore, ha proposto a CONAI di sostenere una sperimentazione che preveda la possibilità, per gli operatori, di conferire i rifiuti di imballaggio presso il mercato ortofrutticolo contestualmente all'acquisizione degli imballaggi "pieni".

