

News

Anno 2017 - Numero 6
25 maggio 2017

Roadshow Runcard: in migliaia a Padova hanno degustato le proposte dei dettaglianti dell'alimentazione



Quantificare il numero di chi, a Padova, ha partecipato al "Road Show Runcard FIDA – FIDAL, svoltosi nel contesto della Padova Marathon, è esercizio oggettivamente difficile. "Ma di sicuro – dichiara il presidente di FIDA Padova e vice presidente nazionale della Federazione, Michele Ghirardo – siamo nell'ordine delle migliaia, con una presenza di bambini assolutamente eccezionale".

D'altra parte il consuntivo delle produzioni di qualità (sia per gli amanti della carne che per gli aficionados del vegano) distribuite gratuitamente a quanti si sono avvicinati alla postazione in Prato della Valle (una delle piazze più grandi d'Europa), parlano da sole: una

mortadella di 13 chili, un prosciutto crudo, cento pagnotte di pane "mezzo sale", quattro forme di formaggi vari, tre grandi contenitori di hummus (alla paprika e fagioli di Lamon; di ravanello, noci e fagiolo rosso; di curcuma e fagioli di Lamon), tre casse di mele biologiche, una quantità di patè di olive dei Colli Euganei e di olio Farchioni per condire le bruschette, fino alla "mozzarisella" e "risella" (ovvero stracchino di riso).

Naturalmente la degustazione è andata di pari passo con la prova sul "pistino" allestito dalla FIDAL, la Federazione di atletica leggera, dove, per la cronaca, si sono cimentati persino i frati della Basilica di Santa Giustina che ha fatto da quinta alla manifestazione.

"Temevamo che la forma ridotta causa maratona rispetto a quanto viene realizzato nel resto del Paese – ha commentato in chiusura Michele Ghirardo, all'opera con una dozzina di colleghi 'professionisti dell'alimentazione' – potesse ridurre l'impatto del nostro messaggio. Invece la tappa padovana del Runcard ha potuto sfruttare l'enorme afflusso di persone richiamate dall'evento maratona e dalle stracittadine che hanno rappresentato una grande festa per migliaia di appassionati maratoneti e semplici camminatori che, oltre che il benessere che deriva dallo sport hanno potuto attingere al benessere che deriva da un'alimentazione sana e, soprattutto, garantita da chi, ogni giorno, sceglie con cura quanto proporre ad una clientela giustamente sempre più esigente".



News

A L'Aquila kermesse per abbinare sport e sana alimentazione



La pioggia ha messo i bastoni fra le ruote al Roadshow Runcard, organizzato da FIDA e FIDAL e sponsorizzato da Peugeot, Consorzio del Parmigiano Reggiano, Olio Farchioni, Vittoria Assicurazioni, Bridgestone e Supermercati Sigma, che il 20 e 21 maggio ha fatto tappa a L'Aquila in Piazza Duomo, per promuovere uno stile di vita sano, fatto di pratiche sportive e corretta alimentazione.

Entrambe le giornate sono state disturbate da una fastidiosissima pioggia che ha rovinato i piani degli organizzatori e ridotto le attività all'aperto, ma non ha impedito ai giovani di provare il pistino di

atletica leggera allestito in piazza e di cimentarsi nel lancio del vortex. Nonostante il maltempo il villaggio dello sport è rimasto aperto in entrambe le giornate per consentire la degustazione dei prodotti d'eccellenza del territorio, serviti da ragazze in abito d'epoca.

A far visita agli stand anche la presidente nazionale di FIDA, Donatella Prampolini, il vice presidente della Federazione, Riccardo Guerri, insieme ai vertici di Confcommercio L'Aquila, tra cui Angelo Liberati, presidente provinciale di FIDA e Celso Cioni, direttore di Confcommercio Abruzzo.

Qui prodotti sicuri



Nel settore alimentare del fresco spesso l'informazione ai consumatori sulla provenienza, la qualità, la salubrità dei prodotti non è completa. Per questo motivo si è ritenuto importante realizzare il progetto *Qui Prodotti Sicuri*.

Per **Valentino Di Pisa**, vice presidente di Confcommercio Bologna e presidente di Fedagromercati "la presentazione di questo marchio è una ulteriore testimonianza di come Confcommercio Bologna ed i suoi associati siano sensibili ai temi della freschezza, della qualità e della sostenibilità, che vuol dire anche mostrare grande attenzione all'educazione alimentare ed alla identità territoriale dei nostri prodotti".

In particolare questa iniziativa, alla quale hanno già aderito 28 aziende associate a FIDA Bologna, si propone di far conoscere la qualità dei prodotti ortofrutticoli acquistati presso il CAAB, il Centro Agro Alimentare di Bologna, garantiti, oltre che dai sistemi di autocontrollo dei grossisti operanti all'interno del mercato, dalla certificazione SGS che ogni operatore del mercato ha voluto ottenere e, soprattutto, dai controlli a campione della USL, che ne garantisce la salubrità.

"Siamo l'ultimo anello della catena prevista da questa importante iniziativa e in questo modo siamo i più vicini al consumatore finale. Possiamo consigliarlo su come utilizzare i prodotti, possiamo diffondere e dare coscienza dell'eccellenza e della sicurezza dei prodotti distribuiti del CAAB e,



News

come portavoce, contribuire a diffondere tutte le informazioni sulla qualità e le caratteristiche dei prodotti in vendita nei nostri negozi" spiega **Marinella Degli Esposti**, Presidente di FIDA Bologna. Per esportare la garanzia di acquisizione dei prodotti ortofrutticoli al consumatore finale, Fida Bologna, ha stretto una collaborazione con il CAAB e la Federgrossisti ottenendo, per *Qui Prodotti Sicuri* anche il patrocinio dell'Azienda USL città di Bologna.

"A CAAB oltre 2.400.000 quintali di ortofrutta sono annualmente commercializzati nel segno della salutare alimentazione, grazie a controlli accurati e capillari con oltre 100mila analisi annue sui principi attivi e micro-organismi di frutta e verdura. Una filosofia complessiva che ci ha portato a realizzare, nella nuova area mercatale totalmente ecosostenibile dal punto di vista energetico grazie all'impianto fotovoltaico", dichiara **Andrea Segrè**, Presidente del CAAB di Bologna.

"La sicurezza alimentare è sempre stata la priorità del CAAB: grazie all'impegno del nostro Servizio Qualità abbiamo acquisito sin dal 2002 la certificazione di prodotto da parte dell'ente internazionale SGS. CAAB è stata la prima struttura del suo genere ad essere certificata al mondo e rimane a tutt'oggi l'unica struttura europea. Il nostro database dopo dodici anni di attività dispone di oltre un milione di dati all'interno, essenziali per indirizzare le analisi e lavorare in chiave di prevenzione e tutela della sicurezza alimentare. Per questo, oltre che per l'efficienza della piattaforma logistica considerata la più innovativa a livello europeo, CAAB è diventato esempio per omologhe strutture mercatali di tutto il mondo, dalla Francia al Belgio, Brasile, Cina, Giappone e USA. Siamo lieti di conferire a 'Qui prodotti sicuri' l'expertise CAAB e di estendere il nostro impegno per la sicurezza alimentare fino alle tavole dei cittadini, grazie alla collaborazione con Ascom e Fida", spiega **Alessandro Bonfiglioli**, Direttore Generale del CAAB di Bologna.

Grazie a questa iniziativa, dal 29 maggio sarà possibile, a Bologna e nell'area metropolitana, far riconoscere al pubblico gli esercizi commerciali dove poter acquistare i prodotti provenienti dal CAAB. Ad ogni esercente aderente al progetto sarà consegnato un Kit composto da una vetrofania con il logo *Qui Prodotti Sicuri*, studiato per permettere il riconoscimento del punto vendita che commercializza questi prodotti e cartellini con il logo dell'iniziativa sui quali saranno indicati utili riferimenti per il consumatore quali la filiera di prodotto, il nome, la provenienza, la categoria, la calibratura e il prezzo.

Dal prossimo mese di settembre saranno in distribuzione anche gli shopper dedicati al progetto, mentre, fin da subito, i negozianti saranno formati per poter dare il miglior supporto ai consumatori in merito alle conoscenze delle caratteristiche di salubrità dei prodotti in vendita.

"La nostra Associazione spesso e con piacere, nel suo operare, riconosce e promuove progetti ed eccellenze del nostro territorio. *Qui prodotti sicuri* è un'iniziativa di buona collaborazione e integrazione tra diverse ed importanti realtà. I prodotti del CAAB, l'impegno dei grossisti e il lavoro dell'azienda USL hanno consentito ai nostri commercianti l'acquisizione e la vendita di prodotti sicuri per salubrità e provenienza. Abbiamo voluto fornire, insieme a FIDA Bologna, uno strumento di orientamento sia ai nostri soci sia al consumatore nella fase della scelta e dell'acquisto" conclude **Giancarlo Tonelli** Direttore Generale di Confcommercio Bologna

L'adesione delle aziende al progetto *Qui Prodotti Sicuri* è a titolo gratuito. È sufficiente, infatti essere iscritti e in regola con il pagamento della quota associativa di Confcommercio Bologna, effettuare il 90% dei rifornimenti di frutta e verdura presso il CAAB, essere dotati di manuale Haccp e di seguire le disposizioni in esso contenute.

Per aderire al progetto qui indichiamo i recapiti di FIDA Bologna: tel: 0516487569 – e-mail:

federazioni@ascom.bo.it.

[Il video della conferenza stampa](#)



News

Voucher, superare i 5 dipendenti e il tetto di 5.000 euro



L'abolizione dei voucher, con un improvviso colpo di spugna nel marzo scorso, ha messo le imprese di tutte le dimensioni nell'impossibilità di remunerare le prestazioni di lavoro saltuarie, spesso anche non programmabili, con strumenti che consentano di operare nella legalità e senza adempimenti burocratici tali da renderli inservibili. FIDA ritiene che la soluzione che si sta prefigurando, pur condivisibile in parte, non sia in grado di rispondere adeguatamente all'esigenza delle imprese di remunerare

in modo legittimo queste prestazioni.

“Siamo alla vigilia del periodo estivo nel quale, specialmente nelle zone turistiche, ci sarà la necessità di far fronte a picchi di attività, non programmabili o inquadrabili in un rapporto di lavoro, e ancora non abbiamo strumenti per rispondere a queste esigenze”, così interviene Donatella Prampolini, Presidente FIDA e Vice Presidente Confcommercio, auspicando che la soluzione che verrà infine adottata contenga alcuni importanti correttivi.

“Concordiamo – spiega – sulla necessità di creare uno strumento tracciabile e di rafforzare i controlli. Occorre tuttavia che tale strumento sia accessibile a tutte le imprese, non soltanto quelle fino a cinque dipendenti, e che si superi il tetto dei 5.000 euro complessivi che il prestatore non deve superare per poter essere retribuito con questo strumento”.

