Parmalat, inaugurate le nuove linee dello stabilimento di Catania

ignizio-direttore-stabilimento-catania-9ba40f4e

Si è svolto venerdì 6 dicembre a Catania il convegno “Filiera e territorio come asset strategico in Sicilia. Investimenti, strategie di sviluppo e centralità di Parmalat nella filiera lattiero-casearia regionale”, durante il quale sono state inaugurate le nuove linee produttive dello stabilimento **Parmalat**, società di **Groupe Lactalis**.

Presenti il Sindaco Salvo Pogliese e l’Assessore Regionale Della Salute, Ruggero Razza in rappresentanza del Presidente della Regione Siciliana.

I lavori, finalizzati ad innovare gli impianti e incrementare l’efficienza, sono durati tre anni e l’investimento effettuato è stato di **6 milioni di euro** (da aggiungere ai 4 investiti in precedenza) nel solo stabilimento di Catania, per un totale complessivo di 13 milioni di euro investiti in Sicilia da Parmalat negli ultimi 5 anni.

Durante l’incontro, sono intervenute numerose autorità cittadine e regionali, Confindustria, l’Istituto Zooprofilattico, l’Università di Catania, le rappresentanze degli Allevatori e gli esponenti della distribuzione organizzata.

Parmalat, presente sul territorio da oltre 60 anni con l’iconico marchio **Sole**, è il **principale acquirente di latte siciliano**: compra circa il 50% di quello prodotto sull'isola e l’80% di quello prodotto nelle sole provincie di Ragusa e Siracusa. Ciò avviene sia attraverso la raccolta diretta (150 produttori circa) sia tramite grosse cooperative locali (che contano oltre 500 produttori).

In Sicilia Parmalat lavora circa 90 milioni di litri di latte e produce circa 4.000 tonnellate di formaggi. nei suoi due stabilimenti, uno a Catania, specializzato nella produzione di latte fresco e UHT e panna, e l’altro a Ragusa, specializzato nella produzione dei derivati lattiero-caseari (mozzarelle, ricotte, scamorze).

“Ecco spiegato perché la Sicilia ha una rilevanza strategica importante per noi e perché noi siamo importanti per l’Isola", sottolinea **Giovanni Pomella**, General Manager di Parmalat in Italia. "Dal 2011 a oggi abbiamo aumentato di oltre un terzo i volumi di raccolta di materia prima, incrementando così le produzioni con latte siciliano. È poi importante sottolineare che non solo tutto il latte lavorato viene raccolto in Sicilia ma che tutti i dipendenti sono siciliani. Nei nostri siti di Catania e Ragusa lavorano circa 130 dipendenti diretti che arrivano a circa 7.000 considerando l’indotto generato sull’Isola”.

“Il sito di Catania – sottolinea **Giuseppe Ignizio**, Direttore dello stabilimento Parmalat di Catania - produce latte e panna sia freschi che a lunga conservazione. Contiamo, con i nuovi impianti presentati stamattina, di rilanciare le nostre produzioni. Gli investimenti realizzati, infatti, hanno risposto ad una duplice finalità. In primo luogo, consentono al nostro sito produttivo - che assorbe oltre il 40% della produzione locale di latte e che quindi può considerarsi un volano centrale nell’economia del territorio – di rispondere con maggiore efficienza e flessibilità ai bisogni del mercato e della distribuzione. Inoltre, hanno permesso di migliorare sensibilmente l’ambiente di lavoro rendendolo maggiormente innovativo e armonico”.

“Parmalat è l'esempio di come il connubio tra innovazione, legame con il territorio e attenzione per la qualità siano elementi che garantiscono il successo sul mercato. I nuovi investimenti realizzati nello storico stabilimento di Catania sono una scommessa vinta non solo per l'azienda, che migliorerà la sua capacità competitiva con nuove linee produttive, ma per tutta l'economia del nostro territorio. Un'iniezione di fiducia per tutti gli imprenditori che vogliono ancora credere e scommettere su questa terra, dove tra enormi vincoli strutturali e difficoltà c’è comunque una grande capacità di reazione”, così ha commentato **Antonello Biriaco**, Presidente di Confindustria Catania.

“Uno dei segreti del nostro successo – prosegue Giovanni Pomella - è la capacità di conciliare la produzione industriale con i mercati locali. Parmalat è un’azienda ‘multi-locale’ che attraverso i propri marchi sul territorio interagisce al meglio con le filiere locali”.

“Privilegiamo un modello di filiera produttiva regionale orientata al rispetto della qualità per garantire l’adozione dei metodi più sicuri e affidabili nelle aree di raccolta del latte – sottolinea **Gabriele Orzi**, Responsabile della Milk Collection Parmalat. Oggi i consumatori pongono sempre più attenzione verso nuove priorità come l’impatto ambientale, la riduzione dell’uso di farmaci in allevamento e il benessere animale. Per questo motivo, il nostro impegno si traduce anche nel sostegno agli allevatori a dotarsi di protocolli più stringenti riguardo al benessere animale nell’ottica di lavorare insieme per valorizzare la filiera lattiero-casearia locale”.

A conferma di quanto commentato da Gabriele Orzi interviene il Direttore di Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Ambiente dell'Università di Catania, **Agatino Russo**: "Il latte utilizzato nei due stabilimenti di Ragusa e Catania è acquisito esclusivamente da allevamenti siciliani, sia attraverso la raccolta diretta sia tramite grosse cooperative locali. Più in generale, allo stato attuale nell'Isola si contano circa 11.700 allevamenti bovini: un vero patrimonio per la nostra economia sia in termini di ricchezza che di presidio del territorio, soprattutto nelle aree interne e svantaggiate. La quantità di latte prodotto in Sicilia si stima in circa 1.900.00 quintali e la produzione regionale è pari al 21-23% del consumo siciliano. Quasi l'80% del consumo siciliano di latte e trasformati deriva da prodotti importati da altre regioni e da altri Paesi. Per questo motivo si punta a promuovere la produzione e il consumo di latte siciliano. La certezza dell'origine del latte, espressamente descritta nella confezione, consente un acquisto consapevole che comporta di scegliere in estrema libertà".

"È necessario che il latte, primo ed essenziale alimento di ogni mammifero, lungo tutta la catena che va 'dal campo alla tavola', e quindi dalla produzione alla trasformazione, distribuzione e somministrazione degli alimenti, garantisca il rispetto di una serie di misure, atte a ridurre i rischi, previste dalle normative vigenti e che preservano la qualità dell'alimento garantendo al tempo stesso la salute dei consumatori. Ciò attraverso lo scambio di conoscenze e competenze tra il Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ed il know-how industriale", chiude **Antonino Salina**, Direttore Dipartimento di Prevenzione Veterinaria ASP Catania.

Parlando sempre di latte, ha preso la parola **Fabio Galvano**, Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Ambiente dell'Università di Catania: "Il latte è un alimento dalle importanti proprietà nutrizionali. Un importante fonte di proteine di elevato valore biologico e di aminoacidi essenziali è ricco di calcio altamente biodisponibile e contiene anche peptidi bioattivi, vitamine ed altri minerali. Anche come derivato, dovrebbe essere consumato in ragione di tre porzioni al giorno ed entra a pieno titolo nella piramide della Dieta Mediterranea".

Parmalat è anche un importante polo logistico e commerciale sull'isola: attraverso una distribuzione capillare sul territorio, ogni mattina i suoi mezzi consegnano i prodotti ad oltre 6.000 punti vendita sull'isola.

Valorizzando il territorio siciliano e le sue risorse migliori, Parmalat si rileva un indispensabile propulsore dell'economia regionale, oltre ad essere realtà attenta a tutte le iniziative che concorrono a dare valore al territorio e alla comunità locale. Continuativa, ad esempio, è la collaborazione con Banco Alimentare e Caritas e il progetto con le scuole siciliane che ogni anno visitano il sito produttivo di Parmalat.

E proprio in quest’ottica, rientra il recente supporto a **Lad Onlus** per il progetto **WonderLad**, la casa del cure-and-care, inaugurata nel capoluogo etneo il 20 novembre, che accoglie i bambini con malattie oncologiche e le loro famiglie, supportati nel periodo del ricovero al Policlinico Universitario di Catania. Un progetto di solidarietà condivisa, realizzato grazie al sostegno di tante realtà nazionali e siciliane, che hanno manifestato il desiderio di contribuire alla realizzazione della più grande opera di terzo settore d’Italia. Milleottocento metri quadri in grado di accogliere 24 persone.

In termini di **impatto ambientale**, Parmalat sta valutando la possibilità di installare un impianto di cogenerazione nello stabilimento di Catania. L’azienda ha già dotato gli stabilimenti produttivi di Collecchio, in provincia di Parma, e di Zevio, in provincia di Verona, con gruppi di cogenerazione che, grazie alla produzione combinata di energia elettrica e termica, consentono una forte ottimizzazione dell’efficienza energetica complessiva permettendo anche di ridurre l’emissione di Co2.