

Il successo economico del Centro Agroalimentare legato alla politica degli investimenti

Car, il segreto è... immobiliare

Nel 2006 il bilancio ha chiuso con un lieve ma significativo attivo

ESSENZIALI nei successi economici del Car le scelte immobiliari della società di gestione. Gli investimenti nella Città dei commerci danno rendimenti record.

Il Car è diventato un grande successo economico e gestionale anche prima del previsto. Come infrastruttura che 4 anni fa sostituì ed ampliò le funzioni dei Mercati generali di Roma, la Città dei commerci ha infatti tolto al Campidoglio il peso del deficit annuo di 8 miliardi di lire che la gestione comunale diretta della vecchia Annona dell'Ostiense esercitava sui conti capitolini, quindi sulla capacità di spesa dell'ente locale e cioè sulle tasche dei romani. «Approssimando per difetto - ha spiegato il Presidente di Cargest srl, Giuseppe Biscari, nella recente conferenza stampa nella quale la società ha annunciato un piccolo utile di bilancio 2006 - da quando il Car ha sostituito i mercati generali ha prodotto risparmi pubblici da 32 miliardi di lire». Non è tutto qui il ricco vantaggio conseguito dal Campidoglio, «perché i capitali versati dal Comune per il Car sono stati 20 milioni di euro - ha aggiunto nello stesso meeting Massimo Pallottini, Amministratore delegato di Cargest - mentre 230 gli investimenti privati per la riconversione urbanistica degli ex mercati generali nella "Città dei Giovani" dell'architetto Kolohas». Da tali premesse, le lucide politiche immobiliari di Biscari e Pallottini



Gli spazi interni del Car
La politica immobiliare alla base della crescita economica

Da Cargest confermano: «Gli spazi disponibili sono già affittati per il 93 per cento del totale. Le superfici di mercato al 100%»

sono rimaste una "bussola di riferimento" per Cargest (diciamo pure l'architrave dei suoi equilibri economici) che ha infatti chiuso l'esercizio 2006 con un piccolo (ma storico) attivo di 89.286 euro, al netto dei ratei di copertura del mutuo contratto per costruire l'immensa struttura del Car. Al di là dei brillanti risultati della gestione

economico-finanziaria - nel 2006 il valore della produzione è salito di oltre 1 milione (da 12.2 a 13.3) e del 10% sul 2005, il flusso di cassa generato dalla gestione è stato di 4 milioni di euro (+10% rispetto al 2005) - l'amministrazione e la pianificazione delle politiche immobiliari si sono rivelate "fiori all'occhiello" di Cargest. I numeri, an-



che in questo caso, parlano chiaro. Ad esempio la redditività dei capitali investiti dai Soci - che sfiora il 4% e a regime arriverà al 5,5% - lambisce le percentuali ottenute soltanto dagli investimenti immobiliari privati più redditizi benché il Centro Agroalimentare Roma sia e rimanga un polo di mercati pubblici all'ingrosso e non certo uno

di quei complessi commerciali, residenziali o direzionali che fanno la fortuna dei grandi gruppi privati di costruzioni civili. A tale proposito, durante la conferenza stampa del 4 maggio, è sembrato che i due massimi esponenti di Cargest volessero "togliersi sassolini dalla scarpa" mentre scandivano bene le parole sottolineando un al-

tro importante fondamento dei successi economici del Car.

«Quanto alla capacità produttiva e quindi alle superfici locabili - hanno fatto notare i relatori riferendosi alla fonte reddituale più diretta della società di gestione Cargest - gli spazi fisicamente disponibili sono già affittati per un buon 93% del totale, mentre le percentuali di locazione delle superfici destinate alle attività del core business mercatale sono arrivate al 100%».

Nessun intento polemico, sicuramente, da parte di Biscari e Pallottini nell'enfatizzare con puntiglio questi dati. Ma leggibilissima, nei larghi sorrisi di entrambi, la soddisfazione di smentire concretamente certe voci che talvolta si sentono ancora straparlare "di sviluppo incompleto del Car". L'ulteriore sviluppo strutturale ed infrastrutturale del Centro Agroalimentare Roma viene invece ribadito e rilanciato dal nuovo Piano industriale della società di gestione come obiettivo fondamentale, basato su ipotesi di valorizzazione dell'investimento e degli asset immobiliari e collegato sia alla funzione sempre più attrattiva della cosiddetta "Città dei commerci", che alla centralità dei suoi servizi svolti in equilibrio fra il sistema distributivo tradizionale e l'affermazione di una più ampia missione già proiettata sulle regioni del Centro-Centro Sud e presto anche sul Mediterraneo.

ALIMENTAZIONE

I medici consigliano di portarlo in tavola 2/3 volte a settimana

Mangi pesce e vivi bene

E non è vero che sia cibo da ricchi: al Car il prezzo delle sardine varia da 1 a 1,50 euro/kg

I MEDICI consigliano di portarlo a tavola almeno due/tre volte a settimana, ma il pesce - leggero, fresco, gustoso, ricco di sostanze utili alla salute - si può consumare anche tutti i giorni, se costa poco. Mangiare pesce, specie se si tratta di quello azzurro, non reca vantaggi solo al portafogli, ma anche alla salute.

E a maggio il mercato ittico del Centro Agroalimentare Roma si conferma regno della freschezza e della convenienza, senza contare i quotidiani controlli igienico-sanitari dei servizi veterinari della Asl. All'ingrosso, le sardine costano da 1 a 1,50 euro al kg (meno di un anno fa). Prezzi più che abbordabili anche quelli del cosiddetto "pesce povero". In realtà, ci ricordano nutrizionisti e dietologi, che sgombri, sardine, alici, zeri (solo per citare alcune tra le specie

DIMOSTRATA l'utilità del pesce azzurro nella prevenzione di disturbi cardiocircolatori. Il professor Cannella: «Gli "Omega 3" ci difendono il cuore».

«Gli acidi grassi essenziali, Omega 3 e Omega 6, sono per gli uomini componenti essenziali delle membrane cellulari e precursori di composti che funzionano come regolatori del sistema cardiovascolare che influiscono su coagulazione sanguigna, funzioni renali, sistema immunitario». Dell'importanza che andrebbe riconosciuta all'assiduo con-

sumo di pesce azzurro in un'ottica di tutela alimentare della salute e di prevenzione di alcuni gravi disturbi cardiocircolatori è da sempre un convinto sostenitore il professor Carlo Cannella, presidente dell'"Inran" (l'Istituto nazionale di ricerca per la alimentazione e la nutrizione), ordinario di Scienza della nutrizione all'Università "La Sapienza" di

Il professor Cannella conferma: «Gli Omega 3 aiutano il cuore»

questo casi i prezzi risultano stabili rispetto all'anno scorso. L'arrivo di pesce azzurro freschissimo al Car è sempre abbondante, i prezzi di solito bassi e stabili. Un motivo in più

per portarlo a tavola. Il pesce azzurro è economico, sano, genuino e porta con sé un patrimonio di tradizioni gastronomiche da riscoprire e soprattutto da assaggiare. Zeri, capponi,



Il consumo di pesce almeno due o tre volte alla settimana rappresenta un'ottima ricetta per mantenersi in forma



Roma e direttore, nello stesso ateneo, dell'Istituto di Scienza dell'Alimentazione, centro di eccellenza per la qualità e la sicurezza alimentare designato dalla Fao. «Nella nutrizione umana - spiega l'insigne studioso - si considerano Acidi grassi essenziali (Age) l'acido alfa-linolenico (un Omega 6) e quello linolenico (uno degli Omega 3) che si possono trasformare in altri Acidi grassi polinsaturi (i cosiddetti "Pufa"). Le abitudini alimentari degli italiani consentono un'assunzione di Age e Pufa in rapporto di 6/3=13/1».

sgombri, sardine, alici, infatti, arrivano ogni giorno dal nostro mare e non possono essere allevati e nutriti con mangimi, a differenza di orate, spigole e salmoni, che oltretutto,

spesso, arrivano dall'estero. Ma c'è di più: il pesce azzurro (dalla pelle tendente al blu con sfumature verdi, le dimensioni piccole, la carne gustosa e ricca di oli) - ce lo assicurano gli esperti di salute e nutrizione - è quello più ricco di "omega 3", gli acidi grassi polinsaturi che i medici giudicano i migliori agenti di prevenzione, limitazione, riduzione degli effetti e dei tassi di "colesterolo cattivo" nel sistema cardiocircolatorio. Come agiscono? La loro presenza nell'alimentazione è in grado di abbassare i livelli del colesterolo totale, spiegano i medici, ma soprattutto quello delle lipoproteine a bassa densità, che sono le più pericolose per il sorgere dell'arteriosclerosi. E visto che l'estate sta per arrivare non dimentichiamoci che il pesce è un ottimo modo per buttare giù pancetta e fianchi forti.