

LA NOVITA'

Le quattro cooperative  
di facchinaggio si sono fuse

# La manodopera al Car, uno per tutti e tutti per uno 'Unica' garantirà il coordinamento

LE QUATTRO storiche cooperative di facchinaggio attive per quasi ottant'anni nei vecchi mercati generali della via Ostiense, e dall'autunno 2002 nei due padiglioni ortofrutticoli del Centro Agroalimentare di Roma si sono 'fuse' in una sola e nuova società cooperativa, denominata 'Unica', che vuole diventare a breve/medio termine un soggetto imprenditoriale competitivo, ovvero capace di unire alla tradizionale cultura dei prodotti agroalimentari (prezioso patrimonio professionale e fattore identitario della categoria) le competenze, le figure professionali, le tecnologie ed i criteri organizzativi per arricchire la gamma dei servizi prestati oltre la sfera tradizionale delle movimentazioni a terra delle derrate alimentari fresche.

E' l'importante novità che arriva dal Car, il Centro agroalimentare di Guidonia: Alvaro Bigelli, presidente della cooperativa Nuova Libera, Sandro Cincia, presidente Cosea, Luigi Cellini, Cofla e Mauro De Santis, presidente della cooperativa Scaricatori, hanno raggiunto uno storico accordo.

«Il primo obiettivo di questa iniziativa è la creazione di un sistema organizzativo, che consenta di allargare sempre più verso la logistica integrata le attività dei soci cooperatori e di eventuali dipendenti - spiega il presidente di Uni-



Gli operatori del Car saranno organizzati da un'unica gestione

ca, Giuseppe Calogero già manager nell'Eni, laureato sia in Economia e commercio che in Ingegneria e specializzato in gestioni organizzative aziendali - Mi riferisco in particolare alla distribuzione del prodotto e allo stoccaggio, agli smistamenti e alle consegne nei punti vendita. Con questo salto di qualità e con un impegno adeguato, in termini di investimento e di formazione professionale, contiamo di aprire

prospettive occupazionali ad una categoria che però deve spostarsi progressivamente dal vecchio lavoro manuale alle attuali e nuove gestioni di sistemi organizzativi complessi di uomini e macchine, tecnologie, metodologie e controlli. Nella creazione del nuovo soggetto imprenditoriale non sono mancate le comprensibili, inevitabili resistenze di qualche facchino - dice Calogero - ad un disegno industriale di così

## Gli orari nei giorni pasquali

### Mercato ortofrutticolo

Sabato 7 aprile: Orario di apertura facoltativa dalle 5 alle 12.

Domenica 8 aprile: Chiuso

Lunedì 9 aprile: Orario di apertura facoltativa dalle 6 alle 12

Martedì 10 aprile: Orario di apertura obbligatoria dalle 13 alle 19. Orario di apertura facoltativa dalle 4 alle 9 e dalle 11 alle 13.

Sabato 7 l'accesso ai consumatori è consentito dalle 7 alle 12.

### Mercato ittico

Sabato 7 aprile: dalle 3.30 alle 8

Domenica 8 e lunedì 9: Chiuso

Martedì 10 aprile: dalle 2.30 alle 8

Sabato 7 l'accesso ai consumatori è consentito dalle 7 alle 12.

accentuato efficientamento aziendale e di miglioramento della qualità dei servizi. Ma alla fine si è convenuto che la strada per garantire alla categoria la sopravvivenza e persino l'espansione occupazionale non può che essere quella della qualità e dell'innovazione».

«In questo senso - fanno sapere dal Car - uno dei capisaldi del programma rilancio organizzativo della movimentazione-merci nel

Car con il personale, e con i tecnici che si renderanno necessari, di Unica, è il mantenimento della locazione di una parte della piattaforma logistica a suo tempo affittata alle cooperative di facchinaggio dalla società di gestione del Car. Ed un altro cardine delle rinnovate intese tra Cargest e i facchini è l'attuazione sperimentale in fase di avvio del progetto chiamato 'Il Car-relo della spesa'. In quest'ambito, 15

mercati rionali romani verranno infatti connessi ai grossisti del Car via computer per compiere i loro approvvigionamenti ortofrutticoli quotidiani con internet». Per Calogero, «questo progetto sarà essenziale per aprire alla neonata cooperativa Unica la strada della logistica integrata dalle nuove tecnologie telematiche». «Malgrado siano rimasti attualmente solo in 127 i facchini nel Car (da trecento e oltre che erano a via Ostiense nel 2002), la fusione delle quattro storiche cooperative (Cofla, Cooperativa Scaricatori, Cosea, Nuova Libera) - continua la nota - apre discrete prospettive economico-occupazionali ad una categoria che temeva di poter essere messa 'ad esaurimento'. Per l'amministratore delegato di Cargest Massimo Pallottini, che ha seguito e sostenuto la gestazione della cooperativa unificata, «la nascita di 'Unica' è insieme un punto di arrivo (che personalmente ho sempre auspicato per migliorare la logistica interna) e una base di partenza per sperimentazioni organizzative e applicazioni innovative, in grado di rafforzare l'offerta di servizi e prodotti del Centro Agroalimentare Roma. Ma pure di offrire un futuro lavorativo sicuro e dignitoso ad una categoria che può dare e avere ancora molto dallo sviluppo del commercio agroalimentare all'ingrosso».

La verdura è una specialità romana di cui è goloso anche il premier Prodi

## Sui banchi boom di puntarelle



### Proposto un concorso enologico Pallottini lancia i vini del Lazio

FABIO Pallottini, amministratore delegato del Car e commissario straordinario Arsial propone un grande concorso enologico che selezioni i migliori vini del Lazio aperto alla partecipazione di tutti i produttori della regione: a ottobre la premiazione delle eccellenze vincitrici dell'iniziativa saliranno sul podio dell'Enoteca "Palatium" in via Frattina a Roma. Questa la proposta lanciata da Fabio Massimo Pallottini da Verona dove si svolge la 41ª edizione del Vinitaly. Pallottini ha specificato: «Il concorso è l'occasione per stimolare i produttori della nostra regione a competere innanzitutto tra loro, poi per raggiungere quella capacità e quella organizzazione di produzione che possa contribuire ad affermarsi sempre di più sul mercato nazionale e internazionale. Il concorso si pone l'obiettivo di selezionare con accuratezza i migliori prodotti enologici per migliorare in maniera considerevole la qualità. Un supporto alla crescita di qualità e di commercializzazione dei nostri vini viene anche da un articolato progetto che stiamo mettendo a punto per le cantine sociali del Lazio, soggetti economici che hanno bisogno di essere messe nelle condizioni di operare in modo coordinato per riuscire a fare sistema».

IN QUESTI giorni si registra un vero e proprio boom delle puntarelle: secondo i ben informati tra gli appassionati ci sarebbe anche il premier Romano Prodi.

Dovendo scegliere un'unica immagine rappresentativa di Roma l'opzione non potrebbe che riguardare un repertorio formato dal Colosseo, da Castel Sant'Angelo e dal Cupolone. Se si trattasse invece di scegliere un luogo dove far una passeggiata, i Lungotevere, gli antichi vicoli di Trastevere e le viuzze con le medioevali casette del rione Monti otterrebbero certo i consensi maggiori, mentre l'elezione della voce canora di Roma sicuramente avverrebbe in un novero di candidati con Claudio Villa, Gabriella Ferri, Alvaro Amici. A un film neorealista con Nannarella e Fabrizi o a una commedia con Albertone spetterebbe invece l'onore di rappresentare la cinematografia romana. Ma per sentire il più tipico ed il più popolare dei gusti di Roma non c'è proprio bisogno di sobbarcarsi lo sforzo di un'abbuffata di bucatini, di una "panciata" di trippa, o di animelle con la pajata. Meno impegnativo a livello digestivo e anche più rappresentativo della romanità gastronomica basata su erbe di campo pro-



venienti dall'agro romano, il sapore delle puntarelle - la varietà di cicoria che in italiano si suol chiamare catalogna - con il suo retrogusto amarognolo si apprezza soprattutto con un mix di aglio, olio e acciughe.

Quest'anno dalla metà di marzo il Centro Agroalimentare di Roma si è riempito di puntarelle e cioè dei germogli della Catalogna, anche detta 'Cicoria di Gaeta'.

Naturalmente non si tratta di una pietanza raffinata e particolarmente elaborata. Ma anche per questo, per la sua ottimale riu-

scita gastronomica è necessario che la materia prima (cioè la verdura) sia di qualità tanto elevata quanto quella in vendita all'ingrosso in questi giorni nei due padiglioni ortofrutticoli del Car da 8 a 10 euro per una cassa di circa 7 chili che riscuote interessi più che discreti dai venditori al dettaglio dei mercati rionali. E siccome è assai più difficile trovare Catalogna di qualità elevata negli scaffali della grande distribuzione, gli esperti consigliano di acquistare i teneri germogli delle puntarelle nei mercati rionali. Il segreto dei cuochi romani più coerenti con le

tradizioni sembra sia quello di lavar per bene le puntarelle e di farle asciugare con cura prima di metterle in un mortaio con uno spicchio di aglio e qualche acciuga lavata, spinata e tagliata a pezzettini dopo aver battuto il tutto. Al "pesto" così ottenuto bisogna aggiungere una punta di aceto, olio in abbondanza, sale e qualche abbondante spruzzata di pepe per chi ne apprezza il sapore. Questa preparazione va mescolata bene per ottenere la salsa con la quale condire le puntarelle che vanno presentate in tavola ai commensali dentro ad un'ampia insalatiera di bello stile e decoro elegante per riscuotere le reazioni di un sicuro successo. E i ben informati riferiscono che questa ricetta sarebbe una delle preferite dal Premier Romano Prodi.

Tornando alle puntarelle è difficile passare del tempo nella Capitale senza avere modo di assaggiarne: verdura spontanea appartenente alla famiglia delle cicorie che si presta - soprattutto qui a Roma - ad usi gastronomici pressoché illimitati a partire dalla stagione primaverile, che esalta e premia con generosità le produzioni agricole dell'Agro romano e del Lazio tutto.