

IL PROGETTO



In estate la nuova piattaforma al Centro Agroalimentare

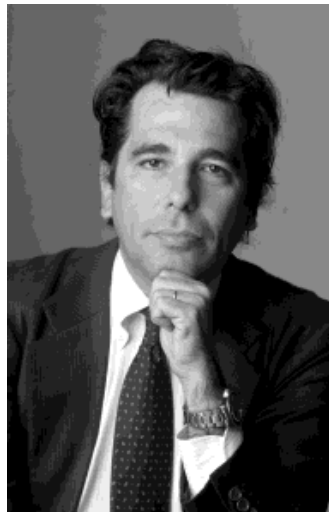
GUIDONIA si prepara a diventare la capitale 'organica': in primavera il Protocollo d'intesa e a giugno l'inizio delle attività della nuova "Piattaforma per il biologico" che sorgerà al Centro Agroalimentare Roma d'intesa con Campidoglio e la Regione. Ma nella Città dei commerci, sono già sei le cooperative che commercializzano prodotti 'organici'.

Anche prima della prossima estate, Guidonia rischia di diventare la capitale italiana e forse anche europea del commercio di prodotti ortofruttili cosiddetti "organici", cioè coltivati senza il minimo ausilio chimico e quindi noti come "biologici". Il grande centro logistico e distributivo da 1500 metri quadri modernamente attrezzati (con 500 dei quali refrigerati) che sorgerà presso il Centro Agroalimentare Roma sarà infatti il primo polo commerciale del genere non soltanto in Italia, ma anche in Europa. E' questo il succo di un recente annuncio ufficiale dell'assessore all'Agricoltura della Regione Lazio Daniela Valentini, che presentando questa iniziativa nel corso della prestigiosa fiera di settore del Biofach 2007 a Norimberga (Germania), ha indicato scadenze molto ravvicinate e altrettanto precise. «Entro aprile - ha sottolineato l'assessore - dovremo riuscire a concludere un protocollo d'intesa con tutti i protagonisti di questa importante avventura».

Considerata come un'autentica 'fiera mondiale per il biologico', la Biofach 2007 non è stata scelta a caso

come pedana di lancio del Centro distributivo polifunzionale (sarà una piattaforma in grado di garantire servizi di stoccaggio, logistica, commercializzazione, promozione) in via di decollo nella Città dei commerci di Guidonia.

In proposito, qualche mese prima di Biofach 2007, durante la prima edizione di 'Biofiera' nel Parco delle Rimembranze, a Roma, l'amministratore delegato di Cargest, Massimo



Fabio Pallottini

Guidonia pronta a diventare la capitale del biologico

Pallottini: «Potenzialità da sfruttare»

Biagetti (Cia): «L'ortofrutta 'bio', risorsa in più per agricoltori e commercianti»

SECONDO il leader dell'associazione di categoria Massimo Biagetti «l'ortofrutta bio è una risorsa in più per agricoltori e commercianti i prodotti organici non insidiano quelli tradizionali».

E' insieme ottimista e categorico, il presidente degli agricoltori della Cia Provinciale di Roma Massimo Biagetti, nell'escludere ogni rischio d'insidia concorrenziale della nuova merceologia a danno di quella più consueta e tradizionale nei progetti - ormai in via di decollo nel Car - di una 'Piattaforma del biologico' che consolidi, sviluppi, allarghi, la produzione e i consumi di alimenti organici a Roma e nell'Italia centrale. «Non esiste alcuna alternativa concorrenziale - spiega Biagetti, che è tra i promotori del Consorzio BioRo-



ma - tra i prodotti ortofruttili tradizionali e quelli coltivati in assenza di sostanze chimiche e cosiddetti organici.

Non è affatto vero e non è scritto da nessuna parte che il crescente successo del 'biologico' sia di danno

ai commerci del prodotto tradizionale di qualità. Ed anzi costituisce una utile possibilità in più di business per tutti coloro che lavorano nel settore agricolo.

Nessuno pensa, infatti, di riempire con i prodotti 'biologici' (tendenzialmente più costosi e redditizi) quote di mercato oggi occupate da colleghi che trattano prodotti tradizionali. E' vero invece e risulta già dimostrato alla prova dei dati e dei riscontri economici che con i prodotti biologici si amplia il mercato del fresco, se ne espandono i consumi e tutto il settore agroalimentare ne ottiene sostanziose boccate di ossigeno. E' proprio questo dunque l'obiettivo della 'Piattaforma del biologico', che ben presto sarà realizzata nel Car a vantaggio di tutti i segmenti della filiera agricola.

Pallottini, aveva fatto notare come la 'Città dei commerci' fosse la struttura più adatta a fungere da 'Piattaforma del biologico' nel Lazio: «Nel Centro Agroalimentare di Roma - spiegò - c'è già chi distribuisce il prodotto del Car. Creando un consorzio di produttori e mettendo da parte i particolarismi, per lavorare sodo nella logistica, nel marketing, nella comunicazione, il 'mondo del biologico' potrà decollare in pieno realizzando le sue ricche potenzialità».

Le premesse pare ci siano già tutte, a cominciare proprio dalle prime sei cooperative presenti nel Car che si occupano della commercializzazione dei prodotti ortofruttili detti 'organici'. Si tratta della Biosolidale Distribuzioni Srl, della Capodarco Bio, della Officine Bio, della Agricoltura Nuova, della Bio Bial Srl e della Roberto Capecchi Srl. Insieme con esse aderiranno al consorzio fondatore BioRoma anche le due aziende agricole comunali: Tenuta del Cavaliere e Casal di Guido. Sostenute da una 'domanda di mercato' in continua crescita, queste aziende reinterpretano con professionalità e con forti ambizioni di ulteriore sviluppo imprenditoriale la missione economica di adeguare le tradizionali produzioni agricole romanesco-laziali ai criteri selettivi imposti dal rifiuto della chimica nelle coltivazioni.

Aprire punto vendita a Fonte Nuova. Il sindaco: «Più di un fatto commerciale»

Majorana abbraccia la Caritas

FONTENUOVA - Con un supermarket Majorana cresce nel 'retail' e riabbraccia la Caritas. Lo scorso giovedì, in presenza delle Istituzioni locali e della Caritas, sono stati inaugurati a Fonte Nuova il nuovo supermarket Emmepiù ed il nuovo centro commerciale di due piani "La Fonte".

«Questa apertura rappresenta qualcosa di più di un semplice fatto commerciale - ha spiegato Giovanni Vittori sindaco di Fonte Nuova - Per i numerosi abitanti di questo Comune e dei tanti limitrofi la presenza del nuovo polo distributivo La Fonte con un proprio grande supermarket all'interno testimonia la dinamica condizione di una provincia di Roma in continua crescita, che finalmente si dota anche in questa zona di una moderna struttura dove potersi servire in modo facile e conveniente». Nella festosa cerimonia inaugurale non sono mancati spazi dedicati alla solidarietà con la presenza religiosa della Caritas. Da sempre, infatti, il

Gruppo Majorana - presente da anni nel Centro Agroalimentare di Roma con un cash & carry - si rende protagonista diretto o comunque sostenitore di iniziative di alto valore sociale e civile, come per esempio la destinazione di fondi per la riqualificazione dell'Ostello Don Luigi Di Liegro che da anni la Caritas gestisce presso la Stazione Termini. Proprio con l'insegna Emmepiù - sotto la quale funziona la catena di supermercati del suo Gruppo distributivo - Maggiorino Majorana ha aderito con il più immediato entusiasmo al progetto 'Emporio Caritas', di prossima realizzazione a Roma. Con questa iniziativa, la benemerita organizzazione religiosa di don Guerino Di Torà prevede di creazione di un 'supermercato solidale' nel quale il personale volontario della Caritas gestirà (con il suo consueto stile di generosa solidarietà e scrupoloso rigore) un servizio di gratuito rifornimento alimentare per consumatori indigenti o comunque bisognosi.

Competenza, accoglienza e gusto: tutto questo nell'enoteca del Car

Vigneti di Bacco, non solo vino

Competenza, accoglienza, gusto, piacere con i vini dei 'Vigneti di Bacco': inaugurata di recente, una raffinata enoteca ha elevato la qualità della vita nel Car.

Un tour enogastronomico nelle regioni italiane con puntate in Francia, California e Cile, senza mai spostare i piedi però dall'originale e accogliente parquet ricavato dalle nobili doghe di legno chiaro delle magiche barriques dal Tignanello Antinori. Senza allontanarsi troppo da Roma, nel Quartiere Direzionale del Centro Agroalimentare Roma, a via Tenuta del Cavaliere 1, all'altezza di Setteville di Guidonia, si possono trovare nella raffinata e non troppo piccola enoteca di Maurizio Caffarelli, Stefano Maggiore e Emilia Squillante tutte le emozioni e le soddisfazioni che il vino garantisce a chi se ne intende. L'enoteca si chiama 'I Vigneti di Bacco' e Maggiore vi

accoglie nuovi venuti ed amici con l'affabile competenza che rassicura, stuzzica e soddisfa il colto e l'inclita spiegando tutti i segreti del suo esclusivo showroom vinicolo. Ma anche proponendo sofisticate, o convenientissime, soluzioni qualità/prezzo. Dopo che un 'artista del legno' ha reso unico il locale - con un parquet chiaro di secolare rovere di Francia, Emilia Squillante, anima creativa dell'azienda, ha pensato di esporre in vetrina le bottiglie più preziose, illuminandole come gioielli da ammirare e desiderare. La mente del trio è Maurizio - enologo di fama con consulenze per importanti aziende vinicole italiane - che ha puntato sull'essenziale legame biologico-culturale tra due elementi 'vivi' come vino e legno: due simboli della linfa vitale che accomuna tutti i viventi dando senso e valore alla vita/vite, alle culture/culture tradizionali.

Il quartiere direzionale ospita anche il noto laboratorio di Marcello Fioretti

L'arte orafa, gemma del centro

Ma nel quartiere direzionale del Car si lavora anche sulla bellezza artistica. Si apre alla clientela tiburtina uno studio-laboratorio di oreficeria già noto a Roma.

Ad allontanare il Centro Agroalimentare Roma dagli antiquati e diseconomici modelli commerciali meramente anonari contribuisce anche e non poco - con una raffinata attività di ricerca e preziose produzioni artigiane - lo studio-oreficeria di Marcello Fioretti. Il titolare a 15 anni è già in bottega con la famiglia nel centro di Roma dove impara l'arte orafa direttamente dal banchetto appartenuto al nonno Edmondo Ischiboni. Sempre a Roma nell'87 apre un negozio nel quartiere Africano dove, con la moglie Sabrina, crea e realizza gioielli originali molto ricercati, utilizzando metalli, pietre preziose e semipreziose. Nel 2004 riceve il "Premio all'Ar-

te a al Lavoro" dedicato a 50 artigiani del Lazio distinti per ingegno e creatività, eleggendo la la sua azienda a Eccellenza dell'artigianato laziale. Le sue collezioni vanno dal classico al moderno e dall'oro bianco all'oro giallo, dalle antiche tecniche di costruzione del gioiello alle moderne sperimentazioni di prototipazione rapida, cercando di comunicare con gli oggetti preziosi il mestiere dell'orafa, il recupero delle forme, dei colori e dei simboli che hanno segnato millenni di storia artigianale. Oggi, i suoi gioielli viaggiano nel mondo in eventi e fiere di settore, mirati anche allo sviluppo turistico-culturale del territorio. Lo studio-laboratorio che il maestro Fioretti ha aperto nel Quartiere direzionale del Car è una miniera infinita di disegni e progetti per far felice ogni donna voglia indossare gioielli esclusivi.