

Stop agli animali morti esposti, un'intesa per Pasqua

Vertice di Confcommercio con l'assessore Gaeta. Pepe e Russo: dal Comune parole concilianti

NAPOLI Sul piede di guerra per la decisione del Comune di Napoli di vietare, d'ora in avanti, l'esposizione di animali morti nelle macellerie e nelle pollerie «perché — spiegava l'assessore Roberta Gaeta — è uno spettacolo che fa male, soprattutto ai più piccoli», i commercianti promettono battaglia. Ma qualcosa potrebbe cambiare. Le proteste dei rappresentanti di

categoria potrebbero aver fatto una piccola breccia nel Comune di Napoli. La Confcommercio, tramite il commissario, Giacomo Errico, insieme a Piero Pepe, responsabile provinciale della Federarni, ha inviato una lettera al sindaco di Magistris preoccupati di veder crollare le vendite proprio in uno dei periodi più propizi. Il problema a Napoli è molto



L'assessore Roberta Gaeta

sentito. Da qui, l'esigenza di vedersi: da un lato il Comune, con l'assessore Gaeta, dall'altro Confcommercio. Un faccia a faccia da cui è venuta fuori la mediazione, come spiega Pepe: «La tregua avanzata ci consentirà di contemperare le diverse esigenze. Non c'è il tempo per modificare l'ordinanza prima di Pasqua ma apprezziamo la disponibilità dell'ammi-

nistrazione a una mediazione sulle sanzioni e noi ci adopereremo affinché non si esponga all'esterno agnelli e capretti, in particolare modo evitando la vista di testa e occhi». Dal canto suo, Pasquale Russo, direttore generale di Confcommercio, spiega che «il divieto di esposizione di animali macellati proprio in prossimità delle festività pasquali, senza

alcuna comunicazione alle associazioni di categoria, sta creando preoccupazione nel settore pur comprendendo le motivazioni etiche del provvedimento. Ci aspettiamo di verificare la possibilità di concordare insieme una modalità di applicazione che salvaguardi gli interessi del settore e quelli della sensibilità dell'opinione pubblica». Anche Russo conferma che «dal Comune arrivano parole concilianti che accogliamo favorevolmente in attesa di una definizione nei prossimi giorni».

Pa. Cu.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il focus

di **Salvatore Avitabile**

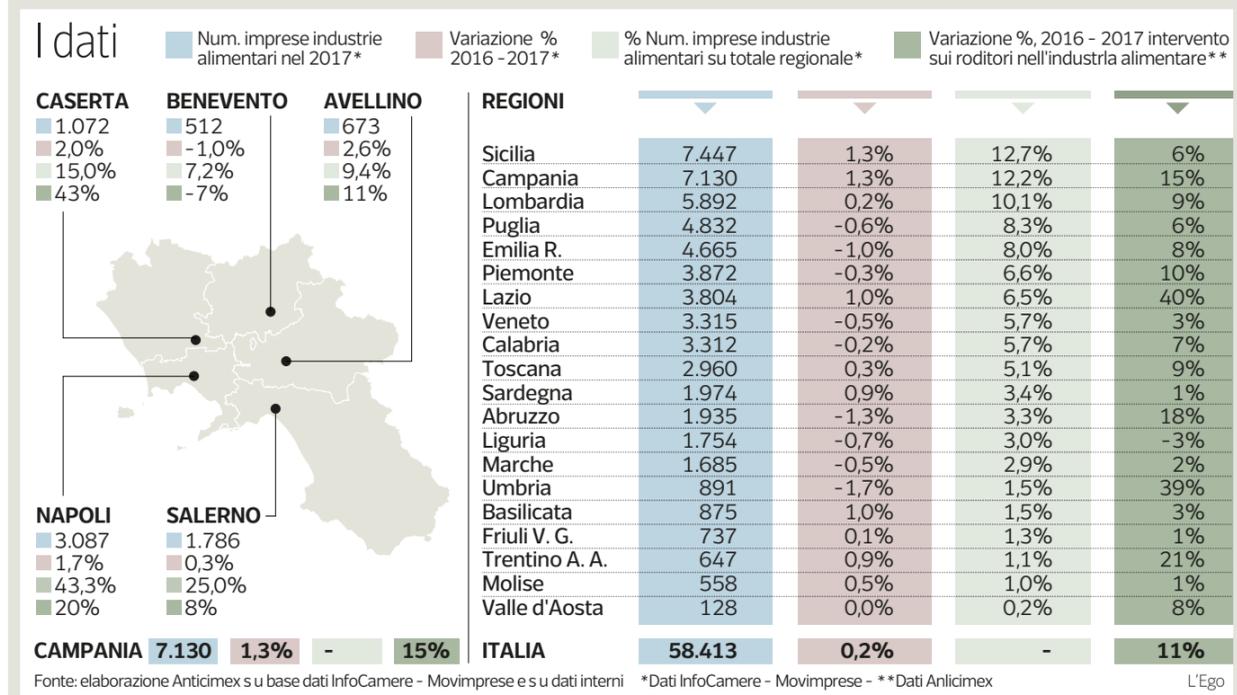
NAPOLI In sette anni, dal 2010 al 2017, in Campania l'industria manifatturiera ha fatto registrare una flessione delle imprese attive del 6,5 per cento. Ma l'industria alimentare è in controtendenza: cresce e, per numero di aziende, è al secondo posto a livello nazionale (preceduta solo dalla Sicilia), superando anche le realtà del Nord, come Lombardia e Veneto. Ma c'è un altro aspetto che «fotografa» il successo del comparto campano: le 7.130 industrie alimentari di Napoli e delle altre province sono una garanzia per i consumatori perché sono aumentati del 15 per cento gli interventi di controllo e monitoraggio dei roditori e del 187% le richieste di servizi con tecnologie innovative con un calo dell'uso dei prodotti chimici. L'analisi è stata elaborata da Anticimex, azienda specializzata nel Pest Manage-

Il confronto

In otto anni crescita del 5,6 per cento
A livello nazionale solo la Sicilia fa meglio

ment e nei servizi di igiene ambientale, sui dati Infocamera-Movimprese e interni.

Valeria Paradiso, responsabile tecnico di Anticimex Italia, spiega: «Negli ultimi anni il settore alimentare ha confermato il suo ruolo strategico per il Paese, ponendo sempre più la salute del consumatore al centro della propria filiera. Questo grazie a una normativa più stringente che non solo obbliga le aziende ad adottare un metodo di autocontrollo per identificare e neutralizzare i rischi possibili durante la produzione di un alimento, tra cui la presenza di infestanti, ma ha anche regolamentato l'uso dei prodotti chimici facendo in modo che vengano utilizzati solo se strettamente necessari ed in maniera mirata. Le nuove tecnologie hanno



Aziende alimentari: è boom Napoli vola con le tecnologie

In Campania oltre 7 mila imprese, 3 mila solo nel capoluogo Più garanzie per i consumatori. In calo l'uso dei prodotti chimici



un ruolo chiave per ridurre l'uso di questi prodotti, con un notevole vantaggio per la salute e per l'ambiente». Ma andiamo con ordine. A livello nazionale la Campania è al se-

condo posto con 7.130 imprese (fa meglio solo la Sicilia con 7.447) con un incremento dell'1,3% rispetto al 2016. Rispetto al 2010, inoltre, ha fatto registrare una crescita del 5,6

per cento. La Campania va meglio di Lombardia (5.982 imprese), Emilia Romagna (4.665), Piemonte (3.872), Lazio (3.804), Veneto (3.315), Toscana (2.960). Rispetto alla Campania tutte le altre regioni sono in calo. A livello provinciale, invece, Napoli primeggia con 3.087 aziende alimentari (con un aumento dell'1,7% rispetto al 2016). A Salerno le attività sono 1.786 (incremento dello 0,3%), Caserta 1.072 (+2%), Avellino 673 (+2,6%). In calo solo Benevento con 512 aziende alimentari (flessione dell'1%). «È un comparto, quello alimentare, in cui l'attenzione verso il consumatore è sempre più alta: da un lato aumentano gli interventi di controllo e monitoraggio dei roditori (+15%), che possono causare danni alle aziende e problemi di salute ai consumatori, dall'altro cala

La società

● Anticimex è un'azienda internazionale di servizi fondata nel 1934 in Svezia. È presente in 17 Paesi nel mondo, con oltre 4.000 addetti. Serve oltre 3 milioni di clienti

● Nel 2016 il fatturato ha raggiunto i 460 milioni di euro. In Italia 300 gli addetti: nel 2016 il fatturato è stato di 26 milioni



Valeria Paradiso (Anticimex Italia)
Il comparto ha posto la salute dei cittadini al centro della filiera

to superiore alla media nazionale (+11%). Le imprese più «virtuose» sono quelle della provincia di Caserta (+43%) e Napoli (+20%). Aumentano gli interventi, seppur con valori percentuali inferiori, anche ad Avellino (+11%) e Salerno (+8%), mentre sono in leggero calo a Benevento. Ma ad aver registrato nel 2017 il «boom» maggiore sono le richieste di intervento con l'impiego di nuove tecnologie (+187% sul 2016), che permettono di ridurre l'utilizzo di prodotti chimici e di rispettare l'ambiente.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

EnergyMed

L'olio di frittura diventa biodiesel

Biodiesel dall'olio delle patate fritte, pompe-turbina che trasformano gli sprechi d'acqua in energia elettrica, motoruote elettrici. È un futuro di sostenibilità quello in vetrina alla Mostra d'Oltremare di Napoli dal 5 al 7 aprile per l'XI edizione di EnergyMed in cui start-up, enti locali, imprese, atenei presentano innovazioni legate al solare, all'eolico, alle caldaie ad alta efficienza e a biomasse, al recupero di energia dai rifiuti, ai veicoli a basso impatto. Giovedì l'apertura su Horizon 2020 e il question time sui fondi con Francesco Sperandini, presidente e ad di Gse. L'Ice porta imprese da 16 Paesi per opportunità di business con i colleghi italiani.

I dati

Ance: a Salerno edilizia al tracollo

«**A**l peggio non c'è mai fine. È, infatti, a dir poco imbarazzante il dato diffuso dalla Cassa Edile di Salerno e relativo al periodo gennaio 2017-gennaio 2018, che certifica in maniera drammatica il tracollo di uno dei capisaldi dell'economia provinciale: l'edilizia». La crisi in numeri (parametrati a quelli dello stesso periodo del 2017): «714 imprese in meno (-34,02%), perdita secca di 2000 unità lavorative (-31,77%)». Proprio in virtù di questi indicatori «assolutamente negativi» il presidente provinciale dell'Ance, Vincenzo Russo, convocherà a breve gli Stati generali delle Costruzioni per una non più indifferibile analisi della crisi».

Da giugno

Tassa di soggiorno a Ercolano

Un'imposta di soggiorno per turisti e quanti pernoveranno nelle strutture ricettive di Ercolano entrerà in vigore a partire da giugno. Il regolamento, approvato in Consiglio comunale prevede il pagamento di un euro al giorno per il singolo pernottamento di una persona per un massimo di 15 giorni in alberghi, B&B, agriturismi, e cinquanta centesimi nel caso si decida di pernottare in ostelli per un massimo di sette giorni. I proventi di questa iniziativa saranno destinati a finanziare gli interventi, previsti nel bilancio di previsione dell'amministrazione municipale di Ercolano, proprio in materia di turismo.