



Di lavoro, intesa Pd-Ncd sui contratti a termine

Precari, sanzioni a chi non assume

Marina in campo, Berlusconi apre

Alla fine la maggioranza sigla l'intesa sul decreto legge lavoro. Intesa Pd-Ncd sui contratti a termine: prevista una sanzione per le aziende che non assumono. In casa

Berlusconi, intanto, si registra l'apertura dell'ex premier a un impegno politico della figlia Marina.

> Chello, Marincola e servizi da pag. 4 a 6

Punto di Vespa

Se non basta tagliare i burocrati

Bruno Vespa

Dopo aver imposto il prestito di alcuni pezzi eccezionali del Rinascimento italiano per una grande mostra a Londra negli anni Trenta, Benito Mussolini disse che avrebbe preferito farsi cavare tutti i denti piuttosto che discutere ancora una volta con i soprintendenti alle Belle Arti. Ed era Mussolini. Matteo Renzi ha deciso un ragionevole accorpamento delle soprintendenze in modo da ridurre il numero di referenti con cui discutere nel Paese delle Meraviglie. Ma saranno disciplinati anche i loro poteri? E i tempi entro i quali esercitarli? Il problema della burocrazia italiana è infatti il sovraffollamento di uffici, dirigenti e competenze, ma è soprattutto un problema di procedure e di tempi. Nel 1993 un grande giornalista come Alberto Ronchey, diventato ministro dei Beni Culturali, scoprì l'acqua calda diffusissima all'estero, ma sconosciuta da noi: pensò che nei musei si potessero vendere libri, cataloghi e altro. Ventuno anni dopo il merchandising culturale italiano è ancora infinitamente inferiore a quello dei principali paesi occidentali, mentre il numero dei visitatori dei nostri musei - salvo rarissime eccezioni - è sotto la soglia della decenza. Il manager dei musei immaginato da Renzi avrà le mani libere nel vendere il prodotto cultura o dovrà scontrarsi ogni giorno con un rispettabile architetto o critico che sa tutto di un'opera d'arte, ma non riesce a cavarne un centesimo? Ancora.

> Segue a pag. 62

Il caso Pelù

Quando il rock fa politica e si rottama

Mario Ajello

Non bisognerebbe parlare di lavoro? Macché. Il palco del primo maggio come tribuna omnibus, come Hyde Park Corner de' noantri, come luogo per predicatori da tele-piazza rock: come se il rock, quello vero e non il mainstream ormai «spompo» alla Piero Pelù, fosse qualcosa di compatibile con la tivvù. E già qui c'è l'imbroglio. In più il leader dei Litfiba è una pop-star in crisi d'ispirazione e di incassi.

Perciò la butta in politica anzi in caciara, tra qualunquismo e qualunquismo (pur di tornare ad essere qualcuno, si dà del «boy scout di Gelli a Renzi» che ai tempi della P2 aveva cinque anni mentre Pelù andò a visitare il Venerabile a Villa Wanda nel '95), ricorrendo a un classico escamotage da paesaggio italiano. Ma sarebbe il momento di smetterla.

Se Pelù, invece che Renzi, avesse attaccato Grillo o Berlusconi o Alfano, avrebbe compiuto un pessimo errore pseudo-politicante, esattamente come quello che il leader dei Litfiba ha fatto l'altro giorno a Piazza San Giovanni. Mescolando rancori personali e nonsense anti-politici (quelli che dovrebbero fare trend), in una minestra fredda che non ha riscaldato il pubblico ma solo la genitrice dell'ex Diablo (ormai cinquantunenne e esposto alle ironie del presentatore Vergassola per il suo look da ragazzino maledetto: «Non rischi che sotto i pantaloni di cuoio ti si veda il pannolone?»).

> Segue a pag. 62

Avellino, svolta choc nell'inchiesta sull'incidente che ha causato 40 morti: violati i computer

Bus della morte, revisione falsa

Indagati due dirigenti della Motorizzazione: carte truccate dopo la tragedia

La finale Napoli e Fiorentina ricevuti da Papa Francesco



Svolta choc nell'inchiesta sull'incidente del viadotto Acqualonga (40 vittime nel 2013). Il mezzo precipitato non aveva fatto alcuna revisione e il certificato mostrato dopo la tragedia era falso. Indagati due funzionari della Motorizzazione.

> G. P. Fiore e Mazzone alle pagg. 8 e 9

Il commento

La strage della vergogna

Vittorio Del Tufo

È una verità tanto semplice da fare orrore, tanto inaudita da lasciare sgomenti. Il bus precipitato il 28 luglio 2013 nel viadotto Acqualonga (40 morti) non poteva circolare: so-

lo un castello di carte false avrebbe permesso a quel mezzo malconcio, con 800mila chilometri sulle spalle, di risultare, all'indomani della tragedia, immacolato e in regola con le operazioni di revisione.

> Segue a pag. 9

le inchieste del Mattino

Gli affari dei clan con i farmaci contro il cancro

I predatori delle farmacie ospedaliere, che prendono di mira i costosissimi antitumorali e salvavita, risponderebbero alla camorra. La criminalità organizzata provvederebbe a «rigenerare» i medicinali, rendendoli potenzialmente dannosi, e a rimetterli sul mercato.

> Crimaldi e Pirro alle pagg. 2 e 3

Il focus

Antiracket, le zone d'ombra

Antonio Galdo

Servono un'enciclopedia e una bussola per navigare nel mare magnum dell'antiracket (e antiusura). Un'enciclopedia per la quantità di associazioni, fondazioni, cooperative ed enti che a vario titolo combattono una battaglia quotidiana, in alcuni casi molto rischiosa, contro il «pizzo» e lo strozzinaggio, due settori dell'economia criminale e della sua forza sul territorio. La bussola, invece, serve per orientarsi nell'acqua che sgorga dagli infiniti rubinetti di denaro pubblico che finanziano l'attività dei paladini dell'antiracket.

> A pag. 10

Coppa Italia, la notte dei sogni

Massimo Corcione

Se avessero detto a Vincenzo Montella che avrebbe conteso al Napoli il suo primo titolo della carriera da allenatore, probabilmente avrebbe vissuto la profezia come un incubo, la ripetizione di un evento già vissuto da calciatore: il matrimonio impossibile tra le sue aspirazioni professionali e quelle sentimentali.

> Segue a pag. 63

> Gli inviati Taormina e Ventre Rossi e Sarnataro da pag. 20 a 31

Controcampo

Un messaggio per la Juve

Maurizio de Giovanni

Coppe che vanno e coppe che vengono, in questo primo week end lunghissimo di maggio.

> Segue a pag. 63

L'Est in fiamme: abbattuti tre elicotteri. Obama e Merkel: sosteniamo Kiev

La guerra civile in Ucraina: 38 vittime

Almeno 38 morti, numerosi feriti, tre elicotteri abbattuti: è guerra civile in Ucraina. Obama e la cancelliera Merkel ha ribadito che Usa e Germania «sono unite» nel sostegno a Kiev.

> D'Amato e Guaita a pag. 11

Lo scenario

Un epilogo già scritto Putin avrà la meglio

Sergio Canciani

Sul dossier Ucraina il generale Gherasimov, capo di stato maggiore russo, ha scritto una sola parola: «povtarib», ovvero ripetere.

> Segue a pag. 63

punte **Secche**

Il Plebiscito dalla Libertà alla Nutella

Aldo Masullo

Quel monumentale spazio urbano di Napoli, che prima dell'Unità si chiamava largo di Palazzo e dopo l'Unità si chiamò e tuttora si chiama piazza del Plebiscito, nel 1799 vide innalzarsi al proprio centro l'appena importato Albero della Libertà. Ora, in questo 2014, esso vedrà il trionfo del Barattolo di Nutella, prodotto nazionale multinazionalizzato. Al di là delle questioni di competenza e di opportunità, la forza inquietante del fatto sta nella sua straordinaria carica simbolica. Quello spazio, espressione fisica della sovranità, sarà oggi come allora occupato dal popolo, e in nome del popolo.

> Segue a pag. 63

SHOP POMELLATO.COM 800-018005

Pomellato
67
SILVER COLLECTION

La trattativa Alitalia, una newco con gli arabi di Etihad

> Mancini a pag. 13

speciale



economia caserta

Qr Code Campania Sicura La certezza della genuinità

Un sigillo di garanzia o meglio marchio QR Code Campania Sicura consultabile immediatamente e prima dell'acquisto di un prodotto proveniente dalla regione Campania per conoscerne lo stato di salute: analisi chimiche e geolocalizzazione dell'azienda produttrice. È questo il QR Code che letto dalla videocamera dal cellulare fornirà al consumatore la carta d'identità del prodotto, ovvero la tracciabilità completa. Operazione prodotti sicuri: al supermercato, dal fruttivendolo, ovunque siano in vendita prodotti campani, QR Code, infatti, permette di conoscere, in tempo reale, al momento della spesa, le analisi effettuate, i risultati, la provenienza. Il progetto è nato su una idea del Tavolo tecnico permanente, attivato dalla regione Campania nell'ambito delle iniziative assunte per Terra dei Fuochi. QR Code Campania Sicura, su cui è stata raggiunta l'intesa tra Confindustria Campania e l'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Mezzogiorno, fornisce infatti uno strumen-

**Una vittoria
 l'operazione
 prodotti sicuri**



to pratico al cittadino che, al momento dell'acquisto di un prodotto, potrà ricevere in maniera chiara ed immediata tutte le informazioni sulla salubrità e la tracciabilità del prodotto. All'acquirente basterà, dunque, puntare il cellulare sul Qr - Code impresso sulla confezione del prodotto e sullo schermo compariranno tutte le informazioni sulla sicurezza e sulla tracciabilità del prodotto stesso. La schermata porterà ad un link sul sito dell'Istituto Zooprofilattico dove compariranno le seguenti informazioni: risultati delle analisi più recenti; archivio risultati precedenti dell'azienda produttrice. I codici QR sono delle immagini che possono essere lette/decodificate tramite ap-

positi lettori contenuti negli smartphone e tablet. Si tratta di codici bidimensionali che collegano con un semplice click un messaggio statico al mondo dinamico del Web. Non è però necessario avere uno smartphone per ottenere informazioni perché, come ha spiegato Antonio Limone, direttore dell'Istituto zooprofilattico, il Qr code che è sul prodotto è «già indice di garanzia e salubrità» visto che ciò che non supera i controlli non viene messo sul mercato. Daniela Nugnes, assessore all'Agricoltura della Regione Campania ha commentato: «La sfida è far funzionare ancora meglio il sistema e comunicare a tutti questa iniziativa che è una risposta all'attacco mediatico che la Campania ha subito con la

questione Terra dei Fuochi». «Grazie al QR Code Campania Sicura - spiega Lino Fierro, presidente della Sezione Lattiero-Casearie di Confindustria Caserta - la fiducia del consumatore è stata riconquistata. Se le vendite nel settore caseario erano crollate del 45%, questo mezzo messo in atto per rendere il consumatore consapevole ha fatto tornare le vendite a livelli normali. Non solo, le direttive sono state recepite anche a livello nazionale e questo ci rende molto fieri del lavoro svolto. Essere sicuri di ciò che si porta a tavola, sapere da dove viene e stare certi che i terreni sono monitorati e analizzati è un bene aggiunto per il settore agroalimentare tutto».

La tecnologia più innovativa al servizio della bontà della tradizione L'Antica Casearia Fierro è nel settore dal 1948



controllo della lavorazione sono alla base di un successo ultradecennale. L'Azienda Antica Casearia Fierro riveste un ruolo di leadership nel settore lattiero - caseario e gestisce un cospicuo segmento di mercato attraverso i suoi canali di distribuzione sia in Campania che in tutta la penisola. Tanti i vip stregati dalla mozzarella della famiglia Fierro; dal Presidente del Consiglio dei Ministri il quale assaggiò la mozzarella in occasione del G7 di Napoli ai Reali di Inghilterra. Tra i clienti più famosi ci sono l'ex premier Toni Blair, la cantante Madonna e l'ex calciatore Vialli. Anche la Regina Diana prima della tragica scomparsa con un ringraziamento inviato al responsabile commerciale, Francesco Moncada di Paternò, apprezzò molto la mozzarella della famiglia Fierro.

Il Caseificio Fierro nasce nel 1948 come azienda di trasformazione del latte bufalino nel settore caseario. La Fratelli Fierro, fondata da Fierro Giuseppe e amministrata poi con l'Antica Casearia Fierro, dal figlio Lino, pur essendo fornita dei più moderni macchinari di trasformazione tecnologicamente avanzati, predilige ancora la lavorazione artigianale che consente di produrre il formaggio fresco secondo le antiche tradizioni dell'Azienda. In tal modo l'Azienda ha la possibilità, pur nel rispetto di norme igieniche rigorosissime, di poter offrire un prodotto che abbia il sapore ineguagliabile del tempo passato. L'Azienda, inoltre, garantisce un prodotto di ottima qualità, grazie soprattutto a un sistema di monitoraggio continuo che parte dal controllo sistematico della raccolta del latte e segue tutte le fasi di lavorazione fino ad arrivare al prodotto finito che attraverso gli esami microbiologici ne garantisce la genuinità. Costanza e rigido

Oggi, con l'esperienza acquisita e tramandata, l'Azienda Antica Casearia Fierro srl di Lino Fierro porta avanti senza indugi la sua antica vocazione fatta di qualità, genuinità e dedizione per le cose fatte con il cuore. Una passione che in altri contesti sembra ormai perduta e che a tanti appare incompatibile con le attuali tendenze di mercato che prediligono solo il prezzo e le grandi quantità. La mancanza di qualsiasi compromesso legato a questi fattori quindi, fa sì che il risultato sia rappresentato da mozzarella unica nel sapore e assolutamente naturale nei suoi semplici e genuini ingredienti. Lino Fierro, dal 2012 è il nuovo presidente della Sezione Lattiero-Casearie di Confindustria Caserta, tra i sostenitori più ferventi dell'introduzione della tracciabilità del latte bufalino e applicazione del marchio QR Code Campania Sicura.

**Competenza,
 Innovazione e
 Convenienza...**

3 buone ragioni
 per affidare
 a Noi l'amministrazione
 del personale.

Italia
PAGHE
 payroll outsourcing company

infoline 800 136 029
 www.italiapaghe.it

Napoli | Bergamo | Teverola



speciale III **economia caserta**

Parla Libero Rillo, Presidente del Consorzio del Sannio
Serve un'azione collettiva per far conoscere i nostri vini

Nato nel 1999, il Consorzio del Sannio negli ultimi cinque anni si è distinto da una parte per lo sviluppo ottenuto, dall'altra per il numero dei successi raggiunti. Ad oggi sono più di 400 le aziende riunite sotto il consorzio, non solo di viticoltori, che rappresentano però il numero più consistente, ma anche imbottigliatori. «Incarico del consorzio - spiega il Presidente, Libero Rillo - è svolgere le funzioni di tutela, di valorizzazione e di cura generale degli interessi connessi a tutte le denominazioni di origine controllata e indicazioni geografiche tipiche, della provincia di Benevento. In collaborazione con l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e in raccordo con le regioni e province autonome, svolgiamo azioni di vigilanza da espletare prevalentemente alla fase del commercio. Ma non solo, ci preme promuovere il nostro brand attraverso diverse forme a nostra disposizione. Tra le varie azioni messe in campo, c'è un sistema di aiuto per la qualificazione delle attività di promozione e commercializ-

“
Le Doc e Igp tutelate anche attraverso la promozione
 ”

zazione della nostra offerta, nonché l'accesso a bandi destinati a forme collettive». Il Consorzio Sannio si pone, dunque, l'obiettivo di assumere un ruolo sempre più determinante nello sviluppo di azioni collettive, così da espandere non solo la conoscenza ma anche la domanda, mediante la tutela e la valorizzazione dei vini a marchio DOP e IGP della provincia di Benevento. «In concreto - spiega ancora Rillo - il Consorzio vuole dedicarsi allo sviluppo di politiche di marchio, operando attraverso gli strumenti strategici della cura degli interessi generali, della valorizzazione e della tutela. Ci stiamo muovendo, inoltre, affinché ogni nostro associato comprenda e abbia dei benefici da questa opera di promozione, non solo le aziende vinicole, ma anche i viticoltori. È importante che



tutti i nostri membri comprendano come la tutela e la valorizzazione dei vini del Sannio ricada in positivo, a cascata per così dire, sino alla produzione delle uve. Dobbiamo essere in grado di far ragionare tutti i nostri associati in prospettiva, insomma». Aglianico, sommarello, piedirosso, sciascinoso, agostinella, falanghina, cerreto, coda di volpe, grieco, malvasia, fiano, ma anche passolara di San Bartolomeo, olivella, carminello, palombina, moscato di Baselice, sono solo

alcuni esempi del patrimonio viticolo sannita. «Uno dei principali obiettivi che si vuole perseguire - conclude il Presidente - è quello di mettere in luce il valore reale e decisivo delle DO e della IG tutelate, che uniscono un territorio e dei produttori con caratteristiche di tipicità simili, con una loro storia e una loro cultura, riaffermando la duplice funzione delle denominazioni di origine, quella di garanzia ma anche quella informativa e di comunicazione nei confronti del consumatore».

Consorzio del Nero Casertano insieme per la tutela e valorizzazione
 La razza è tipica di alcune zone dell'Italia meridionale



Una grande passione ha spinto alcuni allevatori iscritti all'Anas (Associazione nazionale allevatori suini) e un sapiente maestro dell'arte norcina sannita a riunirsi nel Consorzio del nero casertano per valorizzare e promuovere la riscoperta di una razza rustica di maiale tipico di alcune aree dell'Italia meridionale (basso Lazio, Molise, Campania). La stessa medesima passione unisce il Consorzio a ristoratori e rivenditori che hanno colto il valore del maiale nero casertano e lo propongono abitualmente ai loro ospiti e clienti. Infatti, sono sempre più numerosi coloro che lo richiedono. Il Consorzio nasce anche per essere vicino al consumatore che ha bisogno di certezze e garanzie, che solo una filiera riconoscibile e definita può offrire. Sono soci del Consorzio aziende che coprono tutta la filiera produttiva del maiale nero casertano (allevamenti, salumificio, ristorazione), in modo da offrire proprio una garanzia della tipicità e della genuinità dei prodotti di maiale nero casertano. Il Consorzio riunisce allevatori che sono iscritti al Registro anagrafico della specie suina, gestito dall'Associazione Nazionale Allevatori Suini (ANAS), l'unico elemento che garantisce la tipicità del maiale. Attualmente, gli allevamenti di maiale nero casertano iscritti all'ANAS, in totale, in Italia sono circa 30. I soci fondatori del consorzio sono 7. Gli allevamenti del consorzio rispettano oltre che la tipicità anche un codice di autodisciplina e un attento controllo della qualità. Grazie alle sue caratteristiche di rusticità e ad allevamento semibrado e non industriale - si ottengono carni dal sapore unico, il celebre lardo, insaccati e pro-

sciutti che non hanno nulla da invidiare a quelli dei tanto celebrati suini spagnoli. Il Consorzio per la promozione e valorizzazione del maiale nero casertano è nato dalla volontà di un gruppo di piccoli allevatori e di un salumificio artigianale, Tomaso salumi, che si sono uniti per garantire qualità e genuinità di prodotti di una razza, appena qualche anno fa in via di estinzione, che rappresenta una delle eccellenze del territorio. In Campania, basso Lazio, Molise, l'allevamento dei suini, la macellazione e la lavorazione delle carni di maiale nero vantano tradizioni antichissime, che in alcune località sono state tramandate per generazioni e hanno raggiunto un livello di competenza e professionalità difficile da eguagliare. Il maiale nero casertano, o di razza casertana, è la razza di suini più rinomata del sud Italia e deriva dal ceppo iberico, con la quale condivide caratteristiche morfologiche e di sapore. La recente riscoperta delle sue carni, da parte di chef e di consumatori, ha riportato sulle tavole antichi sapori che non hanno nulla da invidiare a quelli dei rinomati salumi e dei prosciutti spagnoli. L'allevamento in gran parte al brado o semibrado all'aperto, anche con alimentazione di ghiande, esalta sapori e profumi dei salumi e le carni che derivano da questo maiale rustico. Di recente il consorzio ha un suo profilo su Facebook ed un sito web, che in pochi giorni hanno avuto un autentico boom di contatti e di visite. «Animati da una grande passione, stiamo portando avanti - sottolinea il presidente del neonato consorzio, Annamaria Audi che con il marito Eugenio gestisce il salumificio artigianale Tomaso salumi di Faicchio in provincia di Benevento - un discorso con notevoli sforzi e tra mille difficoltà. Il consorzio è nato proprio per riunire tutta la filiera, e ci aspettiamo che anche altri allevatori aderiscano a questo progetto comune di valorizzare una delle eccellenze del territorio. Stiamo ottenendo anche delle soddisfazioni, come il prestigioso premio delle tre fette che abbiamo recentemente ottenuto dal Gambero Rosso. Inoltre, le Istituzioni ci sono state vicine nel nostro percorso, contiamo sulla sensibilità dell'assessore regionale all'agricoltura Daniela Nugnes e della Attività Produttive Fulvio Martusciello. Per il momento abbiamo avviato l'iter per l'ingresso nel brand della regione "Sapori di Campania"».



sicuramente buona!

L'Antica Casearia Fierro oltre a garantire il gusto ed il sapore di sempre, da oggi, è direttamente controllata da:



Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno



Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno



Assessorato all'Agricoltura Regione Campania

+ buona
+ sicura
+ campana
+ tracciata

Con un semplice clic sul QR-Code dal tuo cellulare saprai cosa mangi.



mozzarella



ricotta

NAPOLI, MERGELLINA via Mergellina, 203 081 7618208
VARCATURO, NAPOLI via Ripuaria 081 8392663
RIIONE ALTO, NAPOLI via Fragnito, 19 081 7704657
FRIGNANO, CASERTA corso Italia, 166 081 5042262

info@mozzarellafierro.it
 www.mozzarellafierro.it