

Il Comune di Bologna ha proposto di cedere la gestione di alcune attività ad aziende private. Tra queste, il macello-mercato bestiame: la Cmlc, grande azienda cooperativa del settore, si candida

Cmlc, sì alla privatizzazione

Le grandi aziende di macellazione italiane generalmente dispongono di strutture in proprio, per potere gestire il lavoro con la necessaria elasticità. Per conseguire questo risultato, la Cmlc, cooperativa di Bologna per la lavorazione e macellazione delle carni, ha accolto con favore la proposta del Comune di Bologna di affidare a privati la conduzione del macello cittadino.

Uno dei grossi problemi che affliggono la zootecnia italiana riguarda il funzionamento dei macelli e l'eccessivo frazionamento di queste strutture che impedisce la realizzazione di economie di scala oltre che, evidentemente, incidere pesantemente sui costi delle carni sul mercato. A questo si aggiunge il cattivo funzionamento dei macelli pubblici, che ha portato a numerose chiusure e comunque a forti costi economici per la collettività.

Anche a Bologna ci sono problemi di questa natura. Il problema per la struttura pubblica è di non riuscire ad assicurare l'elasticità di gestione necessaria per cogliere tutte le opportunità e rispondere alle esigenze del mercato. Le grosse aziende di macellazione

non a caso hanno tutte strutture in proprio. Dice Renzo Pignatti vicepresidente e direttore commerciale della Cmlc: «L'azienda cooperativa che costituisce da sola il 90% del lavoro per il macello di Bologna. Se le cose procedono in questo modo saremo costretti a scegliere strade diverse: il pubblico non riesce a rispondere in maniera efficiente ed efficace alle necessità di un'impresa di grosse dimensioni come la nostra».

Nello stesso tempo ogni anno, il Comune di Bologna, tramite l'azienda municipalizzata di gestione, perde parecchi soldi con il macello. La recente proposta di ristrutturazione presentata dal Comune prevede l'ingresso di partners diversi nella gestione della struttura. «Occorre emettere



La sede della cooperativa Cmlc presso il macello comunale

regole chiare e comprensibili, sulla base delle quali Cmlc concorrerà secondo le opzioni possibili acquisto o concessione.

Non in realtà saremmo più orientati alla concessione con l'intento di fare funzio-

laboratorio degli insaccati e Arena e Bica per le attività di catering - basti fissare delle buone regole condominiali. Inoltre, aggiunge il vicepresidente della Cmlc, siamo disponibili a lavorare in conto terzi sulla macellazione. Basta

prendere gli accordi con i partners e con il Comune sull'organizzazione del lavoro e sulle tariffe. Noi saremmo un fatto senza precedenti: quello di subentrare nella gestione già oggi a Modena le cose funzionano in questo modo.

La cooperativa Cmlc gestisce il macello e nel contempo garantisce il servizio pubblico secondo tariffe. Chi subentrerà nella gestione del macello di Bologna dovrà subentrare anche nell'esecuzione di lavori dell'importo di 1700 milioni finalizzati al miglioramento della struttura dal punto di vista della depurazione. Il macello bolognese ha sicuramente dimensioni di tutto rispetto: occupa circa 250 persone compreso in dolo. La Cmlc ha sessanta dipendenti. La Cabit cooperativa di servizio che convive con Cmlc ne ha 110. Poi si aggiunge la Cta cooperativa di trasporti che si occupa del bestiame vivo e i dipendenti diretti della municipalizzata Asam.

Per quanto riguarda infine i controlli sanitari il passaggio dal pubblico al privato non inciderebbe sulla situazione attuale. Non è la gestione pubblica in sé che assicura i migliori controlli sanitari bensì gli organismi deputati a questo, ossia la Usl. La partita è oggi aperta sul futuro delle gestioni pubbliche dirette a Bologna si dovrà decidere in tempi brevi.



Le macchine vengono avviate alle celle frigorifere

C'è anche l'export nel bilancio Cmlc



Gli animali vengono controllati dai veterinari per assicurare la sanità. La cooperativa Cmlc di Bologna macellerà quest'anno oltre 65.000 capi

Per arrivare alle dimensioni attuali, la Cmlc ha affrontato un lungo processo di crescita. Oggi essa si colloca tra le prime aziende italiane del settore. Il fatturato è arrivato lo scorso anno a 130 miliardi e per il '90 si prevede un ulteriore incremento. Dai 56.000 capi macellati lo scorso anno si arriverà a 65.000 entro la fine dell'anno. Buone le prospettive di mercato, che riguardano anche l'export.

La Cooperativa di macellazione e lavorazione carni di Bologna in sigla Cmlc ha una lunga storia alle spalle. Nata come piccola cooperativa voluta dagli allevatori locali a San Giovanni Praticello in provincia di Bologna, nel 1963 si ritrova oggi con una dimensione che la porta ai vertici delle imprese cooperative del settore zootecnico. È una storia lunga e anche fatta di problemi perché quello in cui si muove è un settore difficile. «Il Cmlc è nato per rispondere all'esigenza di collocare sul mercato il prodotto di un piccolo gruppo di allevatori bovini che vendeva soprattutto sul mercato di Bologna, e macellava nel piccolo macello pubblico di San Giovanni Praticello», spiega il vicepresidente e direttore commerciale di Cmlc Renzo Pignatti insediato in quella poltrona dall'86 dopo un ricambio del gruppo dirigenti e della cooperazione bolognese. Il primo salto organizzativo avvenne nel '78 quando la cooperativa decise di trasferirsi a Bologna per effettuare la macellazione nella nuova struttura del macello bestiame di Bologna gestito dalla municipalizzata Asam. Qui Cmlc decise anche di trasferire gli uffici in una nuova palazzina e gli impianti di lavorazione del bestiame macellato.

L'intenzione di spostarsi a Bologna ha consentito al macello comunale di non fare la fine degli altri macelli pubblici italiani che non riescono a funzionare come si vede anche in altre città dell'Emilia Romagna e non solo. La Cmlc da sola costituisce infatti il 90% del lavoro del macello comunale. Nella cooperativa vi sono oggi 1482 soci allevatori delle province emiliane fino a Parma e sparsi in Veneto tra Rovigo Padova Verona e in Lombardia a Mantova e Cremona. L'anno scorso sono stati macellati 52.000 capi e le previsioni per il 1990 ne calcolano 65.000. La Cmlc ha inoltre assorbito lo scorso anno le attività di macellazione bovina del Crea di Faenza. Il fatturato si è così attestato a 130 miliardi mettendo Cmlc ai primi posti nella classifica economica del settore zootecnico. Il dato è particolarmente rilevante in quanto a differenza di altri operatori privati, il prodotto è esclusivamente di provenienza nazionale. La procedura normalmente seguita consiste in accordi con i soci per il ritiro del bestiame secondo scadenze programmate. Dopo visite di controllo da parte della cooperative vengono fissati prezzi e programmi di ritiro dopodiché Cmlc passa a ritirare il bestiame. Rispetto all'Asam la municipalizzata che gestisce il macello bolognese la cooperativa ha accordi che prevedono un conto a capo. «Si tratta di un prezzo assolutamente inadeguato», precisa Pignatti.



«Non è accettabile da parte della macellazione pubblica». I problemi di gestione esistono, visto che oggi il mercato richiede strutture industriali ed etiche assicurate. «Siamo tra le prime tre aziende di macellazione in Italia», sottolinea Pignatti, «e abbiamo impostato il nostro lavoro in un modo moderno che non si limita alla macellazione, ma si occupa della commercializzazione del prodotto. Il 40% della nostra clientela è costituito dalla grande distribuzione e questo significa una lavorazione particolare, controlli adeguati e prezzi competitivi. Il restante sessanta per cento della clientela è costituito da macellerie e gruppi di acquisto per un 22% da grossisti per il 12 e altrettanto da indu-

stria di trasformazione. Il 9% del nostro prodotto è destinato all'export, il che è un grosso risultato visto che l'Italia è un Paese importatore. Il nostro mercato di riferimento è la Grecia dove disponiamo di un agente molto valido. L'ultimo 5% riguarda la ristorazione collettiva. Ogni giorno mandiamo fuori dallo stabilimento venti camion di carni e stiamo lavorando per diversificare la lavorazione. Già oggi il 20% della nostra produzione riguarda il disossato. Tra i nostri soci annoveriamo quelle stalle che hanno fatto proprio il disciplinare Conaio per il controllo dei residui. fanno produzione di qualità per la Plasmom e commercializzano bovini allevati al meglio sul mercato».

FORUM DEL VINO

27^a FESTA DELL'ALBANA

DOZZA 20-27 MAGGIO '90

DOMENICA 20 MAGGIO
Inaugurazione della mostra dei vini selezionati dai Consorzi e dall'Enoteca Italiana di Siena
Tavola rotonda "L'impegno degli Enti e Associazioni pubbliche e private per la valorizzazione del patrimonio enologico italiano". Esperienze a confronto con i produttori

LUNEDÌ 21 MAGGIO
Serata d'onore per i vini di Romagna e del Bosco Eliceo
Degustazione guidata dei vini con assaggi di piatti tipici
Ospiti "Un vino, una regione"
Piano bar con ANNALBERTO

MARTEDÌ 22 MAGGIO
Serata d'onore per i vini dei Colli Bolognesi, Reggio Emilia e Modena
Degustazione guidata dei vini con assaggi di piatti tipici
Ospiti "Un vino, una regione"
Piano bar con ANNALBERTO

MERCOLEDÌ 23 MAGGIO
Serata d'onore per i vini di Parma e Piacenza
Degustazione guidata dei vini con assaggi di piatti tipici
Ospiti "Un vino, una regione"
Piano bar con ANNALBERTO

Organizzato da
ENOTECA REGIONALE EMILIA-ROMAGNA
In collaborazione con
COMUNE DI DOZZA, PRO-LOCO DI DOZZA,
CAMERE DI COMMERCIO DI BOLOGNA, RAVENNA, FORLÌ
CONSORZI DELL'EMILIA-ROMAGNA.
Invitati permanenti
ENOTECA ITALIANA DI SIENA CON I VINI D'ITALIA

Patrocinio Regione Emilia Romagna

GIOVEDÌ 24 MAGGIO
Tavola rotonda - Dibattito
"Le donne del vino. Come e perché si sceglie di essere dalla parte del vino?"
Serata d'onore dei vini dell'Emilia-Romagna presentati dalle protagoniste della tavola rotonda
Assaggi di piatti tipici. Ospiti d'onore "Altri vini d'Italia"
SFILATA DI MODA
Cristina Santandrea Abbigliamento Donna
presentazione collezione Autunno - Inverno 1990-91
Armando Manicchia Pelliccena
presentazione collezione Autunno - Inverno 1990-91
Calzature Pancaldi
Piano bar con ANNALBERTO

VENERDÌ 25 MAGGIO
Apertura ininterrotta della mostra con degustazione guidata presso gli stand e nell'Enoteca
Piano bar con ANNALBERTO

SABATO 26 MAGGIO
Wine-tasting Albana D.O.C.G. riservato ai giornalisti italiani ed esteri della stampa specializzata ed agli Enotecari.
Inaugurazione 27 Festa dell'Albana e Fiera del vino emiliano-romagnolo con stands dei produttori nelle piazze e vie di Dozza
Assaggi e degustazioni
Inaugurazione della nuova sede e celebrazione dei 20 anni di attività dell'Enoteca. Consegna dei riconoscimenti
Spettacolo con l'orchestra "JUNIOR MAGLI"

DOMENICA 27 MAGGIO
Spettacolo di musica e folklore con l'orchestra "GIGLIANA GILIAN"
Cerimonia di chiusura del Forum del Vino e conferimento degli attestati ai partecipanti alla 27^a Festa dell'Albana