

Allagata Conserve Italia «Impianti sott'acqua» Danni per milioni

Lo stabilimento di Barbiano produce succhi di frutta con vari marchi
Il presidente Gardini: «La lavorazione era al massimo in vista dell'estate»

Sono pesantissimi i danni subiti dallo stabilimento di Conserve Italia a Barbiano di Cotignola. Qui, uno dei principali consorzi agroalimentari europei, produce i succhi di frutta a marchio Valfrutta (oltre che Yoga, Derby Blue e Jolly Colombani). I danni, per il momento sono stimati in alcuni milioni.

«L'acqua è entrata nella serata di mercoledì. In poco tempo ha raggiunto gli 80 centimetri d'altezza. Due fiumi hanno rotto gli argini, ma anche i fossi di scolo si sono riempiti in fretta e hanno contribuito all'allagamento. Nel frattempo avevamo ricevuto la disposizione di evacuare e in pochi minuti abbiamo tolto l'elettricità e lasciato lo stabilimento» dice Maurizio Gardini, presidente di Conserve Italia e, al contempo, presidente nazionale di Confcooperative. L'impianto produttivo di Barbiano occupa 300 persone, tra diretti e indiretti, si sviluppa su una superficie di 300mila metri quadrati e ha una capacità di trasformazione di 40mila tonnellate di frutta l'anno, made in Romagna. «In questo periodo la produzione di succhi è al massimo perché ci prepariamo per la stagione esti-



Le foto dello stabilimento e, a lato, il presidente Maurizio Gardini

va dove il consumo raggiunge l'apice» aggiunge Gardini. Tutti gli impianti al piano terra sono finiti sott'acqua, così come l'ingente materiale per il confezionamento del prodotto: «Proprio gli impianti dovranno essere smontati pezzo per pezzo per ripulirli» aggiunge il presidente «perché da ieri l'acqua ha cominciato a defluire, lasciando sul pavimento una montagna di fanghiglia». I danni riguardano tre problematiche differenti: il

prodotto già confezionato e pronto per la vendita travolto dalla forza della corrente d'acqua, gli imballaggi imbevuti e quindi da gettare e la situazione degli impianti che vanno ripuliti a fondo. Lo stabilimento ha anche una parte rialzata dove è collocato il magazzino automatizzato e dove sono stivate confezioni pronte per l'invio ai centri di vendita al dettaglio.

«Sì, è stata la nostra fortuna perché ci ha consentito di salvare molti pallet di succhi Valfrutta



già pronti per la consegna. Ed è da qui che partiamo per affrontare al meglio la stagione estiva» spiega Gardini. Per compensare il più possibile la produzione persa a Barbiano verrà impiegato lo stabilimento di Massa Lombarda dove Conserve Italia

produce principalmente i succhi Yoga per i bar. Qui verranno prodotti anche altre tipologie di succhi che andranno a sommarsi al contributo che potrà fornire un terzo impianto che il Consorzio di 37 cooperative agricole è in grado di mettere in campo per fronteggiare l'emergenza. Si tratta del centro produttivo di San Prospero di Imola, da sempre utilizzato a supporto dei due stabilimenti principali dei succhi per far fronte ai picchi. «Forse non si riuscirà a raggiungere la quota dei 400 milioni di pezzi da sempre prodotti a Barbiano però, unendo le forze dei vari stabilimenti, non andremo lontano da quanto abbiamo sempre immesso sul mercato e nei tempi consueti».

Lorenzo Tazzari