

La vertenza. Dopo i rilievi di Msc e della sindaca, l'azienda convoca i sindacati per comunicare delle novità Termini Imerese, via ai lavori all'ex Blutech con i primi dieci operai

PALERMO. I dubbi sollevati da William Munzone, A.d. di Msc Sicilia, e rilanciati dalla sindaca di Termini Imerese, Maria Terranova, in occasione della presentazione del nuovo terminal container del porto termitano, hanno dato voce ai timori che agitano i sonni di tanti circa l'effettivo rilancio dell'area industriale atteso dopo l'affidamento al gruppo Pelligra dell'ex complesso Blutech, deciso dal ministero delle Imprese a seguito dell'istruttoria di Invitalia, col placet della Regione, al quale finora è seguito solo il passaggio di una parte dei lavoratori e l'accompagnamento all'esodo de-



L'azienda ha comunicato a Fiom-Cgil, Fim-Cisl e Uilm-Uil di volere procedere con la massima celerità. La risposta: «Continueremo a vigilare»

gli altri. Il principale rilievo mosso riguardava la mancata formazione e l'assenza di un programma.

Non c'è stata una risposta da parte del gruppo immobiliare che, evidentemente mutuando una prassi del settore metalmeccanico, ha preferito convocare i sindacati delle tute blu per comunicare loro le novità affinché fossero Fiom-Cgil, Fim-Cisl e Uilm-Uil a renderle note.

La novità è che sarebbero «ufficialmente partiti ieri i lavori di ristrutturazione dello stabilimento ex Blutech, nell'ambito del progetto avviato dalla Pelligra Holding, guidata da Ross Pel-

ligra, insieme a Gaetano Nicolosi e Sebastiano Caggia», si legge nella nota delle tre sigle, che riferiscono di «un incontro tra i vertici aziendali e i sindacati, finalizzato a fare il punto sulla situazione e sui prossimi step».

«Il cronoprogramma è già in fase operativa - spiegano Alfonso Morreale, Roberto Mastro Simone ed Enzo Comella - con le visite mediche previste per i primi dieci lavoratori che entreranno in servizio nei prossimi giorni. A seguire, partiranno corsi di formazione e verifiche tecniche per monitorare lo stato di avanzamento dei progetti. Alle attività parteciperanno anche ditte esterne. Da parte dell'azienda abbiamo ricevuto rassicurazioni sulla volontà di procedere con la massima rapidità. Il sindacato continuerà a vigilare».

L'INTERVENTO

Il “pastazzo” innova edilizia e salute

Da un articolo su “La Sicilia”, il Cnr di Palermo ha potuto sviluppare una scoperta con ricercatori internazionali e grandi aziende. Un caso che la Società chimica svizzera pubblica come esempio

MARIO PAGLIARO*

La Sicilia l'1 agosto 2019 pubblica l'articolo “Scoperta del secolo, il pastazzo diventa oro”, a firma di Michele Guccione, su una delle nostre scoperte. A leggerlo è anche uno dei titolari di una delle maggiori aziende agrumarie della Sicilia, l'aretuseo Nino Campisi, la cui azienda di famiglia a Casibile coltiva 750 ettari (oggi 1.000) fra limoni, arance e pompelmi in modalità “biologica”. Nino ci contatta e a settembre ci viene a trovare al Cnr di Palermo. Gli do una presentazione spiegando la tecnologia della cavitazione applicata al trattamento del pastazzo, sperimentata per la prima volta in collaborazione con i colleghi del Cnr di Firenze. Gli chiedo, quindi, la disponibilità a fornire decine di kg di pastazzo di diversi frutti di “Citrus” coltivati a biologico per estrarre quello che il giornale ha chiamato “oro”. E che noi decidiamo di chiamare “IntegroPectin”, la frazione solubile. E “CytoCell”, invece, quella insolubile. Nel primo caso, come mostreremo in numerosi lavori scientifici (esito di esperimenti condotti in vitro e in vivo nei successivi 6 anni con team di medici, biologi e farmacisti di varie parti d'Italia), si tratta di pectine estratte dal pastazzo di diversi frutti di “Citrus” (arancia rossa, limone, arancia bionda e pompelmo), con azione biologica multispettrale che va dalle proprietà antimicrobiche e quelle neuroprotettive, antitumorali, antinfiammatorie e cardioprotettive. Nel secondo caso, la “CytoCell” è una nanocellulosa ideale per applicazioni tecnologiche avanzate: ad esempio, come additivo per creare membrane polimeriche ad alte prestazioni per la produzione di idrogeno per elettrolisi dell'acqua (l'idrogeno “verde”) come scopriremo in collaborazione con i ricercatori del Cnr di Rende.

L'articolo del quotidiano resta accessibile online nella rassegna stampa sul sito web del nostro team di ricerca. Tre anni dopo, nel maggio 2022, ci chiama il conduttore di una nota trasmissione radiofonica (Smart City) dedicata all'innovazione, in onda su una radio a diffusione nazionale. Chiede di intervistarci per parlare di questa nuova nanocellulosa derivata dal principale scarto di lavorazione industriale degli agrumi. L'intervista va in onda pochi giorni dopo. Ad ascoltarla a Milano è anche il padre di un giovane la cui compagna sta completando la laurea magistrale al Politecnico di Milano. Tema della tesi di laurea, le fibre di cellulosa come additivo migliorativo delle prestazioni della calce in edilizia. Pur essendo il più antico e nobile materiale da costruzione, infatti, la calce nell'edilizia moderna tro-

va applicazioni limitate a causa dei tempi molto lunghi di “carbonatazione” delle malte a base di calce idrata che determinano tempi di posa non accettabili nei cantieri edili, se non per il restauro di alcuni monumenti. L'ascoltatore radiofonico fa avere l'informazione alla laureanda, che informa tanto la dottoranda con cui lavora che la professoressa loro mentore. Pochi giorni dopo mi scrive la professoressa Sara Goidanich. Diamo subito la disponibilità a collaborare. E così la giovane dottoranda Paulina Guzmán García Lascuain estende anche alla “CytoCell” di limone le sue ricerche nel campo delle microfibre e delle nanofibre di cellulosa come additivo della calce. Arrivano a Milano dalla Sicilia i campioni di “CytoCell” estratta dal pastazzo di limone. Partono test che dureranno mesi. I risultati sono eccellenti. Aggiunta in quantità molto piccola - bastano 100 parti per milione - al grassello di calce prodotto da un'antica azienda italiana della calce, la “CytoCell” accelera drasticamente la “carbonatazione” della malta ottenuta dal

Scoperta del secolo: il “pastazzo” diventa oro

Bioeconomia. Ricercatori del Cnr di Firenze e Palermo e del Politecnico di Lisbona inventano un unico processo economico e “green” con cui estrarre dallo scarto di spremitura degli agrumi molte sostanze usate dalle industrie



Su “La Sicilia” dell'agosto di sei anni fa la ricerca sul “pastazzo”



Mario Pagliaro, dirigente di ricerca del Cnr di Palermo

Pagliaro: «Dopo la notizia ci ha intervistato una radio nazionale, sentita a Milano e in Spagna; ci hanno chiamato per lavorare insieme»

grassello di calce modificato. Il lavoro scientifico, condotto anche in collaborazione con l'Università spagnola di Granada, sarà pubblicato fra pochi giorni sulla rivista “Construction and Building Materials”. A pubblicare invece lo studio “Communicating chemistry innovation to the public”, che racconta anche questa vicenda, sarà fra poche settimane la rivista internazionale della Società chimica svizzera, “Chimia”. Peraltro già comparso sotto forma di preprint citando l'articolo de *La Sicilia* e l'autore Michele Guccione, lo studio identifica il motivo per cui i ricercatori, e i chimici in particolare, dovrebbero sempre comunicare al pubblico i risultati del loro lavoro ogni volta che questo abbia rilievo economico e ambientale per la società. «Economia e società in Italia si ignorano», ripete spesso il grande sociologo Giuseppe De Rita. Questo esempio, e molti altri, mostrano come questo limite nel campo della ricerca stia per essere superato.

*Dirigente di ricerca del Cnr di Palermo responsabile Istituto dei materiali nanostrutturati

L'INTERVISTA

«Da presidente-operaio ho rivoluzionato la filiera agrumicola»

FRANCESCA AGLIERI RINELLA

Costruire un'immagine unitaria del comparto agrumicolo siciliano è stato uno dei suoi obiettivi più ambiziosi. E dopo anni di lavoro, trattative e compromessi il marchio “Sicilia” è finalmente arrivato nelle grandi filiere internazionali. Si congeda così Federica Argentati per 15 anni alla guida del Distretto Produttivo agrumi di Sicilia che - come donna, professionista e «presidente-operaio» - ritiene di avere «guidato una rivoluzione».

Cosa intende quando parla di rivoluzione?

«Con dedizione e pazienza ho strutturato l'idea di creare una società consortile. Il Distretto come braccio operativo ci ha dato la possibilità di partecipare ai bandi della Regione, del ministero, di racimolare fondi e di valorizzare appunto il brand Sicilia, non solo la singola varietà di agrumi. E quindi di acquisire in concreto maggiore forza. Il Distretto acquisisce visibilità, diventa punto di riferimento anche istituzionale a livello regionale e nazionale ed è l'unico strumento in Italia che riunisce tutti i consorzi di tutela in rappresentanza di una filiera importante come quella agrumicola in Sicilia. Ecco la grande rivoluzione...».

Lei ha parlato di una filiera storicamente disgregata e diffidente, spesso frenata da personalismi e condizionata...

«Le energie devono essere spese in maniera positiva. Io mi sono stancata di spendere il 50% delle mie per combattere situazioni che non condivido e con me-



Il bilancio. Federica Argentati dopo 15 anni lascia la presidenza del Distretto produttivo agrumi di Sicilia



Federica Argentati per 15 anni ha guidato il Distretto produttivo

todi che non sono i miei. Da qui la scelta di dedicarmi ad altro...».

Che Distretto ha lasciato?

«Lascio un Distretto che ultimamente è stato oggetto di attacchi non indifferenti. Con i conti in ordine nonostante i contributi associativi per le imprese siano stati sempre meno. Un Distretto con progetti approvati - che tra l'altro ho scritto manualmente io con l'aiuto di collaboratori, ecco perché non sono mai stata un presidente di rappresentanza, ma operaio come mi piace definirmi. Io ho gestito questa società e il Distretto nel quotidiano facendo da direttore, da tecnico e da presidente. È stata la mia vita in

tutti questi anni. Lo lascio, quindi, con il motore acceso e la benzina. Ecco, adesso, bisogna farlo camminare per le strade che si vorranno intraprendere».

Qual è lo stato di salute del comparto agrumicolo siciliano?

«Buono e sicuramente migliore rispetto a quello che era 10/15 anni fa. E il Distretto a questo ha contribuito. Nel complesso la filiera è tra le più importanti che abbiamo in Italia. Ci sono aziende davvero specializzate con prodotti di qualità notevoli. Ma bisogna fare una distinzione. Tra le aziende più strutturate e quelle meno che chiaramente soffrono ad esempio determinate condizioni di mercato. Quello che manca alla filiera agrumicola è fondamentalmente la consapevolezza di capire che non basta il fatto che la Sicilia è una regione produttiva: perché abbiamo una competizione internazionale che è sempre più pressante. Ecco: uno strumento territoriale di questo genere, una maggiore presenza sui tavoli istituzionali o sulla comunicazione, aiuterebbe moltissimo un po' tutte le imprese. Ci sono le aziende più piccole che stanno soffrendo molto di più. E abbiamo il problema della siccità che andrebbe affrontato in maniera più adeguata. Oltre alle questioni legate al cambiamento climatico di fitopatologie che sono dietro l'angolo, il “greening” è lo spauracchio di un batterio che se per disgrazia entrasse in Sicilia, farebbe scomparire l'agrumicoltura esche al momento nonché cura. Dire quindi che il comparto sta bene o sta male, in ogni caso, sarebbe sbagliato. Bisogna vedere da quale prospettiva lo si guarda...».

© RIPRODUZIONE RISERVATA