

NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

Tre giovani tecnologi alimentari, tra cui il moglianese Alfredo Gris, a servizio del settore degli alimenti

Giovani coraggiosi, che non temono la crisi ed accettano la sfida. E' la storia di **Alfredo Gris**, moglianese da generazioni che, insieme ai due soci Teconolgi Alimentari, ha inaugurato venerdì 26 ottobre **Almater**, una società specializzata in materia alimentare. Nonostante la pioggia, grande successo per l'evento che ha sancito il via ufficiale ad una delle poche realtà professionali di questo tipo.

Come mai un giovane fa un percorso di studi così specifico?

Nel mio caso ho seguito due ottimi consigli. Mio padre mi aveva parlato di questo corso di laurea. Teneva ad indirizzarmi verso una facoltà che potesse aprirmi delle buone prospettive occupazionali. Nello stesso periodo un amico iscritto ad Udine me ne parlò molto bene: ho fatto un più uno ed ho deciso.

In che cosa consiste il vostro lavoro?

Le realtà operanti nel comparto alimentare sono giornalmente oggetto di nuovi provvedimenti legislativi. Risulta di fondamentale importanza, per una corretta gestione della produttività, potersi affidare a consulenti validi, dinamici e professionali. E' per questo motivo che nasce **Almater**, società nella quale **Io, Erika Daniel e Massimo Scuccato**, tutti Tecnologi Alimentari dell'Ordine Professionale Veneto, abbiamo unito le nostre esperienze, competenze e professionalità con il preciso scopo di assistere gli operatori del settore alimentare nel far fronte alle richieste di un mercato in crescita. La professione di Tecnologo Alimentare è molto specifica e deve sottostare a regole precise e puntuali. Una grande preparazione, una meticolosa formazione ed il rispetto di un codice deontologico con regole dettagliate e precise caratterizzano questa figura professionale.

Quali sono oggi i rischi che corre un'imprenditore ed il consu-

matore?

Gli oneri di tutti gli operatori del settore alimentare (dai bar e ristoranti alle grandi industrie). Il rischio è quindi di non riuscire a tenere il passo, risultare inadempienti e suscettibili di contestazioni e provvedimenti da parte degli stessi clienti o organi di controllo.

Per quanto riguarda il consumatore il rischio maggiore a mio avviso oggi rimane quello di non sapere quello che mangia. Sebbene negli ultimi anni ci siano stati moltissimi provvedimenti normativi mirati alla tutela e salute dello stesso, rimangono ancora molti vuoti legislativi, deroghe, esenzioni e mancati controlli.

Da che cosa nasce il bisogno di ritornare al buon cibo, alla tradizione e ad educare il gusto?

Gli anni del dopo guerra sono stati anni di grande ripresa economica, di crescita demografica e di cambiamento degli stili di vita. La cosa fondamentale era quindi produrre cibo in quantità per sfamare tutti. Purtroppo gli anni '80 hanno visto momenti di grandi speculazioni e scandali (basti pensare a quello del metanolo nel vino). Oggi siamo in un momento di sovrabbondanza di offerta e di necessità di ridurre l'apporto calorico. Tutto questo stimola il consumatore a mangiare meno ma meglio, a ricercare la qualità intrinseca ed edonistica del cibo, oltre al piacere di riscoprire la qualità nei rapporti umani cercando di rallentare i ritmi frenetici della vita contemporanea.

La normativa Europea può considerarsi una garanzia per la sicurezza alimentare o rischia di far morire molte realtà specifiche di nicchia?

Il settore è ormai quasi del tutto normato a livello europeo, questo è un ottimo esempio di europeizzazione. E' vero che ci sono stati dei provvedimenti che hanno scatenato molte discussioni e paure (ad esempio quello riguardante l'utilizzo dei forni a legna per le pizze), ma spesso sono sta-



Massimo Scuccato, Erika Daniel e Alfredo Gris

te scatenate da errate interpretazioni e faziose opinioni.

La verità è che la normativa europea tende a dare una regolamentazione abbastanza generica di un argomento, poi sono i provvedimenti attuativi dei singoli stati che scendono nei dettagli

ed infine le interpretazioni delle varie ASL locali.

Quindi grazie a questo e alcune deroghe nessuna realtà ha mai dovuto chiudere a causa dell'impossibilità di essere conforme alla legge.

info@almater.it - www.almater.it

FAMIGLIA GRIS

Il settore alimentare è una tradizione di famiglia!

La famiglia **Gris** è originaria del Tirolo austriaco, area di Innsbruck, ove si dedicava alla lavorazione del ferro e delle armi in particolare. Dopo il trattato di Campoformido che vede il Veneto ceduto da Napoleone all'Austria si intensifica la richiesta di specialisti nella lavorazione dei materiali ferrosi, in particolare nell'area bellunese, ove tutt'oggi sono presenti diversi discendenti dei **Gris** di allora.

Altri invece si insediarono a Venezia dove l'attività prevalente era la produzione di cioccolata e di candele. Verso la metà dell'ottocento questi si spostarono in terraferma nell'area di Mogliano dedicandosi in buona parte all'agricoltura. La criticità di tale attività scoppì proprio in quegli anni caratterizzati da guerre e carenze alimentari che sfociarono in rilevanti epidemie di pellagra; **Costante Gris** allora sindaco di Mogliano, si attivò per debellare tale morbo che colpiva nella sola Mo-

gliano oltre 600 persone su 6000 abitanti. Con l'aiuto di altre famiglie abienti e sensibili fondò il primo pellagrosario italiano che direbbe per 40 anni sino alla scomparsa di tale malattia. Il figlio di **Costante**, **Osvaldo** fu il promotore della fondazione della cooperativa peschicoltori di Mogliano, famosa per la qualità delle pesche e delle mele esportate in grandi quantità in Germania.

Oggi **Sandro**, nipote di **Osvaldo**, ama ricordare che nella sua attività lavorativa ha perseguito una decisa "retromarcia" dopo essersi formato infatti nella grande distribuzione all'interno del gruppo **Coin** (terziario) è passato alla direzione di una industria alimentare il pastificio **Giordani** (secondario) e ora si dedica ad una azienda agricola e turistica in Umbria l'agriturismo **AgriMartino** (primario), il tutto intervallato con incarichi di presidenza in **Confindustria** e **Camera di Commercio** di Venezia.