

OSPEDALETTO ■ TORNERANNO AL LAVORO GLI 11 DIPENDENTI E I LAVORATORI DELLA COOP

Carnitalia va verso la riapertura dopo il furioso incendio del 2015

Sono in corso i test sul nuovo sistema di produzione, che passerà da 350 a 650 quintali di preparati al giorno

LAURA GOZZINI

La carne ha iniziato a scorrere sui nastri di Carnitalia: da alcuni giorni sono in corso i test sul nuovo sistema di produzione completamente informatizzato che permetterà all'azienda di Ospedaletto Lodigiano di raddoppiare la produzione. Prima dell'incendio che la notte tra il 20 e il 21 febbraio 2015 distrusse lo stabilimento, Carnitalia produceva 350 quintali di carne la-

vorata al giorno, ora ne produrrà 650 quintali. L'avvio è ormai vicinissimo, terminati i test per la tracciabilità del prodotto, tutta carne Igp, i macchinari entreranno finalmente in funzione. Dapprima torneranno al lavoro gli 11 dipendenti diretti della ditta e attualmente impiegati in una piattaforma a Piacenza, quindi entreranno in servizio i lavoratori della cooperativa Dica Service di Napoli che forniva già la manodopera prima dell'incidente. Su quanto si dovrà ancora attendere per l'apertura l'imprenditore Luigi Bracchi preferisce non esprimersi: «I test possono durare una settimana o un mese, non possiamo saperlo» spiega. L'inaugurazione ufficiale dello stabilimento invece non avverrà prima di settembre: «Per ora partiamo con la produzione, inaugurere-

mo Carnitalia una volta terminati i lavori all'esterno». Per accelerare la ripartenza i fratelli Bracchi hanno deciso di rendere al più presto operativo l'impianto dotato di tre celle frigo, locali per il sezionamento e il disosso della carne bovina e suina, il vero cuore dell'azienda, e poi pesatura, confezionamento e stoccaggio del prodotto finito in cella. Dal disosso all'affettato, il processo garantirà una qualità superiore, sia che si tratti di hamburger e macinato (prodotto su una linea ad hoc) che di bistecche. Tutti prodotti destinati alla grande distribuzione. L'impianto è praticamente concluso e nel frattempo proseguono i lavori di finitura esterni. Affacciata sulla provinciale 234 a pochi metri dall'ingresso in A1, Carnitalia si estende su una superficie di 6mila metri quadrati

con al centro lo stabilimento e intorno il cortile per lo scarico della carne e il carico del prodotto finito. La nuova struttura è interamente rivestita in legno, all'incirca 2500 metri cubi, che oltre a regalare all'impianto un'elegante fisionomia garantisce la massima sicurezza in caso d'incendio in virtù della maggiore resistenza al fuoco rispetto al ferro. Superata una certa temperatura il metallo implode, non invece il legno. E visto il precedente, non è un caso che gli imprenditori abbiano affidato il rivestimento a una ditta di Bressanone specializzata proprio in questo tipo d'interventi. Il ricordo del terribile incendio che un anno fa ridusse Carnitalia in uno scheletro di lamiere sembra ormai lontano, nella speranza che il ritorno sul mercato con un prodotto migliorato sia vincente.



OSPEDALETTO L'esterno dello stabilimento Carnitalia, che venne distrutto da un incendio nel febbraio del 2015

