

MODELLO SUD

Antonella Bersani e Chiara Raiola

Se uno spiraglio di ripresa si avvista al Sud, è sicuramente in Puglia, a Bari. Nel 2016, per il secondo anno consecutivo, le nuove iscrizioni di imprese sono state più numerose della cessazioni. Aumentano le società di capitali, il 21 per cento del totale, e si vive un diffuso fenomeno di crescente strutturazione organizzativa. L'export domina nel settore manifatturiero, seguito dall'agricoltura. Settori leader sono l'industria dei mezzi di trasporto, sia per la meccanica che per l'aerospazio, la farmaceutica, l'industria della trasformazione alimentare, la moda, la chimica e la metallurgia. «In Puglia operano 380 mila imprese, che danno lavoro a circa 1,1 milioni di persone» riassume Alessandro Ambrosi, presidente della Camera di commercio

di Bari «solo la terra barese ne conta 150 mila, capaci di dare lavoro quasi alla metà intera degli addetti pugliesi. Questi dati fanno della Puglia la nona regione d'Italia e la seconda del Sud dietro la Campania. Per rendere l'idea, la Puglia ha un numero di aziende pari al doppio di Liguria e Abruzzo e al triplo di Trentino e Umbria, con ogni sorta di insediamento produttivo: agricoltura, commercio, ristorazione, edilizia, meccanica, industria ricettiva, elettronica, servizi alle persone e alle imprese, trasporti, food, moda, industria culturale, legno arredo. Esportiamo merci di ogni tipo in tutto il mondo, per un valore di 8 miliardi di euro, ancora una volta seconda regione del Sud». Dunque le basi della ripresa si sono create ma si può e si deve fare di più perché, come ha detto il direttore della sede della Banca d'Italia a Bari, Pietro Sambati, presentando pochi giorni fa la ricerca L'economia della Puglia, «siamo in una fase di crescita qualificabile come modesta». Mentre ci sono tutte le premesse - tanto più se ai dati dell'industria si sommano quelli del turismo - perché da modesta divenga intensa. (Sergio Luciano) IL PALLONCINO ANTITUMORE La prevenzione fa un passo avanti nel laboratorio della creatività. Lavora da sempre nel monitoraggio ambientale, la sua specialità sono i componenti gassosi. Una sensibilità che l'ha portato dentro il respiro umano. Perché è grazie alla sua ostinazione che il professor Gianluigi De Gennaro, del dipartimento di



Biologia dell'Università di Bari, ha realizzato un apparecchio innovativo in grado di individuare il tumore al colon in maniera non invasiva. «Stiamo lavorando all'industrializzazione di uno strumento simile all'etilometro capace di fornire immediatamente il risultato» afferma De Gennaro «e contiamo di metterlo in commercio nel 2018, nelle farmacie e negli ospedali». In sostanza, soffiando si liberano delle particelle chimiche che, prontamente analizzate, daranno una prima risposta, una sorta di campanello d'allarme. Poi seguiranno gli accertamenti necessari per approfondire la patologia. «In futuro potrà essere applicato anche per altri tumori, non solo per il colon» dice il professore, sottolineando come programmazione e sinergia tra istituzioni, Policlinico di Bari, aziende e ricerca abbiano funzionato: «Il progetto industriale ha un cofinanziamento regionale e aziendale. L'apparecchio è ora in fase di brevetto». Ma non finisce qui, rilancia il professore, perché «l'università Aldo Moro, con il suo laboratorio della creatività, BaLab, è una fucina di idee con tanti progetti sorprendenti». Il marmo come una carta da parati. Michele Gravina trasforma la materia grezza e la rende malleabile, leggera, con effetti speciali, realizzando pezzi unici spediti poi in mezzo mondo. Nella sua azienda, MasMarmi, alle porte di Bari ha una raccolta sorprendente di marmi, quello di Carrara innanzitutto, ma anche quelli che provengono dal Brasile, dall'Africa, dall'India. Entrare nello showroom è come varcare l'ingresso di un museo: le pareti sono impreziosite da lastre dai mille colori e dalle mille sfumature che raccontano storie antiche come i fossili o le radici degli alberi sedimentate. «Non c'è nulla di chimico o di sintetico» chiarisce Gravina «è una pietra naturale, il marmo, e noi rispettiamo la sua essenza, non la stravolghiamo». Piuttosto l'approccio è di tipo sartoriale. Con questo spirito, infatti, vengono assemblati i conci (piccoli sedimenti) di quarzo bianco, ametista, madreperla, onice. In base alle richieste vengono realizzate delle vere e proprie pareti che possono essere illuminate creando un gioco di colori e mettendo in evidenza anche le vene più nascoste dei marmi pregiati. «Ho investito molto in innovazione e nuove tecnologie» racconta Gravina. Che confessa: «Ho grandi soddisfazioni dai ragazzi del Politecnico di Bari n VENATURE D'ARREDO Nelle mani di MasMarmi la pietra diventa leggera. LA CARTA D'IDENTITÀ DEL CIBO Innovative Solutions garantisce la qualità del prodotto. Gli standard per le analisi chimiche di certificazione agroalimentare risalgono al 1800 e andrebbero aggiornati, mentre al sistema di tracciabilità di Innovative Solutions (spin off del Politecnico di Bari sostenuto dall'azienda speciale Samer della Camera di commercio locale) hanno già aderito 114 laboratori in 15 nazioni. Cambiare abitudini e cultura non è facile, per cui si lavora alla divulgazione della nuova metodologia, che non è documentale bensì va a individuare attraverso un test chimico il «codice a barre naturale» di un prodotto, la sua composizione metabolica, che funziona un po' come l'impronta digitale delle partite di olio, riso, farine e quant'altro. A varare la metodologia è stato Vito Gallo, 41 anni, presidente di Innovative Solutions, che con la Samer ha messo a punto l'operazione «In Oleo Veritas»: chiunque può certificare le proprie partite d'olio al costo di 100 euro anziché 500 (massimo due lotti). «In questo modo la genuinità di una produzione è garantita» spiega Gallo «e certificare l'assenza di contaminazioni, miscele o adulterazioni aumenta il valore del prodotto, la sua

credibilità e le possibilità di crescita sul mercato, soprattutto estero». Le analisi vengono condotte in assoluta riservatezza ed è già pronto anche un brevetto per certificare la scadenza dei prodotti freschi, «che indica sino a quando possono restare in cella mantenendo inalterate le proprietà organolettiche». QUESTA RETE È LA MIA RETE Con l'acquisizione di Italtel **Exprivia** è ormai una multinazionale. **Domenico Favuzzi** è un uomo che ama il basso profilo ma, partendo da Molfetta e restando in Puglia, ha costruito **Exprivia**, azienda specializzata nell'Information & communication technology che dal 1999 è cresciuta con 12 acquisizioni e adesso compra Italtel, ex azienda pubblica di reti di tlc. La visione è quella di creare un gruppo integrato tra sistemi hardware e software, usando la notorietà di Italtel e la sua rete commerciale all'estero «che farà da ponte per lo sviluppo di **Exprivia** sui mercati internazionali» spiega Favuzzi, 65 anni, presidente di Confindustria Puglia. La chiusura dell'operazione è prevista a fine settembre e darà corpo a un gruppo da 600 milioni di fatturato di cui il 40 per cento all'estero. I dipendenti saranno circa 3 mila nei due centri di ricerca in Puglia e in Sicilia. **Exprivia** (141,8 milioni di ricavi e un utile 2016 di 2,8 milioni) ricapitalizza Italtel con 25 milioni, per arrivare a detenerne l'81 per cento, mentre il resto rimane dell'americana Cisco. «Italtel porta in dote le telecomunicazioni, i suoi clienti e la sua storia, messi a disposizione per la costruzione di un grosso gruppo italiano capace di integrare sistemi per il banking, la finanza, la sanità, l'energia e il settore pubblico, ma soprattutto per la cybersecurity e la gestione n COME TRADIZIONE VUOLE Non c'è più il pane di una volta? Non avete mai provato quello artigianale che viene sfornato ad Altamura. Il pane non è più il principe della tavola, purtroppo, ma lui ha deciso di non arrendersi. Nunzio Ninivaggi, classe 1963, un forno a legna di 11 metri quadrati, alimentato con legna di quercia, e tanta passione in un luogo simbolo di questo prodotto: Altamura. «Un tempo le forme più vendute erano quelle da cinque chili, ora un chilo basta e avanza» precisa indicando il pane appena sfornato. Centottanta pezzi al giorno ottenuti esclusivamente con una procedura manuale: braccia, mani, tanta forza e caparbia nel mantenere tutto intatto come quasi 70 anni fa. «Siamo fornai da tre generazioni, qui nulla è cambiato tranne l'impastatrice che ci aiuta solo nella prima fase, ma la tecnica artigianale è la stessa usata da mio padre e da mio nonno». Lui, che è stato citato anche in un libro sulla storia del pane pubblicato negli Stati Uniti, ci tiene a sottolineare l'importanza della tradizione: «Una volta erano le donne a fare il pane a casa e in forni come questo veniva soltanto cotto. Mi auguro che la tradizione continui anche dopo di noi». Oggi il pane di Altamura è Dop: «È stato il primo prodotto da forno a ricevere la denominazione di origine protetta, nel 2003. Ha ottime qualità nutrizionali, è ricco di fibre e di glutine». La ricetta? «Utilizziamo solo grano duro del nostro territorio, acqua, lievito n SPENGO TUTTO Anche gli scienziati che lavorano sotto il Gran Sasso si sono affidati alle cure di Gielle Industries. L'agricoltore, no, non lo voleva fare. «Vengo da una famiglia di latifondisti, la strada era segnata, ma io ne ho preso un'altra». E ha creato, dal nulla, un'azienda forte di 400 dipendenti, leader in Europa nella sicurezza antincendio. All'ingresso della Gielle Industries una targa racconta chi è davvero Luigi Galantucci: nel quarantacinquesimo anniversario della fondazione ha voluto ringraziare tutti «coloro che hanno

contribuito al conseguimento di tale successo. Ad maiora». Dal 1965 Gielle progetta e costruisce impianti per la protezione di centrali elettriche, piattaforme off-shore, musei, biblioteche, aeroporti e stabilimenti manifatturieri ad alto rischio in tutto il mondo: dal Sud America all'Estremo oriente. «Negli anni Novanta abbiamo cominciato a guardare oltre i confini italiani» dice Galantucci: «Mio figlio Vincenzo segue da vicino la nostra espansione all'estero, mentre mia figlia Rosanna si occupa della parte amministrativa e sovrintende alle gare d'appalto». Come quella vinta per Trenitalia: «Abbiamo realizzato un prototipo unico che è stato applicato in tutti i treni». Il progetto più complesso mai realizzato, invece, è stato quello per la messa in sicurezza dell'Istituto di fisica nucleare sotto il Gran Sasso: «Una grande soddisfazione». Un sogno nel cassetto? «Cosa potrei volere di più?» risponde commosso «sono un uomo fortunato. Dalla n IL RE DEI PRIMI PIATTI Tutti a tavola con Divella, la pasta sempre al dente. Centoventi anni di storia. In continuo movimento. Dal primo mulino nel 1895 all'innovazione spinta degli anni 2000 per finire al robot che entrerà in azienda a settembre con il ruolo di magazziniere. «Siamo leader nel Centro -Sud» sottolinea Francesco Divella, che assieme al fratello Vincenzo è amministratore dell'omonima azienda di famiglia, mentre Pasquale è consigliere delegato «ed esportiamo in tutto il mondo, dal Giappone agli Stati Uniti». I numeri parlano da soli: una proprietà di 21 ettari di cui 18 al coperto alle porte di Rutigliano, 315 dipendenti, 2 milioni e 400 mila pacchetti di pasta al giorno, 11 linee di prodotto, dal dolce al salato, 350 milioni di fatturato nel 2016. E più che un pastificio sembra la sede della Nasa: computer che monitorano la produzione in ogni dettaglio, operai in camice bianco, macchinari in acciaio lucente in funzione 24 ore al giorno e apparecchiature tecnologicamente avanzate come il visco elastografo che «assaggia» la pasta e ne verifica la giusta masticabilità. Ma il profumo è quello buono, della pasta fatta in casa. «Siamo molto attenti alla qualità» dice Divella «e nel nostro laboratorio facciamo anche analisi e studi su nuovi prodotti, perché il settore alimentare è in continua evoluzione e dobbiamo stare al passo con i tempi». In futuro ci penserà la quarta generazione che ha già messo piede in azienda. «Per la quinta c'è tempo, n AGRICOLTURA 4.0 Con Ser & Practices le piccole coop possono finalmente fare sistema. Provate a convincere piccole cooperative agricole a lavorare insieme, mettendo a fattor comune persino i soci. Riuscirci sarebbe un grande passo verso un'aggregazione capace di valorizzare al meglio l'agroalimentare pugliese. Questo è il progetto Cerere, portato avanti dallo spin off dell'Università di Bari, Ser & Practices, da un'idea di Giuseppe Visaggio, 70enne fisico e docente di ingegneria del software. Si parte dal classico uovo di Colombo: utilizzare un software per mettere in rete silos, cantine, strutture e depositi delle cooperative, per distribuirvi al meglio i conferimenti e controllarne da remoto le condizioni dello stoccaggio (livello dei gas, temperatura e umidità). «I vantaggi sono molti» spiega Visaggio «se lo spazio è occupato, i raccolti pronti per la consegna non vengono ritirati: mettere in rete le strutture può impedire lo spreco e garantire una remunerazione». Non solo. «Potremmo concentrare grani e oli pregiati in silos dedicati ed evitare di miscelare produzioni di qualità con quelle di minor valore, valorizzando il raccolto». Il progetto è già stato testato con successo ed è pronto per il lancio. «Abbiamo calcolato che le

cooperative aumenterebbero di un 20-30 per cento il fatturato senza perdere un posto di lavoro, ma servono investimenti per passare dalla fase prototipale a TI GUIDEREMO NOI Nextome, l'app per orientarsi nei luoghi chiusi, adesso fa rotta verso gli Stati Uniti. Peggio che avviare un'impresa in un garage, è avviarne una in un iuso, che in dialetto pugliese è un sottoscala -deposito dalle dimensioni lillipuziane. Nextome è nata qui quattro anni fa, stringendo gomito a gomito tre amici conosciuti all'università: Vincenzo Dentamaro, 32anni, Domenico Colucci, di 28, e il 27enne Giangiuseppe Dateo. Insieme, hanno messo a punto una app per orientarsi nei luoghi chiusi: insomma qualcosa che non ti permette di perderti in un museo o in un department store. «Il nostro sistema, coperto da brevetti internazionali, è utile perché si installa e funziona con il telefonino, scaricando la app» raccontano. «I sensori con cui farla interagire invece, costano soltanto 5-6 euro». Nextome non è soltanto economico, ma funziona anche off line. «Una volta scaricata, la app memorizza tutto. Quindi funziona anche in assenza di rete». Nextome oggi è uscita dallo iuso, nel 2016 il primo cliente ha portato 100 mila euro di fatturato, ma l'obiettivo è di arrivare al milione nel 2018. La sede è a Conversano e l'azienda ha aperto le porte a un business venture: Marco Bicocchi Pichi, presidente di Italia Start-up e portatore di finanziamenti e cultura d'impresa. «Questo ci ha permesso di iniziare a guardare al mercato Usa, molto più adatto alla nostra tipologia di prodotto, dove stiamo partendo con un partner ben inserito nel settore della sanità». In Italia invece, Nextome ha già stretto accordi con Metropolitana di Roma in sinergia con Vodafone, sfruttando le potenzialità aggiuntive del sistema di navigazione indoor come organizzazione della sicurezza o recupero oggetti smarriti. Il prossimo passo? Migliorare n L'ELISIR CHE NON TI ASPETTI Apulia Kundi punta tutto sulla spirulina, alga dalle caratteristiche uniche. Il cibo degli aztechi passa per la Puglia. Si chiama spirulina ed è una microalga che cresce nei laghi alcalini. Raffaele Settanni, 38 anni, e Danila Chiapparini, 36enne, l'hanno scoperta durante un viaggio di volontariato in Malawi e trasformata in una rivoluzione alimentare attraverso l'associazione Apulia Kundi: «Ci occupiamo della produzione e commercializzazione della spirulina, coltivata biologicamente, essiccata e venduta in confezioni da 20 e 50 grammi» racconta Danila Chiapparini «e svolgiamo attività culturali per educare all'alimentazione sana e sostenibile». A sintetizzare il tutto è la spirulina, definita dalla Fao «Il cibo del futuro». «Disintossica dai metalli pesanti, abbassa la glicemia, contiene 45 volte il ferro degli spinaci, 30 volte più beta carotene delle carote e dieci volte il calcio del latte» spiega Raffaele Settanni «ma possiamo continuare: nella spirulina le proteine sono il 65 per cento, nella carne il 35. L'alga contiene proteine del gruppo b, triptofano, vitamina A e C, fosforo e zinco. Insomma un alimento completo e un naturale antiossidante». In Africa la spirulina si mangia fresca, in zuppe e riso. Quella di Apulia Kundi si può invece mischiare allo yogurt, alle insalate, alla pasta «ma se si segue un'alimentazione equilibrata, ne bastano due grammi al giorno» continua Settanni. Apulia Kundi è oggi una start up sostenuta prima dal programma Bollenti Spiriti della Regione Puglia e quindi dal «Principi Attivi» della Camera di Commercio. Occupa quattro persone e fattura circa 60 mila euro, ma «richieste e vendite stanno aumentando a gran velocità». Presente in 35 punti vendita

(farmacie, parafarmacie ed erboristerie) e a Eataly di Roma e Bari, punta ad espandersi presto nelle regioni del nord.