

# SC NEWS

➤ In questo numero  
parleremo di:

## MERCATO DEI CONSUMI

Economisti a confronto per  
garantire un eguale  
accesso al cibo - pag. 1

## FOCUS GRUPPO CASILLO:

Pasquale Casillo ospite di  
Annamaria Ferretti ad  
Antenna Sud - Pag. 2

Si è conclusa la quarta  
edizione del Trofeo  
Vincenzo Casillo - Pag. 2

Sicurezza Alimentare:  
Confindustria ospita il  
confronto tra Imprese,  
ASL e NAS - Pag. 3

Radici del Sud, primo  
posto allo Spaccapietre  
Agricola del Sole - Pag. 3

## FOCUS SELEZIONE CASILLO:

Un altro grande successo  
per l'assistenza tecnica  
SC: Gemona del  
Friuli - Pag.4

SC e C4 aprono le porte  
all'IPSIA Galileo  
Galilei - Pag.5

SC è su Facebook:  
diventa Fan! - Pag.5

FOCUS COMMERCIALE  
Il prodotto del  
mese - Pag.6

Numero 17  
Giugno 2011



## Mensile dell'Osservatorio di Marketing Selezione Casillo

### MERCATO DEI CONSUMI

#### Economisti a confronto per garantire un eguale accesso al cibo in tutto il mondo

Promuovere la produttività e la sostenibilità del sistema agricolo attraverso piani di investimento e ripensare le politiche commerciali internazionali per proteggere i Paesi più deboli dalla volatilità dei prezzi. Queste le strade per lo sviluppo indicate dai relatori intervenuti al **Webinar Food Security**, organizzato dal **Barilla Center Food & Nutrition** lo scorso 24 maggio a Milano, che hanno sottolineato l'esistenza di una vera e propria crisi alimentare da affrontare e risolvere quanto prima. Scarsa disponibilità di terre coltivabili, mancanza di acqua e aumento della produzione di bio combustibili sono alcuni dei fattori che determinano questo fenomeno. Ad essi si aggiunge poi la speculazione finanziaria, che ha influenzato significativamente l'aumento dei prezzi. In generale i mercati sono piuttosto stabili, quindi potrebbe essere sufficiente introdurre elementi di salvaguardia per evitare che nei momenti di crisi i prezzi crescano in modo esagerato, con gravi conseguenze. C'è bisogno di misure che aumentino la trasparenza, di normative per ricostruire la fiducia e di aiuti per gli agricoltori. "Sviluppare l'agricoltura è importante e necessario – ha puntualizzato **David Dawe, Senior Economist della FAO** - ma questo deve avvenire a livello governativo e transnazionale, con la maggior parte degli investimenti che provenga dal settore privato. Il ruolo dei Governi è infatti quello di creare un ambiente normativo che favorisca lo sviluppo ma che possa anche catalizzare gli investimenti in un settore strategico come la ricerca in agricoltura".

Opinione condivisa dagli economisti, quindi, è continuare a investire nelle infrastrutture di base e favorire uno sviluppo sociale, culturale ed economico delle comunità rurali attraverso trasferimenti di tecnologie e conoscenze.

Fonte: Barilla Center Food Nutrition





## Casillo FOCUS GRUPPO CASILLO

### ► Incisivo l'intervento di Pasquale Casillo ospite di Annamaria Ferretti ad Antenna Sud

Bari, 13 Giugno. **Pasquale Casillo**, Presidente del Gruppo Casillo, ha magistralmente tenuto testa alle incalzanti domande di **Annamaria Ferretti**, conduttrice di **Antenna Pomeriggio** in onda ogni giorno dalle 13.25 su **Antenna Sud**. Convenendo con la conduttrice circa l'importante funzione di volano di occupazione concreta e di innovazione tecnologica che il settore agroalimentare rappresenta per la regione Puglia, Pasquale Casillo ha focalizzato il suo intervento sulla **necessità dell'azione**. Per competere nei mercati globali, sostiene Casillo, è infatti necessario transitare dalla mera individuazione delle prospettive, all'azione strutturata, alla definizione di pochi ma concreti obiettivi. Ne consegue che il segreto del successo risiede, oggi più che mai, nella **capacità dell'impresa di gestire le fasi attuative dei processi**. Tra i temi affrontati nel corso della trasmissione anche la **funzione sociale che l'impresa è chiamata a svolgere** e che il Presidente ritiene si debba rivalutare. Per fare questo occorrerebbe attuare un'azione di selezione di quelle imprese virtuose e socialmente responsabili che competono con lealtà e impegno nel rispetto di principi fondamentali quali un approccio umile e concreto al mercato, sufficiente tempo dedicato all'analisi dei problemi e la capacità di riuscire a realizzare concretamente, a fare, ciò che si pensa. E, una volta individuate, occorre puntare su quelle. L'occasione è poi utile a Casillo per comunicare agli spettatori quanto la **sicurezza alimentare** sia, per il gruppo industriale che presiede, un obiettivo imprescindibile da perseguire quotidianamente, e per auspicare un **ruolo più attivo da parte del decisore politico**. Un ruolo che ricordi, possibilmente, il modello tedesco e quindi in controtendenza con la deregulation che ha caratterizzato il panorama industriale italiano negli ultimi anni. Perché, conclude, il decisore politico può davvero configurarsi come arbitro per eccellenza del futuro del paese.



Guarda il video su [http://www.antennasud.com/web/sezioni/web-tv-on-demand/?ytId=IL2fX\\_tXflg](http://www.antennasud.com/web/sezioni/web-tv-on-demand/?ytId=IL2fX_tXflg)

### ► Si è conclusa la quarta edizione del Trofeo Vincenzo Casillo, manifestazione che chiude l'anno del Progetto Scuola

Si è svolta sabato 28 maggio la **quarta edizione del Trofeo Vincenzo Casillo**, manifestazione che chiude la settimana sportiva e l'anno del Progetto Scuola. Il Trofeo come ogni anno è dedicato a Vincenzo Casillo, padre fondatore dell'Azienda Casillo promotrice del Progetto Scuola. Anche quest'anno, quindi, gli alunni dei quattro circoli didattici coratini hanno passato la stagione scolastica accompagnati dagli esperti del **Progetto Scuola Casillo**, che da tempo ha l'obiettivo di inserire la pratica dello sport nella scuola primaria, al fine di veicolare valori positivi e di supporto nella crescita, oltre che assicurare il divertimento dei piccoli destinatari del progetto stesso. Come di consueto in questo periodo, il Trofeo Casillo è stato preceduto dalla settimana sportiva, evento in cui gli alunni delle scuole primarie di Corato sono stati impegnati in diverse attività sportive e ludiche, propedeutiche al torneo svoltosi al **PalaLosito**. Divertimento, socializzazione, sport: anche quest'anno l'evento Trofeo Vincenzo Casillo è stata l'occasione per vivere una giornata in cui i bambini hanno messo da parte quaderni e matite per poter divertirsi in libertà e spensieratezza. Presenti al torneo i direttori delle quattro scuole coratine, gli esperti di educazione fisica, il responsabile del Progetto Scuola **Pieraldo Capogna**, il sindaco **Luigi Perrone** e il promotore del Progetto Scuola **Beniamino Casillo**, i quali hanno proceduto alla premiazione finale.



Fonte: Uff. Stampa A-S: Basket Corato



## ➤ Controllati e controllori si incontrano: la sala convegni di Confindustria ospita il confronto tra Imprese, ASL e Carabinieri NAS in tema di Sicurezza Alimentare

I consumatori che portano sulle loro tavole prodotti agroalimentari provenienti dalle province di Bari e della Bat possono stare tranquilli: l'industria agroalimentare di queste zone si distingue non solo per la **qualità**, ma anche per la **sicurezza**. La conferma arriva dai controlli effettuati dalla **Asl**: su 15.000 aziende circa 4.000, ossia il 26%, hanno subito ispezioni e solo 451, meno del 10%, sono risultate non in regola. Una percentuale minima ma comunque da non trascurare, quando si parla di alimenti. E proprio per migliorare questo dato la **Se-**

**zione Agroalimentare di Confindustria**, su opportuno suggerimento di **Vito Maurogiovanni**, Vice Presidente della Sezione e rappresentante del **Gruppo Casillo**, ha organizzato un incontro fra **Imprese, Asl di Bari e Nas**. Ossia fra i controllati e i controllori, con l'obiettivo di migliorare il dialogo per far crescere la prevenzione nella sicurezza alimentare. Al seminario hanno partecipato, oltre al Presidente della Sezione, **Francesco Divella**, il direttore del dipartimento di prevenzione della Asl di Bari, **Domenico La-gravinese** e il comandante dei carabinieri del nucleo antisofisticazioni di Bari, **Antonio Citarella**, mettendo in



evidenza come **il sistema di controllo in Italia sia tra i più avanzati al mondo**. Unico neo, a detta degli imprenditori intervenuti, sarebbero le sovrapposizioni nei controlli da parte di più organi di vigilanza, criticità che il capitano Citarella suggerisce di eliminare attraverso la **costituzione di un tavolo tecnico regionale** come già accaduto in Campania. Un punto sul quale ha insistito anche Maurogiovanni, convinto della necessità di una **comunicazione sinergica da parte delle piccole e medie imprese** per controbilanciare l'errata informazione spesso diffusa sulla materia. Una questione importante, soprattutto a poche settimane dal caso della cagliata sequestrata a Noci.

## ➤ Radici del Sud, primo posto assoluto allo Spaccapietre Agricola del Sole nella sezione "Nero di Troia"

Si è concluso ieri il grande festival **Radici del Sud**, manifestazione nata proprio in terra di Puglia, oggi una delle migliori occasioni di incontro fra le **aziende vitivinicole** che, con la propria selezionata produzione, mantengono alto il livello del prodotto vino negli ambiti regionali di origine. A giudicare i vini in degustazione, quest'anno provenienti da **Puglia, Campania, Basilicata, Calabria e Sicilia**, giornalisti esperti del settore vitivinicolo, nazionali e internazionali, e importanti wine buyers pronti a scommettere sui gusti sani e autoctoni dei vini regionali italiani. Per **l'Agricola del Sole** la giornata di ieri non poteva riservare sorpresa migliore. Il gruppo di esperti (composto da 16 specialisti del settore e da un presidente, **Teodosio Buongiorno – PRESIDENTE del Ristorante "Già sotto l'arco"**, Gambero Rosso – Puglia) ha conferito al **rosso Spaccapietre il primo posto nella sezione "Nero di Troia"**.



Riconoscimento importante che testimonia l'alta qualità dei vini prodotti dalla giovane società Agricola del Sole, ormai da più di un anno impegnata nella valorizzazione e diffusione dei sapori di Puglia, rivolgendo grande attenzione alle materie prime, ai metodi di lavorazione, al rispetto delle tradizioni e alla tutela dell'ambiente.

Obiettivo raggiunto, dunque: con questo premio l'Agricola del Sole ha dimostrato che i suoi prodotti, nello specifico il rosso **Spaccapietre Castel Del Monte DOC 2008**, rappresentano – così come richiesto dal festival Radici del Sud - il territorio di provenienza evocandone all'odore e al sapore segreti reconditi e tradizioni mai dimenticate.

Fonte: [www.agricoladelsole.it](http://www.agricoladelsole.it)

# SC NEWS



FOCUS SELEZIONE CASILLO



➤ Un altro grande successo per l'assistenza tecnica SC: entusiasmo alle stelle tra gli 80 partecipanti all'evento organizzato in partnership con Luciano Boscolo & C.

**Gemona del Friuli, 18 maggio.** Nella splendida cornice delle montagne friulane si è svolto il primo evento interamente dedicato alla **Pizzeria** e alla **Tavola Calda** in collaborazione con **Luciano Boscolo & C.** e **Greci Industria Alimentare** (specialista nell'ambito della ristorazione), partners d'eccezione di SC. Ligio ai suoi doveri di padrone di casa, il dott. Boscolo ha inaugurato la giornata formativa facendo il punto della situazione sul business, presentando la squadra tecnica e ringraziando i presenti. Mattatori dell'evento, che ha avuto luogo nell'ampia sala del rinomato Hotel Willy, gli immancabili **Salvatore Vullo e Alessandro Lo Stocco** che, coadiuvati da **Mario Armano**, hanno dato forma all'intenso programma della giornata, entusiasmando la numerosa platea intervenuta. Molteplici gli argomenti affrontati : dalla guida alla scelta delle farine, all'illustrazione della tecnologia del freddo; dalla preparazione della pizza in teglia, alla novità della pizza dessert, senza trascurare i temi della tavola calda e della biscotteria da forno nella variante a base di mandorla. Va da sé che le referenze protagoniste dell'evento sono state **"Fantasia di Mandorle", "Bon Bon", "Dolce Crema" e "Soft Pan"**, semilavorati della ricca gamma di SC magistralmente padroneggiati da Salvatore Vullo. Alessandro lo Stocco ha invece deliziato la platea sia con la pizza tonda, realizzata con **lievito naturale "Più Pizza" e "Farina Napoli"**, che con la variante in teglia, realizzata con il **"Mix Versatile" in abbinamento alla "Semola Rimacinata Oro"**: tutti prodotti presentati per la prima volta in Friuli. A fare da cornice all'atmosfera già conviviale, i richiestissimi gadget SC, le ricette culinarie impreziosite dal nuovo layout grafico e il coinvolgente carisma dei tecnici, il cui lavoro, estremamente apprezzato, li ha portati ad essere nuovamente in Friuli proprio in questi giorni con **l'obiettivo di consolidare il rapporto con i partners e la presenza del marchio SC.**



[Guarda la galleria fotografica sul sito www.selezione-casillo.com](http://www.selezione-casillo.com) Sezione Eventi Realizzati



## ➤ Gli impianti di Selezione Casillo e Casillo 4 aprono le porte all'IPSIA Galileo Galilei di Gravina in Puglia

Corato, 17 giugno. Alle ore dieci in punto la delegazione composta da 21 alunni del terzo anno dell'**IPSIA Galileo Galilei di Gravina in Puglia** attende di varcare la soglia di Selezione Casillo. Ad accoglierla presso la sala riunioni, il team di SC capeggiato dai professionisti del Gruppo Casillo "rubati" al sistema scolastico: il **prof. Ettore Bucci**, responsabile Qualità SC e il **prof. Giovanni Moramarco**, responsabile dell'impianto C4, che approfittano dell'occasione per mettere in pratica le loro doti didattiche e oratorie.

Tocca al dott. Bucci introdurre alla platea (piacevolmente colpita dai gadget forniti) una panoramica del Gruppo, della sua storia, delle società che lo compongono e delle peculiarità di ciascuna di esse, soffermandosi sulla descrizione degli impianti produttivi, dei macchinari e del laboratorio di analisi, all'avanguardia in tema di innovazione. Questo perché, apprendere i principi di funzionamento delle aziende che operano con impianti e macchinari ad alto contenuto tecnologico e conoscere ruoli e funzioni dei profili professionali coinvolti nella gestione delle stesse, sono gli obiettivi principali degli studenti che hanno aderito al **progetto Pon "La Scuola in Azienda"**, al fine di confrontarsi con il mondo produttivo ed individuare eventualmente i ruoli più adeguati alle proprie attitudini. Terminata la fase introduttiva, i due ciceroni conducono gli studenti, ormai incuriositi, presso gli impianti di SC, dando loro l'opportunità di capire cosa si intende per **gestione informatizzata del magazzino** e di vedere a distanza ravvicinata **le linee di insacco**. La visita prosegue presso gli impianti di C4: qui, a sorprendere la platea (che non si preoccupa di celare il proprio stupore), la **selezionatrice ottica** e, più in generale, tutto l'inimmaginabile **percorso di lavorazione** che compie ogni chicco di grano.

Ve da sé che la visita abbia raggiunto gli obiettivi preposti, come sostengono, congedandosi, anche il docente accompagnatore e il **dott. Di Cillo, referente di Confindustria**, intervenuto quale tramite tra Mondo della Scuola e Mondo delle Imprese.



**Novità**

# Selezione Casillo è su Facebook: diventa fan su [www.facebook.com](http://www.facebook.com)

Clicca su



per accedere al profilo



## Il prodotto del mese

NASCE PIU' PIZZA – LIEVITO NATURALE DI FARINA TIPO 0.



Grande successo sta riscuotendo tra i maestri pizzaioli il **PIU' PIZZA**, lievito naturale della gamma MONDO PIZZA di Selezione Casillo, dalle invitanti caratteristiche. Si tratta, infatti, di **un prodotto naturale** (l'unico ingrediente utilizzato è la farina di grano tenero tipo 0) e di **facile utilizzo** (basta aggiungerlo all'impasto della pizza lasciando inalterata la tradizionale dose di lievito di birra, senza stravolgere la ricetta abituale).

Molteplici sono anche i vantaggi che derivano dall'utilizzo del Più Pizza:

- ✓ L'**impasto** risulta più **estensibile**
- ✓ **Sapore e croccantezza** del prodotto finito vengono esaltati, anche a freddo
- ✓ Si ha una **maggiore digeribilità** del prodotto finito

Sono tanti, dunque, i buoni motivi per provare il **PIU' PIZZA** e tutti gli altri prodotti della gamma Mondo Pizza di SC tra cui il **NATURAL PIU'** (lievito naturale che consente di non utilizzare il lievito di birra) e il **TEMPO** (lievito di birra secco), oltre alle **Farine**, ai **Semilavorati** e allo **Spolvero** per pizza.

Il nostro staff commerciale e la nostra assistenza tecnica sono a completa disposizione di quanti vogliono approfondire la conoscenza e migliorare gli utilizzi dei nostri prodotti.

### Alcuni utilizzi del Più Pizza



Pizza tonda Classica