

Il noto marchio diventa proprietario dello stabilimento lecchese

Sono 200 i lavoratori ancora in forze alla Vismara

CASATENOVO - Dopo mesi di difficoltà, una buona notizia per i dipendenti della Vismara Spa: l'azienda di Casatenovo, produttrice di affettati e insaccati, entrata agli inizi degli anni 2000 nel gruppo Ferrarini, sarà acquisita dalla società Amadori, noto marchio del settore dell'alimentari

Il piano di concordato sarebbe stato presentato lunedì in Tribunale: "Non conosco i dettagli, ma ho conferma che l'accordo con Amadori è stato firmato. Ora si apre una prospettiva di continuità per l'azienda Vismara. Dovremo confrontarci con il nuovo proprietario e lo faremo nei prossimi giorni, ma è sicuramente un passo importante che salva l'azienda dalla palude del fallimento": spiega **Massimo Sala** della Flai Cgil.

La crisi

Le difficoltà per la Vismara si erano palesate in modo evidente lo scorso anno, "I problemi di liquidità, e il taglio del credito da parte delle banche, hanno rallentato l'approvvigionamento di materie prime e la produzione, ed hanno avuto come conseguenza anche il ritardo nel pagamento delle retribuzioni dei lavoratori, che ancora attendono tre mensilità arretrate" spiega il sindacalista.



Il 20 luglio in un incontro sindacale a Reggio Emilia, il Gruppo Ferrarini annunciava l'avvio della procedura di concordato preventivo e tre giorni dopo presentava in Tribunale la richiesta di ammissione al concordato. La scadenza originaria era fissata al 23 dicembre, poi prorogata al 23 febbraio alla luce delle trattative in corso.

Tra gli interessati, si era fatto avanti anche il gruppo Pesenti e il Fondo Quattro R, ma l'accordo con la controparte non era stato trovato.

L'accordo con Amadori

Nelle ultime settimane era nell'aria il passo avanti della società Amadori e l'intesa finalmente raggiunta è una buona notizia per i 200 dipendenti dello stabilimento di Casatenovo (erano circa 230 prima della crisi).

I lavoratori hanno dovuto affrontare un periodo di cassa integrazione, in particolare, ci spiega Massimo Sala, le maestranze impiegate nell'ambito di produzione di salami e mortadelle, la cui lavorazione presenta tempi più lunghi rispetto a quella degli affettati.