

SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
149 punti base

CHI SALE
IMPRESE ambiente,
investimenti +25,8%

CHI SCENDE
EDILI corteo a Palermo,
nel 2017 un calo di 11 mila posti

CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

COOPERAZIONE BAZZINI: «NUMEROSI ATTESTATI DI STIMA NEI TERRITORI DOVE OPERIAMO»

Colser Auroradomus, la Regione premia l'innovazione responsabile

Il gruppo consolida il risultato di 150 milioni di fatturato, occupati in crescita

«In una cornice di mercato instabile consolidiamo il risultato di circa 150 milioni di fatturato e aumentiamo gli occupati: oltre 6000 lavoratori attivi sul territorio nazionale». È tempo di bilanci per il gruppo cooperativo Colser Auroradomus.

Durante il tradizionale incontro di fine anno, che ha coinciso con la tappa casalinga di «Sotto lo stesso cielo», tour di fine anno tra le filiali del gruppo, la presidente Cristina Bazzini ha parlato dell'anno che sta per concludersi e delle prospettive per il 2018. Nel ringraziare i numerosi soci e dipendenti presenti all'evento la presidente ha evidenziato, innanzitutto, il buon esito del tour. «In questi giorni - ha detto - ho ricevuto numerosi attestati di stima da parte dei territori in cui operiamo, da Trieste a Roma. Attestati che confermano l'impegno quotidiano di tutti voi».

Cristina Bazzini ha inoltre messo in fila gli obiettivi raggiunti dal gruppo cooperativo insieme alle sfide che attendono i lavoratori che ne fanno parte presenti in tutta Italia. «Sono felice di chiudere l'anno con un riconoscimento importante, la menzione speciale del Premio Innovatori Responsabili, conferito dalla Regione Emilia-Romagna che conferma l'efficacia del



Colser Auroradomus. Un momento della serata. Da sinistra Vallelonga, Morelli, Bazzini, Rossi e Azzali.

6 mila
LAVORATORI
operano nel gruppo Colser Auroradomus

nostro progetto di welfare cooperativo Wel#Come. Questo ci permetterà di fare conoscere il nostro modello basato sui risultati e la centralità dei lavoratori».

L'incontro ha rappresentato un'occasione speciale per i soci e i lavoratori del gruppo, che solo a Parma sono oltre 2000, alcuni dei quali reduci dagli interventi a Colsero e nelle zone esondate della

bassa, accolti nella sede della Crocetta sin dal mattino. Nel corso della giornata, ricca di momenti d'incontro e animazione, sono stati consegnati, nell'ambito del progetto di welfare cooperativo interno, i consueti buoni di Natale mentre in serata sono stati premiati i soci con oltre vent'anni di anzianità alla presenza dei colleghi e di ospiti istituzionali, tra cui l'assessore dei Ser-

vizi Sociali del Comune di Parma, Laura Rossi, il direttore dell'Azienda Ospedaliera, Massimo Fabi, il direttore dell'Unione Parmense Industriale Cesare Azzali, la direttrice della Società della Salute della Lunigiana, Rosanna Vallelonga, il vice presidente del Parma Calcio 1913, avvocato Giacomo Malmesi.

«Il mercato ci chiede innovazione, trasparenza e responsabilità sociale - afferma la presidente - e noi rispondiamo con nuovi progetti volti alla maggiore diversificazione dei servizi, con l'ottenimento da parte dell'Agcom (sia per Colser che per Auroradomus) del Rating di legalità con il massimo punteggio di tre stellette, e con un progetto di welfare che comincia ad ottenere i primi riconoscimenti».

«Nonostante il mercato abbia risentito dei cambiamenti normativi e di tempistiche condizionate dalla burocrazia - conclude la Bazzini - continuiamo a marciare mantenendo saldi i nostri obiettivi di sviluppo a livello nazionale. Accanto a una consolidata multidisciplinarietà nel sociale, puntiamo a diversificare in altri ambiti come la manutenzione di immobili e impianti e la gestione del verde. Si stanno riaprendo diversi canali e noi siamo pronti a cogliere tutte le opportunità». ♦ P. Gin.

CONFINDUSTRIA UPI
Innovazione,
Best Practices
a Salerno
Parma in gara

«Sono 82 i progetti che nei giorni scorsi si sono dati battaglia a Salerno nell'ambito del XI Premio Best Practices per l'Innovazione, organizzato da Confindustria Salerno e promosso sul territorio dall'Unione Parmense degli Industriali. La due giorni di competizione che si è svolta nella città campana, ha visto gareggiare aziende, startup e spin-off, provenienti da tutto il territorio nazionale e dai settori meccanica, bioedilizia, hi-tech, packaging, beni culturali, agroindustria, automotive, design, energia, ambiente, arredo e alimentare; i partecipanti hanno potuto raccontare, con la modalità dello storytelling, casi reali di innovazione ad un'ampissima platea di operatori qualificati tra cui imprenditori, influenzatori, investitori, big player dell'innovazione».

Tra i candidati in gara, anche alcune realtà provenienti dalla nostra provincia: Sygest e le start-up Fstt e Mach3D, oltre alla Difly, che ha sede legale a Reggio Emilia ma sede operativa a Parma, che si è piazzata terza classificata nel contest per aver progettato e brevettato Elysis, un innovativo drone con alimentazione fotovoltaica ed altissima autonomia di volo capace di svolgere un gran numero di funzioni: videovigilanza, ricerca dispersi, controllo inquinamento marino e costiero, monitoraggio salute gassati. ♦ r.eco.

ABI PROGETTO
Applicazione
BankMeApp:
premiata
CA Cariparma

«È stato consegnato ieri a Crédit Agricole Cariparma il Premio dei Premi, assegnato ogni anno ai migliori progetti d'innovazione del settore bancario, dell'industria, dei servizi, dell'università, della pubblica amministrazione e del terziario. La cerimonia di premiazione si è svolta alla presenza della presidente della Camera dei deputati, Laura Boldrini, e del presidente della Fondazione Cotec, Luigi Nicolais».

Il riconoscimento è arrivato grazie a BankMeApp, innovativa applicazione per tablet e smartphone che permette ai ragazzi di pianificare il proprio risparmio in funzione del raggiungimento di un obiettivo specifico dialogando in tempo reale con i genitori che possono fare in un attimo bonifici ai figli e valgliarne le spese».

Crédit Agricole Cariparma è stata selezionata per il Premio dei Premi rientrando tra le otto banche vincitrici del Premio Abi per l'innovazione 2017, premio istituito nel 2011 per dare visibilità a progetti e servizi innovativi ed attivare meccanismi positivi di diffusione delle migliori pratiche di settore. BankMeApp si è distinta tra i 66 progetti delle 23 banche esaminate dal comitato scientifico e dalla Giuria, composta da rappresentanti del mondo imprenditoriale, istituzionale e accademico. ♦

CASEIFICIO IL PARMIGIANO REGGIANO DOP HA RICEVUTO IMPORTANTI RICONOSCIMENTI

Gennari, un'intera filiera a km zero

L'azienda di Collecchio ora diventa anche gastronomia di pasta fresca ripiena

«L'Oscar al miglior formaggio stagionato d'Italia oltre 24 mesi? Se lo è aggiudicato il Caseificio Gennari. L'azienda di Collecchio, con il suo Parmigiano Reggiano Vacche Brune Dop 36 mesi, per il terzo anno consecutivo sale sul podio dell'Italian Cheese Award, il Premio ai migliori formaggi italiani prodotti con latte 100% italiano ideato nel 2015 da Alberto Marcomini e Guru del Gusto srl».

«Oltre 600 i prodotti partecipanti, e nella nostra categoria, dopo aver vinto la prima edizione ed essere arrivati secondi lo scorso anno, portiamo a casa un nuovo riconoscimento. Una conferma che è l'espressione di un successo di squadra, costruito insieme ai ragazzi che lavorano con noi e ai fornitori che ci consegnano un'ottima materia prima», spiega Pao-



Gennari. La squadra mostra la targa dell'Italian Cheese Award.

lo Gennari, il mastro casaro che, insieme ai fratelli, porta avanti la storica azienda familiare. Fondata nel 1953 da Sergio Gennari e la moglie Maria Barbuti, il caseificio non è nuovo alle onorificenze: il suo Vacche Brune Dop 36 mesi ha vinto la medaglia d'oro nel concorso nazionale Alma Caseus lo scorso anno, e il Parmigiano Reggiano Riserva 60 mesi, a Londra, per il Great Taste 2016, è stato eletto tra i migliori 100 prodotti gastronomici al mondo, su 10 mila selezionati. Inoltre, qualche settimana fa Gennari è stato chiamato a far parte della Confraternita di San Lucio, aderente alla Guilda Internazionale Des Fromagers presente in 33 paesi.

Delle origini i fratelli Gennari hanno mantenuto la passione, la fissazione per la qualità della materia prima - tant'è vero che il 55% del latte utilizzato proviene dai 1600 capi di bestiame dell'azienda agricola di proprietà che si estende su circa 1400 biolche di terra e il resto proviene da aziende certificate - e l'acqua per la salamoia

delle forme, che ha più di 60 anni. «Nei giorni scorsi sono venuti a trovarci i giornalisti di "Linea Verde va in città", che hanno voluto raccontare il Parmigiano Reggiano Experience. Un'iniziativa unica che consente a chiunque di trascorrere un'intera giornata in caseificio per prodursi la propria forma, da ritirare a stagionatura avvenuta, e fare un'opera caritatevole: parte del costo viene destinato infatti all'Airc» racconta Paolo Gennari. «Abbiamo appena terminato i lavori di realizzazione di un percorso attraverso corridoi interni al caseificio che consente ai clienti o visitatori di osservare le varie sale e fasi di lavorazione e stoccaggio dei prodotti» spiega. Ma non è l'unica novità. Casa Gennari diventa anche gastronomia di pasta fresca ripiena: «Abbiamo cominciato a realizzare e a proporre nei nostri 5 negozi tortelli e anolini fatti con i nostri prodotti. Un'intera filiera a Km zero (formaggio, burro, carne). Una soddisfazione e una sintesi prelibata del nostro lavoro». ♦ A.D.G.

Camera di commercio

Cert'O, attivo lo sportello telematico

«È attivo lo sportello telematico della Camera di commercio di Parma per l'invio delle richieste dei Certificati d'Origine delle merci e dei documenti da vistare per l'estero. Utilizzando l'apiattaforma informatica Cert'O, l'azienda può compilare il certificato, firmarlo digitalmente, pagare i diritti di segreteria e inviarlo con i relativi allegati all'ufficio commercio estero. Sulla base di quanto ricevuto, l'ufficio effettua l'istruttoria e stampa i documenti cartacei (certificato e eventuali allegati da vistare). L'azienda dovrà quindi recarsi in Camera di commercio esclusivamente per il ritiro della documentazione, passaggio «fisico» ancora reso imprescindibile dal fatto che tutte le autorità doganali estere esigono la produzione della copia cartacea con la firma autografa del funzionario che lo ha rilasciato (preventivamente depositata presso la sede diplomatica del Paese di destinazione). L'Ufficio Commercio estero offre alle aziende tutta l'assistenza necessaria per il passaggio telematico, compresa la possibilità di effettuare presso gli uffici



prove pratiche di utilizzo. Maggiori dettagli sul sito camerale.

Alternanza scuola lavoro: come fare

«Una scuola più vicina al mondo del lavoro con la collaborazione della Camera di commercio. È ciò che si propone il Registro nazionale per l'alternanza scuola-lavoro, punto d'incontro (virtuale) tra i ragazzi che frequentano il triennio conclusivo di un istituto tecnico e professionale o di un liceo e le imprese disponibili ad offrire loro un periodo di apprendimento in azienda. Nell'area consultabile del Registro www.scuolalavoro.registroimprese.it, possono iscriversi gratuitamente le aziende che vogliono investire sui giovani, mettendo a disposizione percorsi di alternanza (stage formativi) presso le proprie strutture. Per informazioni contattare Elisabetta Bernardini, tel. 0521 210257 - alternanza@pr.camcom.it, <http://www.scuolalavoro.registroimprese.it/rasl/home>



Entra in un gruppo bancario tra i più solidi al mondo: 52 milioni di clienti in oltre 50 paesi

Non è solo una questione di numeri, Crédit Agricole ha fatto della creazione di valore per le famiglie e le imprese la sua vocazione. È scritto nei nostri risultati e nel nostro modo di fare banca ogni giorno. Scegli di dare più certezze ai tuoi progetti di vita, entra in Crédit Agricole.



CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

www.credit-agricole.it