

Bankitalia Il debito sale ancora. Limate le stime del Pil 2018-2019

■ Nuovo record assoluto per il debito pubblico italiano che a maggio è aumentato di 14,6 miliardi rispetto al mese precedente, risultando pari a 2.327,4 miliardi. E' quanto si legge nel supplemento al Bollettino Statistico «Finanza pubblica, fabbisogno e debito» di Bankitalia. L'aumento da fine 2017, quando il debito si è attestato a 2.263 miliardi, è stato di 84,3 mld, +3,6%. Via Nazionale intanto lima la crescita per il 2018 dal +1,4% del rapporto di gennaio a +1,3 mentre la stima per il prossimo anno passa da +1,2% a +1% a causa, fra l'altro, dell'aumento del prezzo del petrolio. Sul futuro pesano i dazi: «i rischi per l'attività economica derivano soprattutto da un'accentuazione dell'orientamento protezionistico nei principali paesi» scrive Bankitalia secondo

cui comunque «la crescita in Italia prosegue, nonostante i segnali di rallentamento emersi nei mesi primaverili». Per quanto riguarda le esportazioni, rallentano quest'anno in Italia, in linea con il commercio mondiale, «ma nel prossimo biennio tornerebbero a espandersi a un passo pressochè in linea con quello della domanda estera ponderata per i mercati di destinazione, in media di circa il 4 per cento l'anno». Secondo Banca d'Italia, sempre nel bollettino economico, la crescita delle importazioni sarebbe complessivamente meno pronunciata, anche per effetto della decelerazione della domanda interna. Nel biennio 2019-2020 il contributo delle esportazioni nette sarebbe positivo, in media 0,3 punti percentuali l'anno.

Salumi Nuovo marchio: nasce «Culatta Emilia»

25 produttori si sono associati. Parla il presidente Devodier. Obiettivo è l'Igp

VITTORIO ROTOLO

■ Si chiama «Culatta Emilia» ed è il marchio appena registrato dall'omonima associazione formata da venticinque produttori delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia, che identifica uno dei salumi più pregiati della nostra terra. Un prodotto stagionato crudo, con o senza anchetta, la Culatta. Che, così come previsto nell'articolato Disciplinare che regola la sua produzione, viene realizzata con il muscolo della coscia suina privata del femore e del fiocco, completa di cotenna esterna, sezionata aderente al femore per tutta la sua lunghezza. A coordinare l'iniziativa legata alla nascita del marchio collettivo - che a partire dalla sua veste grafica, visto l'utilizzo dei caratteri bodoniani e l'immagine stilizzata delle colline, richiama espressamente il nostro territorio - sono stati l'Unione Parmense degli Industriali e il Gruppo Imprese Artigiane di Parma. Obiettivo: favorire la commercializzazione della Culatta, con uno sguardo naturalmente orientato ai

C **CULATTA**
EMILIA

mercati esteri.

«Dove ci presentiamo con una novità di rilievo» anticipa Luigi Devodier, presidente dell'Associazione tra produttori della Culatta Emilia. «Il prodotto che esporteremo nei continenti diversi da quello europeo potrà essere infatti affettato e confezionato direttamente in quei paesi. Anche in quella circostanza, da parte della nostra associazione massima sarà l'attenzione riservata alle necessarie ed indispensabili attività di controllo, che delegheremo ad appositi organismi da noi stessi individuati». Il Disciplinare prevede che le cosce destinate alla produzione della «Culatta Emilia» debbano provenire da suini allevati, macellati e sezionati in Italia. Il prodotto può essere commercializzato pre-affettato e preconfezionato, mentre la sua etichetta indicherà, insieme ovviamente al marchio collettivo, pure il nome commerciale dello stesso produttore. «Parliamo di un salume che ri-

sponde perfettamente alle aspettative del consumatore moderno, più che mai attento alle proprietà organolettiche e salutistiche di ciò che arriva sulla propria tavola» spiega Devodier. «Proprietà che risultano ben definite nella Culatta, realizzata senza l'aggiunta di conservanti ma che si distingue anche per la sua consistenza morbida ed il profumo delicato». Dopo la salagione, il riposo e l'asciugatura in ambienti controllati, il processo produttivo prevede la fase della sagnatura, allo scopo di proteggere le fibre muscolari mantenendole morbide, ed infine la stagionatura. Gli ingredienti consentiti sono carne di suino italiano, sale, spezie, aromi naturali ed eventualmente aglio e vino



«CULATTA EMILIA»
Indica il prodotto stagionato realizzato con il muscolo della coscia privata di femore e fiocco, con cotenna.

bianco. Sul prodotto fresco, viene posto a fuoco il marchio «Culatta Emilia». «Il Disciplinare che la nostra assemblea ha voluto redigere - chiarisce Devodier - è estremamente rigoroso, ma riteniamo che questo sia un passaggio chiave per garantire un prodotto di altissima qualità. Avere un marchio collettivo è essenziale, ai fini della commercializzazione nonché del riconoscimento stesso della Culatta. L'auspicio è arrivare, in un futuro magari non troppo lontano, ad ottenere il marchio Igp».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LOGISTICA MAKEITALIA: IL FATTURATO 2017 AUMENTA DEL 10%

■ Makeitalia, società di Castelfranco Emilia specializzata nella gestione ed ottimizzazione della catena di fornitura, conclude il 2017 con un fatturato complessivo di 7,4 milioni, in aumento di oltre il 10%. Numeri che confermano la crescita costante dell'azienda, sin dalla sua fondazione (2008). Il trend positivo trova conferma anche nel numero di assunzioni dell'ultimo anno di esercizio: 13. Anche il 2018 sta già registrando un significativo incremento delle attività ed una crescita del team.

VOUCHER I SINDACATI DELL'E.R. SCRIVONO AI PARLAMENTARI

■ A seguito delle recenti dichiarazioni da parte di alcuni ministri del governo, relative all'ipotesi di reintrodurre i voucher in agricoltura, i segretari generali di Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil dell'Emilia Romagna hanno inviato una richiesta di incontro ai parlamentari eletti nella nostra Regione. Secondo le organizzazioni sindacali sono negative le ricadute nell'ipotesi di reintroduzione dei voucher nel settore agricolo sui diritti dei lavoratori, sull'emersione del lavoro irregolare e per la concorrenza leale fra imprese.

MARZOLARA TFR NON RETRIBUITI, IERI SCIOPERO

■ Sciopero ieri nel prosciuttificio Siamoci di Marzolarà. Secondo i sindacati «dopo l'ennesimo cambio appalto, i lavoratori si sono trovati a non essere retribuiti per il tfr loro dovuto. I lavoratori erano disponibili anche a un pagamento rateizzato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Torrile Parmacarr acquistata dal Gruppo Om Still



PARMACARR La sede.

■ La Parmacarr Service Srl di San Polo di Torrile è stata acquistata da Om Still, Gruppo leader nella progettazione e nella produzione di carrelli elevatori, macchine da magazzino, trattori e sistemi per la logistica integrata. Om Still rafforza così la leadership in Italia, dove impiega circa 900 dipendenti e può contare su una rete capillare di vendita e assistenza con 7 sedi dirette di vendita e uno stabilimento a Luzzara (Reggio), oltre a 60 tra concessionari e partner, 700 tecnici di assistenza e oltre 130 funzionari commerciali. Fondata nel 1974, Parmacarr Service Srl era già partner ufficiale di Om Still dal 2013. L'azienda di San Polo impiega 15 dipendenti, tra tecnici e funzionari commerciali, e ha chiuso il 2017 con fatturato in crescita a 3,5 milioni di euro. La moderna sede è stata inaugurata nel 2004 e si estende su 2400 metri quadri dove si trovano gli uffici e l'officina. Tutti i dipendenti di Parmacarr Service, dai tecnici sino al titolare Paolo Schianchi, entreranno a far parte dello staff di Om Still che gestirà la struttura. «Quella di Parmacarr Service Srl - spiega Angelo Zanotti ad di Om Still - è un'acquisizione strategica, finalizzata a incrementare la nostra presenza diretta nell'area tra l'Emilia Romagna e la Lombardia, un mercato potenziale da 6.300 macchine l'anno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Conserve animali Parma, contratto rinnovato

■ Nei giorni scorsi, presso la sede dell'Unione Parmense degli Industriali, dopo una trattativa di alcuni mesi tra il gruppo conserve animali e prosciuttifici, assistiti dall'ufficio sindacale dell'Unione Parmense degli Industriali e il coordinamento RSU assistite dalle OO.SS territoriali Fai Cisl, Flai Cgil e Uila Uil, è stato sottoscritto il rinnovo del Contratto Provinciale delle Conserve Animali e Prosciuttifici di Parma. Il testo ha recepito le ultime novità in te-

ma di «Industria 4.0», detassazione del salario variabile e welfare aziendale di tipo sociale. Disegna moderne relazioni industriali per promuovere la responsabilità sociale di impresa e il contrasto dei fenomeni illegali nel lavoro, introduce il diritto all'informazione in caso di cambio di appalto, estende diritti sindacali a tutti i lavoratori indipendentemente dalla tipologia contrattuale, compresi coloro che operano in appalto, rende più flessibile il congedo parentale e riconosce un per-

messo retribuito annuo in caso di malattia dei figli piccoli. Quanto al premio di produzione variabile, sono state riviste le tabelle degli obiettivi. Infine si è deciso, concordemente, di rendere possibili accordi aziendali che a fronte di assunzioni a tempo indeterminato, determinato e/o somministrato permettono la graduale applicazione di alcune parti del contratto, per incoraggiare il lavoro stabile.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Con Mutuo Crédit Agricole scopri i vantaggi di una rata sostenibile

- ✓ RATA PROTETTA: SE SCEGLI IL TASSO VARIABILE CON TETTO MASSIMO, PUOI CONTARE SU UN TASSO CHE NON ANDRÀ MAI OLTRE LA SOGLIA STABILITA
- ✓ PRIMA RATA GRATIS: A SCELTA FRA 3 DIVERSI BENEFIT

In caso di scelta del tasso variabile con tetto massimo, il tasso non andrà mai oltre la soglia stabilita. Messaggio promozionale. «Mutuo Crédit Agricole» è un prodotto del Gruppo Bancario Crédit Agricole Italia. A garanzia del mutuo viene iscritta ipoteca. Il documento contenente le Informazioni Generali sul Credito Immobiliare Offerto ai Consumatori è disponibile in filiale e sul sito della Banca. La concessione del credito è soggetta ad approvazione della Banca.



CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.



CHIEDI IN FILIALE
CHIAMA IL NUMERO VERDE 800 01085
O VAI SU WWW.CA-MUTUOADESSO.IT