

Foodex

Il Prosciutto di Parma in trasferta a Tokyo



■ Il Prosciutto di Parma sarà presente alla fiera alimentare Foodex in programma a Tokyo dal 5 al 8 marzo per incontrare gli operatori giapponesi, fare il punto sulla situazione di mercato e illustrare le attività previste per l'anno in corso. «Siamo presenti da oltre 20 anni su questo territorio - ha dichiarato Vittorio Capanna, presidente del Consorzio - e oggi, con circa 100.000 prosciutti e un valore di 9 milioni di euro, il Giappone è per noi il primo mercato asiatico in termini di esportazioni. Continueremo a investire importanti risorse per valorizzare il Prosciutto di Parma, forti anche del riconoscimento come

Indicazione Geografica, ottenuto qualche anno fa al di fuori dell'accordo bilaterale, che ci garantisce un presidio reale e un'azione diretta sul mercato da parte delle Autorità locali allo scopo di rilevare qualsiasi illecito». L'iniziativa rientra nell'ambito del progetto Euperte, cofinanziato dall'Ue e svolto insieme al Grana Padano. Il progetto, della durata di tre anni, si rivolge al mercato asiatico - Giappone, Cina e Hong Kong - e mira a diffondere la conoscenza dei prodotti a denominazione d'origine protetta, ad aumentarne la competitività e il consumo.

Prima pietra Mahle scommette su Parma: via all'impianto allo Spip

Il gruppo, leader nella componentistica per l'industria automobilistica, realizzerà una fabbrica che sarà costruita dalla Mingori

LUCA MOLINARI

■ Sorgerà nel quartiere Spip il nuovo centro di ricerca e sviluppo del gruppo Mahle, uno dei più importanti fornitori al mondo di componenti per l'industria automobilistica. Ieri mattina è avvenuta la cerimonia della posa della prima pietra del nuovo stabilimento, che verrà realizzato dalla ditta di costruzioni parmigiana Mingori srl nel giro di un anno, grazie a un investimento di 10 milioni di euro. L'avveniristica struttura sorgerà in via Diesel su un terreno di oltre 15 mila mq. Olaf Henning, vicepresidente esecutivo aziendale del gruppo Mahle e responsabile per il business Aftermarket, ha spiegato che nel nuovo quartier generale verrà istituito un centro di ricerca e svilup-

po di altissimo livello e un impianto di produzione con tecnologie altamente efficienti. «A partire dal primo trimestre del 2020 - ha sottolineato - qui a Parma saranno sviluppate e prodotte le più innovative attrezzature per officina e soluzioni diagnostiche per veicoli». Il parmigiano Carlo Rocchi (managing director Mahle Aftermarket Italy) ha precisato che la scelta di Parma non è stata casuale. «Abbiamo scelto Parma - ha dichiarato - perché è sempre stata la "silicon valley" dell'attrezzatura da officina, ma anche perché questo territorio di eccellenza e la sua forza lavoro possono assicurare continuità al successo di Mahle». Rocchi ha quindi illustrato le caratteristiche della nuova struttura, divisa su due piani e «pensata per essere un polo di



eccellenza». Al suo interno sarà ospitato, tra l'altro, un open space di oltre 300 mq per l'ufficio tecnico, con spazi pensati per la condivisione e la riflessione. Tre sale saranno invece dedicate allo sviluppo, con le prove sulle auto. Un auditorium di 100 mq e tre sale corsi unibili tra loro, saranno attrezzate come un'officina 4.0. Completerà il piano terra una sala ristoro da 136 mq. Al primo piano è previsto un secondo open space dedicato alle vendite, l'ufficio di presidenza e la parte amministrativa. Al secondo piano - già pre-

disposto per un eventuale ampliamento di altri 1000 mq - verrà allestita una grande terrazza per ospitare eventi e ospiti importanti. La zona produzione avrà infine una superficie di 3500 mq, predisposta per una ulteriore estensione di 5000 mq. Il sindaco Federico Pizzarotti ha rimarcato che «ogni nuova azienda rappresenta un valore aggiunto e un modo per far conoscere la nostra città». Cesare Azzali, direttore dell'Unione Parmense degli Industriali, ha ribadito il valore del progetto di Mahle, «un'azienda di punta nel campo del-

l'innovazione e realizzazione di prodotti all'avanguardia del settore auto». «E' l'ulteriore dimostrazione - ha aggiunto Azzali - che sul nostro territorio sono presenti aziende e competenze attrattive a livello internazionale». Per Riccardo Mingori, amministratore unico della Mingori srl, «grande la soddisfazione di poter inaugurare l'inizio dei lavori di questo nuovo quartier generale di un'azienda importante come Mahle». Trai presenti alla cerimonia anche l'imprenditore Giam-paolo Dallara.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Benchmark Benessere degli animali: Barilla al top

■ Il Gruppo Barilla si conferma l'azienda italiana, tra le 8 analizzate, posizionata più in alto nel benchmark globale sul benessere degli animali d'allevamento BBFAW (Business Benchmark on Farm Animal Welfare). Il Gruppo di Parma, da sempre in prima linea nel benessere animale, è l'unica azienda italiana a posizionarsi al livello 3 della piramide. Al livello 4 si collocano Camst, Ferrero, Gruppo Cremonini, Coop Italia e, in salita dal livello 5, Gruppo Veronesi. Mentre al livello 6 si posizionano Autogrill e Conad (che entra nel benchmark per il primo anno). Giunto alla sua settima edizione, il benchmark globale sul benessere animale BBFAW, realizzato con il supporto di Compassion in World Farming e World Animal Protection, ha analizzato quest'anno 150 aziende alimentari, quaranta in più rispetto al 2017 fornendo un rapporto annuale su come questi leader di settore a livello mondiale gestiscano e comunichino le proprie policy e pratiche in tema di benessere degli animali d'allevamento. Del resto oggi il benessere animale diventa sempre più un driver competitivo per le aziende alimentari e rappresenta un fattore importante per assumere una posizione di leadership nel settore. Il rapporto ha confermato la posizione di leadership globale di Coop Svizzera, Cranswick, Marks & Spencer, Noble Foods e Waitrose. Come evidenzia il direttore Acquisti Materie Prime di Barilla, Leonardo Mironi, «lo scopo di Barilla è essere la scelta preferita delle persone promuovendo abitudini alimentari sane e gioiose ispirate dalla dieta mediterranea». «Per raggiungere questo scopo e i nostri obiettivi di sostenibilità, lavoriamo da anni con i migliori partner esterni per trovare le soluzioni giuste per le nostre filiere».

Salumificio Delsante taglia il traguardo dei 60 anni, nuovi investimenti sulla sede

Negli anni '90 la produzione di prosciutti è stata convertita in salumi di nicchia

■ Taglia il traguardo dei 60 anni di attività il salumificio Delsante Dalmazio e festeggia con la realizzazione di una sala degustazione e con l'ampliamento della sede. Situata a Orzale di Neviano degli Arduini, l'azienda è stata fondata nel 1959 e da allora, grazie anche a una gestione familiare lungimirante, ha sempre saputo rinnovarsi. «Crescere significa investire

in nuovi spazi e dotazioni, ma vuol dire anche avere il coraggio di differenziarsi per ritagliarsi un segmento tutto proprio sul mercato», racconta Eugenio Chiastra cofondatore e titolare dell'azienda insieme a Rocco Delsante (figlio di Dalmazio). A metà degli anni '90 infatti la produzione di prosciutti è stata convertita in salumi di nicchia, riportando in auge vecchie ricette della tra-



ORZALE Lo stabilimento.

dizione norcina, con l'intento di ottenere prodotti di eccellente qualità ed elevata dolcezza e, soprattutto, con la voglia di evocare antichi sapori del territorio. «E' così iniziata la produzione del culatello con cotenna (ora denominato Culatta Emilia) e del fiocco. Nel 2000 abbiamo introdotto il lardo in conche di marmo (come a Colonnata) e le gole stagionate. Dal 2004 l'azienda ha ampliato ancora la gamma con la bresaola della Valpommosa (tra le prime produttrici in Emilia) e del Dolcefietto», continua Chiastra.

Proprio per permettere ai clienti la degustazione dei propri prodotti è stata di recente realizzata una sala degustazione, il cui investimento si affianca ai lavori, in fase di ultimazione, di ampliamento della sede, resi necessari dall'esigenza di nuovi locali per la stagionatura. Inoltre l'azienda dispone di una seconda unità produttiva minore dedicata unicamente alla produzione della bresaola. La produzione di 100mila pezzi annui, si svolge all'insegna dell'artigianalità e genuinità. A.D.G.



Scegli la solidità di una grande banca internazionale per un investimento sostenibile nel tempo

✓ 1° OPERATORE EUROPEO NEL RISPARMIO GESTITO

✓ 1° OPERATORE EUROPEO NELLA BANCASSICURAZIONE

DA NOI TROVI SEMPRE UN CONSULENTE DEDICATO:

FILIALE ■ CONSULENTI FINANZIARI ■ PRIVATE BANKING

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per avere maggiori informazioni sulle condizioni economiche, contrattuali, sulle caratteristiche, sui rischi e sui costi consulta il set informativo, il prospetto informativo e la documentazione d'offerta disponibile nelle filiali del Gruppo Bancario Crédit Agricole Italia e sul sito www.credit-agricole.it. La Banca si riserva di valutare la sussistenza dei requisiti necessari per la distribuzione. Questo annuncio non costituisce un'offerta di vendita né una sollecitazione all'investimento.



CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

NUMERO VERDE 800 - 771100
WWW.CREDIT-AGRICOLE.IT