

61%

LE BANCHE ITALIANE PIÙ SOSTENIBILI

Ci sono più banche italiane sostenibili (61%) rispetto alla media europea (50%), se si guarda agli standard dell'Ue, dell'Onu e dell'Ocse, dunque «il settore presenta un livello molto avanzato di compliance alla sostenibilità». Lo dice il report 2021 di Standard Ethics (Se). L'agenzia di rating misura i livelli di sostenibilità di un'azienda o di un Paese comparandoli con le tre organizzazioni.

**Bologna**  
Saga Coffee, salvi  
137 posti di lavoro  
Siglata l'intesa

» È stato firmato ieri in Regione il pre-accordo per la reindustrializzazione dello stabilimento ex Saga Coffee di Gaggio Montano, sull'Appennino bolognese. Nascerà una nuova società che rileverà azienda e forza lavoro grazie al piano industriale e agli investimenti di Tecnostamp Triulzi Group Srl e Minifaber Spa. Almeno 137 lavoratori verranno riassorbiti.



## Parma Fatturato a 15 milioni, nuovo impianto a Pilastro Ingredienti innovativi, Csm acquisisce Hi-Food

» Csm Ingredients acquisisce Hi-Food, azienda parmigiana specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale. L'operazione permetterà a Hi-Food di rafforzarsi ulteriormente.

La società Csm Ingredients ha la sede centrale in Lussemburgo, fattura 500 milioni di euro ed è detenuta da società di investimento del fondo Investindustrial, che sta investendo in imprese innovative e sostenibili del settore alimentare. L'operazione prevede che gli azionisti di Hi-Food ricoprano importanti incarichi nell'area commerciale e di ricerca e sviluppo e che reinvestano in Csm Ingredients, che vuole creare «un polo ingredient-tech italiano dedicato allo sviluppo di soluzioni innovative per il mondo del food».

Hi-Food è nata nel 2012 come startup fondata da Giampaolo Cagnin, Massimo Ambanelli e Emanuele Pizzigalli, in stretta collaborazione con l'Università di Parma. Hi-Food è cresciuta sviluppando soluzioni innovative nel mondo degli ingredienti funzionali per l'industria alimentare a base vegetale e «clean-label». Produzioni caratterizzate dalla presenza di selezionati ingredienti, di origine naturale e privi di additivi chimici. In particolare, gli ingredienti di



**Fondatore**  
L'imprenditore Giampaolo Cagnin, fondatore di Hi-Food.

Hi-Food sono sviluppati attraverso metodi innovativi di trasformazione e con materie prime di origine vegetale, che rispondono alla crescente domanda di prodotti sani e nutrizionalmente equilibrati e che contribuiscono all'evoluzione sostenibile dell'industria alimentare.

L'azienda parmigiana ha fatturato 15 milioni di euro nel 2021 e dà lavoro a 30 dipendenti. Il suo percorso di crescita l'ha portata a costruire una nuova sede: uno stabilimento a Pilastro di Langhirano (7.500 metri quadrati coperti) che sarà pronto nei prossimi mesi. Sarà, dicono dall'azienda, «uno dei più moderni e avanzati impianti per la produzione e la lavorazione di ingredienti naturali, di origine vegetale, privi di allergeni e additivi di sintesi». Il nuovo impianto, dotato di un centro permanente di ricerca sull'estrusione ad alta tecnologia, rappresenterà uno dei più avanzati centri di sviluppo e applicazione in Europa. Grazie a un gruppo integrato di strutture pilota, laboratori sperimentali e macchine industriali, sarà in grado di creare prototipi di prodotti e nuovi alimenti con l'obiettivo di soddisfare le esigenze nutrizionali della clientela contemporanea e anticipare le tendenze future.

Il fondatore di Hi-Food, Giampaolo Cagnin, che en-

### Azienda

In alto a sinistra: ecco come sarà la nuova sede di Hi-Food a Pilastro (rendering Studio Aus). In alto a destra, un momento dell'attività di ricerca e produzione di Hi-Food (foto Marco Gualazzini).

trerà a far parte dell'Advisory Board di Csm Ingredients, commenta: «L'approccio scientifico e le innovazioni di Hi-Food troveranno nel gruppo Csm un trampolino di lancio ideale e una reciproca moltiplicazione del valore. Con la determinazione di Investindustrial nel voler contribuire a plasmare l'industria degli ingredienti verso un futuro più sostenibile, considero questa un'alleanza perfetta e con uno straordinario potenziale di creazione di valore».

Aldo Uva, ceo di Csm Ingredients, sottolinea che «questa acquisizione ci permette di combinare in maniera ottimale la solidità operativa, la presenza globale e il know-how di Csm Ingredients con lo spirito visionario e pionieristico di Hi-Food, contribuendo ad accelerare lo sviluppo di una realtà propulsiva per il futuro del food. L'acquisizione rappresenta il primo traguardo di un programma di investimento in ricerca e sviluppo a livello globale, che nel medio termine supererà i 200 milioni di euro».

«Negli ultimi cinque anni - dice Andrea Bonomi (Investindustrial) - abbiamo effettuato 8 nuovi investimenti per un totale di 1,5 miliardi di euro di capitale».

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## «Science Based Targets» Parmacotto aderisce al programma globale per ridurre i gas serra Obiettivo: -50% delle emissioni

» Parmacotto aderisce a «Science Based Targets», il programma globale per combattere i cambiamenti climatici. L'annuncio è arrivato nella Giornata internazionale del risparmio energetico, celebrata ieri.

«Science Based Targets» è il programma globale nato dalla collaborazione tra varie istituzioni internazionali come il Global Compact delle Nazioni Unite, il World Resources Institute e il World Wide Fund for Nature, ha come obiettivo la riduzione delle emissioni di gas serra per una crescita «a prova di futuro». Delle 38 imprese italiane che hanno scelto di aderire al programma di Science Based Targets, soltanto due, tra cui Parmacotto, operano nel settore alimentare.

Il gruppo con sede a Marano ha deciso di fare proprio l'obiettivo lanciato da Science Based Targets: mantenere l'incremento della

temperatura sotto il grado e mezzo, riducendo del 50% le emissioni dirette (derivanti dalla combustione di combustibili fossili) e indirette, derivanti dalla produzione di energia elettrica rispetto al 2018. Per garantire che il proprio percorso di trasformazione a basse emissioni di carbonio sia in linea con i



### Carbon Neutral

Il gruppo Parmacotto ha annunciato la novità in occasione della Giornata internazionale del risparmio energetico.

parametri fissati a livello globale, Parmacotto ha scelto come partner di riferimento player riconosciuti e certificati, tra cui Enel X. L'obiettivo è perseguire un impegno esteso non soltanto alle emissioni dirette, ma all'intera filiera del gruppo per una decisiva transizione verso una reale economia a basse emissioni.

«Questa adesione rappresenta un importante tassello che va a comporre il mosaico di #FeelinGood - dice l'amministratore delegato di Parmacotto, Andrea Schivazappa - la nostra strategia di sostenibilità che considera, oltre alla dimensione ambientale, anche quella economica e sociale, per mettere il benessere delle persone sempre più al centro del nostro impegno presente e futuro».

Parmacotto Group comprende tre marchi importanti. Parmacotto, specialisti nelle cotture e nei processi che consentono il rispetto della materia prima, per farla evolvere con tecnica e pazienza verso prodotti buoni perché autentici e naturali. Boschi Fratelli, maestri stagionatori dal 1861, espressione della miglior tradizione del territorio, oggi sinonimo di eccellenza nella produzione e nella lavorazione dei salumi stagionati. Parmacotto LLC, ambasciatori della cultura alimentare negli Stati Uniti. Con un fatturato consolidato di 100 milioni nel 2020, opera sul mercato italiano e internazionale producendo e commercializzando salumi di alta qualità nel canale Gdo e dettaglio tradizionale.

## Lavoro, tornano gli incontri di Art-Er negli spazi di On/Off

### Seminari gratuiti

Quattro iniziative in calendario fino a maggio, in formula mista online-presenza.

» Quattro incontri dedicati alle competenze, alle sfide e alle opportunità richieste e offerte dall'attuale e futuro mercato del lavoro. Torna The Job After, con alcuni ritocchi al format ideato da Spazi Area S3 Parma di Art-Er e Officine On/Off durante il lockdown del 2020. Gli eventi saranno in formato misto: online e in presenza. Sono previsti quattro incontri gratuiti info-formativi (uno al mese) di taglio teorico-pratico, con l'obiettivo di fornire conoscenze e strumenti utili a chi è in cerca di lavoro, vuole cambiare posizione o sperimentarsi come imprenditore.

Si comincia giovedì 24 febbraio parlando di «Nft e Metaverso»: come creare e vendere un token non fungibile (Nft) partendo da un'opera d'arte, illustrando il mondo blockchain e i concetti di metaverso e tokenomic. Altri incontri il 24 marzo, il 21 aprile e il 5 maggio.

La partecipazione è gratuita, previa registrazione online e possesso del Green pass rafforzato. Info e registrazione su <https://officineonoff.com/the-job-after-reload/>. Gli incontri in presenza si terranno nella sede di Officina On-Off, in strada Naviglio Alto 4/1 a Parma.

### CEIP INFORMA



### ANDAMENTO QUOTAZIONI

Le quotazioni energetiche presentano un andamento piuttosto altalenante: da un lato rimane elevato il rischio geopolitico legato alle tensioni tra Russia ed Ucraina, dall'altro si registrano segnali di miglioramento dell'offerta di gas liquefatto e conferme di temperature sopra la media.

	Media periodo dal 11/02 al 17/02	Media periodo dal 04/02 al 10/02	Var. % sett. precedente	Var. % mese precedente
<b>ELETTRICITÀ (€/MWH)</b>				
Prezzi Spot	204,75	214,52	-4,55 ↓	-8,80 ↓
Prezzi a termine 2023	148,36	150,33	-1,31 ↓	10,69 ↑
Prezzi a termine 2024	113,01	112,52	0,44 ↑	15,86 ↑
<b>GAS NATURALE (€/CENT/M<sup>3</sup>)</b>				
Prezzi Spot	80,63	83,33	-3,24 ↓	-12,37 ↓
Prezzi a termine 2023	56,93	57,05	-0,21 ↓	10,99 ↑
Prezzi a termine 2024	40,76	39,30	3,70 ↑	22,30 ↑
<b>BRENT (DOLLARO/BARILE)</b>	94,40	91,94	2,67 ↑	10,31 ↑

L'EGO - HUB

FONTE: Elaborazione Ceip su dati di mercato