

-9%**ORTOFRUTTA, ACQUISTI
IN CALO IN AGOSTO**

Da gennaio ad agosto l'ortofrutta ha accusato, rispetto ai primi 8 mesi del 2021, una perdita di acquisti pari a 354mila tonnellate: si ferma a 3,6 milioni di tonnellate acquistate in totale (-9%). È quanto emerge dall'Osservatorio di Mercato di Cso Italy sugli acquisti delle famiglie. Rispetto a 5 anni fa, il calo arriva al 15%. In termini di valore però il dato cambia: il volume d'affari segna +4,5%.

**Rialzo in Borsa
Fondi sovrani arabi
verso Credit Suisse?
Il mercato ci crede**

» I mercati credono alle voci di un investimento dei fondi sovrani di Arabia Saudita e Abu Dhabi in Credit Suisse e all'ipotesi di una vendita, da parte del colosso bancario elvetico, delle attività di gestione patrimoniale negli Stati Uniti. Le indiscrezioni hanno portato il titolo a chiudere in Borsa in rialzo del 2,63% a 4,53 franchi svizzeri (4,62 euro).

Fiere di Parma Due giorni di dibattiti su alimentare e tecnologia

Cibus Tec Forum, si parla di innovazione e futuro

» Le tecnologie legate al settore alimentare saranno protagoniste di Cibus Tec Forum 2022, la due-giorni organizzata da Köln Parma Exhibitions, joint venture tra Fiere di Parma e Kölnmesse. È il primo Forum mondiale sui trend futuri delle tecnologie alimentari che coniuga industria, istituzioni e ricerca. Appuntamento martedì 25 e mercoledì 26 ottobre alle Fiere di Parma. Una mostra-evento in cui si parlerà del futuro del settore food e food tec e saranno presentate in anteprima, con la possibilità di toccarle con mano, le tecnologie alimentari made in Italy più recenti ed efficienti, grazie a più di cento aziende presenti con le loro soluzioni innovative. Il programma prevede 25 appuntamenti - tra convegni e workshop tematici - che si propongono di fare chiarezza sui cambiamenti in corso nel food processing and packaging ed analizzare le nuove tendenze del processo industriale alimentare che impatteranno sulle scelte e le abitudini del consumatore del futuro.

Cibus Tec tornerà nel 2023

Cibus Tec Forum, la nuova mostra-convegno ideata da Köln Parma Exhibitions, si terrà alle Fiere di Parma il 25 e 26 ottobre. Il Forum anticipa di un anno lo storico appuntamento triennale Cibus Tec, che tornerà dal 24 al 27 ottobre 2023.



Nei quattro convegni che si terranno in Sala Plenaria, che vedranno la partecipazione di rappresentanti di Industria, Agricoltura, Distribuzione, Ricerca e mondo politico, si parlerà di digitalizzazione nel primo dibattito, dalle 10 alle 13: «Processing e packaging tra digitalizzazione e sostenibilità». Saranno forniti in anteprima i dati più recenti sulla digitalizzazione del settore di alimentare e dell'impiantistica. Nel pomeriggio (14,30-17) «Innovazioni e tendenze della sicurezza alimentare». Mercoledì mattina si parlerà di «Globalizzazione e transizione ecologica: dove vanno le politi-

Fiere di Parma
Nella foto, il quartiere fieristico di Parma.

che europee?»; nel pomeriggio «Materiali innovativi per un'economia circolare».

Numerosi saranno inoltre i workshop tematici di dettaglio, che spazieranno dai nuovi trend salutistici alle innovazioni legate alla logistica, e altro ancora.

Nell'ambito di Cibus Tec Forum sarà presente anche un'area start-up dedicata ad aziende innovatrici e partner tecnologici da poco presenti sul mercato, oltre ad aree dimostrative che ci porteranno direttamente negli stabilimenti tecnologicamente più avanzati.

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Collecchio

Innovazione e famiglia: «Officine meccaniche Zanelli» compie 60 anni

Impresa alla quarta generazione

Fra Italia e America

L'azienda si occupa di miscelazione e dispersione industriale nel settore chimico per prodotti a bassa, media e alta viscosità. Nata a Parma nel 1962, si è poi trasferita a Collecchio. E ha due sedi commerciali estere in Messico e negli Stati Uniti.



» Le Officine meccaniche Zanelli compiono 60 anni e festeggiano la ricorrenza riconoscendo nella famiglia il principale valore che ha permesso all'azienda di diventare un punto di riferimento a livello internazionale, nel campo della miscelazione e dispersione industriale nel settore chimico per prodotti a bassa, media e alta viscosità.

«Proprio in questi giorni, con l'ingresso di nostra nipote Rebecca, abbiamo introdotto la quarta generazione in azienda. Oltretutto, avere i nostri tre figli, Alberto, Simona e Alessandro, e nostra nuora Catia nelle posizioni strategiche, ovvero operativa, amministrativa, commerciale e acquisti, ha permesso uno sviluppo sano e armonico della nostra realtà produttiva, grazie a visioni comuni, perseveranza e passione», racconta Gianfranco Zanelli, fondatore dell'impresa nel 1962, con la moglie Carla sempre al fianco. Passione ereditata dal papà Vincenzo, che iniziò l'attività. Dalla presentazione del prototipo del primo miscelatore alla fiera campionaria di Milano nel 1964 è stata una storia in crescita. Nel 1980 il trasferimento da Parma a Collecchio e, nel 2000, un nuovo capannone destinato alla carpenteria. Poi due sedi commerciali in Messico (2011) e in Florida (2018). «Tanto che fino alla vigilia della pandemia, il nostro fatturato era per l'80% destinato all'estero. La ripresa economica del mercato italiano grazie anche agli incentivi statali relativi all'industria 4.0 e alle agevolazioni fiscali nel settore edilizio ci hanno permesso un ulteriore aumento del fatturato», spiega Alessandro Zanelli. Un grande vantaggio, soprattutto in tempi di difficile reperibilità di materie prime e ritardo nelle forniture, è stato avere «l'impresa indipendente dal punto di vista produttivo, con una progettazione interna sia della parte meccanica, elettrica che dei software impiegati», sottolinea il fratello Alberto. Altra scelta lungimirante: «Negli ultimi tre anni abbiamo rinnovato il parco macchine e le utilities, introdotto tecnologie 4.0 e installato pannelli fotovoltaici per una produzione di 350 Kilowattora di energia», dice Simona Zanelli.

Le risorse umane - conclude - sono da sempre considerate il vero motore dell'azienda.

Antonella Del Gesso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alimentare Pomodoro di qualità ma energia 12 volte più cara del 2020

Mutti, lavorate 603mila tonnellate

» Mutti ha chiuso la campagna di lavorazione con 603mila tonnellate di pomodoro trasformato. Un risultato positivo con una materia prima di qualità, sottolinea l'azienda, «nonostante i costi energetici siano ammontati a 42 milioni di euro, ben 12 volte in più rispetto ai 3,5 milioni di euro del 2020, e le carenze idriche abbiano messo a dura prova l'attività della filiera». L'attività di lavorazione si concentra da metà luglio a fine settembre, periodo nel quale avviene il ciclo naturale di maturazione del pomodoro. In questi 70 giorni, i tre stabilimenti Mutti di Montechiarugolo, Collecchio e Oliveto Citra (Salerno) sono in attività 24/7 per lavorare la ma-

teria prima proveniente dalle oltre 800 famiglie italiane di agricoltori.

«I gravi fattori esogeni che hanno caratterizzato la campagna del pomodoro 2022 non hanno intaccato quello che è un asse portante e inderogabile della nostra azienda: la qualità dei suoi prodotti - ha dichiarato Francesco Mutti, amministratore delegato di Mutti Spa -. Riuscire a raggiungere un risultato non solo soddisfacente ma addirittura eccellente dal punto di vista qualitativo assume un valore ancora più profondo in un anno come questo: in oltre 120 anni di attività mai prima d'ora ci siamo ritrovati ad avere costi del gas con picchi che hanno raggiunto i 340 euro megawattora, costi

di tutte le materie prime aumentati di almeno il 20% e pochissime volte con carenze idriche così importanti».

La campagna del pomodoro 2022 è stata caratterizzata anche dalla grande siccità che ha colpito l'Italia. «Il pomodoro necessita di acqua costante e certamente di sole, ma le temperature eccessivamente alte sono deleterie per la maturazione dei frutti - ha commentato Massimo Perboni, direttore del Servizio agricolo di Mutti Spa -. Tuttavia, grazie ad alcune piogge nel mese di agosto ma, soprattutto, grazie alla nostra filiera che ha dimostrato tutta la propria maturità tecnica, anche la seconda parte del raccolto è stata ampiamente soddisfacente».

Richiedi Mobile POS

✓ **Zero canone**

✓ **Commissioni 0 per piccoli importi**

CON MOBILE POS A CANONE 0 ACCETTI TUTTE LE CARTE, IN PIÙ:



ZERO COMMISSIONI
FINO A 10€



COSTO DI
ATTIVAZIONE 29€



COMMISSIONE
UNICA 1,60%

L'innovazione è sempre di casa
insieme a Crédit Agricole e Nexi.
Vai in Filiale per saperne di più.

MESSAGGIO PUBBLICITARIO CON FINALITÀ PROMOZIONALE. I SERVIZI POS ED ACQUIRING FORNITI DA NEXI PAYMENTS SPA SONO COLLOCATI DA CRÉDIT AGRICOLE. OFFERTA RISERVATA AI NUOVI CONVENZIONAMENTI. PROMO MICROPAGAMENTI SCADE IL 31/12/2022 E VALIDA PER IMPRESE CON FATTURATO FINO A 400.000€. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL POS SI RIMANDA ALLE "CONDIZIONI ECONOMICHE SERVIZI TECNICI" DISPONIBILI IN FILIALE E SUL SITO BANCA. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SUL SERVIZIO DI ACQUIRING SI RIMANDA AL FOGLIO INFORMATIVO DISPONIBILE IN FILIALE. SUL SITO WWW.CREDIT-AGRICOLE.IT E SUL SITO WWW.NEXI.IT/TRASPARENZA. PRODOTTO UTILIZZABILE SOLO SOTTOSCRIVENDO UN CONTRATTO CON NEXI. PER I COSTI PCI VISITA IL SITO NEXI.IT/MPOS-CONDIZIONI

f t y in @

CRÉDIT AGRICOLE | nexi

www.credit-agricole.it