

70%

TERRE RARE, LIMITE UE ALL'IMPORTAZIONE

«Entro il 2030, non più del 70% del consumo annuo dell'Unione di ciascuna materia prima strategica (per esempio le terre rare) in qualsiasi fase rilevante della lavorazione potrà provenire da un singolo Paese terzo». E' quanto si legge nella bozza del Critical Raw Materials Act, di cui i giornalisti hanno preso visione, che la Commissione europea presenterà martedì prossimo.

Transizione green Energia, accordo tra Hera e GranTerre

» GranTerre e il Gruppo Hera hanno firmato un accordo quadro per la decarbonizzazione. L'accordo, con investimenti per circa 20 milioni nei prossimi cinque anni, è stato perfezionato alla presenza dell'Ad del Gruppo Hera Orazio Iacono, dell'Ad di GranTerre Giuliano Carletti e del presidente di Cpl Concordia Paolo Barbieri.

Consorzio Più stagionatura, molto meno sale e cosce più pesanti Prosciutto di Parma, c'è il nuovo disciplinare

» Quattro anni dopo l'avvio dell'iter per il rinnovo del Disciplinare di produzione del Prosciutto di Parma, il Consorzio comunica l'approvazione da parte della Commissione Europea delle modifiche proposte con la loro pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale Ue.

Quattro sono gli obiettivi del nuovo Disciplinare: innalzare ulteriormente gli standard qualitativi del prodotto; consolidare la sua identità e distintività rispetto ai concorrenti; rafforzare le garanzie nei confronti del cliente; raccogliere le sfide della transizione ecologica. Si tratta di una scelta importante per il comparto, che delinea il futuro del Prosciutto di Parma sul piano produttivo, commerciale e su quello dell'immagine della Dop. La direzione seguita dal processo di modifica ha interessato aspetti distintivi, su cui si conferma l'attenzione inderogabile da sempre mostrata dal Consorzio: dalle caratteristiche della materia prima, alla genetica e alimentazione dei suini, fino alla riduzione del tenore del sale e al prolungamento del periodo di stagionatura minima, insieme ad una significativa apertura a nuove tecnologie e innovazioni che rendano la produzione più efficiente e sostenibile.

«Tutelare il bene del territorio, la stabilità del comparto e la fiducia da parte del cliente alimentano da sempre il nostro impegno per la realizzazione di un prodotto unico e riconoscibile, che sappia coniugare la tradizione che rappresenta con le attuali sfide legate alla sostenibilità e all'implementazione del Green Deal europeo. L'approvazione del nuovo Disciplinare di produzione è per noi motivo di grande orgoglio; spetta ora all'Organismo delegato al controllo mettere a punto un piano efficace volto alla verifica del rispetto delle modifiche introdotte da parte di tut-

8

Milioni di prosciutti di Parma nel 2022

Il valore alla produzione di 800 milioni e al consumo di 1,6 miliardi di euro

3.000

Gli addetti della filiera a Parma

La lavorazione dà impiego a circa 3.000 addetti a Parma, mentre l'intera filiera, inclusi gli allevamenti e i macelli, impiega circa 50.000 persone.



ti gli operatori della filiera» commenta Alessandro Utini, Presidente del Consorzio.

«Il nuovo Disciplinare di produzione ci fornisce gli strumenti necessari per continuare ad affermare con efficacia i valori della nostra Dop. Desidero esprimere sincera gratitudine al Ministro dell'Agricoltura, Francesco Lollobrigida, alla Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del Masaf, all'Assessore Alessio Mammi e alla Direzione generale Agricoltura E-R» sottolinea il Direttore del Consorzio del Prosciutto di Parma, Stefano Fanti.

Ecco alcune delle novità:

1) la stagionatura minima del Prosciutto di Parma è stata portata da 12 a 14 mesi mentre il peso minimo del prodotto passa da 7 a 8,2 kg e quello massimo a 12,5 kg;

2) la riduzione del tenore salino, il cui limite passa da 6,2% a 6%. Negli ultimi 7 anni il contenuto del sale si è ridotto di più del 10% - in sintonia con le indicazioni dell'Oms - senza alterare le caratteristiche del Prosciutto di Parma;

Il disciplinare è stato pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Ue

In questo modo il processo di modifica si è ufficialmente concluso. Ora le nuove norme diventano vincolanti.

3) ci sono poi alcune novità che potranno avere un impatto concreto sulle esportazioni. I risultati positivi di prove scientifiche hanno permesso infatti di estendere il Termine Minimo di Conservazione (Tmc) del prodotto preconfezionato.

Le modifiche hanno riguardato anche la materia prima:

1) nell'ambito della genetica, l'elenco dei tipi genetici ammessi è stato riformulato ed è stata inserita una tabella esplicativa riguardante le possibili combinazioni di incroci riproduttivi, per sottolineare ulteriormente l'utilizzo del suino pesante italiano;

2) l'elenco degli alimenti da somministrare in allevamento è stato oggetto di una significativa revisione. Alcuni alimenti provenienti dall'estero pertanto sono stati sostituiti con quelli del comprensorio per supportare l'importanza di attenersi alle prescrizioni europee;

3) si è deciso di estendere l'area di allevamento dei suini per la produzione di Prosciutto di Parma anche alla Regione Friuli-Venezia Giulia.

Automazione innovativa Il nuovo robottino prodotto dalla Custom «lavora» da Calavera, ristorante di Milano



Automazione

«Tex-Mex» Il robot della Custom sta «lavorando» presso il ristorante Calavera nel CityLife Shopping Center di Milano e assiste il personale di sala nella consegna delle ordinazioni al tavolo.

» Il Gruppo Custom ha lanciato un progetto pilota che prevede l'utilizzo di robot autonomi studiati appositamente per migliorare e supportare al meglio l'ambito ristorativo: due diverse tipologie di robots, PuduBot e BellaBot. Totalmente innovativi ed in grado di facilitare il servizio in sala rendendolo più semplice e soprattutto con un tocco di intrattenimento grazie alla possibile interazione con i clienti. 44kg per 565x537x1290mm di design accattivante unito ad un'alta tecnologia in grado di supportare al meglio la ristorazione.

Il progetto pilota è partito nei primi giorni di dicembre 2022 con l'installazione del primo robot presso il ristorante Calavera nel CityLife Shopping District a Milano. Custom ha messo a disposizione un robot per il supporto al personale di sala nella consegna delle ordinazioni al tavolo in ambito ristorativo e non solo. Il robot è costituito da un'unità di stoccaggio integrata a più sezioni e livelli in modo da poter organizzare consegne multiple fino ad un massimo di 4 tavoli grazie alla disposizione 4 vassoi con due diverse soluzioni di posizionamento. Accanto al vano utilizzato per le consegne delle ordinazioni, uno schermo, touch e connesso in wifi, mostra le informazioni per i clienti che potranno rivedere l'ordine.

Calavera, con i suoi 20 ristoranti in Italia, rappresenta quanto di più moderno e giovane ci sia oggi nell'ambito della cucina messicana. Ti conquista con la sua atmosfera colorata e festosa e con le famose ricette quali fajitas, burritos e tacos.

Anche la collaborazione con Custom segue il file rouge dell'unicità e del divertimento. I robots, PuduBot e BellaBot sono stati scelti non solo per le loro caratteristiche tecniche che li rendono sicuri ed efficienti, ma soprattutto per incuriosire e intrattenere i clienti. Sono un valido aiuto per il personale di sala che li usa come supporto alle ordinazioni più pesanti o ingombranti, per lo sparcchiamento dei tavoli; mentre allo stesso tempo strappano un sorriso alla clientela che li vede transitare con sombrero e poncho.

«Spesso quando si parla di robotic automation - dichiara Carlo Stradi President & Ceo del Gruppo Custom - si pensa a soluzioni ancora distanti e quasi irraggiungibili, come di consueto partendo da un ascolto attivo del mercato siamo riusciti a identificare soluzioni semplici ed efficaci che rispondono a un'esigenza specifica di supporto in sala ai camerieri ma allo stesso tempo in grado di offrire ulteriori benefici legati all'infotainment potendo promuovere e intrattenere i clienti attraverso video, musica e immagini dedicate».

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 SCADDE 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