

+3%

AUMENTO DI FATTURATO  
DEL FRANCHISING

Si stima una previsione di aumento del fatturato nel 2023 nell'ordine del +3% per il comparto del Franchising che nel 2022 ha superato la quota di 30.9 miliardi di euro (+7,1% rispetto al 2021). Positivo il trend di crescita del numero di punti vendita in franchising che ha raggiunto quota 61.162 (+2,2% rispetto al 2021) e degli addetti occupati che sono saliti a 252.848.

**Reggio Emilia  
Italia, Emak  
tra i migliori  
datori di lavoro**

Il gruppo Emak, player di riferimento a livello mondiale nell'offerta di soluzioni innovative per il giardinaggio, l'agricoltura, l'attività forestale e l'industria, è tra i migliori datori di lavoro in Italia. Lo afferma lo studio condotto dall'Istituto Tedesco Qualità Itqf che svolge ogni anno un'accurata indagine per fotografare il gradimento dei datori di lavoro nel nostro Paese.

## Evento Un tram con musica, influencer e degustazioni Il Prosciutto di Parma alla Milano Fashion Week

Da oggi fino al prossimo lunedì il Prosciutto di Parma sarà in vetrina a Milano in occasione della Fashion Week, con un tram «vestito» ad hoc, che accompagnerà i visitatori per le strade milanesi, facendo vivere loro un'esperienza di gusto ed autenticità.

Il nuovo piano di comunicazione del Consorzio ha l'obiettivo di ampliare il suo target di riferimento, senza ovviamente mai trascurare il pubblico consolidatosi nel corso degli anni. Accanto allo sviluppo dei canali digitali e social e alle attività presso i punti vendita, gli eventi ricoprono un ruolo fondamentale. Un esempio su tutti è il tour itinerante #UnaFettaDiParma, che in questi due anni sta portando in giro per l'Italia un food truck personalizzato con a bordo l'ambasciatore Filippo Magnini. #UnaFettaDiParma, claim utilizzato anche per le altre attività di valorizzazione del prodotto, ha come obiettivo quello di esaltare l'unicità del Prosciutto di Parma e il legame inscindibile con il suo territorio. E si propone di far-

**Opportunità per gli ospiti** Gli ospiti più fortunati potranno aggiudicarsi la bag dell'evento con il ricamo delle proprie iniziali. Spazio poi alla fotografia con Silvia Cardia, che immortalerà l'autenticità dei milanesi (e non) a bordo del tram, grazie ad uno street casting che farà diventare, chi lo desidera, «modello/a per un giorno».



lo anche nella settimana più patinata della moda italiana. «La sfida accolta ora dal Consorzio è quella di portare il prodotto in un contesto inaspettato, dove la sua unicità e distintività diano vita ad un racconto a più voci, capace di mostrare quanto sia attuale e di tendenza l'autenticità del Prosciutto di Parma», annuncia Alessandro Utini, presidente del Consorzio.

L'evento, aperto a tutti, si svolgerà a bordo di un tram in movimento, completamente brandizzato, che partirà da piazza Castello ogni giorno.

Tra gli ingredienti principali c'è senza dubbio la mu-

sica, che sarà in filodiffusione durante tutto il giorno e live nell'orario aperitivo, con dj-set e ospiti inaspettati come N.A.I.P., il «one man show» diventato famoso grazie a X Factor, che si esibirà venerdì. A completare il palinsesto musicale, la fashionista Sally Bumps e il duo dj Riccardo e Corrado. Non mancheranno poi tanti artisti e influencer. Senza dimenticare, ovviamente, l'assaggio di Prosciutto di Parma, che sarà servito con proposte gourmet e abbinamenti speciali. Il programma è consultabile sul sito [www.prosciuttodiparma.com](http://www.prosciuttodiparma.com).

## Iniziativa delle due aziende Via Repubblica, Folli riparte da Torrcaffè e Pasticceria Arte Dolciaria

**La scommessa di Torrcaffè e Pasticceria Arte Dolciaria** Alberto Nironi e Guido Orsi che sono i rispettivi titolari delle due aziende, legati da rapporti commerciali e anche di amicizia, hanno deciso di investire per riaprire la Pasticceria Folli di via Repubblica.



Caffè di alta qualità insieme a pasticceria e cioccolateria di produzione propria, a cui si aggiunge il recupero in chiave moderna di uno dei luoghi della memoria della città, un locale conosciuto da tutti i parmigiani. Sono questi gli ingredienti del nuovo progetto imprenditoriale che vede lavorare insieme due aziende del nostro territorio in forte espansione, Torrcaffè e Pasticceria Arte Dolciaria.

Le due imprese hanno deciso di unire le forze per riaprire un punto vendita storico del centro città che dalla fine degli Anni Quaranta fino a qualche anno fa ha addolcito la vita di tanti parmigiani, la Pasticceria Folli di via Repubblica. Le due realtà sono produttori affermati che hanno fatto dell'alta qualità e del servizio al cliente i loro capisaldi e la base per la loro espansione.

Torrcaffè produce caffè tostato a legna dell'Appennino e lo confeziona macinato, in barattoli e cialde per uso domestico o in sacchi per l'utilizzo in ambito Horeca (cioè per il circuito di alberghi e ristoranti).

Pasticceria Arte Dolciaria è un'azienda che produce pasticceria fresca e cioccolateria per la distribuzione in Horeca e Gdo (grande distribuzione) del Nord Italia, oltre che nel proprio punto vendita presso l'ingresso A1. I presupposti

per un format che funziona quindi c'erano tutti.

Ma Alberto Nironi e Guido Orsi che ne sono i rispettivi titolari, legati da rapporti commerciali e anche di amicizia, hanno deciso di introdurre nel progetto alcuni elementi distintivi.

«La materia prima per noi è fondamentale e vogliamo servirla al cliente nelle migliori condizioni - spiegano - il caffè qui non è solo gustabile al banco ma può essere acquistato in grandi macinato, componendo la propria miscela personale. È un elemento vivo che diventa an-

### Qualità

I clienti potranno personalizzare il caffè la pasticceria viene realizzata sul posto

che scenografico grazie ad un innovativo sistema di riempimento a vista dei serbatoi da cui «spilliamo». Poi per preservare al massimo la freschezza di ciò che offriamo, la pasticceria dolce e salata viene realizzata sul posto nel laboratorio; infine la presenza di uno chef nel nuovo punto vendita Folli consente di avere piatti cucinati al momento, da mezzogiorno all'aperitivo, fino alla chiusura».

## Parma Alimentare vola a Londra per promuovere la Food Valley

Parma Alimentare vola a Londra al fianco di tre aziende parmensi per incontrare gli operatori del mondo dell'horeca e della ristorazione collettiva. L'appuntamento è per oggi presso la Royal Horticultural Halls di Londra, in occasione di The Italian Show, evento dedicato alla promozione delle filiere del Made in Italy e dei prodotti enogastronomici italiani, co-organizzato da I Love Italian Food e dall'Associazione Cuochi Italiani Uk.

Parma Alimentare sarà presente all'evento con una collettiva alla quale partecipano le aziende



Coppini Arte Olearia, Tanara Giancarlo e Zuarina, che avranno uno spazio dedicato e l'opportunità di presentarsi al pubblico b2b. Durante la giornata si alterneranno anche momenti formativi e assaggi di prodotto.

Per valorizzare le eccellenze food

made-in-Parma, Parma Alimentare organizzerà all'interno dell'evento anche uno showcooking curato dalla chef Maria Amalia Anedda che realizzerà una ricetta rappresentativa dei prodotti delle aziende: spaghetti al pesto cremoso di limone, waffle di Parmigiano Reggiano Dop con Prosciutto di Parma Dop, Olio Extra Vergine di Oliva Coppini Arte Olearia, fichi caramellati e saba. Alessandra Foppiano, Executive Manager di Parma Alimentare sottolinea: «Il Regno Unito rappresenta il quarto Paese di destinazione dell'export agroalimentare di Parma».

## MUTUO CRÉDIT AGRICOLE GREENBACK Le tue scelte sostenibili

- Zero spese di istruttoria se acquisti un immobile in classe A, B o C
- Sconto sulla rata se migliori la classe energetica
- Con il programma Scelte di Valore puoi avere la rata scontata da 1€ a 39€ al mese, in base all'importo del mutuo e dei prodotti sottoscritti tra quelli previsti nell'iniziativa



CHIEDI IN FILIALE O  
CALCOLA LA RATA SU  
MUTUI.CREDIT-AGRICOLE.IT

LE TUE  
SCELTE  
SOSTENIBILI

PER RIQUALIFICAZIONI MIGLIORATIVE DI ALMENO 2 CLASSI ENERGETICHE, SCONTO SULLO SPREAD DI 0,10%.  
Messaggio promozionale. Informazioni Generali sul Credito Immobiliare in Filiale e sul sito. Nessuna spesa di istruttoria per immobili in classe energetica A, B o C. Si applicano gli altri costi previsti dal contratto. Per riqualificazioni migliorative di almeno 2 classi energetiche, sconto sullo spread di 0,10%.  
La sottoscrizione dei prodotti comporta dei costi. Regolamento e condizioni su [www.mutui.credit-agricole.it](http://www.mutui.credit-agricole.it). Esempio rappresentativo per mutuo di 120.000,00 durata 25 anni: rata mensile: TAEG 4,87% (esempio elaborato su TAN medio erogazioni marzo 2023 applicando la maggiorazione di tasso prevista in assenza di polizza CPR), spesa istruttoria (0€ per immobile in classe A), imposta sostitutiva, spese di incasso rata (1,50€ al mese), spesa gestione pratica (3,25€ al mese), costo medio perdita (153,69€), costo rendiconto cartaceo (0,85€ a invio) e certificazione istruiti passivi (3€ a invio), stima premio annuale polizza Protezione Casa Più per la sola quota incendio e scoppio (premio lordo annuo per un appartamento di 100 mq senza applicazione di agevolazioni o convenzioni riservate, pari a 30,81€). Protezione Casa Più include altri tipi di copertura non conteggiati all'interno del TAEG. In quanto diversi e ulteriori rispetto alle garanzie incendio e scoppio necessarie per ottenere il finanziamento. Importo totale del credito: 120.000,00€. Costo totale del credito: 80.833,17€. Importo totale dovuto: 200.833,17€. Protezione Casa Più è un prodotto Crédit Agricole Assicurazioni S.p.A., iscritta all'albo IVASS al n.1.00166. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo in Filiale e su [www.ca-assicurazioni.it](http://www.ca-assicurazioni.it). La Banca si riserva la valutazione dei requisiti necessari per l'attivazione dei prodotti oggetto dell'offerta.