Liguria in testa Crociere, record per passeggeri e investimenti

Moranno oltre 12 milioni e 873mila i passeggeri movimentati dalle navi da crociera nei porti italiani nel 2023: è il record storico negli ultimi 30 anni, in crescita rispetto ai 9,3 milioni del 2022 e sopra ai 12,3 milioni del 2019 nel periodo pre-Covid. Con la Liguria che si conferma la prima regione italiana nel

mercato delle crociere. Sono i dati emersi alla presentazione del programma dell'undicesima edizione dell'Italian Cruise Day, la principale manifestazione sulla crocieristica in Italia. Secondo le stime del report di Risposte Turismo, inoltre, il valore complessivo degli investimenti portuali sulla crocieristica in Italia nel triennio 2024-2026 ammonterà a circa 1,6 miliardi, di cui il 32,6% dedicati alla costruzione di nuovi terminal crocieristici, il 26,7% per la predisposizione degli scali ai rifornimenti alternativi e agli approvvigionamenti energetici in banchina e oltre il 20% per altre infrastrutture.

Alimentare Nuovo stabilimento a marchio Pasta Evangelists

Pasta fresca alla conquista del Regno Unito con Barilla

)) Barilla e Pasta Evangelists lanciano lo stabilimento di pasta fresca più grande del Regno Unito.

Due anni fa la Barilla aveva acquisito la maggioranza di Pasta Evangelists. Un brand britannico che è cresciuto fino a diventare un marchio che va dalla fornitura di kit di ricette per pasta fresca, al delivery, all'apertura della sua prima Pasta Academy a Farringdon, al lancio del suo ristorante nella sala da pranzo di Harrods. Adesso un nuovo, importante passo: Pasta Evangelists apre il suo primo sito di produzione di pasta nel Regno Unito. Il più grande del Paese.

Lo stabilimento è dedicato esclusivamente alla pasta fresca e alle salse, per supportare la rapida espansione di Pasta Evangelist in tutto il Regno Unito. L'apertura del nuovo stabilimento consentirà ai clienti di gustare piatti di qualità da ristorante con il minimo sforzo, scoprendo e apprezzando i sapori autentici dell'Italia direttamente a casa loro.

Il nuovo impianto produce ogni settimana oltre 50 tonnellate di pasta fresca, oltre Anolini
e «draghi»
La fabbrica è
ampia 47mila
mq: produrrà
una varietà di
formati di
pasta, molti
dei quali
inediti per il
Regno Unito.
Oltre alle
varietà di
pasta fresca
più tradizionali, produrrà
varietà più
uniche come
«ravioli di
porcospino»,

nali, produrrà varietà più uniche come «ravioli di porcospino», corzetti. anolini, saccottini, busiate, lingotti e draghi di pasta. Diventati virali su TikTok, saranno disponibili su

ordinazione.



90 tonnellate di sughi e 15 tonnellate di pasta al forno. Il sito impiegherà tra le 60 e le 70 persone e offre una serie di servizi tra cui: mense, una sala per la preghiera, strutture dedicate per gli autisti.

«Abbiamo raggiunto l'obiettivo di aprire un pastificio che ci permette di esordire in un mercato che non avevamo mai esplorato in oltre 140 anni di storia - spiega Gianluca Di Tondo, ceo Barilla - caratterizzato da pasta fresca consumata nei pasta-bar che in tutto il mondo stanno ormai esplodendo, di confezioni di lasagne e cannelloni da ricevere a casa e scaldare in pochi minuti in forno, così come altre decine di formati

Guido Barilla



Con il pastificio aperto a Londra spingiamo su ordini online, take away e consumo diretto.

con una varietà quasi infinita di sughi e pesti da amalgamare al volo in padella».

«Un format che per quanto ci riguarda non approderà mai nei banchi frigo dei supermercati - aggiunge Guido Barilla, presidente del gruppo Barilla -. La grande distribuzione organizzata è un mercato che già ci vede leader. Con il pastificio aperto a Londra non facciamo altro che spingere ancora di più su quanto già stava facendo Pasta Evangelists prima del nostro ingresso: ordini online, o take away e consumo diretto. Se i numeri ci daranno ragione, il prossimo passo sarà ampliare questo format al resto del mondo».

Sostenibilità

Flo lancia Alpha, contenitori per alimenti di origine naturale e senza plastica



Innovazione Bicchieri, piatti e posate della linea Alpha, presentata da Flo per prima in Europa, sono fatti di mate-

fatti di materiale di origine al 100% naturale e senza plastica. Sono Made in Italy e rispettano la normativa «Single use plastic» del 2021. La linea è stata presentata alla fiera Host

a Milano.

il gruppo Flo, marchio storico specializzato nella produzione di stoviglie e contenitori per alimenti, è la prima realtà in Europa ad aver progettato e sviluppato «Alpha», un'innovativa gamma di prodotti per alimenti - come bicchieri, piatti e posate - in un materiale di origine naturale al 100%, senza plastica ed esclusivamente Made in Italy. La nuova linea è realizzata in pura cellulosa rivestita esternamente da Qwarzo, un rivoluzionario coating sviluppato dall'omonima azienda di Rovato (Brescia), in grado di potenziare le caratteristiche della carta a cui viene applicato, senza alterarne la riciclabilità e la compostabilità.

Il trattamento è a base di silice - l'elemento più presente in natura - plastic-free e invisibile, e garantisce al prodotto eccellenti performance, rendendolo impermeabile a liquidi, oli e grassi e con elevata resistenza meccanica. La carta utilizzata, certificata Pefc e proveniente da foreste gestite in modo sostenibile, risulta così impermeabile e molto resistente.

I prodotti della linea Alpha sono totalmente esclusi da divieti, restrizioni e obblighi previsti dalla direttiva Sup (Single use plastic), entrata in vigore nel 2021, che prevede il bando per piatti e posate in plastica monouso e obiettivi di riduzione dal mercato dei bicchieri contenenti plastica, oltre che, per questi ultimi, l'obbligo di marcatura su ogni bicchiere, ad indicarne la presenza.

«Diversi Paesi dell'Ue negli ultimi anni hanno iniziato a mettere al bando alcuni prodotti in plastica - commenta Erika Simonazzi, Marketing Manager del gruppo Flo spinti anche dalle decisioni prese a livello comunitario. Questo ha creato una domanda di prodotti alternativi e nel food si sono diffusi contenitori per alimenti in polpa di cellulosa, tutti di importazione asiatica. Tali prodotti ultimamente sono nell'occhio del ciclone per la presenza di Pfas, molecole idrorepellenti e oleorepellenti molto resistenti alla degradazione e che tendono ad accumularsi nel suolo e nelle falde acquifere. Abbiamo quindi raccolto la sfida e, in stretta partnership con Qwarzo, abbiamo creato una linea Pfas free e priva di plastica, in compliance con le normative Ue. La produzione avverrà nei nostri stabilimenti italiani e contribuirà in modo significativo a ridurre l'importazione di prodotti alternativi da Paesi asiatici».

Il materiale di cui è composta la gamma è sicuro per l'uso alimentare, riciclabile nella carta ma anche compostabile se conferito nel rifiuto organico domestico. Test di laboratorio hanno dimostrato che, rispetto ai piatti in polpa di cellulosa attualmente in uso ha una resistenza ai grassi in media 7 volte superiore. I prodotti Alpha sono robusti e resistenti, idonei all'uso con liquidi e cibi, sia freddi che caldi.

Museodarte Cheste ed Etnografico

Mora Pubblicità «Compleanno» al Museo Cinese

Mora Pubblicità ha festeggiato i primi 40 anni con i propri clienti al Museo Cinese. L'azienda si è specializzata sempre più in comunicazione promozionale, spaziando su diversi settori, con un focus su sport e alimentare. Germano Mora, seconda generazione alla guida dell'agenzia con la moglie Antonella Giacalone, ha scelto una location culturale suggestiva, richiamando i concetti di dono ed incontro oltre che di bellezza e creatività, alla base dell'attività aziendale. I titolari hanno ricevuto una pergamena celebrativa dal direttore del Gruppo Imprese Artigiane, Maurizio Caprari.

Reggio Emilia

Credem, Fitch conferma il rating

Pitch Ratings ha confermato il long-term issuer default rating (Idr) di Credem a BBB, con outlook stabile, e il viability rating (Vr) a bbb. I rating di Credem riflettono principalmente la qualità dell'attivo superiore alla media e il modello di business diversificato, considerato da Fitch un vantaggio strategico e competitivo in Italia. Riflettono anche la prudente politica di credito.

