

## Borse di studio Bper, premiati anche studenti di Parma

» Si è svolta al Bper Banca Forum Monzani di Modena, la cerimonia di consegna delle borse di studio Bper Banca - 57° edizione. Quest'anno sono stati premiati 266 studenti delle scuole superiori provenienti da 42 province italiane che si sono distinti nel corso dell'anno scolastico

2020-2021: 85 di loro hanno ricevuto un assegno da 700 euro, altri 181 un assegno da 500 euro. Un folto gruppo di ragazze e ragazzi ha partecipato di persona all'evento, che è stato anche trasmesso in streaming. Tra i vincitori, Manpreet Singh di Parma, Samuele

Gianni di Fidenza hanno ricevuto un assegno da 700 euro; Igor Liutkanov e Virginia Zarotti di Parma, Nicole Stefani di Fidenza, un assegno da 500 euro. Il Premio è stato istituito nel 1967 in occasione del centenario della Banca Popolare di Modena ed è portato avanti nel solco della tradizione dalla banca.

**Bilancio** Mosconi: «Siamo molto soddisfatti dei risultati conseguiti»

# Fiere di Parma, ottimo 2023: «Fatturato oltre i 41 milioni»

**14 milioni**

## Posizione finanziaria netta

La disponibilità di free cash è pari a 25 milioni di euro. Il fatturato ha avuto un incremento del 14%. L'ebitda è a oltre 13 milioni.

» Più di quattordici milioni di euro. A tanto ammonta nel 2023 la posizione finanziaria netta di Fiere di Parma. Un dato che la rende un caso quasi unico nel sistema fieristico, non solo nazionale, ma europeo, considerando anche la disponibilità di free cash pari a 25 milioni di euro. Numeri più che positivi che si sommano al fatturato, che lo scorso anno ha sorpassato i 41 milioni di euro, con un incremento del 14% rispetto al 2022, e Ebitda di oltre 13 milioni.

Un 2023 che ha visto inoltre il consolidamento di Fiere di Parma nell'agroalimentare grazie all'accordo con Fiera Milano, con il passaggio della gestione di Tuttofood in capo a Parma. Una strategia che si rafforza anche a livello internazionale con il recente patto siglato con Kölnmesse, in virtù del quale il gruppo tedesco, uno dei principali attori del mercato fieristico nel mondo, porterà visitatori internazionali a Cibus ed espositori dall'estero per Tuttofood.

Dati dell'ultimo bilancio di Fiere di Parma che accompa-



gnano la 22esima edizione di Cibus (7-10 maggio), la manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy, frutto della consolidata collaborazione tra Fiere di Parma e Federalimentare. Fiera che si annuncia da record, battendo ogni altra edizione per numero di espositori (oltre 3.000 brand e una lista di attesa di 600 aziende) e per la presenza di buyer della grande distribuzione italiana e internazionale - ad oggi quasi 2.000 già registrati - provenienti da mercati co-

me Stati Uniti, Germania, Spagna, Francia, Regno Unito e Medio Oriente. Il 2024 sarà inoltre l'anno dei Paesi dell'area Asean, con il ritorno della Cina, la grande assente durante la pandemia, e un'importante delegazione dal Giappone.

«A nome di tutto il Consiglio di Amministrazione - afferma il Presidente di Fiere di Parma Franco Mosconi - non posso che ribadire tutta la nostra profonda soddisfazione per i risultati conseguiti col bilancio 2023. Sono

numeri migliori anche del pre-Covid e dimostrano come le manifestazioni fieristiche, se ben progettate e gestite, continuano ad attirare l'attenzione degli operatori e dei visitatori. E confermano come sempre di più possano esercitare quel ruolo di volano per i comparti industriali del Made in Italy, a cominciare dall'agroalimentare».

«Un risultato - continua Mosconi - che è frutto del lavoro di squadra di tutto il team di Fiere di Parma, che può contare su persone di grande valore e competenza. Questo è il primo bilancio del nuovo Consiglio, in carica dalla metà del 2023: grazie alla fiducia accordata dai soci pubblici e dai Soci privati abbiamo raccolto, da un lato, una positiva eredità e, dall'altro abbiamo subito iniziato a lavorare per consolidare e migliorare ulteriormente i risultati. In questo senso, le recenti alleanze societarie rappresentano, per noi tutti, uno stimolo continuo: ci aspettano anni molto impegnativi e, al tempo stesso, ricchi di opportunità».

**Italy Food Award**

## I prosciutti di Devodier vincono l'Oscar italiano



### I numeri dell'azienda

Le azioni di mercato, dice Devodier, ha consentito al prosciuttificio di trarre i 31 milioni di euro di fatturato, realizzati per il 15% nei 30 Paesi esteri in cui l'azienda esporta.

» L'Oscar per il miglior prosciutto crudo d'Italia? Se lo è aggiudicato la famiglia Devodier. Lo storico e omonimo Prosciuttificio di Lesignano de' Bagni, infatti, è stato premiato con l'Italy Food Award 2024.

«È un riconoscimento importante che premia una passione e una dedizione che ci accompagna da diverse generazioni. Lo è ancor più perché il riconoscimento è avvenuto tramite blind tasting e, quando ingredienti così semplici, come carne, sale e tempo, arrivano a lasciare un segno non solo organolettico ma anche emozionale in chi li degusta, vuol dire che sono riusciti a portare con sé un racconto. E, per noi, questa è la più grande soddisfazione», sottolinea Michele Devodier, export manager dell'azienda.

In particolare, i Devodier hanno partecipato con un prosciutto di 30 mesi, nella categoria «Salumifici, prosciuttifici, macelleria». Un prodotto aromatico ed equilibrato, grazie a una stagionatura favorita da un microclima ideale dato dall'incontro tra l'aria che sale dal torrente Parma e l'acqua delle fonti che scorrono appena sotto le cantine. Cantine che ospitano scalere di legno, sempre le stesse dagli anni Cinquanta, quando sono state trasportate dal nonno Enrico - tra i fondatori del Consorzio del Prosciutto di Parma - che le aveva realizzate, dalla zona Crocetta, all'attuale sito di Mulazzano Ponte.

«Per la nostra famiglia - allevatori già nel 1700, macellai per oltre un secolo e specializzati nella stagionatura dal dopoguerra - ogni momento di consumo è un dialogo. E in quel dialogo abbiamo sempre cercato di veicolare tutti i nostri valori, partendo dall'alta qualità ma anche dalla sostenibilità», specifica Michele Devodier.

Antonella Del Gesso

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Promozione** «I Love Italian Food» si è svolto ieri nella città francese

## Parma alimentare ricomincia da Nizza

» Parma Alimentare ha rinnovato per tutto il 2024 la collaborazione con I Love Italian Food, proseguendo così nella promozione e sviluppo del settore agroalimentare parmense. È quanto ha annunciato il Consorzio, che nel 2026 celebrerà i 50 anni di storia. Intanto ieri il Consorzio ha partecipato a di «The Italian Show», l'evento interamente dedicato alla promozione degli autentici prodotti enogastronomici italiani, in programma a Nizza ieri.

### Chi era presente

Tanara Giancarlo e Salumi Delsante erano le due aziende parmigiane alla kermesse di Nizza.

Un'occasione dove Parma Alimentare era presente con due importanti aziende del territorio Ducale: Tanara Giancarlo e Salumi Delsante. Mentre sono già in allestimento le prossime tappe di The Italian Show a cui parteciperanno le collettive del Consorzio, ovvero Monaco di Baviera (10 giugno), Londra (30 settembre) e Madrid (18 novembre).

L'evento di Nizza rappresenta la seconda edizione in territorio francese dell'evento enogastronomico organizza-

to da «I Love Italian Food»: l'anno scorso si era infatti tenuto a Parigi, con la partecipazione di oltre 750 professionisti tra chef, ristoratori, sommelier, buyer, distributori, giornalisti e influencer.

Non sono mancati anche importanti ospiti, come Gennaro Esposito, Alessandro Moretto o Pasquale Yoann Mormile. Inoltre è stata l'occasione per presentare in Europa - dopo l'anteprima in Giappone - l'Accademia Della Cultura Enogastronomica Italiana, creata

da Filiera Italia e Coldiretti, con il patrocinio del Ministero della Farnesina.

Soddisfatta Alessandra Foppiano, Executive Manager Parma Alimentare: «Torniamo a partecipare a The Italian Show, questa volta a Nizza. Attraverso questa nuova missione, la prima di quest'anno, come Parma Alimentare confermiamo ancora una volta il nostro impegno nel favorire lo sviluppo delle opportunità di business per le aziende agroalimentari di Parma».

Mutuo Crédit Agricole Greenback

è musica per la tua casa



Calcola la rata online

Messaggio promozionale. Informazioni Generali sul Credito Immobiliare in Filiale e sul sito. Concessione del mutuo ipotecario soggetta ad approvazione della Banca.