

SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
149,6 punti base

CHI SALE
LEONARDO-FINMECCANICA
accordo in Cina per 30 elicotteri



CHI SCENDE
CARRELLO DELLA SPESA
in calo a novembre

CRÉDIT AGRICOLE
CARIPARMA

MODA LA SQUADRA DI AZIENDE DEL SETTORE SI COMPATTA PER LE NUOVE SFIDE ALL'ESTERO

Parma Couture rinnova il look e pensa all'ambiente

Il presidente Eva: «Attenzione al territorio premiata anche dalla Regione»

Lorenzo Centenari

Quando a esercitare attrazione è il territorio in sé, oltre al prodotto. Nell'agroalimentare così come nella moda, il «marchio» Parma ha le sue carte da giocare: tradizione, passione, culto per il bello, alta qualità. Ora, anche alto indice di sostenibilità.

Parma Couture festeggia il secondo posto alla prima edizione del concorso per la Responsabilità Sociale d'Impresa (sezione associazioni, consorzi, reti d'impresa), istituito lo scorso anno dalla Regione Emilia-Romagna, rinnovando il look del proprio logo (una elegante viola stilizzata dal colore bluastro) e ripartendo dal sacro principio del gioco di squadra come leva competitiva. Nella convinzione che solo attraverso la condivisione di progetti e valori, in una società dai gusti in così rapido cambiamento, le piccole medie imprese possano fare ancora tanta strada.

Ieri all'Antica Tenuta Santa Teresa la presentazione della nuova immagine del consorzio e il classico scambio di auguri, per una cerimonia all'insegna della reciproca cooperazione pur nella massima considerazione delle



Parma Couture. Un momento dell'incontro sugli obiettivi del Consorzio.

Il Consorzio

Costituito nel 1984 come «Consorzio Esportatori Parmensi Abbigliamento» grazie al sostegno della Camera di Commercio di Parma, dal 2014 Parma Couture è accreditato presso la Regione Emilia-Romagna come «Consorzio per l'internazionalizzazione». 18

le aziende socie (oltre al Gruppo Imprese Artigiane in veste di «socio partner»). Parma Couture è da oltre trent'anni il principale veicolo promozionale grazie al quale le pmi parmensi del settore si presentano in forma aggregata sui mercati esteri. Il presidente è Luigi Eva. **L.C.**

singole attività. «Il riconoscimento della Regione - sostiene il presidente di Parma Couture Luigi Eva, titolare di Equipage - premia l'attenzione al territorio e alla comunità per la quale le aziende del consorzio da sempre si distinguono. D'altra parte la Carta della Qualità, documento per l'accreditamento tra i Consorzi per l'internazionalizzazione consegnato presso la Regione stessa, già affronta i temi della responsabilità sociale. Come

ambiente, solidarietà tra imprese e persone, valorizzazione del saper fare».

Parma Couture conta oggi tra i soci anche il neo presidente nazionale di Confartigianato Moda: è Fabio Pietrella, sales manager del maglificio di famiglia Musetti e attuale vicepresidente del consorzio.

«Già in cantiere - spiega - un piano straordinario per il made in Italy nel mondo e un pacchetto di strategie rivolte ai Millennials». Nella forza del gruppo crede anche Michele Vittorio Pignacca (Pilogen Carezza): «Anche un'impresa con 100 anni di storia - sostiene - ha oggi bisogno di un'associazione che favorisca relazioni, formazione, rappresentanza, scambio continuo di informazioni».

Testimonianze preziose come quelle portate in sala da Pietro Vozza, manager di Wonderland (Gruppo Kition), e da Enrico Mezzadri, direttore della sartoria Gianfranco Bommezzadri: «Dal contoterzismo al brand "Ernesto" - afferma Mezzadri - il passo non è stato semplice: determinanti partnership e sinergie, specialmente con gli altri attori del nostro distretto territoriale». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALIMENTARE ASSUME ANCHE ALL'ESTERO



La Barilla cerca tre nuovi profili per le sedi italiane

«Lavora con noi». La Barilla è in cerca di nuovo personale per il 2017. Il gruppo intende assumere nelle sedi di Parma e Ascoli Piceno, con possibilità di trasferire o cambiamenti di sede o, in alternativa, per chi vuole lasciare l'Italia, sono previste assunzioni anche all'estero: Svezia, Germania, Francia, Svizzera, Turchia, Stati Uniti, Cina, Emirati Arabi.

Le aree lavorative sono diverse, da quella meccanica a quella finanziaria. I requisiti base per candidarsi sono un titolo universitario (laurea triennale, quinquennale, master etc), la conoscenza dell'inglese (livello avanzato) nonché esperienza pluriennale nel settore.

Per il nostro Paese la multinazionale è alla ricerca di tre figure chiave. Per l'area vendite un Sales representative che entri a far parte del team italiano. La risorsa si dovrà occupare di ga-

rantire la corretta esposizione del materiale promozionale all'interno dei punti vendita.

Per la sede di Parma, Barilla è alla ricerca di un Tax manager. La risorsa dovrà occuparsi di tutto ciò che concerne la tassazione. Requisiti: laurea in Finanza/amministrazione/Economia o titoli equivalenti, la conoscenza dell'inglese fluente, capacità di gestire e lavorare in team. Necessario, inoltre, avere un'esperienza di almeno 6 anni nello stesso ruolo presso una multinazionale. Infine, il gruppo è alla ricerca di un Manutentore meccanico esperto che risieda entro i 30/40 Km da Ascoli Piceno. I requisiti: diploma tecnico meccanico o meccatronico, esperienza di almeno 3 anni.

Come partecipare? Registrazione sul sito ufficiale attraverso un form online nella sezione «lavora con noi». ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNIVERSITA' LECTIO MAGISTRALIS AL «FOOD PROJECT D'ATENEO»

Mutti: «Servono spalle robuste per competere con i player esteri»

Sostenibilità, innovazione, mercati internazionali, valorizzazione del prodotto. Quanto è pronto, il tanto amato «made in Italy», alla sfida lanciata dall'economia globale? Tutto passa da un binomio di fattori: qualità e dimensione d'impresa. Il percorso sarà lungo, tuttavia le fondamenta sono solide.

E' questa la «vision» che Francesco Mutti, ad della Mutti Spa, ha condiviso con gli studenti universitari nel corso della «lectio magistralis» tenuta al Plesso didattico congressuale del Campus. L'incontro con l'imprenditore del settore del pomodoro da industria, introdotto alla platea dal rettore Loris Borghi e dal delegato del rettore Corrado Giacomini, chiude il ciclo 2016 di incontri tra allievi e imprese promossi dall'Università di Parma nel contesto del «Food Project



Mutti Spa. L'ad Francesco Mutti.

d'Ateneo». Focus, stavolta, su caratteri e aspettative del comparto agroalimentare.

«Quello del pomodoro - sostiene Mutti - è uno dei settori più tradizionali: una campagna di trasformazione circoscritta a un breve periodo dell'anno, una

materia prima influenzata in larga misura dalle condizioni climatiche. Tanto che talvolta si parla di protoindustria».

La Mutti fattura 252 milioni di euro (dato del 2015 ndr): nel '93, il giro d'affari ammontava a 11 milioni di euro.

«Se in campo nazionale - precisa l'imprenditore parmigiano - la nostra viene classificata come media industria, paragonati ai maggiori player mondiali siamo ancora una piccola realtà. A proposito: sbaglia chi pensa che l'alimentare tricolore, nonostante il superiore valore aggiunto, registri tra i Paesi europei i maggiori volumi di esportazione. Germania, Francia e Spagna fanno meglio di noi».

Il recente accordo col fondo belga Verinvest, subentrato nel capitale sociale della Mutti con una quota del 24,5%, volge pro-

prio a estendere il perimetro aziendale e a maturare spalle robuste nel faccia a faccia con la concorrenza estera. Ma è sul prodotto finito, che il leader europeo dei derivati del pomodoro da sempre punta forte per prestare un passo avanti

«Crediamo - afferma Mutti - nel principio di filiera stretta, di una costante sinergia con gli agricoltori che inneschi una spirale virtuosa di miglioramento. Ecco perché riconosciamo ai produttori un prezzo per la materia prima superiore, apparentemente andando contro natura. A lungo termine, i risultati arrivano». Già, quando si parla di «oro rosso» e non soltanto, avverte Mutti, «l'investimento premiante è sulla qualità, non in pubblicità. Solo così il consumatore tornerà ad acquistare il prodotto». ♦ **L.C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

InBreve

MASTER AGRIBUSINESS
Domani la Lectio di Antonio Auricchio

Domani ore 10, nelle sale del Museo Glauco Lombardi, si terrà il Graduation Day con la consegna dei diplomi della seconda edizione del master in Agribusiness & Food Management, promosso dall'Università di Parma in collaborazione con la Business School del Sole 24 Ore. All'evento sarà presente la prorettrice alla didattica Maria Cristina Ossiprandi, il direttore scientifico del master Guido Cristini, il direttore Cisis Elisabetta Zini. Special guest della cerimonia sarà Antonio Auricchio, presidente della Gennaro Auricchio e vicepresidente Vicario di Asolate, al quale verrà conferito il Sigillo dell'Università di Parma, per i meriti conseguiti nell'ambito del settore lattiero-caseario e che, a seguire, terrà una Lectio magistralis.

SISTEMI ENERGETICI COLLABORAZIONE

Ricerca e sviluppo: accordo tra Iren e Rse

Accordo di collaborazione tra Iren e Ricerca sul Sistema Energetico (Rse) per studiare, analizzare e sperimentare processi e tecnologie efficienti nel campo dei sistemi energetici. L'intesa siglata prevede anche collaborazioni per lo scouting di bandi di finanziamento di terzi e per lo svolgimento di specifici progetti di sviluppo, ricerca e innovazione. Molti gli ambiti nei quali le due società faranno confluire le rispettive esperienze e competenze.

Nel settore della distribuzione elettrica le attività saranno prevalentemente indirizzate ad effettuare benchmark nell'ambito della rete di informazione e di distribuzione elettrica, a sperimentare soluzioni innovative per la gestione dell'energia elettrica da fonte rinnovabile e ad analizzare un innovativo sistema di protezione per le reti di distribuzione.

Per quel che riguarda il tema

dell'efficiamento delle reti idriche verranno effettuate analisi di best practices, individuati nuovi metodi per la riduzione dei consumi energetici, a parità di qualità del servizio idrico e si definiranno linee guida applicative, di interesse per l'intero sistema idrico italiano, per l'ottimizzazione energetica nella gestione delle reti.

Sul fronte del teleriscaldamento verranno studiati sistemi di accumulo termico innovativi, quali sistemi che sfruttano materiali a cambiamento di fase e accumuli termochimici, in grado di aumentare la densità energetica dei sistemi di accumulo e di incrementare la flessibilità e l'efficienza nella gestione della produzione di energia termica/elettrica; Iren e Rse metteranno inoltre a disposizione il proprio know-how per analizzare congiuntamente le tecnologie per la raffinazione del biogas. ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNIONCAMERE POTENZIALI UTILIZZATRICI 40MILA IMPRESE EMILIANO ROMAGNOLE

Food Label Check facilita l'etichettatura

Dal 13 dicembre è obbligatoria per gli alimenti l'etichetta con le indicazioni nutrizionali, in applicazione del Regolamento Ue n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti. Nella regione leader per numero di prodotti Dop-Igp, arriva «Food Label Check», un servizio promosso da Unioncamere Emilia-Romagna per rispondere alle piccole-micro imprese di adeguarsi alle nuove normative. Food Label Check è un servizio per contribuire a semplificare

per le aziende l'applicazione della normativa europea in materia di etichettatura alimentare (in particolare l'obbligo di esporre i valori nutrizionali dei prodotti), ma anche dare alle stesse aziende, indipendentemente dall'obbligo di legge, uno strumento che garantisca la messa a disposizione della più ampia e corretta informazione al cliente sulle caratteristiche dei prodotti.

Il servizio che potenzialmente interessa a 40.000 imprese in

tutta l'Emilia-Romagna, non è soltanto un software per stampare etichette, ma consiste soprattutto in una piattaforma attraverso la quale anche il più piccolo dei produttori può offrire al cliente, ottemperando alla legge, certezza, sicurezza legale e trasparenza al contenuto e alle caratteristiche nutrizionali dei suoi prodotti.

Come funziona. Accedendo alla piattaforma, in modo riservato, l'operatore economico ha a di-

sposizione una serie di informazioni il cui insieme, al di là dell'obbligo di legge, rappresenta il punto di forza del servizio.

Questo grazie a una applicazione che produce automaticamente i contenuti dell'etichetta appena elencati a seguito del semplice inserimento, da parte del produttore, degli ingredienti della sua ricetta e della loro quantità. Si accede a una banca dati che contiene circa 4.000 tra ingredienti ed alimenti già dotati dei loro singoli valori nutrizionali, provati

scientificamente. E' possibile attivare un rapporto con un esperto certificato, in grado di fornire un servizio tecnologico alimentare e servizio etichettatura, in casi specifici. Sono stati individuati ad ora il Servizio tecnologico alimentare e servizio etichettatura della Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari Parma e il Laboratorio Chimico Camera di commercio di Torino.

L'etichetta può essere stampata in tre formati diversi e in due lingue, italiano e tedesco. Allo

studio anche l'inglese per il futuro. Si sta lavorando per stringere accordi ufficiali sulle etichette con le associazioni di categoria che potranno così proporre. Fino al 31 dicembre 2016, il servizio è gratuito accedendo al portale www.foodlabelcheck.eu e inserire gli ingredienti o i semilavorati della propria ricetta. L'applicazione fornisce in tempo reale i valori nutrizionali, informazioni sull'eventuale presenza di allergeni e su altri elementi indicativi che poi verranno stampati sull'etichetta.

Dal 1 gennaio 2017 sarà a pagamento, ma i costi saranno molto ridotti: i canoni per l'azienda che si dota del «check» partono da 150 euro Iva esclusa all'anno

(imprese fino a quattro addetti) o da 250 (fino a cinque addetti), per poi salire via via a seconda della dimensione aziendale.

«L'etichetta è l'elemento con cui, al di là della immagine suadente - Andrea Zanlari, vicepresidente Unioncamere Emilia-Romagna - il prodotto alimentare si presenta nella sua anima che deve essere sempre conosciuta. Informare di più e meglio, dà la possibilità di lettura più attenta e dare una capacità di interpretazione del prodotto da parte del consumatore. Questo progetto si qualifica come un servizio che nasce dall'alleanza tra sistema camera e strutture di ricerca specializzate agroalimentari di grande qualità ed esperienza». ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA