

SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
▲ 170 punti base

CHI SALE
L'EXPORT dei vini italiani
+7,6% nel primo trimestre



CHI SCENDE
SFRATTI per morosità in calo
del 21% negli ultimi 2 anni

CRÉDIT AGRICOLE
CARIPARMA

LOGISTICA INAUGURATI I NUOVI MAGAZZINI DI GAINAGO

La Giovane cresce e investe sul territorio

Donati: «Questo è il frutto del lavoro di tutti e della forza dei valori della cooperazione»

Chiara De Carli

È stato costruito a tempo di record e da ieri è realtà il nuovo polo logistico della Cooperativa La Giovane a Gainago di Torriale.

A tenerla a battesimo, al fianco di tutti i dipendenti della società guidata dal presidente Ginetto Donati, sono stati imprenditori, politici, rappresentanti di associazioni e del mondo cooperativo. Dopo il taglio del nastro, durante il quale Donati è stato affiancato dal sindaco di Torriale Alessandro Fadda e dal presidente della Regione Stefano Bonaccini, è iniziata per tutti la visita ai nuovi spazi che serviranno soprattutto per la gestione dell'e-commerce e del partner Bormioli Luigi.

Spazi, quelli di Gainago, che già nel prossimo futuro si tradurranno probabilmente anche in nuovi posti di lavoro. «Da oltre 40 anni l'attività de La Giovane è legata a filo doppio a molte delle aziende che hanno fatto la storia di Parma - ha ricordato Alberto

Figna, presidente dell'Unione Parmense degli Industriali -. Nata come cooperativa di facchini, è riuscita a crescere e ad evolversi secondo le esigenze di servizio e a farsi così interprete di una nuova visione della logistica, affrontando la costante sfida dell'efficienza con servizi evoluti, specializzando le competenze e dando valore ai soci». Un applauso al lavoro svolto e un incoraggiamento per il futuro è arrivato attraverso un videomessaggio dal ministro del lavoro Giuliano Poletti. «Ricordo un gruppo di giovani che si sono fatti carico della responsabilità d'impresa in un mondo che non è certo facile: questa è una tappa importante di un percorso che vi vede, giorno dopo giorno, più competitivi».

La Giovane è diventata poi metafora per «i giovani» nel breve intervento di Alberto Bormioli, numero uno della Bormioli Luigi: «La nostra è una collaborazione che dura da molti anni e che cresce sempre di più. E' sempre stata proficua, positiva e fe-

lice e tutto questo non avviene per caso ma grazie a progetti seri. Senza giovani non si va da nessuna parte».

«Siamo soddisfatti di ciò che abbiamo realizzato, frutto del lavoro di tutti e della forza dei valori della cooperazione - ha detto Donati, ringraziando tutti coloro che sono e sono stati parte di questo percorso e presentando il nuovo logo aziendale -. I nuovi magazzini confermano la forza dell'azienda che guarda al futuro con orgoglio e consapevolezza e il nuovo logo vuole ricordarci che vogliamo che La Giovane rimanga giovane». La capacità di fare business guardando all'Europa e al mondo è stata evidenziata anche da Bonaccini nell'intervento che ha concluso la cerimonia ufficiale. «La vostra storia è la dimostrazione che saper cogliere le opportunità, sapersi rinnovare, sapersi aggregare e internazionalizzare, saper interpretare il continuo cambiamento del mondo è una strada vincente: oggi bisogna tenere lo sguardo sul mondo». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nuovi magazzini L'inaugurazione di ieri. In alto il taglio del nastro: da sinistra Fadda, Donati e Bonaccini.

I numeri della struttura

Un nuovo polo insediato in 35mila metri quadrati

Un nuovo polo con 35mila metri quadrati di magazzini, scaffalature fisse per 50.000 posti pallet, una scaffalatura compatibile da 10.000 posti pallet e un settore tutto dedicato all'e-commerce è il «regalo» che la Cooperativa La Giovane si è fatta a Gainago di Torriale per i suoi 44 anni di vita, in un momento che segna un cambio di passo im-

portante verso le sfide del futuro che, come ha anticipato il presidente Ginetto Donati durante la cerimonia di inaugurazione, vedono lo sbarco negli Usa nel prossimo autunno. Dal 1973, anno di nascita dell'azienda, la crescita de la Giovane è stata costante e continua e il 2016 ha registrato un incremento di fatturato del 12% rispetto

al 2015. Anche sul piano dell'occupazione La Giovane brilla: dal 2008 al 2016 il personale è quasi raddoppiato e l'indotto è di circa mille persone, di cui il 40% sono donne. La Giovane controlla al 100% Piazza Srl e LG Logistics ed ha partecipazioni importanti in LA C.A. Servizi e in PVS Services Italia. ♦ C.D.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ALIMENTARE AL VIA UN NUOVO PROGETTO: UN'ESPERIENZA NEL CASEIFICIO CHE SOSTERRA' L'AIRC

Gennari, il Parmigiano è personalizzato

L'iniziativa è rivolta a cuochi, ristoratori, gastronomi e a tutti gli appassionati

Antonella del Gesso

Una forma di Parmigiano Reggiano personalizzata? Da oggi si può. Non solo vi si potrà apporre la propria firma ma la si potrà realizzare con le proprie mani insieme al casaro. Con un doppio valore: un'esperienza unica e una buona azione. È partito in questi giorni il nuovo progetto solidale del Caseificio Gennari, storica azienda di Collecchio.

«Parmigiano Reggiano Experience» è un'iniziativa che consentirà, a chiunque lo desideri, di trascorre una giornata in caseificio per prodursi la propria



Gennari Una giornata di «Parmigiano Reggiano Experience».

forma. L'idea nasce da Paolo, Tino, Rosangela e Andrea Gennari che, a seguito della perdita di due membri della famiglia, hanno deciso di impegnarsi in una significativa azione solidale in favore dell'Airc, impegnata nella ricerca scientifica sul cancro.

«I partecipanti saranno per un giorno i veri protagonisti (nonché mani attive), del ciclo produttivo. Si inizierà di primo mattino, con l'arrivo del latte, e si proseguirà con tutte le fasi di lavorazione, fino all'estrazione della forma che sarà patrimonio esclusivo del partecipante», spiega Paolo Gennari. Da ogni caldaia, che accoglie circa mille litri di latte, escono infatti due forme del peso medio di 38 kg l'una. Il protagonista potrà ritirarle dalle scale, una volta giunte a stagionatura, e quindi utilizzarle nelle pezzature e nei

modi che ritiene più consoni.

«Il progetto è rivolto al cuoco, al ristoratore, al gastronomo e a tutti gli appassionati o curiosi. Potrà altresì essere sposato da aziende che desiderano svolgere un team-building interno, e coinvolgere i propri dipendenti in un percorso formativo a scopo solidale, o utilizzare le pezzature per pacchi in occasione di festività», continua Paolo Gennari.

Il costo per persona è di duecento euro e di questa cifra, 500 euro vengono destinati ad Airc, il resto equivale grosso modo al prezzo delle due forme stagionate che il partecipante porta a casa.

Il Caseificio Gennari è stato fondato nel 1953 da Sergio Gennari e la moglie Maria Barbuti. Allora era possibile produrre 3 o 4 forme al giorno, nel tempo poi,

grazie a investimenti continui, «abbiamo realizzato uno stabilimento sempre più moderno, che oggi ci permette di superare 100 pezzi mantenendo una lavorazione artigianale di altissima qualità. Stiamo tra l'altro ultimando un ulteriore restyling, più evoluto, luminoso e pensato per alleggerire il lavoro fisico. Oltre a un camminamento interno dedicato ai visitatori», racconta Paolo Gennari.

L'azienda conta 45 dipendenti, con 45mila forme stocate in magazzino, una stagionatura che va dai 24 ai 90 mesi, 5 tipi di prodotto (Classico, Biologico, Vacca Bruna, Vacca Bruna Bio e Vacca rossa). A questi si aggiunge l'Oro Nero, un formaggio da pasticcaggio a latte crudo intero, 5 negozi e un export, in 38 paesi diversi, pari al 25% del fatturato. Il caseificio, tra l'altro, è a filiera completa: dal campo al prodotto finito. Il 55% del latte utilizzato proviene infatti dai 1600 capi di bestiame dell'azienda agricola che si estende su circa 1400 biolche di terra, di cui si occupa il fratello Tino. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

UNIVERSITA'

Da Legacoop un bando per creare start-up

Mercoledì prossimo alle 17, nell'aula congressi di via Kennedy il dipartimento di Scienze economiche e aziendali dell'Università di Parma ha organizzato un incontro per descrivere il progetto CoopstartUp, mirato a favorire la creazione di nuove imprese cooperative. Interverranno il direttore del dipartimento Luca Di Nella e Vanessa Sirocchi di Legacoop Emilia Ovest.

Legacoop Emilia Ovest, in collaborazione con Coopfond, fondo mutualistico di Legacoop per lo sviluppo del movimento cooperativo, vuole promuovere nuove cooperative capaci di apportare benefici alla comunità locale e al territorio in termini di aumento dell'occupazione. L'iniziativa è rivolta a gruppi (composti da almeno 3 persone) in maggioranza di età inferiore ai 40 anni, che intendano costituire un'impresa cooperativa con sede legale ed operativa nelle province di Reggio Emilia, Parma e Piacenza e a cooperative costituite nel 2017 e con una base sociale in maggioranza di età inferiore ai 40 anni.

Per ciascuno dei tre progetti vincitori verranno messi a disposizione 15.000 euro a fondo perduto, oltre al supporto offerto tramite figure professionali specializzate e l'accesso a prodotti specifici per lo start-up cooperative da parte di Coopfond e la convenzione con Banca Etica per l'erogazione di microcredito fino ad un massimo di 25 mila euro.

Le domande di partecipazione al bando sono accolte e gestite tramite la piattaforma www.coopstartUp.it/emiliaovest, fino al 18 luglio. ♦ r.eco.

FIERE EDIZIONE 2017: VISITATORI IN CRESCITA DEL 15%. ESPOSITORI SODDISFATTI: OFFERTA AMPIA

MecSpe, il progetto dei laboratori guarda al 2018

Dopo lo straordinario successo di affluenza dell'edizione 2017, che ha registrato numeri da record, con 45.817 visitatori (+15% rispetto al 2016), a fronte di 2.051 aziende presenti, MecSpe, la fiera di riferimento per il manifatturiero 4.0 promossa da Senaf, traccia un bilancio sul grado di soddisfazione del proprio pubblico in vista del prossimo appuntamento di Parma, in programma dal 22 al 24 marzo 2018.

Una nuova edizione che si preannuncia seguitissima, stando



Fiere di Parma Un'immagine della recente edizione di MecSpe.

ai pareri positivi degli intervistati di quest'anno: quasi 8 su 10, infatti, giudicano soddisfacenti l'esperienza, e ben il 72,6% tra coloro che avevano già partecipato ha notato un miglioramento dell'evento. Tante le opportunità messe a disposizione dalla manifestazione, ritenuta utile o interessante dal 74,9%, a partire dall'offerta merceologica, apprezzata dal 72% del campione, insieme alla possibilità di conoscere le novità del mercato (78,9%) e visitare clienti, fornitori e concorrenti (48,8%),

indicati come principali obiettivi alla base della partecipazione. Numeri in crescita anche lato espositori, soddisfatti per il 74,4% sia per la quantità dei visitatori (87,1%) sia per la qualità (75,2%).

«Ci troviamo in un buon momento congiunturale per l'economia italiana, che sta coinvolgendo anche il comparto della meccanica e della supply chain - commenta Emilio Bianchi, direttore di Senaf -. Gli ultimi dati Istat indicano una chiara inversione di rotta, dettata dalla crescita dei fatturati indu-

striali del 7,2% rispetto a marzo del 2016 e, in particolare, dalle ottime performance dei macchinari (+18,3%), sintomo che gli incentivi del Piano Calenda sull'industria 4.0 cominciano a dare i loro frutti».

E proprio il progetto dei «Laboratori MecSpe - Fabbrica Digitale, la via italiana per l'industria 4.0» proseguirà la roadmap iniziata quest'anno con l'obiettivo di attraversare i territori strategici che stanno affrontando il percorso di adesione al Piano nazionale Industria 4.0. Ben 3 le tappe di avvicinamento a MecSpe 2018, dedicate al connubio tra materiali innovativi e settori di applicazione come «Plastica e Automotive», «Alluminio, Titanio, Magnesio e Motorsport», «Materiali Compositi e Aerospazio». ♦ r.eco.