

SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
▲ 165,9 Il rendimento è pari al 2,053%

CHI SALE
BANCO BPM
+3,4%

CHI SCENDE
EXOR
-3,29%

CRÉDIT AGRICOLE
CARIPARMA

ALIMENTARE IL TITOLARE: «STIAMO LAVORANDO A PIENO RITMO»

L'incendio non ha fermato l'attività della Agnetti

Le fiamme hanno inghiottito solo la parte in via di ampliamento

Luca Molinari

«L'incendio non ha fermato la nostra attività. Stiamo lavorando a pieno ritmo». A parlare è Nando Agnetti, titolare dell'omonima azienda di dissosatura prosciutti di Sala Baganza.

Una settimana fa un devastante incendio ha ridotto a uno scheletro il nuovo capannone per la dissosatura. Fortunatamente le fiamme hanno inghiottito soltanto la parte dello stabilimento in fase di ampliamento. Questo ha permesso all'azienda di non fermare la propria attività, forte della vicinanza di centinaia di persone che hanno dimostrato la propria stima ed il proprio affetto.

L'Azienda Agnetti è una realtà familiare, nata nel 1979. «Siamo presenti nel settore della lavorazione e della dissosatura del prosciutto per conto terzi da oltre 35 anni con attrezzature moderne e all'avanguardia che sono il nostro vanto - spiega Nando Agnetti. Il nostro ampio stabilimento a Sala Baganza, è spesso sede di test per nuovi macchinari, location per professionisti del campo di livello nazionale ed internazionale addetti al controllo qualità».

Lo staff dell'azienda, altamente qualificato, è composto da oltre 50 collaboratori. «La nostra



Voglia di ripartire Una foto di gruppo dei lavoratori della Agnetti.

azienda - prosegue Agnetti - è leader riconosciuta nel settore della dissosatura e della lavorazione del prosciutto per le proprie capacità nella realizzazione di un prodotto finito di impareggiabile qualità, il tutto nel più rigoroso rispetto delle norme igienico-sanitarie. Con minuziosa attenzione, riserviamo al prodotto una serie di controlli dettagliati volti al controllo del calo-peso, della qualità delle carni e della precisione dell'operato». «Il tut-

to - prosegue Nando Agnetti - per soddisfare al meglio le esigenze dei nostri clienti, che rappresenta il nostro obiettivo quotidiano». L'incendio della scorsa settimana non ha fermato i progetti di ampliamento dello stabilimento che consentiranno il raggiungimento di nuove certificazioni per l'export dei prodotti in Europa e nel mondo. «Proseguiremo il nostro progetto ambizioso - continua commosso Agnetti - Di nuovo, da capo, con

la stessa forza di prima, anzi con quella determinazione che arriva dai nostri figli, dalla nostra grande famiglia. Io e mia moglie abbiamo iniziato dal nulla, siamo rimasti vedovi giovani, io con due figlie e un figlio e Maria con tre figlie, tutti piccoli. Dalla nostra unione è nata Evelin. Oggi io e Maria siamo nonni di ben 15 nipoti. Insieme ai figli, che sono la nostra forza, ricostruiremo e ripartiremo più forte di prima».

FILIERA ORGANIZZAZIONI INDUSTRIALI FAVOREVOLI

«Pomodoro, in etichetta è giusto indicare l'origine»

Si è svolta presso la Commissione Agricoltura della Camera dei deputati, un'audizione sulle iniziative a sostegno della filiera del pomodoro da industria promosse dai deputati Mongiello, Gallinella, Romanini e Zaccagnini.

«I lavori della Commissione - dichiara il Direttore generale di Anicav (l'Associazione Nazionale Industriali Conservenze Alimentari Vegetali), Giovanni De Angelis - accendono i riflettori su una delle più importanti filiere italiane dell'Agroindustria sia in termini di quantità prodotte che di fatturato». L'Anicav ha espresso piena condivisione sulle risoluzioni presentate in materia di etichettatura di origine dei derivati del pomodoro. «Al fine di porre un argine alle speculazioni e alle polemiche degli ultimi anni - continua il Direttore De Angelis - l'industria di trasformazione del pomodoro è favorevole ad estendere l'obbligo di indicazione in etichetta dell'origine della materia prima a tutti i derivati per garantire al consumatore la massima trasparenza sul Paese o l'area dove il pomodoro viene coltivato e trasformato, come già avviene per la passata prodotta in Italia. Proprio per questo, nel corso dell'ultima assemblea, i soci Anicav hanno approvato le «Linee di indirizzo sull'etichettatura d'origine dei derivati del pomodoro».

«Siamo decisamente a favore dell'introduzione dell'obbligo dell'indicazione di origine in etichetta in Europa anche per il settore



Problemi di etichetta La battaglia è sull'indicazione geografica.

del pomodoro da industria, tanto da essere disponibili ad un progetto sperimentale di etichettatura volontaria. Sarebbe una fondamentale forma di tutela verso la produzione Made in Italy, una garanzia ulteriore per il consumatore ed un importante riconoscimento per una filiera di grande qualità come quella del Nord Italia», ha affermato Tiberio Rabboni, presidente dell'«OI Pomodoro da industria del Nord Italia», all'indomani dell'audizione in Commissione alla Camera.

L'OI chiede che a livello europeo sia introdotto l'obbligo di indicazione del Paese di origine della materia prima agricola utilizzata, con la facoltà per i produttori di utilizzare una delle seguenti diciture: «singolo Paese di origine

europeo», se tutta la materia prima giunge da un unico Paese; «origine in Ue», quando la materia prima agricola proviene da due o più Paesi dell'Ue, ma solo da essi; «origine Extra Ue», quando anche solo una quota della materia prima proviene da Paesi Extra Ue; «origine in un singolo Paese Extra-Ue», quando la materia prima proviene da uno specifico Paese Extra-Ue.

«L'obbligo di indicazione dell'origine in etichetta - spiega Rabboni - consentirebbe di rispondere innanzitutto ad un bisogno informativo dei consumatori Ue e al tempo stesso di valorizzare, anche in termini di marketing, le diverse materie prime utilizzate, qualunque esse siano, a vantaggio dei rispettivi produttori».

CONSORZIO BERTINELLI: «AUMENTARE L'EXPORT E CONTRASTARE LE IMITAZIONI»

Parmigiano, strategia d'attacco sui mercati di Usa e Canada

È una strategia tutta d'attacco quella che il Consorzio del Parmigiano Reggiano sta mettendo in atto negli Stati Uniti e nel Nord America, che rappresentano i pilastri sui quali poggia il programma quadriennale di sviluppo dell'Ente di tutela.

Negli Usa - che nel 2016 hanno guadagnato la vetta della classifica tra i mercati esteri, con 250.000 forme esportate - gli investimenti raggiungeranno gli 1,2 milioni alla fine dell'anno, rappresentando così oltre il 20% delle risorse complessivamente destinate al sostegno delle esportazioni. Contemporaneamente, vengono decisamente rafforzate le azioni di contrasto rispetto ad imitazioni e fenomeni di «italian sounding» che ingannano il 67% dei consumatori degli States, indotti a considerare italiani i tanti prodotti contrassegnati da richia-



Nuovi mercati Nicola Bertinelli in un punto vendita a New York.

mi (il più diffuso è il Tricolore) al nostro Paese.

«Sul mercato statunitense e canadese - sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli - vi sono buone prospettive di espansione per il nostro prodotto».

«Insieme alle catene distributive - afferma Bertinelli - anche in occasione del recente Fancy Food

di New York abbiamo messo a fuoco nuovi segmenti di consumatori e alcuni Stati in cui la conoscenza del prodotto non è ancora capillare: per questo andremo a potenziare l'informazione e le azioni nei punti vendita per posizionare al meglio il nostro brand, con un obiettivo di crescita del 10% nel 2017».

«In tutto il Nord America - pro-

segue il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano - si stanno aprendo nuove opportunità, e per coglierle non ci limiteremo all'aumento degli investimenti e al rafforzamento degli accordi con catene distributive». «La nostra strategia sarà all'attacco anche in tema di controlli e di lotta alle contraffazioni».

«Soprattutto sul mercato statunitense, che assorbe il 7,2% dell'intera produzione di Parmigiano Reggiano - incalza Bertinelli - le contraffazioni sono molto diffuse e non facilmente stroncabili; oggi, però, siamo convinti di aver trovato un nuovo e grande alleato nelle catene distributive, che hanno tutto l'interesse a promuovere quei prodotti d'origine controllata sui quali si vanno orientando i consumatori. Insieme a loro realizzeremo una serie di progetti speciali».

InBreve

INNOVAZIONE
«Le Serre di Aster»: il bando scade il 4 luglio

Uno spazio arredato per ufficio e servizi ad un costo calmierato, partecipazione a percorsi di formazione su imprenditorialità e accesso a consulenze gratuite di commercialisti, avvocati, ingegneri e consulenti del lavoro. Sono alcuni dei servizi che Aster, società regionale per l'innovazione e la ricerca industriale e promotrice di EmiliaRomagnaStartUp, il portale per l'impresa innovativa della regione, offre a 7 startup dell'Emilia-Romagna con il percorso di accelerazione di impresa «Le Serre di Aster». Per candidarsi occorre compilare entro il 4 luglio i moduli disponibili sul sito internet dedicato (<http://www.aster.it/bandi/le-serre-di-aster-percorso-di-accelerazione>). Il percorso inizierà a settembre e avrà la durata di 12 mesi.

CREDITO FINANZIAMENTI

Siccità, Banco Bpm stanZIA 10 milioni

La crisi idrica che ha colpito le Province di Parma e Piacenza sta causando danni molto gravi alle aziende agricole attive nella zona. I contatti e le relazioni che da sempre Banco Bpm mantiene con imprenditori e le associazioni di categoria dei territori in cui è presente hanno consentito di cogliere l'entità dei problemi che la perdurante siccità sta creando in vaste zone.

Per ovviare a questa situazione Banco Bpm ha deliberato lo stanziamento di un plafond pari a 10 milioni di euro, riservato alle aziende delle province di Parma e Piacenza, da utilizzare per finanziamenti a breve termine, a tassi di particolare favore e nelle forme tecniche di cambiale agraria e credito verde, finalizzati al sostegno delle spese di conduzione straordinarie (il cosiddetto «credito di soccorso»), all'anticipo di contributi pubblici e all'anticipo danni da



Siccità Colture a rischio.

parte delle assicurazioni. Inoltre, a valere sul plafond potranno essere erogati finanziamenti a medio-lungo termine per investimenti in attrezzature e tecnologie finalizzate al risparmio idrico».

15 MINUTI
PER UN PREVENTIVO SU MISURA

0 DOCUMENTI*
REDDITUALI

4 GIORNI PER L'OK**

MUTUO CASA 10 ANNI

TAEG 0,95%

TASSO VARIABILE CON SOGLIA MASSIMA 2,20%

Tu scegli casa, a tutto il resto pensiamo noi

Entra in Crédit Agricole per il tuo mutuo e affidati ai nostri specialisti.

CRÉDIT AGRICOLE
CARIPARMA

CHIEDI IN FILIALE
CHIAMA IL NUMERO VERDE 800 771 100
O VAI SU WWW.CA-MUTUOADESSO.IT