

SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
▲ 142 punti base

CHI SALE
ASSOGESTIONI raccolta
a 10 mesi sale a 87 miliardi



CHI SCENDE
COMMERCIO ESTERO export
extra Ue in ottobre -1,3%

CA CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

PROGETTO IDEATO DAL POLO BOCCHIALINI-GALILEI-SOLARI. LA PRESENTAZIONE IL 30 ALL'UPI Food Farm 4.0, il laboratorio tra impianti pilota

Spazio di formazione sui processi tecnologici per nuove figure professionali e dipendenti, centro dimostrativo e sperimentale, luogo di scambio tra formazione e mondo dell'impresa e di alternanza scuola-lavoro.

Food Farm 4.0

Sono queste in sintesi le diverse funzioni che Food Farm 4.0, il Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità che sta sorgendo a Fraore, potrà assolvere per le

I sostenitori

Il Laboratorio Food Farm 4.0 è sostenuto da Fondazione Cariparma, dall'associazione «Parma, io ci sto!» e da alcune realtà industriali del territorio (Barilla, Corte Parma Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiaro & Figna).



aziende del territorio una volta divenuto operativo.

Il Laboratorio - ideato dal polo agrindustriale Bocchialini-Galilei Solari e vincitore del bando Miur collegato alla «Buona Scuola», sostenuto economicamente dalla Fondazione Cariparma, dall'associazione «Parma, io ci sto!» e da alcune realtà industriali (Barilla, Corte Parma Alimentare, Opem, F.lli Galloni, Agugiaro & Figna), ha una valenza fortemente professionaliz-

zante: grazie alla presenza di impianti pilota per produzione di conserve alimentari, prodotti caseari a filiera corta, bakery e cereali, e vinificazione, di una linea di confezionamento e di un laboratorio chimico, consentirà agli studenti degli istituti tecnici di fare pratica sulle filiere produttive peculiari della provincia parmensi, accrescendone le competenze.

A questa funzione, strategica per il futuro e la competitività delle imprese dell'agroindustria, se ne aggiungono altre connesse alla possibilità di sperimentare nuove tecnologie produttive o di temperare agli obblighi connessi all'alternanza scuola-lavoro.

Per presentare alle imprese nel dettaglio tutte queste opportunità è stato organizzato un incontro, aperto al territorio, che si terrà giovedì 30 novembre alle ore 10 presso la sede dell'Unione Parmense degli Industriali. Interverranno al momento di approfondimento, oltre ai dirigenti scolastici del Polo agrindustriale Bocchialini-Galilei Solari, il Presidente dell'Unione Parmense degli Industriali Alberto Figna ed Antonio Copercini, Chief Supply Chain Officer di Barilla Group. Per informazioni sul progetto e sull'incontro in programma si può contattare l'indirizzo mail: giovanni.pellegrini@upi.pr.it ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

REGIONE MISSIONE ALLA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

La food valley in Cina gioca la carta «qualità»

Parma in prima linea per ampliare l'export di Dop e Igp

La food valley punta alla Cina, un mercato enorme nel quale giocare la carta della qualità mettendo in campo i 44 Dop e Igp che fanno dell'Emilia-Romagna la regione europea con il maggior numero di prodotti certificati. L'occasione è rappresentata dalla seconda edizione della Settimana della Cucina italiana nel mondo (che si conclude domani) a Shanghai.

«La missione in Cina - ha detto il presidente della Regione Stefano Bonaccini - fa parte della nostra strategia per rafforzare il posizionamento dell'Emilia-Romagna nel mondo, dialogando con i territori più avanzati: continuando a fare sistema, lavorando insieme fra istituzioni, operatori economici e sociali, abbiamo tutte le carte in regola per farlo». Dopo New York, vetrina del made in Emilia-Romagna nel 2016, quest'anno la scelta della Regione Emilia-Romagna è caduta sulla Cina: un mercato in forte crescita che con una popolazione di 1,4 miliardi di abitanti in dieci anni ha visto aumentare il Pil pro capite del 164% e rappresenta oggi il secondo mercato al mondo dopo gli Stati Uniti per consumi alimentari.

Dei circa 391 milioni di euro di prodotti agroalimentari italiani esportati nel 2016 in Cina (+750% in valore in dieci anni), il 16% è stato infatti prodotto tra Rimini e Piacenza con una crescita del 64% negli ultimi cinque anni). Una crescita che nel primo semestre del 2017 ha subito un'altra importante accelerazione

Fiere di Parma



Incontro a Mestre Tra i relatori l'ad di Fiere di Parma Antonio Cellie.

Cibus prepara un focus speciale dedicato al canale ho.re.ca

Le «Logiche di sourcing e provisioning per il mondo dell'ospitalità» sono state al centro del convegno organizzato da Cibus (Salone Internazionale dell'Alimentazione - Fiere di Parma 7-10 maggio 2018) e Aifbm Associazione italiana food & beverage manager, volto ad analizzare gli elementi utili e indispensabili per i fornitori food che vogliono avvicinarsi ai diversi target di canale. L'evento rientra nell'ambito delle attività messe in atto da Cibus per approfondire il canale dell'ho.re.ca. L'iniziativa, in particolare, è finalizzata al dialogo tra le aziende espositrici di Cibus e gli attori

della ristorazione fuori casa, segmento a cui è destinato ormai oltre un terzo del totale dei consumi alimentari delle famiglie. A ribadirlo è stato l'amministratore delegato di Fiere di Parma Antonio Cellie. «Cibus, che da sempre presiede in modo attento e completo il canale retail nazionale ed estero - ha dichiarato poi Elda Ghirelli, brand manager Cibus - per l'edizione 2018 prevede un focus speciale per i canali Ho.re.ca, che in maniera sempre più crescente offrono numerose opportunità di business per gli espositori di Cibus, sia nelle forme più innovative che in quelle tradizionali».

mettendo a segno un ulteriore +36% (dati Nomisma).

Abbiamo presentato tutti i prodotti dell'Emilia-Romagna al pubblico cinese - ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli - spiegando anche come sono fatti e realizzati. Vogliamo rafforzare la nostra presenza in Cina. Per ora possiamo esportare solo alcuni prodotti e in particolare Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto balsamico di Modena Igp. Ma lavoriamo per allargare questo paniere e intanto siamo qui con molti altri prodotti, il cui standard di qualità è altissimo per il mercato cinese». La ricca pattuglia delle eccellenze enogastronomiche che dalla via Emilia è approdata alla via della Seta guidata da tre «campioni» come Parmigiano Reggiano Dop, Prosciutto di Parma Dop, Aceto balsamico di Modena Igp: da soli il 36% del fatturato nazionale di prodotti a indicazione geografica, con 2,4 miliardi di euro. Ma non ci sono solo loro. L'Emilia-Romagna rappresenta infatti con 44 specialità il territorio leader in Europa per Dop e Igp: solo per citarne alcuni, dalla coppa e salame piacentini ai parmigiani fungo di Borgotaro e salame di Felino; dall'Anguria reggiana e dall'Aceto balsamico di Reggio alla Mortadella Bologna; dai cappellacci di zucca ferraresi alla piadina romagnola, fino al formaggio di fossa di Sogliano e lo Scalogno di Romagna. ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

NotizieInBreve

PARMA ALIMENTARE La cucina ducale a Bruxelles

Fino a domani Parma Alimentare sarà a Bruxelles per partecipare a Strabun! Enjoy Italian Region Festival 2017. La kermesse rientra nel calendario ufficiale della «Settimana della Cucina Italiana», in un quadro promozionale finalizzato alla valorizzazione all'estero della cucina di qualità e dell'agroalimentare italiano. In tale contesto, la manifestazione beneficia del patrocinio dell'Ambasciata d'Italia presso il Regno del Belgio. A Bruxelles, Parma Alimentare accompagna quattro aziende del nostro territorio: Antica Hostaria Tre Ville - Azienda Agricola Il Cielo di Strela, Dal Parmigiano, Il Salumiere e Azienda Agricola Guareschi. Le aziende prepareranno e distribuiranno al pubblico alcuni dei piatti più rappresentativi della Food Valley.



GIOVANI IMPRENDITORI DI CONFINDUSTRIA

Da Imperia per visitare la Parmalat

Parmalat ha ospitato a Collecchio, una delegazione di 15 giovani imprenditori di Savona e Imperia. E' stato Paolo Cobianchi, direttore dello stabilimento, a dar loro il benvenuto e a guidarli alla scoperta del sito. «E' stato un privilegio di conoscere un'eccellenza produttiva oltre che una storia di grande interesse - ha detto il direttore di Confindustria Imperia, Paolo Della Pietra. «Abbiamo avuto l'occasione di raccontare ai giovani imprenditori liguri l'impegno e la passione che mettiamo ogni giorno per migliorare i prodotti e il modello Parmalat di organizzazione del lavoro che mette al centro le persone» ha sottolineato il dg di Parmalat BU Italia Giovanni Pomella.

AUTOSTRADE A15: il 27 sciopero dei lavoratori

Anche a Parma Filella Cgil, Filca Cisl e Feneal Uil chiedono l'immediata approvazione dell'emendamento Borio-El/Esposito per scongiurare esuberanti e licenziamenti. Per questo, le segreterie di Parma e La Spezia, unitamente alle Rsu e ai lavoratori delle unità operative della tratta autostradale A15 (Parma - La Spezia), proclamano 8 ore di sciopero per il prossimo lunedì 27 novembre e danno appuntamento a tutti gli addetti del settore alla manifestazione con presidio davanti al casello autostradale di Genova Ovest. Il ritrovo è alle ore 06.30 nel parcheggio di Conforama.

LE SFIDE DELL'EXPORT Unicredit Talk: Parma è collegata

Il 27 novembre è in programma il secondo appuntamento con Unicredit Talk, un incontro con le imprese per parlare di nuove sfide dell'export con l'obiettivo di formare e informare sulle sfide strategiche e le tendenze che stanno rivoluzionando il business. Complessivamente saranno 75 le sedi del gruppo che in tutta Italia saranno collegate in streaming, di cui 9 in Emilia Romagna, per un confronto con esperti su nuovi scenari dell'export e impatti sui modelli organizzativi e di business. Anche a Parma è previsto il collegamento: l'iniziativa si svolgerà presso la sede Unicredit di Strada della Repubblica 4/A.

UNIONCAMERE REGIONALE Vietnam, un ponte per il Sud Est Asiatico

I dati confermano l'importanza dell'area del Sud Est Asiatico per il business delle imprese europee. L'Emilia-Romagna ha cominciato a percorrere con varie azioni tra cui il Desk a supporto delle imprese, attivato da qualche anno da Unioncamere regionale ed esteso all'Italia con la Camera di commercio Mista Italia-Vietnam. Oggi Maily Anna Maria Nguyen, responsabile del desk sarà relatrice alla Camera dei Deputati sulle potenzialità del mercato vietnamita per la 55ma assemblea Aerec che le conferirà il collare accademico per il suo impegno svolto in questi anni per lo sviluppo dei rapporti economico-sociali tra Italia e Vietnam.

CONSIGLIO «E' IMPORTANTE CONOSCERE I PROPRI VALORI»

Coccinelle, il brand si racconta La lezione di Baldo al Gia

«Avere un brand che funziona significa essere consapevoli di ciò che vuole il consumatore. Per sfondare il marchio deve raccontare una storia». Sono alcuni frammenti della relazione di Andrea Baldo, ad di Coccinelle, azienda parmigiana presente in tutto il mondo con i suoi 124 punti vendita, durante il consiglio allargato del Gruppo Imprese Artigiane. Il presidente, Giuseppe Iotti, ha sottolineato l'importanza del confronto con professionisti di alto profilo come Baldo.

Alla riunione del consiglio generale è intervenuto anche il vicepresidente del gruppo Giovanni Imprenditori Luca Sfulcini, che ha esposto le linee guida per l'anno 2017/18, finalizzate in particolare



Gia Il presidente Iotti (a sinistra) con l'ad di Coccinelle Baldo.

al confronto fra giovani imprenditori tramite visite aziendali e all'incontro con imprenditori leader. Il segretario generale Maurizio Caprari ha invece sottolineato come la struttura delle consulte

del Gruppo Imprese verrà ripensata attraverso accordamenti e la creazione di nuove per rendere più efficace il lavoro dell'associazione. Baldo ha illustrato la realtà di Coccinelle, del suo posizionamen-

to sul mercato e della valorizzazione del brand come spunto di riflessione per gli imprenditori del territorio presenti. La mission aziendale «è raggiungibile solamente attraverso una analisi approfondita del consumatore». Coccinelle, spiega Baldo, «tiene conto delle differenze delle consumatrici di ogni parte del mondo, uno scenario fatto di donne che possano migliorare la percezione che hanno di se stesse». Per raggiungere questi obiettivi, continua Baldo, «è essenziale conoscere i propri valori aziendali per essere in grado di dare coerenza tra il prodotto e la comunicazione. Il difetto della realtà italiana è che perdono valore nel racconto del loro prodotto».

La serata è stata realizzata grazie al contributo di Banca IntesaSanpaolo, e ospitata dalla Ssica e dal suo presidente, Andre Zanlari, che in conclusione ha esposto le attività della Stazione sperimentale, a supporto dello sviluppo scientifico, tecnico e tecnologico dell'industria conserviera italiana. ♦ **r.eco.**

AUTOMOTIVE SOCIO AL 20%

Il colosso Mahle entra nella Brain Bee

Nuovo socio per la società Brain Bee: accordo con Mahle Aftermarket, per ribadire la posizione di eccellenza dell'automotive made in Parma.

Carlo Rocchi, fondatore e ceo del gruppo Brain Bee spiega che «a distanza di 16 anni dalla fondazione della società il mercato nel quale ci collochiamo è profondamente cambiato in termini di proposte e di competitor. La globalizzazione non ha risparmiato nemmeno il settore del garage equipment che sempre di più è costituito da grossi gruppi multinazionali. Ci siamo sempre distinti per innovazione e sviluppo tecnologico che ci hanno consentito di entrare fra le aziende leader



Accordo Henning (a sinistra) e Rocchi.

del settore. Per questi motivi è stato chiuso l'accordo con il gruppo Mahle per la loro entrata nella compagine sociale di Brain Bee con una quota di partecipazione

del 20% dopo 3 anni di proficua collaborazione commerciale. L'intesa ci consente di affrontare un mercato globale e sfruttare al meglio tutte le potenzialità che abbiamo messo in questi anni nella ricerca & sviluppo, ponendoci sempre come leader nelle innovazioni tecnologiche, ma il motivo principale che mi ha spinto a chiudere questo accordo è la volontà di costituire a Parma un polo di eccellenza per lo sviluppo del garage equipment di tutto il gruppo Mahle che significa aumento di posti di lavoro ed aumento del business locale».

A confermarlo è Olaf Henning, dg di Mahle Aftermarket: «Brain Bee è il partner ideale per sviluppare e ampliare i nostri servizi per le officine. L'azienda dispone di una vasta esperienza nel settore dell'elettronica e dei software. Con questa collaborazione nella ricerca e sviluppo, nonché nella produzione, saremo in grado di rafforzare la nostra posizione». ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA