

# Economia Parma

## Cibus: eccellenze in vetrina, tra bio e nuove tendenze

Conto alla rovescia alle Fiere di Parma  
Tante le novità di prodotto, focus sull'export

Il Per Cibus il conto alla rovescia è già iniziato. Da lunedì andrà in scena la diciassettesima edizione di quello che il più importante salone dell'agroalimentare italiano nel mondo. E mentre cresce la passione degli italiani per l'arte del cucinare in casa e, contemporaneamente, per i cibi biologici e salutistici l'industria alimentare risponde a queste tendenze con la creazione di nuovi prodotti. Non a caso saranno centinaia le novità che verranno presentate alle Fiere di Parma dal 5 all'8 maggio.

Dopo anni di stagnazione del mercato interno, compensata dall'exploit delle esportazioni, le oltre 2.600 aziende italiane che esporranno a Cibus hanno accolto con entusiasmo la richiesta di nuovi prodotti, da presentare sia in Italia che all'estero. Prodotti che troveranno un'ulteriore vetrina, oltre quella di Cibus, nel padiglione «Federalimentare+Expo2015» che Federalimentare e Fiere di Parma realizzeranno alla esposizione universale di Milano, ospitando 500 aziende alimentari italiane che racconteranno tradizioni, storie, produzioni e rapporto col territorio.

Una selezione delle novità di prodotto presenti a Cibus (un centinaio) è già sul sito <http://www.ci->

# 2.600

**LE AZIENDE**  
espositrici all'edizione  
2014 del salone  
internazionale

# 140 mila

**METRI QUADRATI**  
La superficie espositiva  
alle fiere di Parma

# 1.000

**I TOP BUYER**  
presenti al salone  
provenienti da 100 paesi

bus.it/, in prima pagina, nella rubrica «Novità di prodotto - Le aziende informano».

**Idee per cucinare** Per chi vuol mangiare bene, ma a poco tempo per cucinare, ecco 7 piatti con ricette del noto chef Vissani, pronti in due minuti, e corrette di consigli per l'abbinamento del vino: una su tutte, la crespella toscana al cavolo nero con salsa alle banane e curry rosso (Gastronomia Toscana). Tante le idee nuove: dalla crema di aceto balsamico di Modena con salsa tabasco (Fini) alle perle di aceto balsamico di Modena (Mengazzoli); dai dadi da brodo declinati al pomodoro, peperoncino, spinaci, gamberetto (Fattoria Italia) al pesto genovese fresco con tartufo bianco (Tab GreenLine), dal pesto con broccoli, alla pugliese (Costalgure) alla salsa di pomodori datterini, più dolce (Mutti). E per i gourmet una nuova confezione di cinque bocconcini di culatello (Terre Ducali), il parmigiano da spalmare sul cucinato o semplicemente sul pane (Parmareggio) e le sfoglie sottili di formaggio stagionato in vaschetta, da usare su pasta, carpacci e insalate (Nitti Ferrari). E

per la pizza c'è anche il kit fai da te preparato dai Maestri pizzaioli (Sapori Antichi).

Novità per gli amanti della cucina anche tra i prodotti surgelati, come le fette di mozzarella già pronte (Alifood) ed il gorgonzola al tartufo (Selektia Italia).

Nel dolciero vengono proposte le perle di caffè da usare sul gelato, ma anche in cucina (Taurouca), e il kit per "sterilizzare" nel mondo del dessert: i liquidi vengono trasformati in sfere, attraverso prodotti naturali, la cui struttura, liquida all'interno per la preparazione di dessert e cocktail molecolari (Fabbri).

**Prodotti salutistici** Il biologico è ancora una volta protagonista: dalle uova fresche bio, da galline alimentate con cereali a filiera controllata (Alce Nero) alla pasta di riso bio, senza glutine e con basso contenuto di sodio (Riso Viazzo), dai savoiardi bio (La-

nauitt) alle piadine bio (Natural Food); dalla mousse di mele bio (Ad Chini) al burro al tartufo bio (Calugi), fino alle salse per condire senza olio (Ponti). Ci sono anche il burro senza lattosio (Dalla Torre) alla robiola e il caprino senza lattosio (Latteria Montello), la bresaola a basso contenuto di sodio (Venus Paganoni), i grissini fatti con farina di farro e cereali (Grissini Bon); il chionotto senza zucchero e a zero calorie (Neri) il ragù bolognese rivisitato in chiave naturale con soia e verdure e il pesto con Tofu (Biffi). Tra le bevande, viene proposto il succo di frutta con aggiunta di latte (Parmalat) e per la merendina dei bambini viene presentato un kit studiato dai nutrizionisti contenente uno snack di parmigiano, grissini e frullato (Parmareggio).

**Novità varie** Nel settore dei prodotti da forno, per esempio vedre-

mo le focacce in monoporzione snack (Barilla) e nuove referenze di pan soffice, grissini, cracker e tarallini con grano duro tenero, kamut e saraceno (De Cecco). Nel comparto dell'olio, l'olio biologico in bag in box, la confezione con rubinetto che non si ossida da tempo utilizzata per il vino (Pranto D'Orazio Picco) e l'olio extra vergine in spray, che riduce gli sprechi (Limoni Sicilia). Tra i formaggi le vaschette di formaggio fresco spalmabile (Sterilgarda) e lo stracchino con crema di latte, con fermenti lattici vivi e calcio (Galbani). E ancora: le zuppe di verdura in bicchiere, dalla vellutata di carote al passato di verdura (Euroverde), le panelle prefrizzate surgelate, a cottura rapida (Cgm), la camomilla a infusione diretta in acqua minerale (Rochetta). E infine, a Cibus verrà presentato anche una nuova Dop: il formaggio Puzzone di Moena (Consorzio Trentino). ♦

## InBreve

### GRUPPO IMPRESE

#### Rimandato l'incontro sul lavoro

Il seminario sulla «Flessibilità delle risorse delle risorse umane fornita dalle agenzie per il lavoro» organizzato dal Gruppo imprese Artigiane e previsto per oggi pomeriggio alle 17 è stato rimandato ad una successiva data da definire per questioni organizzative.

### CONSERVE VEGETALI

#### Contratto, lavoratori sul piede di guerra

In un comunicato i sindacati di categoria Fai-Cisl, Flai-Cigl e Uila-Uil provinciale ricordano che «il contratto del settore delle conserve vegetali di Parma è scaduto a fine 2013 e pertanto deve essere rinnovato. Nei prossimi giorni partirà una campagna di assemblee nei luoghi di lavoro e se non si aprirà il confronto i lavoratori sono pronti a prendere iniziative per rivendicare il rinnovo contrattuale».

### PALI ITALIA

#### Indetto uno sciopero a oltranza

Teri i lavoratori della Pali Italia hanno indetto uno sciopero «che proseguirà a oltranza - fanno sapere - per protestare contro l'intenzione da parte della proprietà di non prorogare la cassa integrazione». La scorsa settimana c'era stato un incontro tra le parti sui tagli prospettati e la mobilità.

SEMINARI PROSEGUE IL CICLO PROMOSSI DA CISITA, UNIONE INDUSTRIALI E GRUPPO IMPRESE ARTIGIANE

## Mercati esteri, istruzioni per l'uso

Sette incontri, aperti a tutti, rientrano nel progetto Esp VII della Provincia

Modalità di accesso ai mercati esteri, analisi dei Paesi obiettivi, business plan e finanziamenti per l'internazionalizzazione, i contratti, la gestione operativa di un credito documentario, gli aspetti fiscali e doganali: sono tutti aspetti determinanti che occorre conoscere a fondo se si vuole realizzare una efficace strategia di internazionalizzazione aziendale ed evitare di vanificare risorse.

Sono temi che, per la loro complessità, meritano approfondimenti specifici, sia per le aziende che per la prima volta si affacciano ai mercati esteri, sia



Palazzo Soragna. Un momento del primo seminario.

per quelle che vogliono consolidare la propria presenza o aprirsi spazi nuovi.

Per supportare su questi aspetti le imprese del territorio, Cisa Parma in partenariato con l'Unione Industriale e il Gruppo

Imprese Artigiane, ha organizzato anche nel 2014 sette seminari aperti a tutti, che hanno preso avvio con un primo incontro il 10 aprile scorso e proseguiranno nella giornata del 15 maggio (9-13 e 14-17) a Palazzo

### Incontro il 15 maggio

#### Internazionalizzazione e business plan

Il ciclo di seminari organizzato da Cisa, Unione Parmense Industriale e Gruppo Imprese Artigiane, prosegue il 15 maggio (Palazzo Soragna 9-13, 14-17) con una giornata dedicata al tema: «Fattibilità e finanziamenti per l'internazionalizzazione». Obiettivo è fornire elementi utili per redigere un corretto business plan per l'estero (le azioni da intraprendere, il reperimento delle risorse). Relatori Raimondo Casali e Mattia Iotti.

Soragna, sul tema che riguarda «Fattibilità e finanziamenti per l'internazionalizzazione».

I seminari, già calendarizzati fino a fine del mese di ottobre, rientrano nel progetto ESP VII - Laboratorio per l'internazionalizzazione II, finanziato dalla Provincia di Parma tramite il FSE e risultano quindi del tutto gratuiti.

Possono parteciparvi imprenditori dipendenti e collaboratori delle piccole, medie e grandi imprese localizzate sul territorio di Parma e provincia, oltre a consulenti e liberi professionisti interessati al tema, previa iscrizione da realizzarsi almeno tre giorni prima del seminario.

Per maggiori informazioni e per eventuali iscrizioni occorre rivolgersi a: [cisita@cisita.parma.it](mailto:cisita@cisita.parma.it) ♦ **r.eco**.

## GIA NETWORKING L'8 UN FOCUS SULL'ICT Pmi e Università insieme grazie all'informatica

«Parola d'ordine Networking! La sinergia è moltiplicatore di successo». È il tema dell'incontro in programma l'8 maggio alle 11 al Centro S.Elisabetta - Campus Universitario, nell'ambito del ciclo di incontri Gia Networking di filiera promosso dal Gruppo Imprese Artigiane che, in questa occasione, vede come protagonista la sezione informatica Gia.Ict.

«Affinchè la sinergia possa veramente essere un elemento moltiplicatore di successo, non può limitarsi a coinvolgere soltanto le imprese, ma deve rendere partecipi anche enti ed istituzioni del territorio in cui le stesse imprese si trovano ad operare - spiega Michele Pignacca, Presidente del Gia - Gia Networking della filiera IT, organizzato con l'Università di Parma, Servizio Orientamento Post Laurea, si pone l'obiettivo di

attivare una collaborazione che consenta alle imprese e all'Università di innovare insieme agevolmente, nonché a studenti e neo laureati di conoscere le opportunità e le caratteristiche di un impiego nel comparto delle pmi dell'informatica».

«Nuove persone e nuovi strumenti stanno consentendo di gettare le basi per una più semplice ed efficace collaborazione - sottolinea Fabrizio Monti capo sezione Informatica Gia - Ne sono un esempio i servizi che consentono di mettere agevolmente in contatto neo laureati e imprese del territorio, facendo in modo che non si disperda il patrimonio più prezioso: il contributo dei giovani. Altro tema importante per le imprese dell'informatica è come instaurare un proficuo rapporto con l'Università nel campo della ricerca applicata». ♦

### Camera di commercio

#### Operativo il punto di diffusione Uni

Presso la Camera di commercio di Parma è operativo un punto di diffusione Uni, centro di consultazione, divulgazione, informazione sulla normativa tecnica afferente alle aree di competenza Uni. L'Uni, Ente nazionale italiano di unificazione, è un'associazione privata senza scopo di lucro. Svolge l'attività normativa in tutti i settori industriali, commerciali e del terziario ad esclusione di quello elettrico ed elettronico di competenza del Cei, Comitato elettrotecnico italiano. Nel suo ruolo istituzionale è im-



**IL LINK**  
Per leggere tutti i dettagli delle news della Camera di Commercio clicca nella sezione «Economia» del sito della Gazzetta: [www.gazzettadiparma.it](http://www.gazzettadiparma.it)

segnata nelle seguenti attività: elaborazione delle norme sviluppate dagli organi tecnici assicurando il carattere di trasparenza e condivisione; partecipazione per l'Italia alle attività di normazione a livello mondiale (Iso) ed europeo (Cen), per promuovere l'armonizzazione delle norme e agevolare gli scambi di prodotti e servizi; pubblicazione e diffusione delle norme tecniche, sia direttamente, sia attraverso i centri di informazione e documentazione presenti su tutto il territorio (Punti Uni). I servizi a disposizione degli utenti presso il Punto Uni sono i seguenti: consultazione dei testi in-

tegrali delle norme Uni tramite Pc connesso agli archivi elettronici di Uni; diffusione di informazioni sulla normativa tecnica riguardanti qualità, ambiente, sicurezza, marcatura Ce; UniNotizieneletter quindicinale; dossier U&C; informazione e coinvolgimento delle organizzazioni ed istituzioni locali sui temi della normazione tecnica volontaria; news; realizzazione in sede locale di iniziative seminariali sui temi della normazione tecnica volontaria; I servizi che vengono offerti dal

Punto di diffusione Uni sono gratuiti. La sede del Punto di diffusione Uni si trova al terzo piano della Camera di commercio di Parma, in Via Verdi 2. L'ufficio è aperto tutti i giorni, dal lunedì al venerdì, dalle ore 9:00 alle 12:00. La consultazione relativa alle informazioni relative alle normative tecniche volontarie è gratuita ed è possibile solo previo appuntamento, chiamando al numero 0521/210203, oppure inviandone mail all'indirizzo di posta elettronica: [puntuoni@pr.camcom.it](mailto:puntuoni@pr.camcom.it). Per eventuali informazioni si può chiamare la Camera di commercio di Parma, tel 0521 210203 e-mail: [puntuoni@pr.camcom.it](mailto:puntuoni@pr.camcom.it)

### Offerte di lavoro

#### Centro per l'impiego di Parma

Selezione sui presenti del 15/05/2014 di n.1 operaio generico con mansioni di Operatore tecnico necroforo-necroscopo. Requisiti: scuola dell'obbligo - indispensabile patente B. Età minima 18 anni Tempo determinato mesi 6 eventualmente prorogabili. Orario lavoro 36 articolate in 5 o 6 giornate. Mansioni richieste: prelievo delle salme dai reparti di degenza e trasporto alla camera mortuaria; vestizione e posizionamento della salma su tavolo autoptico; ri-

composizione dopo l'autopsia: sistemazione dei visceri nelle cavità, cucitura delle suture cutanee di apertura, pulizia esterna della salma; vestizione e deposizione ed esposizione della salma in bara. Ente richiedente: Azienda Ospedaliera - Università di Parma, sede lavoro: Parma. La prova selettiva verterà sulla conoscenza degli attrezzi chirurgici per l'esecuzione dell'autopsia nonché sulla conoscenza delle norme che regolano e disciplinano il lavoro dell'operatore tecnico necroforo-necroscopo.