

Economia Parma

Esportare negli Usa, il piano inizia dalla cultura del cibo

Ha fatto tappa all'Upi il tour di Ice, ministero e Confindustria

Lorenzo Centenari

Il Stati Uniti, non solo hamburger e patate fritte. Tra i 320 milioni di consumatori che popolano la maggiore economia del mondo, una categoria in rapido aumento è proprio quella dei «foodies», persone che amano riscoprire sapori autentici, pietanze sane e piatti etnici. Le catene di fast food non possono accontentarsi.

Le esigenze dei foodies si spingono invece col cibo italiano, già oggi un «must» per qualsiasi americano con la passione della buona tavola. Ma oltre, per il «made in Italy» alimentare il margine di penetrazione è ancora elevato. Anche per le pmi: basta studiare. Studiare una formula commerciale e promozionale efficace: perché in caso di scelte sbagliate, lo «yankee» non perdona. Obiettivo formazione: il tour nazionale col quale Ice Agenzia, su incarico del Ministero dello Sviluppo Economico e in stretta collaborazione con Confindustria, in vista del futuro accordo di libero scambio tra Europa e Stati Uniti sta promuovendo l'ambizioso «piano Usa», ha ieri fatto tappa all'Unione Parmense degli Industriali.

Focus, per l'occasione, sul settore agroalimentare: «L'accordo bilaterale tra Washington e Bruxelles - afferma Roberto Lovato, dirigente Ice del Settore Agro-



Palazzo Soragna. L'intervento di Lovato introdotto dalla Sassi.

320 mln

I CONSUMATORI degli Stati Uniti, tra i quali sta crescendo la categoria dei cosiddetti «foodies», persone che amano riscoprire sapori autentici, pietanze sane e piatti etnici

liminare e Vini - mitigherà le difficoltà di carattere sanitario e veterinario che oggi le imprese italiane ancora incontrano nell'esportare in Usa». Ma un trattato non risolve automaticamente il problema di una piazza estremamente vasta, eterogenea e dalla scarsa educazione alimentare. «Mentre alcune tipologie come formaggi, pasta e olio d'oliva - afferma in videoconferenza dagli States il direttore di Ice New York Pier Paolo Celeste - possiedono quote di mercato significative, altri prodotti italiani scontano una bassa diffusione e vanno sostenuti attraverso la presenza costante

sul territorio e iniziative come fiere e progetti di incoming».

Introdotta dalla presidente dei Giovani Imprenditori di Federa-Annalisa Sassi, il seminario ha dato spazio ad altri esperti che - sempre in diretta dalla Grande Mela - hanno portato la propria testimonianza: «Non solo l'utente finale, anche il personale di vendita - spiegano Carlo Alberto Bertozzi e Giovanni Grimaldi di Management Resources of America - manca spesso della corretta cultura del cibo. Inoltre, l'«italian sounding» è sensibilmente migliorato sia come qualità, sia come presentazione. Ma il made in Italy ha grosse chance: qualche anno fa, i sughi rossi per la pasta oltre i 6 dollari al barattolo non erano nemmeno considerati. Oggi, valgono un terzo della torta».

Costa pacifica, costa atlantica, Midwest: ogni macroarea presenta caratteristiche peculiari: «Consiglio - dice Michael Corsello, Murray's Cheese - un approccio multi-regionale». Da Marco De Ceglie (De Cecco) e Marco Revedin (Brooks Brothers Group) il suggerimento infine è individuare il miglior distributore e a preparare un business plan solido, ma prudente.

«Tenendo alta la barra della qualità - riassume Celeste - il mercato Usa può restituire soddisfazioni enormi. Ma va esplorato».

Sps Italia, Parma torna capitale dell'automazione

Torna alle Fiere dal 20 al 22 maggio. Si consolida l'asse con Messe Frankfurt



Fiere di Parma. Un'immagine dell'edizione 2013 di Sps Italia.

Il conto alla rovescia è già iniziato: manca una settimana all'apertura di Sps Ipc Drives Italia, la kermesse italiana dell'automazione industriale, che, come di consueto, torna a Parma, dal 20 al 22 maggio organizzata da Messe Frankfurt Italia. Con una crescita a doppia cifra sia in termini di espositori, oltre 580 (+13%) che di area espositiva, 48 mila metri quadri (+20%), Sps Italia riconferma la propria leadership nel panorama italiano dell'automazione elettrica, presentandosi all'edizione numero quattro con ottime credenziali.

Infatti, è stato raddoppiato il padiglione espositivo, con l'obiettivo di rendere ancora più efficace la visita della fiera grazie anche ad aree relax lungo il percorso e un «Open lounge» ricco di punti di ristoro messi a disposizione da alcuni espositori.

A raddoppiare, infine, anche i temi dell'edizione 2014 con il «doppio fil rouge». Dopo il successo riscontrato lo scorso anno con il focus sul settore alimentare che ha portato il 37% in più di visitatori end user, quest'anno oltre al Food&Beverage a cui è dedicata la tavola rotonda del 21 maggio, si affianca il Pharma&Beauty: una lente di ingrandimento sul mondo della farmaceutica e della cosmesi di cui si parlerà durante la tavola

rotonda dell'ultimo giorno. Accanto ai «fil rouge», un leitmotiv che raccoglie a 360 gradi il mondo dell'automazione in tutte le sue sfaccettature è il tema dell'innovazione.

Tanti i momenti e le iniziative dedicate. In primis la tavola rotonda di apertura dal titolo «Automazione 4.0: Innovazione e competitività per l'industria italiana». Il dibattito sarà un'occasione unica per parlare di «Industria 4.0» in termini di trasformazione dei processi produttivi. Macchine che comunicano e interagiscono tra di loro, cloud computing, fabbriche virtuali e internet of things sono ormai realtà necessarie per sviluppare il proprio vantaggio competitivo.

L'apertura dei lavori è affidata agli organizzatori di Sps Ipc

Drives Italia accompagnata dalla presentazione dei dati di settore a cura di Giuliano Busetto, presidente Anie Automazione e dagli interventi del filosofo Franco Bolelli e del professore Giambattista Grusso, docente al Politecnico di Milano.

Il 21 maggio sarà il momento del Food & Beverage. Esperti del settore discuteranno, durante la tavola rotonda dal titolo «L'Automazione per l'Industria Alimentare. Il packaging multifunzionale: non solo imballo», alle 10 nella Sala Grande.

Infine, sarà il giorno di chiusura ad ospitare la tavola rotonda dedicata al settore farmaceutico e della cosmesi. L'incontro, dal titolo «L'Automazione per l'Industria farmaceutica e cosmesi: la nuova frontiera del processo produttivo», alle 10 nella Sala Grande, sarà l'occasione per partecipare al confronto aperto tra fornitori di automazione e produttori di questi settori, con un'attenzione particolare all'evoluzione dei trend di mercato per favorire l'implementazione di nuove soluzioni produttive.

Tra i protagonisti, i rappresentanti delle industrie del settore e i fornitori di sistemi dell'automazione industriale.

La partecipazione alla manifestazione è gratuita e permette di accedere gratuitamente a tutte le iniziative delle tre giornate di fiera.

Come fare? È necessario registrarsi cliccando su Registrati qui sulla home page del sito www.spsitalia.it ♦ **r.eco.**

PREVIDENZA PRESENTATO IL NUOVO DECRETO. LE DOMANDE ENTRO IL 16 GIUGNO

Esodati, arriva la salvaguardia per altri 17 mila lavoratori

Il Vicenda esodati, capitolo cinque. Dopo quattro differenti provvedimenti, attraverso i quali tutelare rispettivamente 65mila (luglio 2012), 55mila (gennaio 2013), 10.130 (maggio 2013) e 9mila (agosto 2013) lavoratori, lo scorso 16 aprile è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il quinto decreto di salvaguardia, rivolto ad altri 17mila tra quegli individui che, in seguito alla riforma Fornero del dicembre 2011, non godono oggi né di pensione, né di reddito da lavoro.

La «deadline» entro la quale inoltrare la richiesta è il 16 giugno: prerequisito, la decorrenza del trattamento pensionistico - secondo la disciplina vigente prima della legge Fornero - entro il 6 gennaio 2015. Chi avesse anche solo il dubbio di rientrare o meno nella casistica, è quindi invitato da Cgil Parma e dal nucleo parmense del Coordinamento Esodati a rivolgersi agli sportelli del



Camera del lavoro. Un momento dell'incontro di ieri.

Patronato Inca Cgil per sciogliere le riserve. «Quello dei cosiddetti esodati - afferma Giuseppe Braglia, segretario confederale Cgil Parma - resta un tema prioritario. I provvedimenti «spot» sin qui adottati dai Governi non rappresentano un rimedio sufficiente al problema nel suo complesso: manca una soluzione strutturale.

Il sindacato continua tuttavia a offrire supporto affinché gli strumenti a disposizione vengano

non sfruttati appieno». Della schiera di 390mila lavoratori (stime Cgil) colpiti sfavorevolmente dalla riforma, in accordo coi precedenti decreti ne sarebbero stati salvaguardati 162mila. «Invece - osserva Braglia - risulta che i trattamenti sin qui liquidati dallo Stato si fermano a quota 42.430. Che fine hanno fatto le risorse destinate al resto della platea?». Quanto agli esodati parmensi, non si conosce la cifra esatta:

«Degli iniziali 250-300, buona parte - sostiene Claudio Bernardini, responsabile per Parma del Coordinamento Esodati - dovrebbe comunque già essere stata riprotetta». Ancora un mese o poco più, per fare domanda: «La richiesta - ricorda Nadia Ferrari, responsabile del Patronato Inca - va consegnata all'Inps o, a seconda della categoria a cui si appartiene, alla Direzione territoriale del Lavoro. I nostri uffici sono a disposizione per esaminare i singoli casi». Il meccanismo «per decreti» ha dunque sin qui coperto soltanto una minoranza del popolo degli esodati. La Legge di Stabilità 2014 tutela solo coloro che matureranno il diritto alla pensione entro gennaio 2015. «Riteniamo - conclude Bernardini - che il limite debba essere spostato almeno al 2018. E che ai lavoratori licenziati entro la fine del 2011 sia giusto applicare il vecchio quadro normativo». ♦ **L.C.**

Iniziativa. Dipartimento di Ingegneria, Ordine e Federmanager



Futuri ingegneri in visita alla Chiesi

■ Nel contesto delle iniziative «Conoscere il lavoro» portate avanti ormai da 5 anni dall'Ordine degli ingegneri della provincia di Parma, da Federmanager e dai Dipartimenti di Ingegneria industriale della nostra Università, gli studenti impegnati nel conseguimento della laurea magistrale in Ingegneria Meccanica dell'Industria Alimentare, accompagnati dal professor Roberto Montanari, hanno visitato il reparto produttivo della Chiesi Farmaceutici. «Alessandra Ugolini, Andrea Volpato e Alessandra Capuzzi della Chiesi - si legge in una nota degli organizzatori - hanno accolto e accompagnato i partecipanti in un percorso particolarmente interessante che li ha visti coinvolti in una visita del sito produttivo di San Leonardo». Agli studenti, «che sono laureandi altamente motivati - conclude la nota - sono state illustrate tecnologie e procedure di confezionamento d'avanguardia che rappresentano lo stato dell'arte nel campo dell'automazione. Al termine della visita che si è snodata nei vari reparti della struttura produttiva della Chiesi Farmaceutici, il professor Montanari e Alessandra Ugolini si sono quindi congedati dando appuntamento ai laureandi per una ulteriore occasione di approfondimento nelle aule di Ingegneria della nostra Università».

Camera di commercio

L'arbitrato e la conciliazione

■ L'attuale sistema della giustizia civile sconta lentezze e inefficienze note. Le Camere di commercio sono in grado di dare una risposta con la creazione di istituti per la risoluzione alternativa delle controversie con l'arbitrato e la mediazione civile e commerciale.

Registro informatico dei protesti

■ E' lo strumento tramite il quale le Camere provvedono alla pubblicazione dell'elenco dei protesti cambiari. E' possibile collegarsi anche on line.

IL LINK

Per leggere tutti i dettagli delle news della Camera di Commercio clicca nella sezione «Economia» del sito della Gazzetta:

www.gazzettadiparma.it

Trasparenza del mercato immobiliare

■ L'Ente camerale è anche un organo locale garante dell'equilibrata convivenza dei diversi interessi sul mercato. Consumatori ed operatori chiedono l'applicazione di regole per la trasparenza e correttezza delle transazioni. Quindi, viene pubblicato semestralmente il listino Bipar dei prezzi degli immobili in ambito provinciale ed è possibile richiedere stime aggiornate.

Prezzi informativi delle opere edili

■ La Camera di commercio rileva, con cadenza semestrale, i prezzi

informativi dei materiali da costruzione e delle opere finite, attraverso apposite Commissioni di esperti del settore. Dal 2004 esiste anche l'edizione della pubblicazione on-line, grazie alla quale è possibile caricare l'intero database di prezzi.

Ufficio metrico come garanzia

■ Quando ci rechiamo dal salumiere, o da un ortolo o da un distributore di carburanti dobbiamo avere la garanzia della quantità acquistata. Il compito dell'Ufficio è proprio controllare gli strumenti utilizzati nelle transazioni commerciali ed i prodotti preimballati.

CISITA INCONTRO FORMATIVO OGGI ALLE 18

Sviluppare la leadership e conoscere le persone

■ I mutamenti del quadro economico nel quale si muovono oggi le aziende e l'aumento della sua complessità fanno nascere il bisogno di acquisire nuove capacità. Essere leader capaci di guidare i nostri collaboratori nella direzione giusta significa confrontarsi con le sfide di oggi, incentivare l'innovazione e costruire organizzazioni nelle quali le persone possano crescere e far crescere la nostra azienda. In

questo quadro si colloca la nuova proposta formativa che Cisa presenta oggi alle 18 nella sede dell'Upi dal titolo: «Change The Game, un percorso per sviluppare la leadership, conoscere le persone e ottenere risultati extra-ordinari».

Protagonisti dell'incontro saranno Massimiliano Ghini, direttore del Center for Innovative Management, membro del consiglio di amministrazione di Six

Seconds Emotional Intelligence Network e professore di gestione risorse umane all'Università di Bologna, e Daniela Gambetta, imprenditrice e titolare della Gambetta srl, presidente dei giovani imprenditori del Gia, formatrice e creatrice di percorsi in Intelligenza emotiva.

«L'imprenditore - spiega Gambetta - attraverso «Change The Game» apprende informazioni dettagliate sulle caratteristiche del suo team aziendale con notevole evidenza delle implicazioni che questi dati hanno sui risultati aziendali. La partecipazione all'incontro è libera fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per informazioni: tel. 0521/226500; e-mail: info@cisita.parma.it ♦ **r.eco.**