

# Economia Parma

**SERVIZI** INTEGRAZIONE TRA LE DUE STRUTTURE, COMPLEMENTARI PER COMPETENZE E MERCATI DI RIFERIMENTO

## Accordo tra Gesin e Tecno-E Più forti nel settore impianti

Costantino: l'intesa ha un valore strategico, in linea con il piano industriale

**Vittorio Rotolo**

■ Rafforzare il progetto di espansione nel settore impiantistico, gettando le basi per un incremento dei livelli occupazionali.

È la strategia perseguita dalla cooperativa Gesin per la sua divisione Tech e che trova espressione nell'accordo stipulato con Tecno-E, azienda che vanta oltre 40 anni di storia nel Parmense e forte di un riconosciuto patrimonio di competenze ed esperienza nella progettazione, costruzione e manutenzione di impianti.

L'operazione consiste nell'affitto di Tecno-E da parte di Gesin che adesso, con una previsione di fatturato (riferita alle divisioni Tech e Service) di poco superiore ai 42 milioni di euro, si pone nel panorama dell'impiantistica civile ed industriale come azienda leader nella nostra regione, sempre più orientata al mercato del global service e facility management.

«Si tratta di un passaggio estremamente importante non soltanto per il comparto Tech ma, in generale, per tutto il nostro gruppo» afferma Antonio Costantino, presidente di Gesin Proges, realtà multisettoriale



**Stretta di mano** Costantino (a sinistra) e Guatterri.

# 4.200

**I DIPENDENTI** del gruppo multisettoriale Gesin Proges che comprende 25 realtà tra società, consorzi e cooperative

che controlla 25 tra società, consorzi e cooperative, con 4.200 dipendenti ed un fatturato complessivo di oltre 190 milioni di euro.

«L'accordo con Tecno-E - aggiunge il presidente Costantino - ha infatti valore strategico, in linea con il piano industriale recentemente varato e che ci vede, pur in un momento di crisi, giocare all'attacco, alla ricerca delle migliori condizioni di sviluppo.

**Domani a Gaione**

### Proges presenta la Prima giornata delle buone pratiche

È in programma domani alle 9, presso Cà Tegoni, in Strada Montanara 319 (Gaione), la presentazione delle migliori pratiche e delle progettualità innovative offerte dai servizi socio assistenziali di Proges su tutto il territorio nazionale: dalla domotica per non autosufficienti, a progetti che riguardano le demenze, i percorsi di riabilitazione, o relativi al trattamento delle sclerosi multipla.

L'idea è quella di affiancare, alle attività tradizionali, nuove specializzazioni, da spendere poi in un mercato sempre più selettivo e competitivo.

In seguito all'integrazione, già avviata, tra le due strutture industriali, complementari per competenze e mercati di riferimento, la divisione Tech di Gesin potrà contare su circa 50 dipendenti, di cui una trentina assorbiti proprio da Tecno-E.

«Negli ultimi tempi si tende spesso ad etichettare le aziende in maniera negativa, specie quando si parla di una politica legata al contenimento dei costi che si riflette sui livelli occupazionali - tiene a precisare Costantino - è opportuno allora sottolineare come l'accordo tra Gesin e Tecno-E oltre a salvaguardare i posti di lavoro esistenti, punti in futuro a creame di nuovi».

Soddisfatto dell'accordo è anche Roberto Guatterri, già presidente di Tecno-E ed oggi direttore commerciale della linea Tech di Gesin.

«La nostra azienda è stata costituita nel 1972, su iniziativa di un gruppo di artigiani, e si è consolidata nel tempo, anche attraverso l'acquisizione di commesse prestigiose, arrivando anno dopo anno a generare un fatturato pari a 18 milioni di euro - spiega Guatterri -; rispetto all'obiettivo che ci eravamo posti, finalizzato alla costruzione di una realtà all'avanguardia, in grado di offrire ai propri clienti un servizio efficiente e sempre maggiormente qualificato.

Sono convinto che l'accordo con Gesin rappresenta per Tecno-E un punto di arrivo importante».



**START-UP** CROWDFUNDING MUSICALE



## La piattaforma Musicraiser entra in b-ventures

■ Musicraiser, la start-up che permette di realizzare i progetti musicali attraverso lo strumento della raccolta fondi in cambio di ricompense esclusive per i fan (crowdfunding), entra a far parte di b-ventures, l'acceleratore di start-up tecnologiche di Buongiorno e chiude un round di finanziamento di circa 350mila euro. Il finanziamento è stato sottoscritto da b-ventures (Gruppo Buongiorno), da Key Capital e da alcuni investitori privati. La principale piattaforma di crowdfunding musicale in Italia, che ha già superato il milione euro di raccolta per i progetti finanziati, è la prima start-up ad entrare nella fase di internazionalizzazione del programma b-ventures, punta ad ampliare l'offerta e a renderla disponibile sul mercato inglese e Usa.

totalmente rinnovato - www.musicraiser.com - che permette di raccogliere fondi nelle principali 21 valute del mondo e presenta uno standard qualitativo di ingegneria informatica pari alle migliori piattaforme mondiali presenti sul mercato. E tra le novità c'è un progetto di crowdfunding per la realizzazione di un doc backstage sull'ultimo tour di Max Pezzali. Corrado Fortuna, attore filmmaker e scrittore livornese, ha seguito Max in tour e racconterà la visione del fan che ha la fortuna di incontrare il suo artista preferito. Musicraiser ha inoltre concluso due accordi importanti per aumentare la propria visibilità: il primo con Spotify, il servizio di musica in streaming leader globale e il secondo con Speaker, l'app che dà la possibilità di partecipare a una comunità di creatori di produzioni audio. ♦ r. eco.

Una delle prime novità è un sito

**CAMPAGNA** EDUCAZIONE ALIMENTARE PER 700 RAGAZZI ROMANI

## Parmigiano: «Sono come mangio» fa tappa domani nella Capitale

■ Settecento ragazzi appartenenti a 14 scuole di 13 municipi di Roma capitale saranno i protagonisti di una delle tappe più affascinanti della campagna di educazione alimentare «Sono come mangio», lanciata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Domani, infatti, nella Città dell'Altra Economia, nel Rione Testaccio, i giovani studenti romani assisteranno insieme ad un evento per loro sicuramente inedito: la cottura di una forma di Parmigiano Reggiano con fuoco a legna. Protagonisti, insieme ai ragazzi, alcuni maestri casari, i garzoni del fuoco e gli animatori della cooperativa Creativ, partner del Consorzio in questo progetto di educazione alimentare che si sta sviluppando in 6 regioni italiane con il coinvolgimento di 800 insegnanti ed oltre 13.000 alunni delle scuole primarie di Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Veneto, Toscana e Lazio, nonché della capitale.



«Con questo progetto - sottolinea il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Giuseppe Alai - puntiamo a far sì che i ragazzi siano più consapevoli della ricchezza del nostro Paese sul versante dell'offerta alimentare e, soprattutto, dello straordinario legame che esiste tra prodotti e territorio, valorizzando in tal modo anche la storia, la cultura, le tradizioni, le risorse ambientali che danno origine ai nostri alimenti».

La tappa romana del progetto è stata fortemente voluta da Alessandra Cattoi, titolare dell'Assessorato Scuola, Infanzia, Giovani e Pari Opportunità di Roma Capitale.

All'evento in programma domani al Testaccio dalle 10 alle 12, seguirà la premiazione dei vincitori del concorso «Sono Come Mangio: l'Avventura», rivolto agli studenti romani i quali, negli ultimi due mesi, si sono impegnati nella realizzazione di elaborati (film, disegni, immagini) che mettersero in luce l'importanza dell'educazione alimentare. A quanti hanno realizzato la migliore presentazione saranno assegnati un computer portatile, un videoproiettore o un diffusore audio.

Al progetto è stata dedicata una specifica sezione del sito del Consorzio (www.parmigianoreggiano.it), con una parte accessibile a tutti e una, invece, riservata agli insegnanti accreditati. ♦ r. eco.

**ALIMENTARE** CONVEGNO DI COLDIRETTI



**Napoli** Guido Barilla con Giancarlo Caselli.

## Barilla: «Ogm free» è l'unica strada giusta

■ Per il presidente della Barilla, Guido Barilla, «la strada ogm free è l'unica giusta e da percorrere».

«Da sempre non utilizziamo ogm - ha detto ieri a Napoli ad una convention Coldiretti - l'ogm free è un'enorme opportunità oltre che industriale, anche di marketing perché i consumatori chiedono prodotti senza ogm». Per Guido Barilla, «l'ogm non va combattuto per definizione, però nel nostro set-

tore e per la qualità dei prodotti la strada ogm free è l'unica giusta e da percorrere». A chi, poi, gli ha chiesto in merito alla necessità di importare grano dall'estero, Barilla ha sottolineato che «ci sono grani esteri controllati la cui importazione è necessaria per garantire la miscelazione e la qualità dei prodotti, ma stiamo facendo un lavoro comune per diminuire l'importazione dei grani dall'estero» ha aggiunto. ♦ r. eco.

**EVENTO** SEI AZIENDE A «L'ITALIE À TABLE»

## Parma Alimentare: da oggi vetrina a Nizza

■ Parma Alimentare vola a Nizza in occasione dell'evento enogastronomico «L'Italie à Table» (29 maggio-1 giugno), la Mostra Mercato che, per il decimo anno consecutivo, si promette di presentare sulla centralissima Promenade des Anglais il meglio della gastronomia italiana, la sua cultura fatta di storia, qualità e origine dei prodotti esposti. Parma Alimentare coordinerà la presenza di realtà produttive del territorio, con l'obiettivo di promuovere la conoscenza della tradizione agroalimentare e gli elevati standard produttivi delle aziende parmensi, valorizzando la «destinazione Parma» anche dal punto di vista turistico. Saranno presenti sei aziende: Caseificio Pratichera, Cooperativa Fruttibosco, Biffirico Farnese, Ghiottonerie, Gusto e La Bandina.



**Parma Alimentare** Alessandra Foppiano.

«Le mostre mercato come L'Italie à Table rappresentano buone opportunità per esplorare nuovi mercati, entrando in con-

tatto diretto con il consumatore finale e con potenziali acquirenti locali, come piccoli gourmet store e ristoranti alla ricerca di prodotti di qualità. Il nostro Consorzio è lieto di registrare l'interesse crescente delle piccole-medie aziende verso questo segmento di attività e da qui la nostra volontà di investire per potenziare il numero di appuntamenti anche per il 2015» spiega Alessandra Foppiano, executive manager di Parma Alimentare. ♦

**Cisita Parma Informa**



Sviluppo risorse Azienda  
Cisita Parma srl  
via Girolamo Cantelli 5  
43121 Parma  
telefono: 0521 226500  
fax: 0521 226501  
www.cisita.parma.it  
cisita@cisita.parma.it

### «Change the game» per la leadership

■ Sono aperte le iscrizioni per Change the game, un percorso per sviluppare la leadership, conoscere le persone e ottenere risultati extra-ordinari, dedicato a imprenditori, titolari d'azienda e a chiunque gestisca collaborazioni, interessati a migliorare l'organizzazione aziendale attraverso lo strumento dell'intelligenza emotiva. Il corso è strutturato in tre fasi e vedrà la docenza di Massimiliano Ghini, direttore del Center for Innovative Management, e di Daniela Gambetta, formatrice, imprenditrice e attuale Presiden-

te dei Giovani Imprenditori del Gia. Per informazioni: Alice Baccia, [biaccia@cisita.parma.it](mailto:biaccia@cisita.parma.it)

### Stage: i corsi «Go to work»

■ Le Aziende interessate possono da subito attivarsi per ospitare in stage i partecipanti ai corsi Operatore della Logistica e New Media: Segreteria 2.0, finanziati dal FSE tramite la Provincia di Parma. L'attività corsuale, giunta alla fase conclusiva, sarà seguita da un'esperienza di stage in Azienda a partire dal 26/05/2014. Gli stage, della durata di 94 ore, saranno completamente gratuiti

per le realtà ospitanti e consentiranno di conoscere candidati che, grazie a pregiate esperienze, potranno offrire un valido contributo in azienda. Info: Francesco Bianchi e Francesca Caiulo.

### Catalogo Corsi 2013-2014

■ Dal nostro Catalogo 2013-2014 ricordiamo che nel mese di giugno 2014 si terranno i seguenti corsi: venerdì 6 giugno «Rischi e responsabilità: d.lgs. 231/01» (8 ore) e venerdì 20 giugno «Governare efficacemente i flussi comunicativi aziendali» (8 ore). Info: Marco Maggiali.

### Fondimpresa - Corsi sull'export alimentare

■ Cisita con il supporto dei consulenti di ICE propone una serie di percorsi di formazione dedicati alle aziende del settore alimentare aderenti a Fondimpresa. I corsi sono personalizzabili in termini di durata e di «Paese Obiettivo» sul quale l'azienda intende concentrarsi (USA, Canada, Brasile, Sud Africa, Emirati Arabi, Messico, India, Giappone e Australia, Repubblica Ceca, Polonia, Russia, Corea del Sud, Cina - Hong Kong). Informazioni: Mauro Torriero [torriero@cisita.parma.it](mailto:torriero@cisita.parma.it)

## NotizieInBreve

**A FIDENZA**

### Bormioli Rocco: domani Popen day

■ Domani, 30 maggio, gli stabilimenti Bormioli Rocco di Fidenza, Altare, Azzuquea, Castelleone, Rivanazzano e San Vito al Tagliamento apriranno le porte ai figli dei dipendenti per far visitare e conoscere a bambini e ragazzi il luogo di lavoro dei genitori. L'Open Day di Bormioli Rocco, alla sua terza edizione, proporrà intrattenimento e attività ludico-creative per scoprire tutti i segreti del mondo del vetro.

**COLDIRETTI**

### «Pac, bene l'accordo ministro-Regioni»

■ «L'accordo raggiunto dal ministro e dagli assessori regionali rappresenta un esempio positivo di politica che sa decidere in tempi brevi». Lo dice il presidente Coldiretti, Roberto Moncalvo (fa sapere Coldiretti Parma) all'intesa raggiunta dal ministro delle Politiche agricole, Maurizio Martina, e dalle Regioni sull'attuazione in Italia della Pac 2014-2020, che vale 52 miliardi.