

Economia Parma

FIERE IL SALONE CIBUS TEC FOOD PACK SI CONCLUDE DOMANI

Tutto l'ingegno e gli effetti speciali del made in Italy

Impiantistica alimentare: tante novità tra gli stand. E Parma è protagonista

Lorenzo Centenari

Il Graffiatrice sottovuoto per contenitori di mais, piselli e fagioli, (Zacmi), stazioni di valutazione degli scarti e la qualità del pomodoro (Maselli Measure), nuove generazioni di turboestrattori e riempitrici asettiche per succhi e concentrati (Ing.A.Rossi). Cibus Tec - Food Pack, per quattro giorni le aziende danno voce ai loro stessi capolavori di ingegno, velocità e precisione. E a quanto pare la «community» gradisce: interpellando espositori e visitatori, l'edizione 2014 supera di slancio gli standard di Cibus Tec 2011. Selezione, trasformazione, confezionamento, fine linea e logistica. Al servizio di carni, formaggi, bevande, conserve ittiche e vegetali.

Le tecnologie in esposizione fino a domani a Fiere di Parma rispondono alle esigenze produttive di nove differenti filiere agroalimentari. Le anteprime non si contano, ogni stand merita una visita. Il gruppo Cft sceglie il salone «casalingo» per comunicare agli addetti ai lavori la

sua nuova organizzazione: sei macrodivisioni (processing, food pack, beverage, seaming, sorting e lube oil) ciascuna gestita da una delle società controllate. Una delle quali, Ray Tec, mostra le proprietà di una nuova selezionatrice a telecamera per il controllo delle passate. Si può esplorare il mondo anche se piccoli: è il caso di Claber Ecologia, specialista parmense della deperazione acque reflue nel set-

toro alimentare che colleziona ordini anche da Europa, Asia e Sudamerica. Tecnologie e meccanica strumentale «made in Parma», ma non solo: «effetti speciali» - pescando a campione tra i padiglioni - li regalano anche Bocedi (Scandiano), che mette in moto il proprio incapucciatore a cappuccio elastico per l'imballaggio di pallet di ogni misura, o le spazzole industriali di Simoni (Bologna) e le scalfature per magazzini stagionatura formaggi di Filippini (Cavriago).

Già, «food processing valley» per eccellenza è proprio l'Emilia Romagna, regione che - limitatamente al confezionamento - fattura il 62,5% del totale nazionale. Cibus Tec - Food Pack è anche l'occasione per illustrare studi e ricerche sulle tendenze di consumo: e così Nomisma rivela che i prodotti della «IV gamma» (ortaggi e frutta pronti all'uso) riscuotono tra gli italiani sempre più successo. Un altro mercato, le insalate in busta, che a quanto pare non si è accorto della crisi. ♦

Gli eventi di oggi

Show cooking di Davide Oldani

Ci sarà anche il noto chef Davide Oldani oggi alle Fiere (Show cooking nello stand di Interroll Pad 3 C062). Previsti inoltre numerosi eventi: dal Tomato Day a un convegno di SPS IPC Drives Italia e a una tavola rotonda dedicata al confezionamento porzionato del caffè.



Fiere Alcuni stand allestiti a Cibus Tec Food Pack.

Camera di commercio

Tech Agrifood apre anche a Russia e Vietnam

■ I numeri parlano da soli: 26 operatori da 11 paesi, 500 incontri d'affari in agenda, due workshop tematici rispettivamente su imballaggi e sterilizzazione degli alimenti. Al grande puzzle di Cibus Tec - Food Pack si aggiunge la speciale «tessera» di «Tech Agrifood - Euromediterranean Business Meeting», l'evento dedicato alle imprese, le univer-

sità e i centri ricerca orientati alle tecnologie per la trasformazione dei prodotti vegetali. Giunto alla quinta edizione, Tech Agrifood è stato organizzato dalla Camera di commercio italiana per la Francia a Marsiglia, dalla Camera di commercio di Parma e dal Polo di competitività di Avignone «Terralia». E quest'anno ha presentato una novità im-

portante: per la prima volta ha aperto le porte a delegazioni provenienti da nazioni come Russia e Vietnam che prescindono dalle rive nord e sud del Mediterraneo. «Tech Agrifood - ha affermato il presidente della Camera di commercio di Parma Andrea Zanlari - è un ottimo esempio di cooperazione tra enti, istituzioni e sfera delle imprese: ospitare un evento

del genere è per noi motivo di vanto». Di «collocazione ideale» ha invece parlato anche Domenico Basciano (Camera di commercio italiana a Marsiglia), mentre Clair Mermet (Terralia) ha citato Parma come «autentica culla del food processing». Tech Agrifood 2014 beneficia del supporto del progetto comunitario Euromed Invest. ♦ L.C.

CONVEGNO INIZIATIVA PROMOSSA DA LOGISTICAMENTE, UPI E AILOG

La logistica per competere

Vittorio Rotolo

■ I suoi costi possono risultare elevati, ma di una logistica di qualità le aziende (tanto più se alimentari) non possono proprio fare a meno. E allora? Basta affidarsi alla consulenza di esperti, per individuare soluzioni in grado di ottimizzare i processi produttivi di chi fa impresa. Logisticamente, azienda parmigiana specializzata in servizi di comunicazione e web marke-



Testimonianza Aldo Rodolfi.

ting nel settore della logistica, approda a Cibus Tec con un convegno organizzato con l'Unione Parmense degli Industriali e AiLog, l'Associazione italiana di logistica e supply chain management. «Nel settore alimentare, caratterizzato da prodotti freschi e deperibili, i clienti richiedono un servizio efficiente e non troppo costoso», fa notare Paolo Azzali, titolare di Logisticamente ed amministratore di Ab Coplan. «La logistica incide per

il 20% sul valore del prodotto distribuito ai consumatori - rileva il direttore dell'Upi, Cesare Azzali - alla sua base, infatti, non c'è solo il trasporto, ma un complesso sistema di organizzazione, che implica attenzione nelle diverse fasi». Tra le testimonianze delle aziende quella della Rodolfi Mansueto. «Nel nostro campo, abbiamo due a parte di problematiche - osserva il vice presidente Aldo Rodolfi - da una parte, occorre programmare con largo anticipo l'arrivo delle materie prime e degli imballi funzionali ad un'attività di produzione stagionale, condensata nei due mesi estivi». ♦

AGROALIMENTARE UN FOCUS PROMOSSO DAL GRUPPO GELATI

Certificazioni, all'estero ci sono nuove regole

■ Con la crisi che attanaglia il mercato interno, alle aziende agroalimentari italiane non resta che una sola strada per sopravvivere, e magari avere successo: esportare all'estero. Accedere ai mercati internazionali, ognuno dei quali caratterizzato da proprie regole e meccanismi ben definiti, non è tuttavia semplice: a costituire un ostacolo, specie per le imprese di piccole

dimensioni, sono infatti i numerosi vincoli di tipo igienico-sanitario e gli obblighi certificativi. A fare chiarezza su questi aspetti, a Cibus Tec, è stato il Gruppo Gelati, leader nella consulenza di direzione e formazione in ambito di qualità e sicurezza, con oltre 2.000 aziende clienti. «Le imprese che guardano all'estero devono sapere cosa fare, adeguando impianti e

produzioni, confezioni ed etichette, a ciò che vogliono i mercati - ha spiegato Massimo Gelati, presidente del gruppo - Oggi un'azienda che esporta deve soddisfare una serie di requisiti: quelli previsti per legge, che comprendono tra gli altri il pacchetto igiene, le direttive sulla tracciabilità e a partire da dicembre, con l'entrata in vigore del nuovo regolamento, anche tutto il discorso sull'etichettatura. A questi, si aggiungono le certificazioni richieste dai clienti e le altre di tipo volontario, con le aziende che scelgono di far certificare appunto il proprio sistema di gestione». ♦ V. R.

KAUPPA

SEGUI LO SCONTO

L'OFFERTA DEL GIORNO

RISTORANTE EURIDICE

Menù tradizione famiglia per 2, 4 o 6 adulti con gran tagliere di salumi nostrani misti e torta frita, «anolini» in brodo, calice di vino, acqua e caffè + Menù bimbi gratis (fino a 12 anni) a partire da

80,00€ ~~80,00€~~ 29,90€

www.kauppa.it/parma

Cisita Parma Informa



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

Avviso 4/2014 di Fondimpresa

■ E' ancora possibile aderire all'Avviso 4/2014 di Fondimpresa. Ricordiamo che mette a disposizione delle aziende aderenti 36 milioni di euro per la formazione direttamente connessa ai temi chiave dello sviluppo competitivo delle imprese. Le risorse previste sono destinate ai piani formativi territoriali e settoriali (alimentare

e meccanico) e rivolte prioritariamente ai dipendenti delle pmi. Sono ammissibili corsi composti da minimo 4 persone che prevedano una durata compresa tra le 8 ore e le 80 ore. Per numeri di partecipanti inferiori ai 4 è prevista la realizzazione di attività interaziendali. Le aziende interessate a partecipare possono inviare la scheda ad Alberto Sacchini (sacchini@cisita.parma.it) entro e non oltre il 30 ottobre.

IFTS - Tecnico di informatica mobile

■ Ti piace programmare con il pc? Sei appassionato di mobile applications? Se sei un giovane diplomato/laureato in cerca di un corso professionalizzante sono aperte fino al 31 ottobre le iscrizioni al corso per Tecnico superiore specialista in applicazioni informatiche mobile con competenze HTML5, Android, iOS e crossplatform. L'attività (800 ore di cui 315 di stage aziendale) è finanziata dalla Regione Emilia Romagna tramite il Fondo Sociale Europeo e si svolgerà a partire dal 24 novembre 2014 fino a luglio 2015. Info: Francesco Bianchi, bianchi@cisita.parma.it

Open day Corso IFTS su materiali compositi

■ Martedì 4 novembre, alle 17, all'Unione Parmense degli Industriali, si terrà l'Open day dedicato al corso gratuito IFTS «Tecnico di produzione dei materiali compositi per il manufacturing avanzato». Il corso è rivolto a 20 giovani e adulti occupati o inoccupati, e si propone di formare figure professionali in grado di: intervenire nei processi di industrializzazione dei materiali compositi; gestire e sorvegliare le attività che si svolgono per la creazione di ply book, laminazione, incollaggio di parti, lavorazioni di finitura, verifiche di processo. Iscrizioni fino all'11 novembre. Info: Alessandra Pistilli, pistilli@cisita.parma.it

La gestione dei clienti strategici

■ Si terrà l'11 novembre il corso «La gestione dei clienti strategici» per apprendere tecniche e strumenti per parlare in pubblico con efficacia durante interviste, dibattiti, conferenze, convegni, meeting, eventi, riunioni. Info: Giorgia Giovannone, giovannone@cisita.parma.it