

# Economia Parma

GRUPPO IMPRESE ARTIGIANE ESPERTI A CONFRONTO NEL FOCUS DI «GIA NETWORKING»

## Le piccole imprese alimentari devono fare squadra

Tutti d'accordo: cambiano i mercati e le abitudini, serve collaborazione

Antonella Del Gesso

Il gli italiani spendono meno ma meglio per il cibo. Due clienti su tre comprano made in Italy (64%), uno su due sceglie marchi alimentari di aziende locali (51%) e altrettanti selezionano prodotti realizzati nel rispetto dell'ambiente (48%). Tre mega trend tutte favorevoli alle nostre piccole e medie imprese che però, per cogliere le opportunità offerte dal mercato in profonda trasformazione, devono collaborare. Solo così si può essere competitivi e agganciare la locomotiva della grande distribuzione, sempre più orientata alla qualità, capace di veicolare i prodotti su tutto il territorio nazionale e anche all'estero. Se ne è parlato nell'incontro, organizzato dal Gruppo Imprese Artigiane per il ciclo «GIA Networking di filiera», dedicato alle aziende alimentari e moderato dalla giornalista della Gazzetta di Parma Patrizia Ginepri.

«E' in atto un profondo e continuo cambiamento dei mercati - sottolinea il presidente del Gic Michele Vittorio Pignacca - e l'innovazione è una realtà che esiste indipendentemente da noi: si chiama adattamento. Un cambio di marcia che, se non viene fatto da noi, verrà anticipato da qualcun altro. Occorre fare rete e collaborare, per le piccole imprese è ne-



Gia Networking Un momento dell'incontro.

**+23%**  
LUXURY ALIMENTARE  
l'aumento registrato dal settore

**64%**  
DI CONSUMATORI  
compra prodotti made in Italy

cessario un cambiamento culturale». E' il mercato stesso che ci insegna. Alla luce del fatto che il reddito medio delle famiglie è tornato ai livelli di 30 anni fa (17.400 euro oggi, 17.200 nel 1986), il consumatore ora nel fare la spesa è molto professionale, spiega Roberto Ravazzoni dell'Università di Modena e Reggio Emilia: «E' più informato, confronta i prezzi, legge le etichette prestando attenzione alle materie prime, spende meno per i prodotti basic ricercando l'essenzialità però si concede anche piccoli piaceri (+23% il mercato del "luxury" alimentare), passa veloce tra gli scaffali ma è anche disposto a cambiare pelle se voi produttori sarete capaci di rallentarlo e incuriosirlo». Oggi si ricerca qualità, salute e benessere fisico, piuttosto

che valori simbolici. Tutte caratteristiche intrinseche alle produzioni delle nostre aziende alimentari. Un vantaggio sicuramente, ma il punto fermo che resta è: questi consumatori bisogna raggiungerli. Come? Considerando che il valore dei prodotti ti riduce con l'aumentare della distanza tra zona d'origine e il mercato di sbocco finale, «preservare la propria identità, caratteristiche distintive, gusto e tradizione create nel passato è legittimo, ma se si vuole essere riconoscibili occorrerà collaborare tra aziende per penetrare i mercati e anche per instaurare un corretto rapporto con la Gdo, oggi fondamentale», afferma l'amministratore delegato di Parma Alimentare e direttore dell'Unione imprese degli industriali Cesare Azzali. A confermarlo è Ivano Ferrarini, direttore generale di Conad Centro Nord: «La nostra logica è non fare acquisti all'estero, puntiamo su fornitori italiani che, se non hanno una propria marca forte, magari perché piccoli, possono essere accolti sotto il nostro marchio "ombrello" di prodotti».

Bruno Bossina, direttore generale di Banca Monte Parma, che ha parlato di cambiamenti anche nel mondo bancario, soprattutto nella modalità di valutazione per l'erogazione del credito, da basare non più su dati storici ma su quelli prospettici. ♦

## InBreve

### FINANZIAMENTI

#### Credem, 50 milioni per le pmi di Parma

■ Prosegue l'iniziativa di Credem «Grancassa» che prevede l'attivazione di plafond di finanziamenti pre-deliberati per circa 1,5 miliardi di euro a livello nazionale a favore delle pmi già clienti che ne faranno richiesta alla banca. «In particolare si legge in una nota - i prestiti, che per le imprese della provincia di Parma potenzialmente coinvolgono per un totale di 50 milioni di euro, sono chirografari e saranno erogati alle aziende selezionate che lo richiederanno, senza particolari formalità e senza ulteriori garanzie, mediante procedure snelle e in tempi ristretti».

### COOKING SHOW

#### La Rizzoli Emanuelli debutta su Tv Parma

■ Le specialità gastronomiche della Rizzoli Emanuelli debuttano nella speciale natalizia del programma televisivo «Il Diavolo e l'Acqua Santa», il nuovo cooking show di Tv Parma. «Abbiamo partecipato a questo evento esclusivo - spiega Patrizia Stano, responsabile marketing & comunicazione in una nota della società - per valorizzare la grande versatilità delle nostre alic, in grado di arricchire di gusto qualsiasi ricetta».

## Camera di commercio

### Rinnovo del numero meccanografico con servizio telematico

■ La Camera di Commercio ricorda che è attivo il servizio di invio telematico delle richieste di rilascio e di rinnovo annuale del numero meccanografico. Per usufruire del servizio è necessario essere accreditati a Telemaco ed essere titolari di un dispositivo di firma digitale. Per inviare le richieste, bisogna collegarsi al sito <https://webtelemaco.infocamera.it/> e accedere alla sezione «Servizi e-gov»/ «Operatori con l'estero». Per ulteriori informazioni sul servizio, è possibile telefonare al call center 199.50.20.10 o scrivere a [telemaco@infocamera.it](mailto:telemaco@infocamera.it).

### Nuovi Carnet Ata per le merci all'estero più economici

■ Dal 1 gennaio 2015 viene introdotto, in analogia a quanto avviene presso i principali paesi europei, un Carnet Ata-Base che consente l'esecuzione di due soli viaggi all'estero. Quindi, non sarà più possibile l'integrazione di fogli interni ulteriori e si estinguerà una volta esaurite le operazioni ammesse con la dotazione prevista. Gli operatori che prevedono di effettuare più di due viaggi oltreconfine, dovranno richiedere il Carnet Ata-standard già in uso che, come di consueto, consentirà l'integrazione di ulteriori fogli in qualsiasi momento. Il Carnet Ata - Base (dotazione di 2 viaggi) costerà 61 euro, mentre il Carnet Ata - Standard 92,72, ma avrà una dotazione che sarà superiore ai 2 viaggi.



### Domani fa tappa alla Cciaa «Giorgio d'Italia»

■ Domani Parma sarà la capitale dell'extravergine con la tappa emiliana del Girolo d'Italia del Ventennale, il tour organizzato dall'Associazione nazionale Città dell'Olio attraverso le regioni oltretate italiane per celebrare, in collaborazione con i coordinamenti regionali, l'oro giallo e i venti anni di attività associativa. Il programma della giornata è fitto e interessante: si inizia con la cerimonia inaugurale alle ore 16 nella Sala Aurea della Camera di Commercio di Parma. La tappa prosegue poi con un convegno dedicato al ruolo e al futuro delle tipicità agroalimentari nello sviluppo sostenibile del territorio parmense dal titolo «Cibo, Identità, Economia: Parma alla prova del futuro», le conclusioni al parlamentare e membro della Commissione Agricoltura della Camera, Giuseppe Romanini. I food blogger di Aifb saranno poi coinvolti in un educational enogastronomico nel nostro territorio.

### 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)

LAVORO SIGLATO UN ACCORDO DAL PRESIDENTE PROFUMO E DAL MINISTRO POLETTI

## Iren e ministero puntano sui giovani

L'obiettivo è favorire l'inserimento e l'assunzione di laureati e diplomati

■ E' stato siglato ieri da Giuliano Poletti, ministro del Lavoro e delle Politiche sociali, e da Francesco Profumo, presidente del Gruppo Iren, un protocollo di collaborazione per l'attuazione del piano nazionale «Garanzia Giovani», che si pone l'obiettivo di favorire l'avvicinamento e l'inserimento dei giovani nel mondo del lavoro, sviluppare un sistema di rilevazione dei fabbisogni delle figure professionali richieste dalle società del gruppo nonché agevolare il ricorso ai contratti di apprendistato, nelle



diverse tipologie esistenti.

«Offrire ai giovani opportunità occupazionali e professionalizzanti - sottolinea Francesco Profumo, presidente del gruppo

Iren - è un obiettivo che perseguiamo con determinazione e che riteniamo possa rappresentare un fattore di successo per lo sviluppo del gruppo Iren, per il

riequilibrio demografico e per la crescita dei territori ai quali possiamo, in questo modo, offrire positive ricadute economiche e sociali».

«Con questo protocollo - spiega il ministro Poletti - aggiungiamo un'ulteriore tappa al percorso, avviato da tempo, di coinvolgimento del sistema imprenditoriale nell'attuazione della Garanzia Giovani. Siamo infatti convinti che un ruolo attivo delle imprese sia indispensabile per dare impulso a un piano che punta ad offrire opportunità concrete ai giovani e costituisce il banco di prova della capacità del nostro paese di sperimentare su larga scala politiche attive per il lavoro».

In particolare, il gruppo Iren si impegna a promuovere un per-

corso di inserimento di giovani diplomati e laureati attraverso un processo di selezione strutturato e con metodologie di valutazione oggettive; a fornire a tutti i giovani coinvolti in percorsi di inserimento lavorativo occasioni e strumenti per la crescita delle loro competenze personali e professionali, al fine di migliorarne le possibilità di assunzione, a partire dalle aziende del gruppo, coinvolgendo ove possibile istituzioni universitarie, scolastiche e formative in genere nella realizzazione dei relativi progetti; ad utilizzare prioritariamente nella realizzazione del contratto di apprendistato come strumento per l'assunzione dei giovani.

Il protocollo prevede, poi, azioni in materia di tirocini per favorire l'orientamento e la conoscenza del mondo del lavoro, a realizzare un numero significativo di tirocini nelle proprie sedi e società operative, coinvolgendo nella progettazione le istituzioni universitarie, scolastiche e formative. ♦ **r.eco.**

ASSEMBLEA ALAI: «MISURA STRUTTURALE»



## Parmigiano, nel 2015 la produzione scenderà del 5%

■ Nel 2015 la quota di latte destinata alla trasformazione in Parmigiano Reggiano scenderà del 5%, ovvero circa 800 mila quintali in meno che porteranno la produzione a 3.150.000 forme rispetto ai 3,3 milioni con i quali si chiuderà il 2014.

«Una rimodulazione dei piani di regolazione dell'offerta - ha spiegato il presidente del Consorzio Giuseppe Alai, durante l'assemblea dei caseifici aderenti (poco meno di 370) - che non rappresenta soltanto una misura di carattere congiunturale. Il riequilibrio dell'offerta rispetto alla domanda per ridurre i flussi ai redditi dei produttori a fronte di quotazioni che hanno pesantemente risentito di un aumento produttivo che in tre anni è stato del 9,5%, oggi è una delle misure di carattere strutturale necessaria per rispondere a cambiamenti di analogia natura avvenuti sui mercati mondiali del latte e dei formaggi e a ciò che la crisi economica ha generato».

«Dall'inizio della crisi economica - ha proseguito Alai - il reddito disponibile delle famiglie è diminuito del 13,1% e i consumi di formaggi sono scesi del 6,3%. Ciò no-

nostante, i consumi interni di Parmigiano Reggiano, apparsi in calo all'inizio del 2014, negli ultimi tre mesi sono aumentati del 4%; contemporaneamente, però, le quotazioni all'origine sono apparse in continua discesa (-14% in un anno) e proprio questi dati dimostrano che a prezzi bassi si può vendere di più e che la produzione tende naturalmente a diminuire, ma siamo ben lontani da elementi strutturali che possano garantire quel reddito ai produttori che sta invece diminuendo». Non solo. «A fronte dell'ormai imminente termine del regime delle quote latte in Europa - ha aggiunto il presidente del Consorzio - si profila un mercato in cui la produzione aumenterà mentre non cresceranno i consumi: questo scenario ancora più complesso e competitivo, o si risponde come sistema, regolando i flussi, o il rischio è quello di non essere piloti, ma passeggeri del mercato».

L'Assemblea ha anche deciso una «spending review», proposta dal Consiglio, che porterà a un taglio, sulle sole spese di struttura, di 700.000 euro e ad un calo complessivo del bilancio per 3,5 milioni. ♦ **r.eco.**

## Cisita Parma Informa



Cisita Parma srl  
via Girolamo Cantelli 5  
43121 Parma  
telefono: 0521 226500  
fax: 0521 226501  
[www.cisita.parma.it](http://www.cisita.parma.it)  
[cisita@cisita.parma.it](mailto:cisita@cisita.parma.it)

### Sistemi di low cost automation

■ Si tiene oggi il corso Sistemi di low cost automation e sistemi di poka yoke, un percorso formativo di 7 ore pensato per approfondire tecnologia a costi contenuti di investimento (LCA) e la sua applicazione, al fine di migliorare produttività e qualità. Info: Lucia Tancredi, [tancredi@cisita.parma.it](mailto:tancredi@cisita.parma.it)

### La valutazione delle scorte

■ Mercoledì 26 novembre Cisita organizza il corso «La valutazione delle scorte in base alla normativa civilistica e fiscale». Obiettivo è imparare ad effettuare la valutazione delle rimanenze a magazzino comparando obiettivi, principi e limiti alle scorte previste dalla normativa civilistica e fiscale. Info: Lucia Tancredi, [tancredi@cisita.parma.it](mailto:tancredi@cisita.parma.it)

### Innovazione su misura: al via il bando

■ Cisita Parma in collaborazione con l'Università e la Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari realizza la nuova edizione del progetto Innovazione su misura, finanziato dalla Provincia e rivolto a 10 aziende interessate a percorsi di innovazione tecnologica. Domane entro il 26 novembre. Info: Maria Guerra, [guerra@cisita.parma.it](mailto:guerra@cisita.parma.it)

### Come costruire il budget commerciale

■ Si terrà giovedì 27 novembre il corso di costruzione del budget commerciale. Il percorso ha l'obiettivo di focalizzare l'attenzione dei partecipanti sulle finalità e le tecniche di costruzione del budget commerciale. Info: Giorgia Giovannone, [giovannone@cisita.parma.it](mailto:giovannone@cisita.parma.it)

CONFERENZA DOMANI DAI SAVERIANI

## Quali effetti economici dalle sanzioni russe?

■ Si terrà domani alle 18,30, presso la sala conferenze della Casa madre dei Saveriani, via S. Martino un incontro sugli effetti economici delle sanzioni alla Russia, organizzato dall'Associazione culturale Emilia Russia. Sarà il presidente Federico Pizzetti ad aprire i lavori e a seguire Stefano Vernole (responsabile relazioni esterne del Centro Studi Eurasia e Mediterraneo e moderatore dell'incontro). Interverranno: Luca Bertoni (segretario dell'Associazione Lombardiana Russia), Fabrizio Bertot (ex parlamentare europeo e membro italiano per l'Eurasian observatory for democracy and election in Crimea).

Come conseguenza della crisi

Ucraina sono entrate in vigore limitazioni per l'esportazione e l'importazione di alcune tipologie di prodotti. Per il settore industriale italiano, oltre al danno diretto da mancato export verso la Russia, è possibile individuare ulteriori categorie di danni indiretti. Alcuni prodotti italiani (in particolare ortofrutta) venivano esportati in Russia anche attraverso triangolazioni con i nostri partner europei come Germania, Olanda. Poi ci sono le aziende italiane operanti in Russia nel comparto agroalimentare. I prodotti che non verranno destinati alla Russia saranno riversati sui mercati europei determinando un eccesso di offerta e un possibile calo dei prezzi. ♦ **r.eco.**