

FIERE DI PARMA SECONDA GIORNATA DEL SALONE INTERNAZIONALE

# A Cibus Tec il packaging è protagonista

Focus sulla sostenibilità dei processi  
Al via la tre giorni dedicata alla logistica

**Lorenzo Centenari**

Cibus Tec 2011, si entra nel vivo. Alla massima manifestazione internazionale dedicata alle tecnologie per l'industria alimentare, in corso fino a domani alle Fiere di Parma, riflettori ieri puntati sul prodotto freschissimo a base di frutta, tema sviluppato dal workshop «Fresch Tech Day», e sulla sostenibilità dei processi di confezionamento (Food Packaging Focus).

**Focus sulla logistica** A catalizzare l'attenzione dell'offerta seminariale è stato invece «Logisticamente on Food», convegno ruotato attorno alla buona logistica nell'agroalimentare. Quanto tempo sembra trascorso da quanto il magazzino era il classico «refugium peccatorum», luogo dove gestire lo stock secondo criteri di senso comune. Pensare invece che è proprio lì che oggi si concretizza il grado di servizio e si offre un impiego a tecnici specializzati. «La gestione dei flussi di materiali e informazioni incide sul prezzo finale per il 20%. La logistica è

strumento di competitività, del quale manca ancora la corretta cultura». Così Cesare Azzali, direttore dell'Unione Parmense Industriali (organizzatore della tre giorni dedicata al settore), introduce una giornata durante la quale, invitati dal chairman Paolo Azzali (Logisticamente - Upi), si alternano al microfono top manager della complessa catena logistica. La relazione di Stefano Bianchi di AB Coplan fotografa una realtà in frenetica evoluzione: «Un tempo il ciclo di vita di un prodotto era lungo e la domanda stabile, oggi il ricambio è assai più veloce e la domanda frammentata: ormai sconsigliabile - afferma Bianchi - ispirarsi ai modelli tradizionali». Spazio allora alla tavola rotonda sulle sfide del futuro.

«La crisi del 2008 e il ritardo nei pagamenti le ragioni della scarsa competitività delle imprese di trasporti», lamenta Gian Paolo Faggioli di Gitras, aggiungendo: «Di questo passo il comparto finirà per intero in mani straniere». La mutazione da aspetto secondario a necessità quotidiana la vivono anche

Paolo Tanara e la sua impresa, la Tanara Giancarlo Spa: «Quando si spedivano prevalentemente prosciutti interi non si avvertiva mai un senso di emergenza, ora che la domanda si concentra su un prodotto dal ciclo di vita assai più breve come il preaffettato - spiega Tanara - è indispensabile attrezzarsi per trasporti rapidi».

Di impoverimento della competizione nel settore del food parla invece Roberto Prada di Number 1 Logistics Group: «Non più solo un problema di costi, ma anche di rischi. Necessaria - invoca Prada - una ventata di innovazione che interessi l'intera filiera». Stando poi ad Adriano Federici, numero uno del Gruppo Marconi, «la maggior emergenza riguarda le infrastrutture, in Italia particolarmente arretrate».

Tempo, nel pomeriggio, per numerosi altri interventi: avvincenti, in particolare, i progetti internazionali che attendono il CePim da qui agli anni a venire e dei quali l'amministratore delegato Luigi Capitani ha offerto un efficace spaccato. ♦



Cibus Tec Scatti in fiera, tra stand e attività convegnistica.

Dopo due edizioni ad Avignone

## Tech Fruits sarà a Parma, alla fiera del food processing



Fiere Un momento dell'incontro organizzato dalla Cciaa.

«Tech Fruits et Légumes», una delle più importanti manifestazioni europee sulle tecnologie per l'ortofrutta. Dopo le due edizioni che si sono tenute ad Avignone l'iniziativa approda a Parma, e proprio il Ducato si è assicurato l'organizzazione dell'evento per tutti quegli anni in cui andrà in scena Cibus Tec, che rappresenta indubbiamente la cornice ideale per questa iniziativa.

La cura dell'allestimento è affidata alla Camera di Commercio italiana per la Francia di Marsiglia, che alla conferenza inaugurale di ieri era rappresentata dal suo presidente Franco Bottiglioni, e alla Camera di Commercio di Parma, con la collaborazione del Polo Europeo d'Innovazione Frutta e Verdura di Avignone (presente la ricercatrice Claire Mermet) e della Rete European Enterprise Network. «Tech Fruits et Légumes - sostiene il presidente della Came-

ra di commercio di Parma Andrea Zanlari, orgoglioso di aver propiziato la partnership tra il Polo di Avignone e la nostra città - offre un'imperdibile opportunità di scambio commerciale tra le aziende di settore delle due sponde del Mediterraneo».

Il prestigio che esso racchiude è testimoniato dalla partecipazione di imprenditori provenienti anche da paesi extraeuropei come Argentina, Australia, Mali e Senegal. Sono 90 le aziende coinvolte e un'agenda di 500 incontri d'affari: due seminari su innovazione e tecnologia accentuano, della tre giorni ortofrutticola (domani la conclusione), l'aspetto di ricerca e confronto.

«Occhi puntati - conclude Zanlari - sul bacino meridionale del Mediterraneo. In attesa che una nazione del Nord Africa possa ospitare a sua volta un'edizione, la prossima tappa sarà Marsiglia». ♦ L.C.

Sperimentazione: la Ssica si confronta con i partner con cui coopera da vent'anni

## La Stazione per le conserve rilancia i progetti all'estero

**Giorgia Chicarella**

Restare «update», ovvero aggiornati in tempo reale in materia di ricerca e di sperimentazione tecnologica agroalimentare. Come riuscire a farlo è presto detto: collaborazione internazionale e studi condivisi di alto livello. Sono gli ingredienti che hanno permesso alla Stazione Sperimentale delle Conserve di Parma - oggi riconosciuta come azienda Speciale della Camera di Commercio di Parma - di vo-

lare oltre le Alpi aprendosi a scenari mondiali, senza mai perdere un colpo. Lo dimostra il convegno internazionale, in lingua inglese, Efi Forum, European Food Institutes, promosso dalla Ssica nell'ambito di Cibus Tec, che ha radunato ieri, nella sala Conferenze delle Fiere di Parma, operatori del settore agroalimentare arrivati da tutto il mondo.

A monte c'è una cooperazione di lunga data, nata vent'anni fa, tra la Stazione sperimentale di Parma e 5 prestigiosi istituti eu-

ropei attivi nel campo della trasformazione degli alimenti, presenti ieri all'incontro: Ainia per la Spagna, Campden BRI per la Gran Bretagna e l'Ungheria, CTCPA per la Francia, KIN per la Germania e SIK per la Svezia.

«L'obiettivo del convegno è rafforzare la collaborazione con questi enti e rilanciare la Stazione sperimentale oltre i confini nazionali, lavorando di sinergia per promuovere progetti di ricerca a livello europeo» racconta il direttore delegato della Ssi-



Fiere Un momento dell'incontro promosso dalla Ssica.

ca, Luigi Palmieri passando a rapporto nel corso della giornata più questioni, tutte di grande rilievo e di importanza strategica per i numerosi operatori del settore presenti in sala.

Così dopo gli interventi dei rappresentanti dei diversi istituti finalizzati alla condivisione e discussione di problematiche di ampio respiro nel campo dell'innovazione tecnologica, ma anche dell'automazione e controllo nell'industria alimentare, Palmieri ha proseguito il dibattito scandagliando da più lati la complessa e articolata materia «agroalimentare». Dall'applicazione dell'ozono nell'industria del food alle tecnologie non invasive per la valutazione on-line dell'idoneità della carne alla trasformazione. E ancora, i challen-

ge test microbiologici, l'applicazione della spectral vision nel controllo di qualità degli alimenti trasformati, l'impiego degli infrarossi e delle microonde nell'industria alimentare, fino al problema della trasparenza e alle future applicazioni di internet nella filiera agroalimentare.

«Questo convegno è un'occasione di confronto e aggiornamento tra i più importanti attori del settore, la dimostrazione concreta e tangibile di come sia sempre più necessario puntare sull'innovazione e sulle collaborazioni internazionali per offrire servizi migliori e di alto livello, azioni che Ssica sta promuovendo da tempo» precisa Maria Gloria Attolini, responsabile comunicazioni della Stazione sperimentale che ha moderato il convegno. ♦

CISITA AL VIA UN CORSO SUL TOTAL QUALITY MANAGEMENT

## Pmi, razionalità e metodo per sfruttare l'inventiva

«L'Italia ha un'arma in più per affrontare la crisi, un valore aggiunto da sfruttare»

**Antonella Del Gesso**

Si può contare solo sull'«intelligenza» per affrontare questo difficile momento di turbolenza dei mercati, perché il potere economico ormai è detenuto dai paesi «low-cost» e non più dall'Europa né dagli Usa. Per fortuna le imprese italiane, quanto a capacità inventiva, non hanno niente da invidiare a nessuno. L'importante è però capire che la necessaria innovazione non è solo un processo creativo ma anche razionale e di metodo.

Il tema è stato sviluppato nell'incontro «Le piccole imprese e i processi di total quality management», organizzato a Palazzo Soragna da Cisa e promosso dall'Upi - Comitato Piccola industria e dal Gruppo imprese artigiane. A spiegare come le pmi del nostro paese e a maggior ragione di Parma (che si caratterizzano



Cisita La «lezione» di ieri.

per essere serie e qualitativamente ineccepibili), possano contare sulla reputazione, è Mario Gibertoni, presidente di Gruppo StudioBase Management consulting company. «Si tratta di un valore aggiunto che gli imprenditori dovranno saper sfruttare e incrementare. Come? Attraverso la capacità di risolvere i problemi dei clienti e l' inserimento sempre maggiore dell'etica nel mondo del lavoro».

Ma occorre, per essere competitivi, anche investire in nuove tecnologie, collaborare col mondo della ricerca e rapportarsi con opinion leader per capire i bisogni e l'orientamento dei mercati. Le aziende interessate potranno approfondire le tematiche partecipando al corso «Nuove strategie per competere attraverso la "Drastic innovation", l'«Oceano blu» e la «Co-creation», che si svilupperà in quattro date a partire dal 10 novembre (le altre il 15, il 24 e il 1° dicembre). ♦

## InBreve

**MALE YAHOO**  
Apple, utili inferiori alle attese

Un «eccellente esercizio»: così Tim Cook, il nuovo numero uno di Apple commenta i dati trimestrali dell'azienda di Cupertino, i primi del dopo Steve Jobs. Dati che fanno registrare un utile netto di oltre 6 miliardi di dollari, inferiore però alle attese degli analisti. Male Yahoo che nell'ultimo trimestre ha fatto registrare entrate per 1,072 miliardi di dollari, in calo del 5%.

**SABATO A PARMA**  
Manageritalia: in 2.000 a congresso

«I manager per l'Italia» è il titolo del Congresso di Manageritalia Bologna, che sabato a Parma, allo Starhotel Du Parc, vedrà gli oltre 2.000 associati discutere del futuro dell'organizzazione, del Paese e del territorio.

UPI INCONTRO DI APPROFONDIMENTO CON ESPERTI E GIURISTI

## Stress da lavoro correlato: nuove norme e procedure

L'Unione Parmense degli Industriali ha organizzato per domani, a partire dalle 9,30, a Palazzo Soragna, un importante convegno dal titolo «Stress da lavoro correlato», tematica di attualità che conserva ancora qualche elemento di incertezza operativa su cui è bene fare chiarezza.

Il Testo Unico 81 del 2008 e il decreto correttivo 106 del 2009 hanno infatti introdotto all'interno della disciplina della sicurezza del lavoro, anche lo «stress lavoro correlato» ovvero una nuova tipologia di rischio correlato a situazioni o ambienti di lavoro che comportano stress per i lavoratori.

Dal 31 dicembre 2010 è attivo l'obbligo, per tutte le aziende, di dare avvio alla valutazione del rischio stress e di fissare la tempistica secondo la quale verrà compiuto l'iter valutativo; da di-



Upi-Gia Domani un convegno.

emergessero situazioni di stress da lavoro correlato.

L'incontro dedicato a questa tematica, organizzato per domani, si propone quindi di fornire alle aziende un quadro delle procedure necessarie per attuare correttamente, secondo quanto dispone la nuova normativa la valutazione di questa tipologia di rischio, di particolare attualità.

Interverranno in qualità di relatori Fabio Pontrandolfi, responsabile di Confindustria per le tematiche riguardanti la sicurezza sul lavoro, la professoressa Lucia Silvagna, esperta di diritto del lavoro e l'avvocato Mario Bonati, penalista del Foro di Parma.

L'approfondimento è riservato alle aziende associate all'Unione Parmense degli Industriali e al Gruppo Imprese Artigiane. ♦