

WORLD PASTA DAY IERI A ISTANBUL GLI STATI GENERALI DEL SETTORE

Pasta sempre più «globale»: l'export è cresciuto del 7%

I primi mercati di sbocco restano in Europa Aumenti a due cifre in Cina, Russia e Ucraina

Il World Pasta Day celebra ogni 25 ottobre il piatto simbolo della nostra cucina. Spaghetti e maccheroni stanno diventando sempre più «globali», e le nostre esportazioni continuano a crescere: nei primi sei mesi dell'anno sono aumentate del 7% portando sulle tavole di tutto il mondo quasi 952 mila tonnellate di pasta italiana. Tradotto in piatti, sono 12 miliardi di porzioni.

La tavola per il 2013 è stata imbandita ieri a Istanbul per gli Stati generali del settore organizzati dall'IPO, International Pasta Organization. Tema di quest'anno: la valorizzazione della pasta sotto il profilo del gusto, delle proprietà nutrizionali e della sostenibilità ambientale, che sono poi tra le principali ragioni della sua diffusione.

I dati 2012 Aidepi - l'associazione che riunisce le industrie italiane della pasta e quelle del dolce, presieduta da Paolo Barilla - ha ufficializzato i dati relativi all'export: 1.802.750 le tonnellate mandate fuori dai confini nazionali (+1,8% sul 2011) per un valore di 1,9 miliardi, in crescita del 6,8%. I mercati più importanti restano quelli tradizionalmente legati ai prodotti italiani, con la

Il caso

Aidepi replica al Wsj: non è vero che fa ingrassare

Il World Pasta Day è l'occasione per l'Aidepi di replicare a un articolo del Wall Street Journal del 12 ottobre, che indicava la pasta come alimento ingrassante. L'associazione che rappresenta i produttori di pasta italiani risponde tramite il prof. Pietro Antonio Migliaccio, nutrizionista e presidente della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, il quale ricorda che «la pasta fa parte della tradizione mediterranea e ci consente di seguire un'alimentazione sana, corretta ed equilibrata. Al contrario di quel che molte persone pensano, la pasta non fornisce solo carboidrati (79,1 g per 100 g) ma apporta proteine (vegetali), (tra 11 e 13 g per 100 g) e una piccola quantità di lipidi (1,4 g). Inoltre è ricca di vitamine del gruppo B, contiene poco sodio e non apporta colesterolo. Il suo valore energetico è di 356 kcal per 100 g. Quindi è assolutamente falso ritenere che faccia ingrassare».

Germania saldamente al primo posto (+3,9%) davanti alla Francia e al Regno Unito.

Particolarmente vivace il mercato ucraino, che segna un +34,9% in volumi e +32,9% in valore. Fuori dall'Europa al primo posto troviamo gli Stati Uniti (dove Barilla è leader di mercato producendo direttamente negli States la pasta) con un incremento del 2,5% in volume (circa 137.500 tonnellate) e del 13% in valore (175,3 mln di euro). Ma le prospettive maggiori sembrano venire dal Far East: Giappone (+4,7% in volume, +10% in valore) e soprattutto Cina (+42% e +49,3%), ma anche la Russia cresce a due cifre (+13% e +20,5%). La produzione nazionale di pasta nel 2012 è rimasta stabile a 3,3 milioni di tonnellate (+0,5%) per un valore che supera i 4,6 miliardi.

Leadership Ue Nel mondo sono state prodotte 13,5 milioni di tonnellate, più del doppio di quanta se ne produceva nel 1998. La leadership spetta all'Unione europea grazie soprattutto all'Italia (36,4%) seguita dal Centro-Sud America (21,9%), Nord America (16,1%), altri Paesi europei (14,8%), Medio Oriente (4,4%), Africa (4,3%). Il giro



L'export italiano 1.802.750 ton.	73,3% EUROPA	12,8% AMERICA
10,4% ASIA	2,0% AFRICA	1,5% OCEANIA
Produzione Italia 2012	3.326.750 in ton. +0,5%	
Produzione Mondo 2012	13.5 mln 6,5 nel 1998	

d'affari mondiale dell'industria della pasta ha raggiunto i 4,2 mld, in crescita del 10,5%. Infine i consumi: gli italiani sono i maggiori consumatori con 26 kg annui pro capite davanti al Venezuela (12,3). Crescono Grecia (10,6), Spagna (5,3), Argentina (7,9) e Perù (8,3).

«I consumi di pasta - ha ricordato Riccardo Felicetti, presidente dei pastai di Aidepi - in controtendenza rispetto al resto dei consumi alimentari nazionali, sono rimasti sostanzialmente stabili, con un +0,5% della produzione, forse anche perché la pasta è un prodotto che ha un

rapporto prezzo/prestazione (sia sotto il profilo nutrizionale sia di praticità e di versatilità) che è decisamente concorrenziale.

L'export non è più solo una valvola di sfogo ma è diventato la valvola di crescita per le aziende italiane e questo è un fattore da incentivare sempre di più».

E tra gli aspetti sottolineati ieri a Istanbul particolare importanza riveste l'«indice di sostenibilità» sia del packaging (cartone o film plastico sono riciclabili al 100%) sia dell'impronta ecologica di una porzione da 80 grammi, appena un metro quadro globale. ♦ r. eco.

Intervento di Ruini

E la Barilla punta tutto sulla sostenibilità

La pasta come scelta sostenibile è uno dei temi chiave del World Pasta Day: dalle tecniche di coltivazione della materia prima alla fase produttiva l'impatto è molto basso in termini di impronta di carbonio e consumo di acqua. Sulla sostenibilità insiste da tempo la Barilla - che ha creato la ormai famosa doppia piramide, rappresentazione grafica del concetto «buono per te, buono per il pianeta», ovvero: gli alimenti che fanno meglio all'uomo sono anche quelli con il minor impatto sull'ambiente.

A Istanbul ieri è stato Luca Ruini, direttore sicurezza e ambiente del Gruppo Barilla, a intervenire su questo punto. «Attraverso l'analisi del ciclo di vita di prodotto - spiega Ruini - si può stimare che oltre il 60% dell'impronta ecologica della pasta, peraltro molto bassa, deriva dalla coltivazione in campo del grano duro. Questo ci ha spinto alla ricerca delle pratiche ritenute maggiormente sostenibili scoprendo che le tecniche tradizionali di coltivazione, affiancate da nuovi strumenti previsionali sul web, consentono una riduzione degli impatti ambientali, ma anche l'ottimizzazione dei costi di produzione con potenziali significativi vantaggi per gli agricoltori. Abbiamo rilevato una riduzione superiore al 30% delle emissioni di CO2, un aumento del 20% delle rese di produzione, ma anche (e questa è stata una piacevole sorpresa) una riduzione fino al 30% dei costi per l'agricoltore. Ciò è avvenuto grazie a un uso più mirato dei fertilizzanti e a un'ottimizzazione dei trattamenti fitosanitari». ♦ r. eco.

InBreve

CISITA LAB

Export in sicurezza: mercoledì un forum

Mercoledì 30 ottobre, dalle 10 alle 12, sul portale Cisa Lab - HR Community (www.cisitalab.it), si terrà l'apertura del forum on-line «Export in sicurezza: il credito documentario», con la partecipazione in diretta del dottor Alfredo Cesarini. L'adesione va confermata all'indirizzo info@cisa.parma.it entro le 9 del 30 ottobre. L'iscrizione al portale Cisa Lab-HR Community e la partecipazione al forum sono gratuiti.

POSTE ITALIANE

Premiati quattro uffici parmensi

La Filiale di Parma di Poste Italiane ha ottenuto importanti riconoscimenti in occasione di un meeting con Cassa Depositi e Prestiti che si è tenuto a Bologna. Nella classifica assoluta dell'Area Centro Nord (Emilia Romagna e Marche), i primi posti sono andati a Parma Centro (Via Pisacane), Parma 6 (Piazzale Santa Croce), Parma 8 (Via Venezia) e San Polo. Erano presenti, oltre al responsabile Carmine Arancio e al suo staff direzionale, 23 direttori degli uffici postali che si sono distinti per la qualità del lavoro.

REGIONE UNIONCAMERE

Obiettivo Thailandia: adesioni entro il 7

Obiettivo Sud Est Asiatico per l'enogastronomia emiliano-romagnola con il Progetto Deliziando. Scade il 7 novembre il termine per aderire alla nuova iniziativa che si svolgerà a Firenze nel mese di gennaio 2014 prepeduta ad una missione in Thailandia e Myanmar. Deliziando è il programma di promozione e valorizzazione dei prodotti e vini regionali a qualità certificata nei mercati esteri della Regione Emilia-Romagna e Unioncamere Emilia-Romagna con i Consorzi di tutela e Enoteca regionale.

BUYER EUROPEI

Turismo, workshop e tour a a Parma

Il turismo congressuale sarà al centro, da domani al 30 ottobre, di un educational tour di 12 buyer europei nelle Province di Parma, Reggio Emilia e Modena. Lunedì a Parma si svolgerà un workshop tra 12 buyer provenienti da Germania (9), Inghilterra (2) e Svizzera e 11 operatori emiliano romagnoli. Il programma prevede poi la sosta all'Accademia Barilla e il pranzo, il trasferimento a Busseto per la visita del Teatro Verdi e di Casa Barezzi.

UNIVERSITA' SNAIDERO AL CONVEGNO SULLA PROPRIETA' INTELLETTUALE NEL SETTORE LEGNO

Made in, la tradizione non si copia

Oggi la Cina cresce a ritmi vertiginosi e le eccellenze italiane trovano spazio

Lorenzo Centeneri

Minacce, opportunità, «made in Italy» vero e falso. La Cina, patria soltanto di perfette «imitazioni»? Non più, quantomeno. Il tasso di auto-innovazione del maggior operatore economico al mondo cresce infatti a ritmi vertiginosi. La cultura cinese della pedissequa riproduzione di prodotti originali possiede tuttavia radici profonde (Confucio), e nelle eccellenze italiane - oggi che laggiù la ricchezza si propaga a macchia d'olio - trova facile e remunerativa ispirazione. «Ma se è vero che la tecnologia si



Università Un momento del convegno sul diritto industriale.

può comprare, e il design si può copiare, la tradizione, quella no, è al sicuro. Ma va accuratamente valorizzata». Così Roberto Snaidero, presidente nazionale Fedelelegnoarredo.

Di tutela della proprietà intel-

lettuale nel comparto legno-arredo si è parlato ieri alla tredicesima edizione dell'annuale Convegno Nazionale di Diritto Industriale, organizzato dall'Università di Parma in stretta sinergia con Upi, Ccfaa e tutte le maggiori as-

soziazioni che in Italia si occupano di proprietà industriale.

Patrocinato dal Ministero dello Sviluppo Economico, il seminario - tenutosi all'Università - ha dato voce alternativamente a esperti italiani e cinesi: tema, quello della difesa dei diritti IP (marchi, brevetti, diritti d'autore) di un'impresa che scegliesse di percorrere la strada dell'esportazione verso il complesso mercato del Dragone. A Snaidero, dunque, il compito di aprire i lavori: «L'arredamento italiano ha oltre misura risentito della crisi, tanto che da un fatturato di 40 miliardi di euro nel 2008 è sceso a quota 29 miliardi nel 2012. L'export però ha tenuto: da 12 a 10 miliardi. La Cina - afferma - potrà riservare al settore grandi soddisfazioni, a patto però di affrontare il viaggio a occhi aperti. Chi non parte attrezzato, fallisce».

Rischio contraffazione da codice rosso, insomma. Proprio perché il gusto italiano di arredare, da quelle parti, «tira» eccome. Anche se, come spiega Simona Novaretti dell'Università di Torino, «in Cina il corpus normativo sulla proprietà intellettuale è molto giovane, ma ormai pressoché completo». Parlare di tutela del design registrato nella superpotenza asiatica è poi toccato a Chen Jangling, University of International Business & Economics di Pechino: focus su un caso con protagonista il costruttore di automobili Honda.

Tra i numerosi interventi coordinati da Cesare Galli, avvocato e docente di Diritto Industriale all'ateneo di Parma, anche la relazione di Silvia Maggelli (Dipartimento di Giurisprudenza): «È soprattutto alle autorità pubbliche italiane - sostiene -, più ancora che agli imprenditori stessi, che in forma diplomatica compete la vigilanza sulla corretta applicazione degli accordi internazionali sulla tutela dei prodotti. Ma il percorso è ancora molto lungo». ♦

MARKETING MANAGEMENT

Master, il 28 la «lectio» di Zuegg

Lunedì alle 15, all'Auditorium del Centro S. Elisabetta (Campus Universitario) si svolgerà la cerimonia di apertura della 14ª edizione del Master in Marketing Management, promosso dall'Università degli Studi di Parma in collaborazione con la Business School de Il Sole 24Ore.

Il Master consolida il proprio percorso di circa 850 ore di aula per 24 moduli didattici e 900 ore di stage (nelle maggiori imprese italiane). Dopo i i saluti di Guido Cristini, prorettore dell'Ateneo e direttore del master e di Ivo Ferrario (Centromarca), l'edizione numero 14 verrà inaugurata con la lectio magistralis di Oswald Zuegg, presidente di Zuegg Spa. Al termine il magnifico rettore conferirà a rettore il sigillo dell'Ateneo. ♦

ANNUNCI ECONOMICI

PICCOLA PUBBLICITÀ

2 CAPITALI SOCIETÀ AZIENDE NEGOZI

NOCETO vendesi o affittasi edicola. 0521.628476 - 338.2620924.

VENDESI PICCOLA friggitoria a Parma in zona strategica, posizionata su suolo pubblico. 349.7185771.

ABELLI STUDIO cede avviata salumeria parma centro, minime spese gestione. 320.5610114

CONFESERCENTIMMOBILIARE CAFFETTERIA vendesi, tavola fredda, Fornovo, molto frequentato, alto passaggio, lavoro diurno, patentino tabacchi, grattavinci, adatto famiglia. Tel.0521.382651

CONFESERCENTIMMOBILIARE CAFFETTERIA Via D'Azeglio vendesi, bellissima, ottimi incassi, trattativa riservata. Tel.0521.382651

CONFESERCENTIMMOBILIARE ERBORISTERIA avviata in centro storico vendesi. Tel.0521.382651

EDICOLA IMPORTANTE paese zona Sud, alto passaggio buon avviamento vendesi. Tel.0521.382651 www.confesercercentimobiliare.it

3 LOCALI APPARTAMENTI OFFERTE

AFFITTASI/VENDESI, zona Efsa, libero, ampia metratura, doppi servizi, finemente ristrutturato. 348.4412242.

CAPANNONE AFFITTASI o vendesi mq. 300, zona Basilicanova. Tel. 0521.681756

8 AUTO MOTO SPORT

ACQUISTIAMO AUTOMOBILI USATE recenti, pagamento contanti, passaggio immediato. Autosalone Modauto Treccasali. 0521.878748

11 RAPPRESENTANTI VIAGGIATORI OFFERTE

IMPORTANTE AZIENDA MANGIMISTICA ricerca rappresentanti/agenti zona Parma. Tel. 392.1542637 o Scrivere Casella Pubblica 1494 43121 Parma.

15 OFFERTE LAVORO

STUDIO ODONTOIATRICO in Parma cerca segretaria/assistente alla poltrona e apprendista già con minima esperienza, per lavoro part-time. Scrivere: casella Pubblica 1493, 43121 Parma.

16 DOMANDE LAVORO

BADANTE UCRAINA automunita, regolare, massima serietà e professionalità cerca lavoro 24 ore in Parma/provincia, referenziata. Tel. 333.7319155

Raccolta differenziata della plastica
*Per la salute *Per l'ambiente *Per la natura *Per il risparmio energetico

17 PRESTAZIONI PROFESSIONALI

A PARMA giovane ragazza giapponese esegue massaggi rilassanti. 389.0248538

CENTRO ESTETICO UNISEX esegue massaggi, tutti trattamenti viso, corpo. 333.1895805.

CINESE EFFETTUA MASSAGGI Shiatsu. Orario dalle 10 alle 22. 331.5280195

EVA, PAUSA RELAX body massage, tantra, olio caldo prostologia relax. 327.1927793

19 MATRIMONIALI

0521.286932 MEETINGCENTER Complicità, amore, serenità borrei condividere con uomo serio. Sono una donna 52enne. Parma, via Verdi, 6. Tel. 0521.286932

20 MESSAGGI PERSONALI

A PARMA bellissima polacca, bionda, dolce, paziente, raffinata. 388.4942740

A PARMA splendida russa, raffinata, tutti i giorni. 349.7870599

BELLISSIMA BIONDA dolce e raffinata disponibile a Salsomaggiore. 333.8202435

BELLISSIMA mora, occhi verdi, raffinata, sensuale. 331.7607633.

SILVANA accompagnatrice mora, 24 anni, dolce, solare, simpatica e stupenda. 389.4883497

Gruppi Familiari Al-Anon
Forza e speranza per familiari e amici di bevitori problematici
Numero Verde
800 087 897
www.al-anon.it