

IMPRESE TITOLARI DI UNA SOCIETA' DI COMUNICAZIONE HANNO DECISO DI DIVERSIFICARE

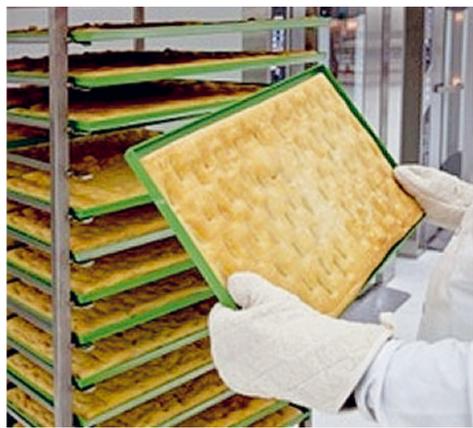
«Art Focaccia», a Miami la ricetta è parmigiana

Tre imprenditori ducali aprono uno stabilimento in Florida

La focaccia è genovese, ma l'idea è tutta parmigiana. E funziona alla grande oltreoceano, nella soleggiata Florida. Andiamo con ordine: da qualche mese nella modaiola Miami c'è una nuova produzione che ha il profumo di casa nostra. E' Art Focaccia, un'azienda «made in Parma» che ha aperto nella città statunitense un modernissimo impianto dove ogni giorno produce vera focaccia genovese e tante altre autentiche specialità, seguendo rigorosamente ricette e metodi dei fornai italiani.

A crearla sono stati Carlo Gardani, Roberto Rozzi e Andrea Barozzi, titolari della società parmigiana di comunicazione Armani e Associati che nel 2011 ha aperto una filiale a Miami e a fine 2012 ha deciso di investire in un nuovo settore. «L'azienda conta soltanto pochi mesi di vita - fanno sapere dalla Florida - ma l'altissimo gradimento riscosso dai prodotti sul mercato rappresenta un primo importantissimo risultato che lascia ben sperare per il futuro dell'iniziativa». Ma facciamo un passo indietro.

«Tutto è nato dall'incontro con il mondo della focaccia e della arte bianca genovese. Lentamente, supportata da dati e ricerche di mercato, è nata l'idea di portare in America tutta una serie di specialità italiane particolarmente adatte alle caratteristiche "street food" della ristorazione statunitense, ma di alto livello di qualità e gusto. Grazie alla collaborazione con uno dei più esperti tecnologi alimentari italiani, specializzato nella panificazione, è stato studiato il miglior impianto possibile con l'obiettivo da un lato di



Miami Due immagini dello stabilimento produttivo di Art Focaccia.

industrializzare la produzione per renderla economicamente vantaggiosa, dall'altro di riprodurre fedelmente il processo che avviene nelle panetterie liguri».

Un esempio? «Per fare una focaccia - tengono a sottolineare - ci vogliono ben quattro ore e mezza di lavoro, quindi un processo tutt'altro che industriale. D'altro canto nello stabilimento di Miami, grazie ai sofisticati impianti utilizzati, di focacce genovesi se ne possono fare due mila al giorno». La scelta degli impianti è stata rigorosa: dall'impastatrice alla macchina per tirare la pasta, dalla cella di lievitazione ai forni rotativi, dalla linea per le farciture fino all'impianto di refrigerazione. «La stessa ricerca dell'eccellenza è stata fatta per le ricette e i processi produttivi utilizzati da Art Focaccia - assicurano i titolari - frutto di una collaborazione con un mastro fornaio genovese che vanta oltre trent'anni di esperienza e un negozio tra i più rinomati nella Genova che conta».

Nello stabilimento lavorano 10 persone, mentre altre sette costituiscono la rete commerciale. I riscontri avuti sul campo sono ottimi tanto che sono già in produzione più di 27 referenze tra focaccia genovese, focacce farcite, pizza e i vari tipi di pane.

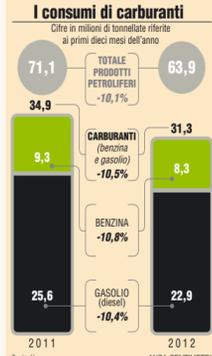
Clienti principali sono i distributori che lavorano nella zona di Miami e dei Caraibi, ristoranti rinomati nelle contee di Miami Dade, Broward e Palm Beach, oltre a società di catering che utilizzano i prodotti Art Focaccia, nei menu per le scuole, eventi e manifestazioni come l'ultimo Art Basel Miami Beach. **P.Gin.**

Economia In Breve

UNIONE PETROLIFERA

Carburanti, crollo dei consumi nel 2012

I consumi petroliferi sono crollati nel 2012 del 10,1%, scendendo a 63,9 milioni di tonnellate, 7,2 milioni in meno rispetto al 2011. Lo rende noto l'Unione petrolifera specificando che a dicembre la contrazione è stata dell'11,1% sullo stesso mese dello scorso anno. La domanda di carburanti (benzina e gasolio) è diminuita del 10,5% nell'anno e del 13,6% nel solo mese di dicembre. Sempre a dicembre, specifica l'Up, i consumi petroliferi sono ammontati a circa 5 milioni di tonnellate, con una diminuzione dell'11,1% (-634.000 tonnellate) sul 2011.



IN COMUNE A PIACENZA
Ikea, intesa per ricollocare i lavoratori

Si è concluso nel cuore della notte in Municipio a Piacenza, con un'intesa fra le parti, il vertice sulla situazione di crisi dello stabilimento cittadino di Ikea e che aveva portato negli ultimi mesi anche a diverse manifestazioni di protesta. La proposta di conciliazione avanzata dal Comune prevede il reintegro di 4 lavoratori nel sito della multinazionale svedese all'interno del polo logistico; per altri 4 si è stabilita l'erogazione di un incentivo economico, a fronte della loro autonoma decisione di recesso. Per un nono lavoratore, per il quale era già stato formalizzato il provvedimento di esclusione per giusta causa, è stato disposto un incontro tra i legali.

BANCHE/1
Assicurazione crediti: accordo Bper-Coface

Il Gruppo Bper e Coface, leader nell'assicurazione dei crediti, hanno siglato un accordo per la promozione delle polizze a protezione del rischio di credito delle imprese. Nell'ambito dell'intesa, spiega una nota, Coface offrirà alle imprese clienti delle banche del Gruppo Bper la sua gamma di polizze. Da parte sua il Gruppo Bper assisterà le imprese fornendo le indicazioni necessarie alla valutazione e all'utilizzo dei contratti di assicurazione dei crediti, in un'ottica di supporto.

BANCHE/2
Passadore apre anche ad Aosta

Il 21 gennaio Banca Passadore inaugurerà la nuova Filiale di Aosta. L'apertura si inquadra nell'ambito del piano di espansione territoriale "mirato" che è in atto da diversi anni: 21 filiali, tra cui anche quella di Parma, situate in sei regioni.

FIERA L'EDIZIONE «WINTER» E' IN PROGRAMMA DAL 20 AL 22 GENNAIO

Prosciutto di Parma, vetrina al Fancy Food di San Francisco

Il presidente Tanara: «Gli Stati Uniti sono il primo paese extra Ue per il nostro export»

La prima ribalta internazionale per il Consorzio del Prosciutto di Parma è anche quest'anno la fiera Winter Fancy Food di San Francisco, in programma da domenica prossima (fino al 22) al Moscone Center.

L'iniziativa rientra nel più ampio progetto - Legends from Europe - che chiude oggi il suo secondo anno di attività promosso dall'Unione Europea e dal governo italiano congiuntamente ad altre importanti Dop nazionali (tra



San Francisco Un'immagine dell'edizione 2012 del salone.

le quali il Parmigiano-Reggiano) per promuovere i prodotti dell'eccellenza gastronomica nazionale sul territorio americano.

«Siamo convinti che partecipare a manifestazioni internazionali di questo tipo possa aiutare a rafforzare la nostra presenza sul territorio, grazie anche al confronto con gli operatori locali, e a valorizzare ancora di più il nostro prodotto - spiega Paolo Tanara, presidente del Consorzio -. Siamo particolarmente orgogliosi di essere presenti alla Fancy Food per gli ottimi risultati raggiunti negli Stati Uniti, un mercato che si conferma per il 2012 al primo posto per le esportazioni di Prosciutto di Parma al di fuori dei confini europei».

Nello stand del Consorzio si svolgeranno anche iniziative formative per illustrare le caratteristiche del Prosciutto di Parma. I prossimi appuntamenti internazionali per il Consorzio saranno il Foodex a Tokyo (5-8 marzo), il Summer Fancy Food a New York (30 giugno - 2 luglio), il Fine Food a Sydney (9-12 settembre) e l'Anuga a Colonia (5-9 ottobre). **D.**

TARES APLA PARMA: IL RINVIO? UNA BEFFA

Allarme della Uil: tassa sui rifiuti più salata dell'Imu

La Tares costerà 305 euro a famiglia e peserà più dell'Imu sulla prima casa per la quale sono stati pagati 278 euro a famiglia. La decisione di rinviare ulteriormente il pagamento della prima rata da aprile a luglio non scioglie il nodo di una nuova tassa che si preannuncia non certo leggera. Così che cittadini e piccole imprese sperano che il rinvio dia tempo al futuro governo di rivedere il balzello, prima della nuova scadenza.

La nuova tassa sui rifiuti urbani, la Tares, che assorbità la vecchia Tarsu e la Tassa di Igiene Ambientale, è praticamente già scattata da gennaio, anche se il pagamento è slittato di qualche mese. Si paga sulla grandezza degli immobili, in base alla residenza. E, per le imprese, non risparmia i capannoni. L'arrivo di un rincaro è praticamente certo: i Comuni dovranno infatti raccogliere risorse in grado di coprire l'intero costo di raccolta dei rifiuti mentre con le vecchie imposte riuscivano a coprire al massimo il 79% della spesa.

Ancora più pessimisti sono i conti dell'osservatorio sulla fiscalità locale della Uil. «La Tares peserà mediamente 305 euro a famiglia, più della stessa Imu, in aumento di oltre il 35% sul 2012 - afferma il segretario confederale Uil Guglielmo Loy - merita di essere rivista per non aggravare il magro reddito di lavoratori e pensionati. La decisione di posticipare l'entrata in vigore a luglio deve essere l'occasione per una profonda rivisitazione. Oc-

305€ a famiglia
il peso che avrà mediamente la Tares su ogni famiglia secondo i calcoli della Uil, in aumento di oltre il 35% sul 2012.

casione che va colta per riordinare tutta la tassazione locale e regionale che oggi pesa quasi 1.000 euro a contribuente».

Apla Parma Il rinvio da aprile a luglio del pagamento della prima rata della Tares appare come un compromesso dal sapore elettorale che sposta il problema senza risolverlo. È il giudizio di Confartigianato Imprese Apla Parma sull'emendamento votato dal Senato che fa slittare a luglio il pagamento della prima rata della nuova tassa sui rifiuti. Secondo Apla «la decisione del Senato ha poco senso e suona quasi come una beffa per i contribuenti che, tra i numerosi balzelli, dovranno comunque affrontare anche questa nuova tassa. E tutto fa pensare che si tratterà di una stangata visto che il governo si aspetta dalla Tares maggiori entrate per i Comuni per 1 miliardo nel 2013 e 1 miliardo nel 2014, equivalenti a un incremento di 16 euro per abitante. **D.**

TUTELE BRACCIO DI FERRO

«Made in»: Ue divisa Confindustria fa pressing

STRASBURGO

Riparte il braccio di ferro sul «Made in». E l'Italia, intesa come Confindustria e governo, ringrazia. Ieri a Strasburgo la plenaria del Parlamento europeo ha messo in croce il Commissario per il commercio, il controverso liberale belga Karel De Gucht (sotto inchiesta nel suo paese per frode fiscale) che il 24 ottobre, dopo due anni di inerzia, ha deciso di «criticare» la proposta di direttiva che nell'ottobre 2010 era stata approvata quasi all'unanimità dallo stesso Parlamento. Mancava il sì del Consiglio, ma l'attesa dei consumatori e dei produttori di qualità di tutta Europa, con l'Italia in prima fila, è stata vana. Perché il testo di legge europea sull'indicazione obbligatoria in etichetta dell'origine di una serie di merci prodotte nei paesi extra-Ue faceva paura a Germania e Svezia, i paradisi della grande distribuzione che fonda il suo successo sulla delocalizzazione. E che hanno organizzato, in Consiglio Ue, una minoranza di blocco con Olanda e altri paesi nordici, per fermare l'iter legislativo della direttiva. Semplicemente lasciandolo cadere nel vuoto.

Per Confindustria «questa iniziativa rimette con forza all'attenzione della Ue il tema» e la presidente del Comitato tecnico per la difesa del «Made in», Lisa Ferrarini, si augura che «la Commissione porti a termine con determinazione l'iter del provvedimento». E lo stesso ministro per gli affari europei, Enzo Moavero, in serata ha espresso «vivo apprezzamento e forte condivisione» per l'iniziativa del Parlamento, giudicandola «un atto che mostra grande sensibilità per un tema cruciale al fine di una corretta informazione e tutela dei consumatori nel quadro del commercio internazionale». **D.**

ISTAT SU ANCHE LA PASTA

Inflazione: in sei anni pane più caro del 22,1%

Pane e pasta sempre più cari per i consumatori italiani con aumenti più o meno doppi rispetto all'inflazione degli ultimi 5 anni. Lo dice l'Istat che in un ultimo focus dedicato ai prezzi dei cereali spiega: a settembre 2012, rispetto a gennaio 2007, il prezzo al consumo del pane fresco aumenta del 22,1% e quello della pasta di semola di grano duro del 36,6%. Nello stesso periodo gli indici dei prezzi al consumo per l'intera collettività nazionale registrano invece un aumento del 14%.

L'aumento dipende dai prezzi alla produzione che, ad esempio, per la farina a luglio 2012 sono stati superiori del 40,1% rispetto a quelli di gennaio 2007. Così i prezzi alla produzione del pane fresco risultano in leggera e costante crescita dall'inizio del 2008. Rispetto a gennaio 2007, a luglio 2012 i prezzi aumentano del 14,4%. Quindi secondo l'Istat l'andamento dei prezzi al consumo del pane fresco mostra un leggero ma costante aumento e non sembra aver risentito delle forti oscillazioni delle materie prime.

Per la filiera della pasta di semola di grano duro i prezzi alla produzione delle paste alimentari registrano a giugno 2008 un aumento massimo del 69,9% (su gennaio 2007). La riduzione successiva è stata di circa 20 punti percentuali. Dopo aumenti di oltre il 40% registrati tra il 2007 e il 2008, i prezzi al consumo della pasta di semola di grano duro risultano in leggera flessione nel 2009-2010 per poi aumentare di nuovo negli ultimi due anni. **D.**

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

Finanziamenti per e-commerce e innovazione digitale

Sino ad un massimo di 15.000 euro sono resi disponibili come finanziamento a fondo perduto per le imprese aderenti a Fondimpresa tramite l'Avviso 5/2012 per supportare lo sviluppo di iniziative di commercio elettronico o la realizzazione di progetti di innovazione digitale. Info: Alberto Sacchini, sacchini@cisita.parma.it

ITS Parma: Cultura dell'Innovazione - Area Agroalimentare

Nell'ottica di valorizzare il binomio Scienza e Tecnica per la

crescita della cultura dell'Innovazione, la Fondazione ITS Parma e il Cise di Forlì, propone 4 seminari sui «Metodi per incrementare la cultura dell'innovazione». I seminari sono aperti a tutti gli studenti delle Fondazioni Its regionali, ma è possibile l'accesso anche alle imprese, in particolare, del settore agroalimentare. Info: www.itsparma.it; info@itsparma.it; cisita@cisita.parma.it.

Al via gli stage del corso per «Tecnico Contabile»

Le Aziende interessate possono da subito attivarsi per ospitare in stage i partecipanti al corso «Tecnico Contabile» finanziato dal

Fse tramite la Provincia di Parma. Lo stage, della durata di 80 ore, sarà completamente gratuito per le realtà ospitanti. Info: Francesco Bianchi, bianchi@cisita.parma.it

Catalogo dei Corsi per il periodo 2012-2013

Il 25 gennaio è in programma «Analisi avanzata di bilancio, finanza d'impresa e rapporti con le banche» (altri appuntamenti 1 e 8/02 - 20 ore), mentre a febbraio è previsto il corso «Come ridurre prezzi e costi di acquisto e aumentare le prestazioni dei fornitori» (15 e 22/02 - 16 ore). Info: Marco Maggiali, maggiali@cisita.parma.it