



**SPREAD**  
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI  
200,2 punti base

**CHI SALE**  
DOP E IGP crescono in valore  
+2,6%, a quota 13,8 miliardi



**CHI SCENDE**  
GERMANIA -3% la produzione  
industriale di dicembre



**UNIVERSITÀ** | I PRIMI SEI GIOVANI LAUREATI CHE HANNO CONCLUSO IL PERCORSO UNICO IN ITALIA

# Master in packaging, specialisti multidisciplinari

La testimonianza: «Formazione in più settori, tutti in rapida evoluzione»

Andrea Del Bue

Il Unico in Italia, il master di primo livello in packaging dell'Università di Parma ha formato definitivamente i primi iscritti. Nell'aula magna del dipartimento di Scienze chimiche, della vita e della sostenibilità ambientale, l'esame finale, con la presentazione delle tesi.

**Il master** Dei dodici partecipanti, ieri hanno conseguito il master in sei: tutti giovani laureati, in vari settori, che hanno deciso di formarsi ulteriormente, per presentarsi più forti e con più competenze alle imprese, come specialisti dell'imballaggio e del confezionamento. Alcuni sono di Parma, come Alice Bolognesi e Giulia Masci, altri si sono trasferiti nella nostra città arrivando da fuori, come Elisabetta Cucca, Francesca Loprete, Fulvio Idone e Cristina Di Placido.



**Primi in Italia** I sei giovani che hanno conseguito il master.

**La testimonianza** Quest'ultima, laureata in biotecnologie farmaceutiche, è entusiasta: «Attraverso il master ho potuto fare il master in un'azienda, dove poi sono rimasta e diventata responsabile qualità - racconta - Credo che la peculiarità di questo corso sia la multidisciplinarietà, per-

ché ti permette di formarti sia in ambito farmaceutico, sia alimentare, sia cosmetico. Tutti settori in continua evoluzione, dove l'innovazione è un aspetto fondamentale». Ma gli ambiti toccati sono di più, così come ricorda il professor Claudio Corradini, presidente del master: «Bisogna avere competenze nel-

l'ambito del design, per esempio, e conoscere molto bene le normative - osserva il docente, che si è avvalso della fondamentale collaborazione della professoressa Antonella Cavazza - Attraverso questo corso, fatto di lezioni frontali e di 250 ore di stage all'interno di aziende, abbiamo dato la possibilità ai partecipanti di

fare esperienza diretta; purtroppo non a tutti, perché la politica è stata quella di permettere alle aziende di fare selezione. Tuttavia, visto che sette su dodici hanno poi trovato lavoro, mi sembra che il riscontro sia positivo». Gli fanno eco i colleghi Giorgio Dieci, direttore del dipartimento che ospita il master («credo che la

parola chiave di questo percorso sia quello della sostenibilità ambientale: non si può oggi pensare al packaging se non in relazione al rispetto per l'ambiente») e Maria Careri, direttrice fino all'anno scorso del dipartimento di Chimica, in seno al quale è nata l'idea del master («In questo percorso di studio sono in gioco diverse materie, per un approccio complesso e multidisciplinare che speriamo possa garantire un futuro promettente ai giovani che lo frequentano»).

**Il mondo del lavoro** È quanto si aspetta Alice Bolognesi, una laurea in Scienze alimentari e un po' di delusione dopo i primi approcci col mondo del lavoro: «Ho provato sulla mia pelle cosa significa essere precari - racconta la giovane parmigiana di 29 anni - stage, contratti a termine, sogni infranti. Al posto di lamentarmi, ho deciso di formarmi ulteriormente e di specializzarmi in un determinato settore. Ho scelto il packaging e, anche se forse ci aspettavamo un tirocinio formativo un po' più lungo, con meno esami e più possibilità di fare esperienza, credo sia una grande opportunità in un settore in continua evoluzione». ♦ **r.eco.**

**UNWTO AWARDS** PREMIATA A MADRID



## Start-up parmigiana nel gotha mondiale del turismo sostenibile

Il Nel giorno del lancio dell'«Anno internazionale del turismo sostenibile», Unwto ha premiato con il «1st runner up award per l'innovazione nell'impresa» la start-up Ecobnb, che sta costruendo la prima community al mondo dedicata al turismo sostenibile. Il progetto tutto parmigiano, di Simone Riccardi, Silvia Ombellini e Carla Soffritti, è riuscito ad arrivare tra i finalisti degli Unwto Awards.

La start-up ha l'obiettivo di cambiare il modo di viaggiare, rendendolo rispettoso dell'ambiente, dei luoghi e delle comunità locali, e per farlo mette in rete ospitalità eco-sostenibile in Europa e nel mondo. Il risultato è un portale che attualmente raccoglie più di 2500 hotel, agriturismi, bed & breakfast, case su gli alberi, ospitalità private, alberghi diffusi e resort che stanno investendo nell'ecologia e che promuovono le economie locali. Durante la cerimonia l'azien-

da, attualmente insediata in Trentino, è stata premiata la sua idea innovativa.

Alla presenza di circa 400 partecipanti provenienti da 85 diversi paesi, la cerimonia di premiazione ha sottolineato come il Turismo negli ultimi anni abbia abbracciato approcci sostenibili e innovativi, sui quali puntare per migliorare il settore in futuro. «È un'immensa opportunità per il turismo mondiale per avanzare verso un settore turistico più sostenibile e inclusivo» spiega il segretario generale dell'Organizzazione mondiale del turismo Taleb Rifai. Ecobnb, insieme agli altri progetti premiati, servirà da ispirazione per lo sviluppo di un turismo più competitivo e sostenibile. Si tratta di un premio che conferma l'importanza e validità dell'azienda italiana, che apre la strada al turismo sostenibile in Italia e all'estero». ♦ **r.eco.**

**PARMALAT** PRESENTATA LA RELAZIONE DEL COLLEGIO

## Lactalis risponde ai sindacati: «L'opa valorizza Lag»

Il collegio sindacale di Parmalat si divide sull'esistenza di un danno per l'acquisizione di Lag, la società ceduta al gruppo di Collecchio dalla controllante Lactalis nel 2012.

Le conclusioni, infatti, non sono state unanime poiché il presidente Marco Pedretti ha ritenuto di non poter approvare la relazione.

Per la maggioranza del collegio dunque «la possibilità di provare con ragionevole certezza l'esistenza di un danno» derivante dal pagamento di un prezzo eccessivo «è piuttosto remota» in quanto il prezzo pagato «rientra nella fascia dei valori ragionevolmente attribuibili» a Lag.

Il management di Parmalat e i consigli di amministrazione che si sono succeduti nel corso dell'ultimo quinquennio hanno sempre operato con l'obiettivo prioritario di rendere quest'azienda una realtà solida a livello globale». È la

replica dell'ad di Parmalat Yvon Guerin. «I fondamentali economici attuali - afferma -, confermati dai risultati preliminari relativi al 2016 e la positiva guida presentata al mercato per il 2017 e 2018 ne sono la dimostrazione. In questo scenario, Lag ha contribuito positivamente ad accelerare il percorso di espansione della nostra presenza nel continente nordamericano». In tarda serata è giunta una nota di Lactalis con alcune specificazioni. «È evidente - è il primo punto - che, anche solo applicando i parametri considerati ai fini del prezzo dell'offerta pubblica di acquisto volontaria di Parmalat». Non solo. I francesi contestano decisamente l'affermazione secondo la quale l'esecuzione del cash pooling stipulato con Lac-

talis avrebbe causato un danno di 4,3 milioni: «Tale conclusione è fondata su presupposti e calcoli erronei oltre che, fra l'altro, sulla comparazione dell'impiego nel cash pooling - investimento pienamente assimilabile ad investimenti di tesoreria a breve/brevissimo termine e quindi totalmente liquido ed in linea con le politiche seguite già dalla precedente gestione di Parmalat». E ancora: «Dalla relazione si rileva che ogni comparazione fatta mostra che il rendimento del cash pooling è ampiamente superiore a quello che si sarebbe ottenuto con forme alternative di investimento comparabili in termini di scadenza e rischio, né viene considerato che alla data del suo avvio il rendimento offerto dal contratto di cash pooling era del 3,054% contro un rendimento del 1,28% della liquidità di Parmalat al 30 settembre 2011». ♦ **r.eco.**

**CRISI** IN CAMPO I CONSIGLIERI PARMIGIANI

## Copador, c'è l'impegno della Regione

Il L'impegno della Regione Emilia Romagna per salvare i posti di lavoro e un'azienda leader del comparto della trasformazione del pomodoro.

È quello che ha garantito l'assessore regionale all'agricoltura, Simona Caselli, rispondendo in Assemblea legislativa all'interrogazione presentata dai consiglieri regionali del Pd Barbara Lori, Alessandro Cardinali e Massimo Iotti, che chiedevano rassicurazioni sugli interventi per sanare la situazione di Copador che, in seria crisi di liquidità, ha presentato la richiesta di concordato.

«Copador ha pagato due investimenti non andati a buon fine - ha ricordato Lori - ma ha cercato in tutti i modi di sanare i problemi. Abbiamo presentato l'interrogazione lo scorso 2 febbraio e sappiamo che l'assessore si è attivato».

«Bene l'impegno della Regione sulla Copador ma sia chiaro che non basta salvare in qualche mo-

do l'imminente stagione 2017 - avverte Fabio Rainieri (Lega Nord) vicepresidente dell'Assemblea legislativa Emilia-Romagna -. Per salvare questa realtà produttiva e non farla semplicemente navigare a vista fino alla liquidazione, si deve tenere in considerazione chi ha già fatto pesanti sacrifici, i fornitori e tra essi molti soci.

Penalizzandoli ulteriormente si rischia infatti di provocare un grave danno a tutto il comparto del pomodoro da industria di Parma e Piacenza con pesanti conseguenze negative economiche e sociali.

Gli agricoltori, che hanno già crediti non pagati per le forniture di materia prima fatte per il 2015 e il 2016, rischiano di procedere a partire dal mese di marzo con le semine senza che vi sia un accordo sul prezzo del pomodoro e senza nemmeno sapere se e quando verranno pagati nell'ambito della procedura concordataria». ♦ **r.eco.**

## Notizie in Breve



**PARMIGIANO REGGIANO** DA PARTE DEL CONSORZIO

### Una forma di 7 anni per Bottura

Allo chef Massimo Bottura è giunto un particolare riconoscimento del Consorzio del Parmigiano Reggiano. L'Ente di tutela ha consegnato, con una dedica incisa sul piatto, una forma di Parmigiano Reggiano di Bianca modenese prodotta nel luglio 2010 in un caseificio di Zocca. «Il riconoscimento da parte del Consorzio - sottolinea il presidente Alessandro Bezzi - è un segno di particolare gratitudine nei riguardi di Bottura, che ha sempre avuto parole di grande apprezzamento per il Parmigiano Reggiano, ma è anche il segno di un'unione più profonda e di un sogno comune».

**Cisita Parma Informa**



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

### Nuovo codice degli appalti pubblici: un corso il 14 febbraio

È in programma un nuovo momento formativo dedicato al tema degli appalti pubblici. Il corso, che si svolgerà il prossimo 14 febbraio ha i seguenti obiettivi: fornire ai partecipanti un primo quadro complessivo delle novità introdotte dal nuovo Codice; valutare l'impatto, specie per le imprese interessate al mercato pubblico; segnalare criticità e ricadute organizzative. Per maggiori informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

### Come avviare un e-commerce di successo

Il nuovo progetto formativo è dedicato all'e-commerce e si terrà il 16 febbraio. Ai partecipanti la giornata di approfondimento permetterà di realizzare un business plan dell'iniziativa, un piano di lavoro e di impostare una strategia di marketing. Il taglio operativo del percorso di formazione consente ai partecipanti un immediato utilizzo dei contenuti in azienda. Per maggiori informazioni il referente del corso: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

### Valutazione prestazioni e sistemi premianti

Obiettivo del corso in partenza il 21 febbraio è quello di fornire i corretti strumenti per migliorare i seguenti indicatori: efficienza, produttività dei lavoratori, costi di gestione del personale. Alla fine del percorso formativo, i partecipanti saranno in grado di organizzare i propri processi di lavoro in una logica per risultato; costruire un sistema di indicatori di prestazioni. Applicare meccanismi per la distribuzione delle risorse (economiche e non economiche), dif-

ferenziare le retribuzioni individualmente secondo merito nel pieno rispetto della legge. Per maggiori informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

### Novità sul bilancio e effetti delle nuove norme

Il corso che inizierà il prossimo 24 febbraio vuole offrire ai partecipanti un aggiornamento sulla corretta redazione del bilancio, alla luce delle novità. Per maggiori informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

### OGGI ALLE 18 Innovazione, focus di Mediolanum

Oggi alle 18 all'Hotel Parma & Congressi si tiene il seminario «Centodieci Corposi di Mediolanum Corporate University» che vedrà l'Istituto educativo di Banca Mediolanum a Parma per diffondere la cultura dell'innovazione e una visione positiva sul futuro, rivolgendosi a imprenditori, professionisti in cerca di occupazione e studenti delle scuole superiori.

### LEGACOOP EMILIA OVEST A Reggio l'assemblea dei delegati

Si terrà il 10 febbraio a Reggio Emilia l'assemblea dei delegati di Legacoop Emilia Ovest. «Un appuntamento molto importante - spiega il presidente Andrea Volta - perché rappresenta l'assemblea di metà mandato, una tappa significativa del percorso intrapreso due anni fa con l'unificazione di Legacoop Reggio Emilia, Parma e Piacenza».