SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
165 pari a un rendimento del 2,02%

CHI SALE
MEDIASET
+2,6%

CHI SCENDE
ITALGAS
-0,4%

CRÉDIT AGRICOLE CARIPARMA

FIERE INIZIATIVA DI PARMA ALIMENTARE DURANTE LA PIU' GROSSA KERMESSE DEL CIBO DEGLI USA

New York, Parma protagonista al «Summer Fancy Food»

Azzali: «Gli States rappresentano il primo mercato extra-Ue e il terzo in assoluto»

NEW YORK

Doppia festa a New York per Parma. La nostra città non solo si è riconfermata regina della gastronomia mondiale, partecipando alla 63ª edizione del Summer Fancy Food, la più grande fiera del cibo degli Stati Uniti, che si è chiusa qualche giorno fa a New York dopo tre giorni di eventi, ma anche trasportando oltreoceano un po' delle celebrazioni previste quest'anno per i 2.200 anni dalla sua fondazione. Parma è nata nel 183 A.C..

Il cocktail di buon compleanno si è svolto sul rooftop dell'Hotel Americano, a Chelsea, con la partecipazione di alcuni brand esportatori in Usa che riassumono le eccellenze alimentari della città, Agugiaro&Figna, Azienda Agricola Coppini Arte Olearia e Fratelli Galloni. Le aziende hanno già una presenza consolidata negli States e hanno portato all'Hotel Americano i propri best client americani. Queste realtà sono state affiancate dal Consorzio Tutela del Formaggio Parmigiano Reggiano, da Barilla e da Cantine Ceci. Cento selezionati ospiti americani - tra cui il Console Generale d'Italia a New York, Francesco Genuardi, e Maurizio Forte, Direttore ICE New York e Coordinatore Uffici ICE Rete USA - hanno potuto gustare il meglio della produzione made-in-Parma. La serata è stata allietata da Ariadne, che ha proposto in chiave moderna, di deejay-set, la sua conoscenza operistica.

«Con la conquista del titolo di Città Creativa Unesco della Gastronomia - ha spiegato Alessandra Foppiano, Executive Manager di Parma Alimentare -, il brand Parma ha migliorato la sua reputazione in tutto il mondo. Investiamo negli Stati Uniti perché sono un mercato strategico per l'elevata capacità di acquisto dei consumatori, dove - per l'incidenza del fenomeno dell'Italian Sounding - è importante fare cultura sulle eccellenze agroalimentare parmensi, sensibilizzando operatori e clienti finali verso l'autentica produzione made-in-Parma».

«Gli Usa - ha sottolineato l'amministratore unico di Parma Alimentare, Cesare Azzali - rappresentano il primo mercato extra Ue e il terzo in assoluto, dopo Francia e Germania, per l'export agroalimentare parmense. Se si considera il decennio 2006-2016, le esportazioni Oltreoceano dei prodotti alimentari made in Parma sono quasi triplicate in valore. Nel 2016 abbiamo fatto registrare un incremento del 6,5% rispetto al 2015».

Festa Il rinfresco, il cibo «made in Parma», Mirella Galloni, Alessandra Foppiano e Nicola Bertinelli.

LAVORO I DATI DEL 2016 IN REGIONE

Bilancio sociale dell'Inps: 50mila occupati in più

BOLOGNA

Nel 2016 sono stati quasi 50.000 gli occupati in più (+2,5%) in Emilia-Romagna rispetto all'anno precedente. Il dato emerge dal bilancio sociale 2016 dell'Inps regionale. Questo aumento di occupazione permette di superare per la prima volta i livelli precedenti alla crisi economica.

Gli occupati nell'arco dello scorso anno sono stati 1 milione e 967mila, contro 1 milione e 918mila del 2015.

A crescere sono le assunzioni a termine, mentre quelle a tempo indeterminato restano invariate.

Il tasso di disoccupazione, invece, si riduce anche per i giovani, soprattutto per chi ha un alto livello di scolarizzazione, anche se i valori restano al di sotto dei dati pre-crisi. Dal bilancio sociale emerge anche che in Emilia-Romagna la produzione industriale è aumentata per il secondo anno consecutivo in quasi tutti i settori, soprattutto nel terziario.

I dati denotano, spiega Michele Salomone, direttore dell'Inps Emilia-Romagna, «una cauta ripresa economica in regione, che sembra consolidarsi ed è una delle più incoraggianti nel Paese».

Soddisfatto dei dati il presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini perché, sottolinea, «da due anni siamo la regione che cresce di più in Italia».

A diminuire sono invece le aziende, sia artigiane che commerciali, anche se aumentano gli incassi.

«Questo significa - continua Salomone - che nel mercato c'è una selezione delle aziende efficienti e che resistono le imprese più valide».

CONVEGNO IL NUOVO CODICE: ISTRUZIONI PER L'USO

Decreto correttivo e appalti Incontro a Palazzo Soragna

«Le novità del decreto correttivo al nuovo Codice degli appalti».

E' il titolo dell'incontro che si terrà mercoledì 5 luglio alle 9,30 a Palazzo Soragna. L'iniziativa mira ad offrire a tutti gli operatori coinvolti una prima qualificata e puntuale analisi delle principali novità e criticità d'interesse per il settore dei lavori pubblici contenute nel Decreto Legislativo n. 56/2017. I lavori saranno aperti da Michela Allodi, vicepresidente della Sezione Edili dell'Unione Parmense degli Industriali.

Seguiranno quindi l'introduzione di Edoardo Bianchi, vicepresidente Opere pubbliche dell'Ance (Associazione nazionale costruttori edili) e gli interventi di Francesca Ottavi (direttrice area legislazione opere pubbliche Ance) che proporrà una relazione tecnica sulle principali novità del Decreto «correttivo» e Paolo Michiara (avvocato amministrativista) che parlerà di «Precontenzioso e Contenzioso dopo il Decreto correttivo». L'incontro sarà moderato da Ezio Pellegrini, responsabile di Linea Opere pubbliche Ance Emilia Romagna.

Ad un anno dall'entrata in vigore del Nuovo Codice degli appalti è stato infatti pubblicato sul Supplemento Ordinario n. 22 alla Gazzetta Ufficiale n. 103 del 5 maggio 2017, il tanto auspicato Decreto Correttivo D.Lgs. 19 aprile 2017, n. 56 che ha modificato in gran parte un Codice tanto innovativo quanto problematico.

Le correzioni apportate con tale strumento legislativo sono divenute operative dal 20 maggio scorso. Il testo del Decreto Legislativo Correttivo n. 56/2017 risulta composto da 131 articoli e ha determinato l'entrata in vigore di ben 441 modifiche ai 220 articoli del Decreto Legislativo n. 50/2016.

L'intervento legislativo, è intervenuto su un quadro normativo che non risulta ancora compiutamente definito, in quanto mancano importanti provvedimenti di attuazione della riforma che, di fatto, non consentono di valutarne appieno gli effetti. Non è quindi facile dare un giudizio sull'efficacia delle nuove disposizioni. Certamente alcune delle modifiche sono andate nella giusta direzione, permangono però ancora diverse criticità alle quali non è stato posto rimedio. Durante l'incontro saranno analizzate luci ed ombre del decreto correttivo. **L.M.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Cisita Parma Informa

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA PARMA

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

Aggiornamento RSPP: Il modello previsto da norma CEI 11-27 (2014)

In materia di esercizio e di lavori sugli impianti elettrici, l'art. 80, comma 3-bis del D.Lgs. 81/08 prescrive la conformità alle disposizioni contenute nelle pertinenti norme tecniche. L'edizione 2014 della Norma CEI 11-27, derivante dall'europea EN 50110-1, oltre a perfezionare le linee guida d'intervento per gli operatori elettrici PES e PAV, esige la presenza di un'organizzazione aziendale (qualunque sia la dimensione dell'azienda) composta da soggetti ben individuati, competenti e responsabilizzati in ordine alla sicurezza degli impianti e dei lavori che su di essi vengono svolti. La stessa cosa è richiesta alle imprese esterne installatrici e manutentrici. Il sistema organizzativo che ne scaturisce consente di coniugare la valutazione dei rischi con la competenza riconosciuta e assegnata agli operatori elettrici, i livelli di responsabilità con i gradi gerarchici e le funzioni svolte. Il corso che si terrà il prossimo 3 luglio è valido come aggiornamento per RSPP e ASPP. Per informazioni: Chiara Ferri, ferri@cisita.parma.it

Opportunità di ospitare stage gratuito in azienda

Si segnala alle Aziende interessate l'opportunità di ospitare in stage un partecipante del corso «Tecnico gestore degli approvvigionamenti e della catena di fornitura», organizzato da Cisita Parma. Il percorso ha l'obiettivo di formare esperti in grado di configurare sistemi di fornitura adeguati alle moderne esigenze di produzione e di gestire i processi di acquisizione dei prodotti all'insegna di obiettivi quali la riduzione dei costi e degli impatti ambientali. I candidati disponibili allo stage sono 13 e possono essere inseriti nell'area acquisti, supply chain, amministrazione di qualsiasi azienda.

Caratteristiche dello stage:
ha una durata di 120 ore; è totalmente gratuito; può essere attivato a partire dal 10/07/2017; può essere prolungato con un tirocinio formativo (costo di attivazione gratuito). Le Aziende interessate possono avere informazioni rivolgendosi direttamente a Francesca Caiulo, caiulo@cisita.parma.it

Project Manager di impianti per l'industria alimentare

Il corso «Project Manager di macchine e impianti per l'industria alimentare» intende formare esperti in grado di gestire l'intero ciclo di una commessa nel settore dell'impiantistica alimentare, con particolare riferimento alle novità introdotte dai processi caratteristici della fabbrica digitale. Si tratta di una formazione manageriale subito spendibile nelle aziende del territorio. Per informazioni: Francesco Bianchi, bianchi@cisita.parma.it

Infine il corso per disegnatore meccanico

Il corso Disegnatore Meccanico prepara figure tecniche in grado di realizzare lo sviluppo di dettaglio di un prodotto meccanico, individuandone le componenti costruttive e le relative soluzioni tecnologiche di produzione. Si tratta di un profilo richiesto dalle aziende del territorio e subito spendibile nell'attuale mercato del lavoro. Il corso è gratuito e cofinanziato dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 e dalla Regione. Scadenza iscrizioni: 15 settembre 2017. Per informazioni: Alessandra Pistilli, pistilli@cisita.parma.it

Tu scegli casa, a tutto il resto pensiamo noi

Entra in Crédit Agricole per il tuo mutuo e affidati ai nostri specialisti.

* Servizio di assistenza e certificazione documentale gratuito, a scelta del cliente in alternativa tra una serie di opzioni (prima rata gratis o perizia gratis).
** Tempi per fer deliberativo standard.

Messaggio promozionale. "Mutuo Crédit Agricole" è un prodotto del Gruppo Bancario Crédit Agricole Italia. **Esempio rappresentativo** aggiornato al 22/03/2017 relativo ad un credito immobiliare richiesto in filiale: 120.000€ rimborsabili in 120 mesi con rata da 1.038,31€ al mese. TAN variabile 0,77%, TAEG 0,95%, importo totale del credito: 120.000,00€. Importo totale dovuto (importo totale del credito + costo totale del credito): 125.840,70€. Il TAEG rappresenta il costo totale del credito espresso in percentuale annua e include: spese di istruttoria € 600,00, spesa di incasso rata € 1,50, spese imposta sostitutiva € 300,00, costo annuale di invio del rendiconto annuale € 0,85. Dal calcolo del TAEG sono escluse: spese per perizia tecnica, polizza incendio e scoppio. A garanzia del mutuo viene iscritta ipoteca. Offerta riservata ai consumatori e valida per crediti immobiliari deliberati entro il 30/06/2017, a condizione che l'importo totale del credito rappresenti al massimo il 50% del valore di perizia dell'immobile. Le condizioni economiche dell'offerta potranno subire variazioni in funzione della valutazione del merito creditizio. Il documento contenente le Informazioni Generali sul Credito Immobiliare Offerto ai Consumatori è disponibile in filiale e sul sito della Banca. La concessione del credito è soggetta ad approvazione della Banca.

CRÉDIT AGRICOLE CARIPARMA

CHIEDI IN FILIALE
CHIAMA IL NUMERO VERDE 800 771 100
O VAI SU WWW.CA-MUTUOADESSO.IT