



SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
169 punti base rendimento: 2,15%

CHI SALE
ATLANTIA
+1,9%

CHI SCENDE
FERRAGAMO
-3,3%



INAUGURAZIONE NUOVO INVESTIMENTO NEL PARMENSE

Lesaffre apre un baking center a San Quirico

Thomas Lesaffre: «E un centro di eccellenza, può dare un importante futuro alla filiale»

Cristian Calestani

Un nuovo baking center per essere più vicini ai clienti ed aiutarli a sviluppare prodotti su misura. C'è questo obiettivo all'origine di un nuovo importante investimento della multinazionale Lesaffre nello stabilimento produttivo di San Quirico di Sissa Trecasali.

Il nuovo baking center, ha spiegato Thomas Lesaffre, direttore marketing ingredienti di panificazione, «è un investimento che può dare un importante futuro alla nostra filiale italiana. È un centro di eccellenza in materia di panificazione e formulazione di nuovi ingredienti dedicato allo studio, alla formazione e al supporto tecnico delle prestazioni commerciali dei nuovi prodotti. Con il nuovo center vogliamo essere sempre più un partner privilegiato dei nostri clienti».

Dal 1998, anno dell'acquisizione del sito produttivo di San Quirico,

Il gruppo

9.500 dipendenti

Attore mondiale di riferimento nel campo del lievito e della fermentazione, Lesaffre studia, produce e commercializza soluzioni innovative per la panificazione, la salute e il benessere, la salute e le biotecnologie. Gruppo familiare fondato nel Nord della Francia nel 1853 impiega 9.500 dipendenti sparsi tra più di 75 filiali in 45 diversi paesi. Il fatturato 2016 è stato di 1,9 miliardi. La sede italiana a San Quirico di Sissa Trecasali, produce lievito fresco destinato alla panificazione artigianale, domestica ed industriale. Nello stabilimento esteso su 13mila mq, operano 140 dipendenti. **ccal**

gli investimenti di Lesaffre sono stati costanti. «Abbiamo realizzato la nuova stazione per il trattamento delle acque reflue - ha elencato Lesaffre -, costruito nuovi depositi per lo stoccaggio della melassa, sviluppato il compostaggio, modernizzato la produzione, realizzato un impianto di cogenerazione per essere maggiormente indipendenti dal mercato energetico, costruito un magazzino refrigerato automatico e realizzato anche i nuovi uffici e la mensa. Ora compiamo questo importante passaggio. E per il futuro vogliamo investire nuovamente in Italia per continuare a essere competitivi in un mercato non facile come quello del lievito. L'obiettivo resta sempre quello di fare prodotti di grande qualità rispetto ai nostri concorrenti».

Il target dei prossimi anni è far crescere il mercato degli ingredienti per la panificazione ponendo grande attenzione al settore dei lieviti madre attivi ed es-



San Quirico In alto da sinistra Lesaffre, Saingier e Maréchal. Sotto il pubblico e il baking center.

siccati, ma incrementare anche la produzione di lieviti biotech per Gnosis e Omniabios dimostrando di essere competitivi anche nel settore dei bio stimolanti e dei bioprotettori. Il tutto riponendo grande attenzione all'ambiente.

I prodotti di domani La parola è poi passata a Thomas Marechal, nuovo direttore generale di Lesaffre Italia. «Il baking center ha assicurato - ci permetterà di sviluppare i prodotti del domani».

Infine, il direttore commerciale Gianluigi Cafiero ha ricordato che «con quello di San Quirico, diventano 38 i baking center presenti in tutti i continenti nei quali operano oltre 200 addetti tra ingegneri, ricercatori, sviluppatori e vari formatori. Riusciremo così a capire meglio le esigenze, avere maggiori conoscenze tecniche e potremo realmente trovare le soluzioni migliori».

Tra il pubblico, a salutare l'iniziativa di Lesaffre in Italia era pre-

sente anche il direttore dell'Unione parmense degli industriali Cesare Azzali. «Questo come altri investimenti compiuti negli ultimi anni da Lesaffre - ha detto - è un elemento importante di vitalità dell'azienda che fa parte di un gruppo in forte crescita e che sta assumendo una leadership a livello internazionale. Per il territorio di Parma è un fattore rilevante che completa la filiera dell'alimentazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

FISCO IL PORTALE DELL'AGENZIA DELLE ENTRATE SPESSE BLOCCATO

Spesometro, è ancora caos E spunta la grana «privacy»

Favero: «Problemi di trasmissione, gestione e soprattutto riservatezza»

Il portale dell'Agenzia delle Entrate è «a tratti bloccato, farraginoso e, di fatto, inutilizzabile quando si supera la soglia di un centinaio di clienti e fornitori», e non mancano «file scartati senza che il sistema ne comunicò agli intermediari la motivazione» e «campi dati non adattabili ai clienti o fornitori esteri». Questi i disagi legati allo Spesometro 2017 segnalati dal Consiglio nazionale dei commercialisti, a ridosso della scadenza dell'adempimento, fissata per domani.

«Ancora oggi - dichiarano i delegati alla fiscalità dell'Ordine - rieviamo dai colleghi di tutta Italia

segnalazioni di difficoltà tecniche», e gli esponenti della categoria «lavorano da oltre un mese a questo adempimento in un quadro surreale di incertezza e frustrazione». I rappresentanti dei commercialisti, perciò, chiedono «immediata comunicazione di una proroga lunga dei termini, sospensione delle sanzioni, possibilità di correzione».

Anche a Parma le difficoltà non mancano. «Il meccanismo è indubbiamente complicato e caotico - conferma Emanuele Favero, presidente dell'ordine dei dottori commercialisti ed esperti contabili di Parma - anche se la situazione nella nostra realtà appare un po' meno critica che altrove. Sicuramente, le nuove modalità informatiche comportano grandi difficoltà in termini di trasmissione, gestione e privacy». Favero si sofferma su quest'ultimo punto, considerato il più grave. Sul sistema è arrivato il monito

del garante della Privacy - spiega - il recente incidente alla piattaforma telematica gestita da Sogel, in cui sono conservati i dati fiscali di milioni di cittadini ha mostrato quanto possano essere rilevanti i rischi derivanti dalla gestione dei sistemi informativi, se non è ostantemente accompagnata da un'adeguata attenzione agli aspetti di sicurezza e protezione dei dati personali. Gli accertamenti ispettivi dell'Autorità su questo specifico incidente e l'impatto sui contribuenti, sono tuttora in corso. Ma quello che fin d'ora emerge in questa vicenda è che con la necessità di ricorrere sempre più allo scambio telematico dei dati e all'interconnessione delle banche dati pubbliche, mancano spesso un'adeguata consapevolezza e competenze idonee a far fronte all'incremento dei rischi per i diritti e la libertà delle persone». **♦ r.eco**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRISI VENERDI' CORTEO E PRESIDIO DAVANTI ALLA PREFETTURA

Froneri, il caso in Regione Tavolo di salvaguardia il 12

Nell'ambito delle iniziative di mobilitazione contro la chiusura dello stabilimento Froneri di Parma, venerdì è in programma una manifestazione presso la struttura con l'attivo di tutti i delegati Flai-Cigl, Fai-Cisl e Uila-Uil dell'industria agroalimentare. E' quanto si legge in una nota. A giudizio dei sindacati, «in questa vertenza sono in gioco centinaia di posti di lavoro e la sopravvivenza di brand storici legati a valori territoriali del nostro Paese».

Il ritrovo davanti alla ex Nestlé è previsto per 9 e alle 10 partirà il corteo che attraverserà il centro cittadino alla volta della Prefettura di Parma. Intanto, ieri mattina, in occasione dello sciopero di 8 ore indetto a seguito dell'annuncio della chiusura dello stabilimento parmigiano, un centinaio di lavoratori ha presidiato e volantinato davanti alla sede di Milano di Nestlé che con-

trolla il 50% delle azioni Froneri ed è titolare dei marchi di gelateria (Motta, Alemagna e Antica Gelateria del Corso) prodotti a Parma.

Rappresentanti di Nestlé Italia hanno ricevuto una delegazione di lavoratori che hanno chiesto di coinvolgere la multinazionale. Intanto la «Regione senza Coop e Conad, clienti primari» dell'azienda - nata come joint-venture tra Nestlé e R&R Ice Cream. A chiederlo, in una interrogazione, è il consigliere della Lega Nord, Fabio Rainieri, vicepresidente della giunta regionale.

«Si sta parlando - spiega l'esponente del Carroccio - di uno stabilimento storico che dà lavoro a centinaia di famiglie. Per questo ci chiediamo se la Regione abbia già fatto qualcosa di concreto per coinvolgere Coop e Conad, che sono i principali clienti dello stabilimento. L'attività della Regione Emilia-Romagna per impedire la chiu-

sura della Froneri, deve essere intensificata e aperta a tutte le azioni possibili». A Rainieri, replica l'assessore regionale alle Attività Produttive Palma Costi, che spiega come «stiamo seguendo con attenzione la vicenda: l'azienda ha aperto una procedura di cassa integrazione e ha annunciato di voler chiudere l'intera struttura di produzione e rivedere gli uffici. Siamo preoccupati per il rischio di impoverimento del territorio». Inoltre, ha aggiunto l'assessore, «abbiamo già previsto un tavolo di salvaguardia per il prossimo 12 ottobre, per conoscere le ragioni di queste decisioni» mentre viene esclusa la possibilità di coinvolgere Coop e Conad, «perché - dice -, vista la compattezza aziendale, la problematica è di competenza del ministero, che noi abbiamo già avvisato delle problematiche». **♦ r.eco**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

InBreve

CONFINDUSTRIA E.R.
«Upidea! start-up program» in tour A Parma il 9 ottobre

È partito il count down della call for ideas di Upidea! Startup program, il programma di accelerazione per idee e nuove imprese proposto dai Giovani Imprenditori di Confindustria Emilia-Romagna con il contributo di Luiss Enlabs. Mancano infatti poco meno di due settimane alla chiusura del bando, fissata per il 15 ottobre. Fino ad allora idee, team di aspiranti imprenditori e startup possono inviare la propria candidatura compilando il form sul sito www.upidea.it per cercare di accedere al percorso di accelerazione. Per tutti coloro che avessero ancora dubbi o volessero saperne di più, nei prossimi giorni Upidea! sarà in tour in alcuni territori dell'Emilia-Romagna, per spiegare i dettagli del progetto, le modalità di partecipazione, i vantaggi offerti e capire meglio perché le start-up rappresentano una risorsa per il sistema produttivo e un investimento. A Parma l'appuntamento è in programma a Officine On/Off, il 9 ottobre alle 18,30.

A RUBBIANO
Rsu Barilla, vittoria della Fai Cisl

Vittoria della Fai Cisl alle elezioni per il rinnovo delle Rsu presso lo stabilimento Barilla di Rubbiano, in provincia di Parma. L'impianto, specializzato nella produzione di sughi, impiega 160 dipendenti, e ha visto imporsi la Fai con oltre il 50% delle preferenze. Gli amministrati Cisl ottengono così 2 Rsu su 4, completa il quadro un delegato di Uila Uil e uno di Flai Cgil. Gli eletti della Fai Cisl sono Marco Mazza e Mirko Scarpari. Alla vigilia del rinnovo del contratto di gruppo, l'avenuto rinnovo della Rsu «potrà essere un'opportunità per portare nuova linfa all'attività sindacale», sottolinea il segretario territoriale Fai Cisl Fabrizio Affaticati. «Un risultato che ci riempie di soddisfazione, ottenuto grazie a un grande lavoro di squadra e all'impegno della precedente Rsa, che ci ha consentito di coinvolgere nuove energie e ottenere un risultato che pone la nostra organizzazione al vertice del gruppo Barilla».



MECCANICA
Interpump acquisisce Fluid System

Il gruppo reggiano Interpump - quotato a Piazza Affari e attivo nella produzione di pompe a pistoni professionali ad alta pressione e nel settore dell'oleodinamica - ha acquisito, per 0,9 milioni di euro, Fluid System 80, azienda emiliana operativa nella progettazione e produzione di centrali e sistemi oleodinamici. Ambito in cui Interpump è presente dal 2001 con il marchio Hydrovren. Fluid System 80, si legge in una nota della società emiliana, è attesa a registrare un fatturato di circa 6 milioni di euro nel 2017. Il fondatore - conclude la nota - manterrà il proprio ruolo in azienda.

Cisita Parma Informa



Dalla Regione 2,4 milioni di euro per l'innovazione

La Regione Emilia Romagna ha pubblicato il Bando «Progetti di Innovazione e diversificazione di prodotto o servizio per le Pmi 2017» - Por Fesr 2014-2020, Asse 1, Azione 1.1.2. Contributi per piccole e medie imprese - che si rivolge alle piccole e medie imprese impegnate in percorsi di innovazione tecnologica e diversificazione dei propri prodotti e/o servizi.

Il bando sostiene, in particolare, le Pmi con sede in Emilia Romagna la cui attività rientri nei

codici Ateco previsti e che abbiano necessità di acquisire all'esterno servizi innovativi e competenze.

I contratti di fornitura dovranno essere stipulati (per almeno il 50% del valore del progetto) con laboratori e centri per l'innovazione accreditati appartenenti alla Rete regionale dell'alta tecnologia, con Università (e altre istituzioni di rango universitario), start-up innovative registrate nonché fabLabs aderenti alla FabFoundation. La trasmissione delle domande di contributo avverrà in modalità telematica attraverso il portale SInge2020 e potrà essere attua-

ta a partire dal 16 ottobre 2017 fino al 31 ottobre 2017.

Cisita Parma è a disposizione delle imprese interessate per affiancarle nella preliminare verifica di fattibilità, oltre che nelle successive fasi che sono inerenti il reperimento mirato di fornitori dei servizi innovativi obbligatoriamente previsti dal bando, nonché la presentazione della domanda di contributo e la successiva gestione e rendicontazione del progetto che viene eventualmente ammesso a finanziamento. Per eventuali informazioni ci si può rivolgere a: Marco Notari, notari@cisita.parma.it.

Dal bilancio al reddito d'impresa: un corso dal 17 ottobre

L'obiettivo del corso in partenza il 17 ottobre è fornire, attraverso l'analisi delle disposizioni fiscali sulle principali poste di bilancio, le fasi di calcolo e liquidazione delle imposte. Info: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

Aumento dei margini: un corso il 19 ottobre

Il corso, che si terrà il prossimo 19 ottobre, vuole aggiornare i partecipanti sulle meto-

dologie per aumentare la redditività dell'azienda e la sua efficienza. Info: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

Fmea, strumento di analisi preventiva Un corso il 19 ottobre

La prevenzione dei difetti, in fase di produzione e prima ancora di progettazione, rappresenta uno strumento importante per l'azienda. La Fmea è un efficace strumento di analisi. Il corso in programma il 19 ottobre fornisce le basi per l'applicazione della metodologia Fmea. Info: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

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