

## Vinitaly Coppa di Parma e Salame Felino nello spazio Slow Food

■ Coppa di Parma IGP e Salame Felino IGP scelgono il prestigioso palcoscenico del Vinitaly, a Verona, per raccontarsi: dal 15 al 18 aprile, i rispettivi Consorzi di Tutela animeranno due corner espositivi all'interno dello spazio di Slow Food (padiglione 10), meta privilegiata di visitatori, espositori e giornalisti. L'idea è quella di organizzare sessioni di degustazione con l'obiettivo di diffondere la cultura di prodotto e la conoscenza di due tesori dell'arte salumiera italiana. «Vinitaly è un appuntamento tradizionalmente molto atteso: un pubblico qualificato e competente - premette Fabrizio Aschieri, presidente del Consorzio di Tutela della Coppa di Parma Igp - Vogliamo incuriosire e far conoscere un prodotto che si presta ad abbinamenti non solo con la Malvasia dei Colli di Parma Dop

ma anche con Franciacorta e con il Pinot Grigio. Per Carletto Ferrari, presidente del Consorzio di Tutela del Salame Felino Igp «la presenza a Vinitaly avrà una connotazione di eccellenza, che discende dall'autorevolezza dell'associazione fondata da Carlo Petrini: per qualità delle materie prime e artigianalità dei metodi di produzione, per il suo essere veramente espressione di un territorio circoscritto, come la provincia parmense, il Salame Felino Igp è un prodotto che ben si concilia con il motto "Buono, pulito e giusto" di cui Slow Food è ambasciatore. Quella di Vinitaly è una sperimentazione ma ci auguriamo che il cammino a fianco di Slow Food possa proseguire anche in futuro». A Verona, i due consorzi saranno presenti al padiglione 10, nello stand I4-L4-box A.

# StartCup Parma in campo per sostenere le start-up

La competizione, coordinata da Aster e Regione, farà tappa all'Upi il 18 aprile

■ Ripassa da Parma la Start Cup Emilia-Romagna, la competizione finanziata dal Fse che premia i progetti d'impresa innovativi, promossa e coordinata da Aster e dalla Regione Emilia-Romagna in collaborazione con numerosi partner sul territorio regionale. La competizione si rivolge ad aspiranti imprenditori, da soli o in gruppo, che intendano sviluppare in Emilia-Romagna progetti innovativi, ma anche a titolari d'impresa che abbiano un nuovo progetto nel cassetto. E' possibile candidarsi fino al 24 maggio, ma lo scouting tour, per una prima raccolta e valutazione delle idee dai vari territori, è già partito e farà tappa mercoledì 18 aprile dalle 10 alle 17, nel cortile di Palazzo Soragna, sede dell'Unio-



SCOUTING TOUR Tappa nel cortile dell'Upi.

ne Parmense degli Industriali; per fissare un appuntamento con i suoi esperti è necessario prenotarsi sul sito [www.startcupemiliaromagna.it](http://www.startcupemiliaromagna.it). Quest'anno Parma scende in campo per sostenere la Start Cup con una partnership territoriale molto nutrita, che vede Unione Parmense degli Industriali, Università, Aps On/Off e Camera di Commercio: ogni partner mette a disposizione un premio per i progetti parmigiani

che va ad aggiungersi ai premi regionali. «Dopo la positiva esperienza del 2017, replichiamo il nostro sostegno a quest'iniziativa, nell'ottica di favorire sempre più la contaminazione tra imprenditori e start up innovative» afferma Cesare Azzali direttore dell'Upi, che anche quest'anno mette a disposizione dei tre migliori progetti che si tratteranno in impresa, due anni di adesione gratuita all'associazione e una serie di ser-

vizi e assistenza allo sviluppo del business. Anche l'Università rafforza il proprio contributo, ospitando la giornata di formazione iniziale dei progetti selezionati, e premiando i primi tre progetti presentati da gruppi di Parma. Università e Upi, attraverso Smile Digital Innovation Hub, hanno anche istituito un premio speciale su base regionale per i progetti che insistono su modelli di business legati a Industria 4.0. Aps On/Off, mette a disposizione del miglior progetto proveniente dal territorio, postazioni di lavoro, spazi promozionali, formazione e attrezzature. Infine la Camera di Commercio, che mette a disposizione servizi di accompagnamento per il passaggio dal progetto alla costituzione di una società a responsabilità limitata iscritta alla sezione speciale Start Up Innovative del Registro Imprese, con modalità semplificate.

r.eco.

# Accordo Parmigiano e salumi tipici volano su Air Dolomiti

Catering aereo: sul vettore del gruppo Lufthansa i prodotti targati Bertinelli e La Fattoria di Parma

■ Il food made in Parma spicca il volo grazie all'Azienda Agricola Bertinelli, e al salumificio La Fattoria di Parma: le due imprese hanno infatti siglato un accordo di fornitura con Air Dolomiti, la compagnia aerea interregionale del Gruppo Lufthansa che opera dai principali aeroporti italiani verso la Germania con circa 370 voli settimanali sull'hub di Monaco di Baviera.

Per tutto il mese di maggio, i passeggeri della business class di Air Dolomiti potranno apprezzare i sapori unici della culatta e dello strolghino prodotti artigianalmente da La Fattoria di Parma. A questi salumi si affianca il Parmigiano Reggiano Dop millesimato, produzione distintiva dell'Azienda Agricola Bertinelli. «Il Parmigiano Reggiano è uno dei simboli dell'eccellenza ali-

mentare made in Italy - premette Nicola Bertinelli - I nostri prodotti sono già presenti negli aeroporti di Roma Fiumicino, Venezia e Orio Al Serio, per citare alcuni degli hub più importanti in Italia, e, in Francia, a Nizza e Parigi Charles de Gaulle. Questo accordo è importante perché ci permette di esordire anche a bordo di un vettore aereo. Il canale del catering aereo è in forte crescita: basti pensare che il numero dei passeggeri è destinato a raddoppiare entro il 2034, secondo gli ultimi dati diffusi

da Iata». Esprime soddisfazione anche Paolo Pongolini, ad de La Fattoria di Parma: «In passato abbiamo già sperimentato attività di catering aereo, collaborando con compagnie aeree che volavano sull'aeroporto Giuseppe Verdi di Parma: l'accordo con Air Dolomiti segna però un salto di qualità, dato che parliamo di un importante vettore interregionale. Poter far degustare i propri salumi a bordo di un aereo è importante anche in un'ottica di sell-out».

r.eco.

# Copianova Privacy, l'aiuto arriva dalla tecnologia

Il 25 maggio diventerà operativo il nuovo regolamento europeo

■ Parte il conto alla rovescia in vista del 25 maggio, la data in cui diventerà operativo il nuovo regolamento europeo sulla privacy. Per fare il punto sui nuovi obblighi per le imprese, si è tenuto all'hotel Villa Ducale un incontro pro-



COPIANOVA Un momento del focus sulla privacy.

mossa dall'azienda Copianova. «Le nostre apparecchiature - ha spiegato il vicepresidente Alessandro Berti - sono ormai sempre più integrate in rete. Le nuove normative possono essere praticate in modo semplice e pratico grazie ai nostri software».

«Rispetto a quella attuale, la nuova normativa è meno formale e burocratica - spiega l'avvocato Andrea Lisi - Ma soprattutto è innovativa nell'approccio e più permissiva nel trattamento dei dati». Davide Ballardot, marketing manager di Canon Italia, ha sottolineato che l'obiettivo è di offrire «una tecnologia che garantisca soluzioni semplici e sicurezza».

L.M.

## FOOD SERVICE

### POMI PARTECIPA AL GIRO D'ITALIA DEI CUOCHI

■ Ripartirà ad aprile il «Giro d'Italia», l'iniziativa itinerante organizzata da Apici - Associazione Professionale Cuochi Italiani, che percorrerà il Paese con l'obiettivo di far incontrare i professionisti della ristorazione con le aziende del Food Service, tra le quali Pomi, che da anni si è specializzato nell'offerta dei prodotti Food Service. «Partecipiamo all'iniziativa ritenendola un'opportunità concreta per relazionarsi direttamente con il settore Ho.re.ca» si legge in una nota del Consorzio Casalasco del Pomodoro. Il marchio, che da anni investe e sviluppa prodotti professionali, ha infatti chiuso il 2017 con un fatturato in crescita del 32% per questo canale distributivo.

### STARHOTEL DU PARC IL 19 APRILE IL MEETING DI ANYTIME FITNESS

■ A pochi giorni dall'apertura a Parma (prima struttura in regione) Anytime Fitness, la più grande catena al mondo di franchising del fitness ha organizzato il 19 aprile alle 17, allo StarHotel Du Parc, di viale Piacenza un meeting per incontrare potenziali partner per l'apertura di nuove palestre nelle diverse province emiliano romagnole.

### BRUGNATO 5TERRE PER IL COMPLEANNO DEL 15 APRILE NAVETTA DA PARMA

■ Domenica 15 aprile Brugnato 5Terre Outlet Village festeggia il quarto compleanno. Oltre alle navette in partenza da Genova, Pisa, Livorno e Versilia, sarà disponibile un nuovo servizio navetta in partenza da Parma.

## CISITA INFORMA



### STRUMENTI DI PROBLEM SOLVING

■ Tutti affrontiamo problemi, ma solo alcuni di noi sanno farlo con determinazione, ingegno e perdendo poco tempo. È un'abilità che si affina, acquisendo sensibilità e metodo. Questo corso, in partenza il 26 aprile, ha un taglio applicativo e coinvolgente, propone diverse attività per sperimentare concretamente come possiamo attivarci al meglio quando sul lavoro nasce un problema. Info: Lucia Tancredi, [tancredi@cisita.parma.it](mailto:tancredi@cisita.parma.it)

### AGGIORNAMENTO PAV - PES

■ Il D.Lgs. 81/08, all'art. 82, fa obbligo al datore di lavoro di formare in modo adeguato i propri operatori elettrici destinati ad intervenire sotto tensione e a qualificarli come «idonei a svolgere tale attività, secondo le indicazioni della pertinente normativa tecnica». Il corso, in programma il 7 maggio, assolve all'esigenza di aggiornare tutte le persone già qualificate come Pes, Pav, Pes idonea e Pav idonea, in ordine alle nuove prescrizioni. Info: Maria Carparelli, [carparelli@cisita.parma.it](mailto:carparelli@cisita.parma.it)

### CONVERSAZIONE IN LINGUA INGLESE

■ Il corso «Conversazione in lingua inglese», che inizierà il prossimo 22 maggio, è un percorso formativo gratuito, di 16 ore, che fa parte del progetto «Verso il lavoro», cofinanziato con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014 - 2020 e della Regione Emilia Romagna, rivolto a disoccupati, residenti o domiciliati in Emilia Romagna.

I contenuti del corso saranno riconducibili a temi base di conversazione in lingua inglese. Info: Alessandra Pistilli, [pistilli@cisita.parma.it](mailto:pistilli@cisita.parma.it) - Annalisa Roscelli, [roscelli@cisita.parma.it](mailto:roscelli@cisita.parma.it)



## DATA BREACH DATA CONSEC PROTAGONISTA A PERUGIA

■ Alessandro Rodolfi (nella foto) che guida la società parmense DataConSec insieme a Domenico Carnicella, è intervenuto all'IJF18, il Festival Internazionale del Giornalismo di Perugia, sul tema «Data breach e policy in redazione». Il data breach, ossia la «fuga» di dati da un archivio o un database a seguito di un'azione criminale o di un incidente, è la minaccia più temuta nell'era delle grandi piattaforme.