



AFFONDO DEL MINISTRO

Di Maio: «Banche arroganti»

■ Nuovo attacco da M5S alle banche mentre il ministro Tria frena sulla moratoria della riforma delle Bce varata dall'esecutivo Renzi. Luigi Di Maio ha criticato il comportamento di Mps per poi allargare il discorso al comparto bancario nella sua intervista. «Il sistema bancario lo deve pagare - ha detto Di Maio perché ha avuto un atteggiamento arrogante infischiosene dei risparmiatori e dello Stato».



PER IL SISTEMA OPERATIVO ANDROID

Google, oggi le sanzioni Ue

■ Tempo scaduto per Google, che non ha saputo difendersi dalle accuse della Ue sul sistema operativo Android, ritenuto un mezzo per consolidare e mantenere la sua già indiscussa posizione dominante. Salvo sorprese, oggi la Commissione europea stangerà di nuovo il colosso Usa, stavolta con una maxi-multa che andrà ben oltre quella da 2,4 miliardi di euro arrivata lo scorso anno per il caso Google Shopping.

Upi Peretti: «Un grande prodotto ha dietro un grande territorio»

Azzali: «Riflettere sugli elementi che caratterizzano la nostra identità»

VITTORIO ROTOLO

■ «Un grande lavoro genera un grande prodotto: è una consapevolezza ormai sempre più diffusa fra i consumatori. E questo senso di responsabilità induce coloro i quali devono acquistare un bene a chiedersi come, quel determinato processo produttivo, è stato concepito e realizzato». Ascoltando Alberto Peretti, filosofo del lavoro e fondatore di Genius Faber - società di consulenza strategica specializzata nella valorizzazione dell'italianità lavorativa - si intuisce subito perché, a livello globale, continui a crescere la richiesta di informazioni-narrazioni rispetto ai territori ed alla cultura che si celano dietro un prodotto. È un'arte di vivere, il modo italiano di lavorare. Che, sul piano strategico, può e deve diventare un modello di bu-



INCONTRO A PALAZZO SORAGNA Umberto Peretti (a destra) è docente di Filosofia del lavoro.

siness. «Il Made in Italy, che tanto ci rende orgogliosi, è universalmente riconosciuto ed apprezzato, ma resta ancora molto da fare» puntualizza Peretti, durante un incontro organizzato a Palazzo Soragna dall'Unione Parmense degli Industriali. «Spesso si tende a concepire

il mercato semplicemente come un luogo di prodotti. In realtà, dobbiamo sempre partire dal presupposto che, dietro i grandi prodotti, c'è una sapienza che si innesta nelle dinamiche lavorative, una tradizione che si lega all'innovazione. Dal punto di vista delle aziende, compren-

dere questo aspetto significa fare un bel passo in avanti» aggiunge Peretti, rafforzando così il concetto espresso da Cesare Azzali. Apprendo i lavori, infatti, il direttore dell'Unione Parmense degli Industriali aveva ravvisato «l'esigenza di tornare a riflettere sugli elementi che caratteriz-

zano la nostra identità, sui punti di forza e le specificità. Questo incontro crediamo possa restituire, in tal senso, un quadro stimolante e propositivo». Il valore del «fare» continua ad avere un peso specifico notevole. Tanto più in un tessuto produttivo come quello di Parma che, grazie proprio al suo «saper fare», ha raggiunto un elevato grado di competitività e di credibilità, anche sulle scene internazionali. «In un territorio come questo, certi messaggi non fanno fatica ad essere recepiti. E non è casuale...» fa notare Peretti. «Noi dobbiamo mettere queste aziende nelle condizioni di saper riconoscere, valorizzare e comunicare in maniera efficace la metodologia di lavoro che rende i loro prodotti unici al mondo. È un patrimonio - sostiene l'esperto - da non disperdere e che, anzi, deve diventare pure una valida leva formativa, contribuendo cioè a creare nuovamente un tessuto di lavoratori orgogliosi di quello che fanno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CISITA INFORMA



ITS TECH&FOOD BIENNIO 2018-2020

■ Aperte le iscrizioni per i nuovi corsi ITS Tech&Food, rivolti a giovani e adulti in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. Gli interessati possono scegliere tra due corsi: diploma di istruzione secondaria superiore. Gli interessati possono scegliere tra due corsi che preparano Tecnici Superiori con competenze altamente specialistiche e innovative, cofinanziati con risorse del Fondo sociale europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna. I corsi sono: «Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare» (sede didattica a Parma); «Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari» (sede didattica a Reggio Emilia).

Per informazioni: Giorgia Delsoldato, delsoldato@cisita.parma.it, 0521.226500, www.itstechandfood.it.

METODI E TEMPI DI LAVORAZIONE

■ Lo studio scientifico del lavoro è uno strumento indispensabile per la realizzazione dei metodi e l'assegnazione dei tempi di lavorazione dei prodotti realizzati dall'azienda. L'assegnazione dei tempi di lavorazione dei prodotti realizzati dall'azienda. La sua finalità è determinare con assoluta certezza il costo del prodotto e individuare degli indicatori di efficienza in grado di segnalare le situazioni anomale, a cui fare seguire azioni di miglioramento. Obiettivo del corso che inizierà il prossimo 17 settembre è fornire una conoscenza di base delle tecniche e degli strumenti di progettazione e definizione della struttura di un ciclo produttivo e le più efficienti tecniche di analisi e semplificazione del lavoro. Per informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

ALLENAMENTO COMPORTAMENTALE

■ Prestiamo attenzione a chi cattura la nostra curiosità, confidiamo in chi ci dimostra sicurezza e competenza, rispondendo alle nostre domande interiori. Dote innata o comportamento che può essere appreso? Il corso in partenza il 18 settembre vuole fornire le tecniche di base per migliorare lo stile di relazione allenandosi e acquisendo tecniche di semplice utilizzo ma estremamente efficaci. Per informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

Dazi L'Assica: «Grave errore non ratificare il Ceta»

L'Associazione industriali della carne e dei salumi: «L'accordo di libero scambio con il Canada è importantissimo per noi»

■ Il Ceta, l'accordo di libero scambio tra Unione Europea, garantisce la protezione a undici salumi italiani tutelati. E due sono specialità della nostra provincia: il prosciutto di Parma Dop e il culatello di Zibello Igp. Gli altri sono la bresaola della Valtellina Igp, il cotichino Modena Igp, il lardo di Colonnata Igp, la mortadella Bologna Igp, il prosciutto di San Daniele Dop, il prosciutto di S. Daniele Dop, il prosciutto Toscano Dop, lo speck Alto Adige Igp, e lo zampone Modena IGP. Lo sottolinea l'Assica (Associazione industriali della carne e dei salumi) nell'osservare che la lista «potrà essere implementata in futuro con l'inserimento di ulteriori prodotti». «Non ratificare il Ceta sarebbe un grave errore» afferma Nicola Levoni, presidente di Assica secondo il quale «i negozianti comunitari hanno raggiunto un ottimo accordo, senz'altro perfezionabile, ma senza il quale i nostri salumi

Dop e Igp oggi non avrebbero alcuna protezione». La «coesistenza tra Indicazioni geografiche e trade marks non è la soluzione definitiva, ma rappresenta certamente un passo avanti fondamentale. E' proprio la totale mancanza di protezione che favorisce il proliferare dell'«Italian sounding», come appunto avvenuto in passato proprio in Canada e come sta avvenendo in questi anni in Russia, dopo la chiusura di quel mercato alle nostre produzioni per le note vicende politiche». Levoni sottolinea inoltre che con il Ceta «per la prima volta si è riusciti ad introdurre alcune norme di tutela e riconoscimento delle Indicazioni geografiche nell'accordo con un Paese in cui prevale la tutela della proprietà industriale». Il Canada, apprezza molto i salumi italiani. Basti pensare che nel 1997, anno di apertura del mercato canadese al solo prosciutto di Parma, le esportazioni erano di appena 38 tonnellate, per diventare 238 nel

I NUMERI	
I salumi esportati verso il Canada	
Dati in tonnellate	
Apertura al Prosciutto di Parma Dop	1997 36
	2001 120
Apertura al Prosciutto di San Daniele Dop e ai prodotti cotti	2005 238
Apertura ai prodotti a breve stagionatura	2009 401
	2013 792
Autorizzazioni all'export carne fresca e bresaola*	2015 1.336
Applicazione provvisoria CETA	2017 2.148

*Bresaola di carne bovina di Paesi autorizzati all'export di carne bovina fresca

CEO EDITORIALE

2005 con l'apertura al prosciutto di San Daniele e ai prodotti cotti e oltre 400 tonnellate nel 2009, anno di apertura ai prodotti a breve stagionatura; e così via fino a raggiungere nel 2017 - anno dell'entrata in applicazione provvisoria del

Ceta - l'importante traguardo delle 2.148 ton (+39,4% rispetto al 2016) per un valore di 25,9 milioni di euro (+43,5%). Un trend di crescita che prosegue nel primo trimestre 2018 in cui le nostre esportazioni hanno raggiunto le 455 ton (+8,2%).