

ECONOMIA

QUATTRO NAVI EXTRALUSSO A FINCANTIERI

Maxi-commessa da Msc Crociere

■ Cresce il portafoglio ordini di Fincantieri. Msc Crociere ha commissionato la costruzione di quattro navi per un valore complessivo di due miliardi di euro. Sommate alle quattro di un precedente accordo (di cui due già consegnate), fa otto navi. Il memorandum d'intesa appena siglato indica non navi comuni ma del segmento extra-lusso di stazza lorda e capacità «contenute» (circa 64.000 tonnellate e 500 cabine).

Sicurezza Come proteggere il lavoro nelle aziende

All'Accademia Barilla il convegno su un argomento di scottante attualità

LUCA MOLINARI

■ Ogni anno avvengono 4500 infortuni sul lavoro a causa di aggressioni o azioni criminali. Il dato, allarmante, è stato reso noto ieri mattina all'Accademia Barilla, durante il convegno «Sicurezza è lavoro, lavoro è sicurezza: orizzonti e prospettive di una professione in cerca d'autore» promosso da Aispa (Associazione italiana professionisti security aziendale). I lavori sono stati aperti da Luciano Ziarelli (motivational coach), che ha anticipato i saluti di Maurizio D'Anna (senior vice president Security Barilla). «Sono qui presenti professionisti impegnati a gestire la sicurezza di aziende di grandissima importanza - ha detto - che hanno un fatturato complessivo di 617 miliardi di euro e danno lavoro a oltre 1 milione e 600 mila persone». «La nostra pri-



INTERVENTI In alto: D'Anna (a sinistra) con Chittaro. Qui sopra: Tofalo (a sinistra) e Fanfani.

ma sfida - ha aggiunto - è quella di tutelare il capitale umano, in Italia e all'estero». Andrea Chittaro, presidente di Aispa e direttore della sicurezza di Snam, ha illustrato i nuovi obiettivi del settore si-

curezza. «E' necessario promuovere modelli aziendali di sicurezza evoluti - ha affermato - definendo le migliori politiche possibili lavorando sull'asse pubblico-privato, nell'interesse dell'intero si-

stema Paese. Per farlo servono professionisti formati e competenti. Bisogna fare in modo che questo mestiere, ricco di opportunità, possa attrarre i giovani». Fondamentale non parcellizzare i vari rami della sicurezza. «Serve un approccio olistico - ha proseguito Chittaro - per tutelare le aziende dai vari problemi che possono incontrare a livello di security». Il convegno si è chiuso con l'intervento dell'onorevole Angelo Tofalo, sottosegretario alla Difesa. «E' un piacere partecipare a questo convegno - ha detto - che spiega come sta cambiando la gestione della sicurezza. Oggi la diffusione del digitale e i cambiamenti della società stanno provocando delle problematiche nuove, a cui bisogna dare risposta in maniera concreta ed efficace. Questo tipo di professione rappresenta una risposta a determinate questioni che sono chiamate ad affrontare soprattutto le aziende». Sono poi intervenuti tanti altri relatori analizzando tutti gli aspetti legati al tema sicurezza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Food Parma Alimentare vola al salone Sial di Parigi

Sei aziende e due chef alla rassegna che ospita operatori provenienti da 194 Paesi

■ Dal 21 al 25 ottobre, l'industria agroalimentare si dà appuntamento a Parigi: al Sial, che rappresenta uno degli eventi fieristici food b2b più attesi al mondo, sarà presente anche una delegazione ducale, capitanata da Parma Alimentare. Ne fanno parte sei aziende: Agugiaro & Figna Molini, Coppini Arte Olearia,

Devodier Prosciutti, La Felinese Salumi, Salumificio San Paolo e Rizzoli Emanuelli. Come spiega Alessandra Foppiano, Executive Manager di Parma Alimentare, «Il Sial di Parigi è un'ottima vetrina per le eccellenze made in Parma. Nel 2016 il Salone, che ha frequenza biennale, è stato capace di richiamare 155.700 vi-

sitatori: il 70% di questi erano stranieri non francesi provenienti da 194 Paesi e il 71% erano operatori del mondo retail o del foodservice. Due target business appetibili per le nostre imprese food: andiamo a Parigi con l'obiettivo di promuovere il brand Parma e di stringere nuove alleanze commerciali». A Parigi l'agroalimentare parmense si presenta forte del dato di 753 milioni di euro di export a livello globale, nei

primi sei mesi dell'anno: l'export alimentare corrisponde al 21,7% del totale delle esportazioni provinciali, confermandosi - nonostante una piccola contrazione - al primo posto. I segmenti più in salute sono quello di prosciutti e salumi (+2% sul primo semestre 2017), l'industria molitoria (+9%) e il comparto oli, grassi vegetali e animali (+24%). Nella top ten dei mercati più sensibili al made-in-Parma, Canada (+14,1%), Paesi Bassi (+9,2%), Spagna (+5,2%), Germania (+3,2%). Della spedizione faranno parte due chef di Parma Quality Restaurants, Filippo Cavalli, dell'Osteria dei Mascalzoni, e Francesco Dall'Argine, dell'Antica Hostaria Tre Ville.

Efficienza energetica Imprese, le sfide al 2030. Incontro il 23

■ Sostenibilità, innovazione e competitività sono le sfide al 2030 che le imprese italiane sono chiamate a raccogliere per il raggiungimento degli obiettivi europei in campo ambientale. In questo quadro, l'efficienza energetica è fondamentale in quanto permette di sfruttare l'energia in modo razionale, eliminando gli sprechi che rappresentano il «giacimento» nascosto di cui disponiamo e che possiamo recuperare e valorizzare per

ottenere consistenti vantaggi economici, ambientali e sociali. Come evidenzia il recente Rapporto di Confindustria, l'incremento dell'efficienza si ottiene mettendo in atto varie forme di intervento che includono miglioramenti tecnologici, ottimizzazione della gestione energetica, cambiamenti comportamentali e diversificazione di approvvigionamento, finalizzati a realizzare un'economia a basso consumo energetico, più si-

cura, più competitiva e più sostenibile. Per stimolare un confronto costruttivo sul tema, martedì 23 ottobre alle ore 14.30 a Palazzo Soragna si terrà il seminario «Efficienza Energetica. Le nuove sfide al 2030» organizzato dall'Unione Parmense degli Industriali e dalla rivista di Confindustria «L'Imprenditore» in collaborazione con Siram. Dopo i saluti di Patrizia Capitani, presidente Piccola Industria Upi,

interverranno Maria Cristina Bertellini, vice direttore de «L'Imprenditore», Massimo Beccarello di Confindustria che presenterà il Rapporto Confindustria sull'Efficienza Energetica e quindi Marco Borgarello (Gse) e Luca Ventorino (Rse). A seguire, Marco Decio (Siram) si focalizzerà sulle azioni realizzabili da parte delle imprese e Renato Maria Saviano (Aou - Ausl Parma) porterà la propria testimonianza. Concluderà l'incontro Giovanni Baroni, delegato all'energia sostenibile e energia circolare della presidenza Piccola Industria Confindustria. Per partecipare: eventi@upi.pr.it

r.eco.

VERONA

MELEGATTI RIPARTE MA «FUORI SEDE»

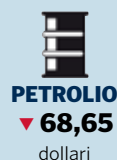
■ Non usciranno subito dallo stabilimento veronese i pandori dopo la sospensione dell'attività. Ma la Melegatti riparte con la riassunzione di 26 lavoratori.



FTSE-MIB
-0,05%
19.087



EURO
DOLLARO
▼ 1,1455



PETROLIO
▼ 68,65
dollari
al barile



SPREAD
BTP ITALIA/BUND
10 ANNI
▲ 327
punti base

-38,7%

Cassa integrazione

Prosegue la riduzione della cassa integrazione: a settembre 2018 - secondo l'Osservatorio Inps - sono state autorizzate 11.319.157 ore di cassa con un calo del 44,18% rispetto a settembre 2017. Rispetto a agosto 2018 si registra una sostanziale stabilità (+1,27%). Nei primi nove mesi dell'anno sono stati autorizzati 162 milioni di ore con un calo del 38,7% rispetto ai 264,5 dei primi nove mesi del 2017. Il crollo delle ore autorizzate di cassa integrazione è dovuto soprattutto alla riduzione delle autorizzazioni per la cassa straordinaria scese a settembre del 44,8%.



CHI SALE
PALANTIR
Palantir, una società che analizza dati per i servizi di sicurezza (come la Cia) va verso Wall Street

CHI SCENDE
TREVI
La società di costruzioni ha rinviato la pubblicazione della semestrale Guai anche per la Cmc



RULIANO FOOD AND TRAVEL PREMIA LA MATERIA PRIMA

■ Il Prosciuttificio Ruliano è stato premiato tra le 3 migliori aziende nella categoria materie prime agli Awards Food and Travel Italia 2018. La cerimonia si è tenuta al Forte Village Resort a S.Margherita di Pula, in Sardegna. I riconoscimenti sono stati assegnati in base alle preferenze di lettori, esperti del settore enogastronomico e turistico e della redazione del magazine.