



## LA CASELLI A BRUXELLES

## Dazi, l'Emilia Romagna all'Ue

■ L'Emilia-Romagna va in Europa per difendere i propri prodotti dalla minaccia dei dazi americani, Parmigiano Reggiano in primis, e le risorse della prossima Politica agricola comunitaria (Pac) dai tagli ipotizzati. Il 17 e 18 ottobre a Bruxelles l'assessore regionale all'Agricoltura, Simona Caselli, incontrerà i deputati della Commissione Politiche Agricole del Parlamento europeo e interverrà all'Assemblea generale di Arepo.



## CREDEM

## Volontariato per 700 dipendenti

■ Saranno oltre 700 i dipendenti Credem che nell'ambito dell'iniziativa «Un giorno per gli altri» svolgeranno una giornata di volontariato nel mese di ottobre. Il progetto si svolgerà in tutta Italia in collaborazione con Fondazione Sodalitas, la prima organizzazione in Italia a promuovere la Responsabilità Sociale d'Impresa, partner per le imprese associate che sviluppano progetti «on demand» di volontariato d'impresa.

# Parma Alimentare 2020: spazio alle sinergie

Il bilancio del 2019 e i progetti in corso per il 2020. Dai saloni esteri a Cibus Off

PATRIZIA GINEPRI

■ Il salone internazionale Anuga si è appena concluso e per Parma Alimentare è tempo di bilanci. La fiera di Colonia è infatti l'ultimo evento nel programma annuale di accompagnamento e promozione delle pmi all'estero. «Siamo molto soddisfatti - spiega Cesare Azzali, amministratore unico del consorzio - Anuga si è confermata una vetrina importante per le nostre eccellenze agroalimentari. Alcuni numeri per capirci: 170.000 visitatori trade provenienti da 201 Paesi il aumento del 3% sul 2017. Una vetrina impareggiabile per la qualità degli operatori presenti, rappresentanti delle



PARMA ALIMENTARE In primo piano a destra la Foppiano.

principali catene della distribuzione tradizionale, ma anche dei nuovi trend». In particolare, si è registrato un incremento di visitatori da Gran Bretagna, Polonia, Ucraina, Russia, Brasile Giappone e Stati Uniti.

«La nostra delegazione, composta da 18 aziende, è stata suddivisa per la prima volta,

nei padiglioni di provenienza - spiega Alessandra Foppiano executive manager del consorzio - con risultati molto positivi poiché ciascuno dei due ha avuto visibilità nel proprio contenitore, con gli interlocutori giusti. Noi come Parma Alimentare abbiamo mantenuto una cornice sulle due postazioni, determinando in

pratica una doppia esposizione. E le aziende hanno riscontrato una maggiore visibilità proprio perché parte di un sistema collettivo». Ora si sta già pensando già al 2020.

«Stiamo già lavorando alle Fiere a cui abbiamo già aderito, dal Foodex di Tokyo al Fancy Food di New York e al Sial di Parigi. Confermiamo dunque la nostra mission di accompagnamento delle pmi nel mondo e al tempo stesso intensificheremo le sinergie con il territorio nell'ambito delle iniziative di Parma City of Gastronomy. In particolare con Cibus Off evento fuori salone in concomitanza con Cibus 2020 e il Settempre Gastronomico sotto i Portici del Grano dedicato alla promozione delle filiere del territorio che quest'anno ha riscosso grande successo di pubblico, con circa 12mila visitatori e in termini di promozione, con 426 articoli apparsi sui media».

## Anatocismo bancario Nel 2018 sono aumentati i contenziosi

Esperti a confronto in un incontro promosso dal circolo «Carlo Cattaneo»

■ Il 2018 ha confermato l'aumento dei contenziosi contro gli istituti di credito che hanno per oggetto l'anatocismo, la controversa pratica bancaria di far pagare interessi sugli interessi che sono già maturati su un conto corrente, un contratto di mutuo, un fido. Il tema, che fa la sua comparsa in maniera consistente a partire dagli anni '90 e il cui significato ancora oggi non sempre è agevole e chiaro a tutti, è stato oggetto dell'in-

contro organizzato dal Circolo «Carlo Cattaneo» con la presenza dell'avvocato del Foro di Parma Leonardo Palmisano e del perito economista Nicola Mosca.

«È un fenomeno subdolo e di difficile individuazione per il cittadino che è inevitabilmente inesperto di metodi di matematica finanziaria - sottolinea Mosca - E non sono poche le aziende che hanno dichiarato il concordato per

impegni sovraccarichi». «Scardinare una metodologia accettata a livello mondiale è molto difficile, tanto che spesso i giudici tendono a considerarla una convenzione in uso e non foriera di dolo» dice Mosca. Ma allora l'anatocismo bancario è legittimo? Nonostante la legge ne avesse previsto limiti stringenti, in passato si riteneva che gli interessi anatocistici fossero pienamente legittimi in quanto nel settore bancario si era diffuso l'uso di applicarli ai contratti di conto corrente. Questo orientamento è rimasto tale sino al 1999, quando la Corte

di Cassazione dichiarava la nullità della clausola relativa all'anatocismo in quanto non basata su un uso riconosciuto come valido dalla legge. La conseguenza è stata che migliaia di titolari di un contratto di conto corrente hanno richiesto la restituzione di tutti gli interessi illegittimamente versati. In realtà questo non basterebbe perché, come sottolinea Palmisano: «In una causa per anatocismo occorre richiedere non soltanto la restituzione degli interessi lucrati ma anche la sanzione che prevede la legge».

S.C.

## Cisita Ad Automobility in Eu hanno aderito 111 studenti

■ Sono stati 111 nell'arco di 24 mesi gli studenti delle classi IV e V del ciclo secondario e i diplomati freschi di esame di stato, a partire per uno stage formativo presso istituzioni educative, centri di formazione e aziende localizzate in 9 paesi Europei (Svezia, Olanda, UK, Francia, Malta, Spagna, Portogallo, Polonia, Repubblica Ceca). Tutti protagonisti del progetto di mobilità internazionale «Automobility in Eu» coordinato da Cisita

Parma e finanziato dal programma Erasmus+ della Commissione Europea per promuovere esperienze di tirocinio all'estero di studenti delle scuole superiori a indirizzo tecnico e professionale. I ragazzi hanno potuto contare su un solido Consorzio di Inviò composto, oltre che dal Coordinatore Cisita Parma, dagli Istituti «Berenini» di Fidenza, «Gadda» di Fornovo-Langhirano, «Mattei» di Fiorenzuola d'Arda, «Ferrari» di

Maranello, nonché dall'organizzazione intermediaria Innovation Farm che rappresenta il lato «business» dell'alleanza scuola-mondo del lavoro grazie all'azione congiunta delle aziende leader della motorvalley emiliana Dallara, Bercella e Turbocoating. Il cuore pulsante del progetto è proprio il rafforzamento delle competenze professionali in uscita dalla scuola, all'interno de contesto produttivo.

r.e.co.

## Lesaffre Formazione, rinnovata la partnership con Alma

■ Lesaffre Italia, azienda che produce e commercializza lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica, con sede a Trecasali, rinnova la sua partnership con Alma, la Scuola Internazionale di Cucina italiana (www.alma.scuolacucina.it), con sede nella Reggio di Colorno.

Più nel dettaglio, Lesaffre sosterrà anche quest'anno, in qualità di Educational Par-

tner, il Corso di Panificazione Moderna, giunto alla sua quinta edizione, confermando il suo impegno nella formazione professionale: «L'azienda di Parma ha infatti creduto fin da principio nel corso promosso da Alma - si legge nella nota che annuncia il prosieguo della partnership - scegliendo di sostenerlo fin dalla sua nascita».

Il corso è disegnato per formare i futuri Bakery Chef: professionisti di lievitazione,

rigorosi nella ricerca delle farine, attenti nell'uso della tecnica e nella cura del prodotto finale, da inserire presso la ristorazione e l'hôtellerie italiana e internazionale.

Il programma prende il via dalle basi del mestiere per arrivare alle tecniche più moderne, in linea con i nuovi emergenti trend del settore della panificazione e della contemporanea pasticceria da forno.

r.e.co.

## CAMERA COMMERCIO



## FESTIVAL DELLA CULTURA TECNICA

■ La seconda edizione del Festival della Cultura tecnica torna a Parma e si rivolge a studenti, famiglie, cittadini, imprese e istituzioni con un calendario di numerose iniziative in programma dal 17 ottobre al 18 dicembre. L'iniziativa promuove l'istruzione e la formazione tecnica e scientifica oltre a valorizzare l'arte del saper fare. La giornata inaugurale sarà il 19 ottobre, dalle 9 alle 13, alla Camera di commercio di Parma. L'evento è aperto a tutti ma, in particolare, agli studenti che stanno scegliendo l'indirizzo scolastico dopo la terza media. La Camera di Commercio di Parma è tra i partner principali del Festival della Cultura tecnica di Parma. Per informazioni: Servizio Programmazione Rete Scolastica, tel. 0521 931771 e Camera di commercio di Parma alternanza@pr.camcom.it)

## BANDO ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

■ 35mila euro da destinare alle imprese che realizzano percorsi di stage in alternanza scuola lavoro, realizzati nella sede o in unità locali dell'impresa ubicate nella provincia di Parma. Il bando scade il 31 ottobre. Tutti i dettagli sul sito camerale.

## NOVITÀ SUI MARCHI D'IMPRESA

■ Un'importante scadenza per le imprese. Entro il 23 marzo 2020 tutti i marchi collettivi in vita, registrati sulla base della normativa antecedente il D.lgs. 15/2019, devono essere convertiti in marchio collettivo, o marchio di certificazione, pena la decadenza del titolo. La conversione deve avvenire attraverso il deposito di una nuova domanda di registrazione di marchio collettivo o di certificazione, avendo cura di precisare che si tratta di Conversione in marchio di certificazione.