

CONFINDUSTRIA

Investimenti per oltre il 90% delle imprese emiliane

■ Nel 2018 le aziende dell'Emilia Romagna, nonostante ostacoli come la burocrazia o la difficoltà a trovare risorse umane specializzate, hanno avuto un'alta propensione agli investimenti: il 92,3% delle realtà produttive del territorio, come ha spiegato il presidente di Confindustria Emilia Romagna Pietro Ferrari, «ha confermato di credere nel fare impresa, nonostante le negatività del contesto» e «il 92% prevede di fare investimenti nel 2019. Un dato che, dopo il finale drammatico dello scorso anno

segnato dalla Brexit o dai dazi, ci fa ben sperare e rivela come la nostra regione sia un motore importante in un Paese che sta abbassando il numero dei giri». Lo rivela una ricerca, realizzata dall'associazione di via Barberia insieme alle Associazioni e Unioni industriali ed elaborata con il contributo di Prometeia. Dal 2007 al 2018, le imprese del manifatturiero hanno registrato una crescita a ritmi più dinamici rispetto alla media nazionale. Il fatturato è cresciuto a tassi 3 volte superiori alla me-

dia nazionale: + 2,8% medio annuo rispetto allo 0,9% nazionale. In Emilia Romagna la propensione a investire è stata più alta: la quota sul valore della produzione, nel 2018, si è attestata al 6,6%. Il 60% del campione ha effettuato investimenti in formazione il 54,6% in Ict, il 53,3% in ricerca e sviluppo, il 53,3% in linee di produzione e il 28,1% in tutela ambientale. Tra gli ostacoli, la burocrazia e la difficoltà a trovare competenze giuste e specializzate che preoccupa il 27,1% delle aziende.

Prosciutto Cambia il disciplinare: più lunga la stagionatura minima

Dopo oltre 20 anni i produttori del Consorzio approvano nuove norme che disciplinano il Parma Dop: forte attenzione alla materia prima, riduzione del sale, nuove tecnologie

■ Dopo oltre vent'anni, i produttori, di concerto con tutta la filiera produttiva, hanno deciso di rivedere le norme che regolano e disciplinano la produzione del Prosciutto di Parma Dop puntando alla caratterizzazione del prodotto per migliorarne la qualità, a tutela del prodotto stesso e dei consumatori. A cominciare da una forte attenzione alla materia prima, alla genetica e all'alimentazione dei suini, dalla riduzione del tenore del sale al prolungamento del periodo di stagionatura minima. E ancora, porte aperte a nuove tecnologie che potranno rendere la produzione più efficiente e sostenibile. «Ci siamo impegnati tenace-

mente nel rivedere il Disciplinare produttivo con tre obiettivi chiari: migliorare la qualità del nostro prodotto, rafforzare la sua identità distinguendolo dai concorrenti e renderlo unico nel panorama mondiale - spiega il presidente Vittorio Capanna -. Tutte le modifiche relative all'allevamento e alla macellazione sono il frutto di un accordo di filiera. Siamo quindi molto soddisfatti della volontà manifestata a larga maggioranza». Restano confermati specifici elementi per la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera produttiva che, insieme al nuovo piano di controllo, rafforzeranno ulteriormente il sistema di pre-



I NUMERI

14 mesi

Il tempo di stagionatura minima del Prosciutto di Parma con il nuovo Disciplinare (prima erano 12)

I NUMERI

6%

il nuovo limite del tenore salino del Prosciutto di Parma. In precedenza era del 6,2%

venzione delle frodi per garantire al consumatore un prodotto più sicuro. Il nuovo Disciplinare fa parte di un piano di rinnovamento generale del comparto partito qualche mese fa con la scelta di Csqa Certificazioni come nuovo organismo incaricato di occuparsi del sistema di certificazione e controlli della Dop Prosciutto di Parma. Ora si avvierà l'iter burocratico previsto che vede il coinvolgimento della Regione Emilia-Romagna, del Ministero delle Politiche Agricole e della Commissione Ue. Riguardo alla genetica è stato deciso di creare una lista positiva di tipi genetici ammessi e una banca dati di materiale genetico. Anche l'elenco degli alimenti da somministrare in allevamento è stato oggetto di una significativa revisione. Sono state introdotte materie prime di maggiore qualità al fine di ottenere carni ancor più idonee alla lunga stagio-

natura. Tra gli altri aspetti più significativi c'è la stagionatura minima del Prosciutto di Parma che è stata portata da 12 a 14 mesi. Questa scelta è dovuta a valutazioni di tipo organolettico, ma è anche legata a motivi di carattere sanitario. Da segnalare inoltre la riduzione del tenore salino il cui limite passa da 6,2%, a 6%. Una diminuzione importante, anche alla luce del prolungamento della stagionatura. Al riguardo, grazie alla corretta gestione del processo produttivo delle aziende e all'evoluzione dei sistemi di lavorazione, negli ultimi 7 anni il contenuto del sale si è ridotto più del 10% senza alterare le caratteristiche del Prosciutto di Parma. Infine, i risultati positivi di prove scientifiche effettuate sulla shelf life del preaffettato hanno permesso infatti di estendere il termine minimo di conservazione del prodotto preconfezionato.

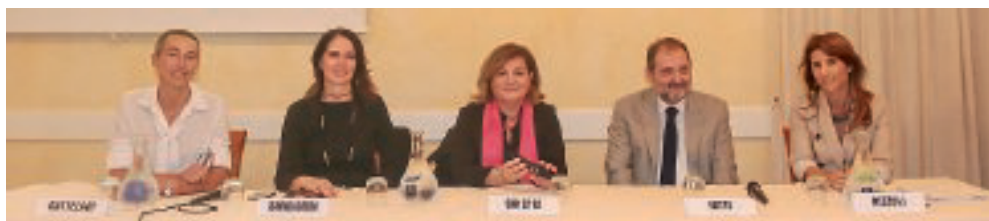
r.e.c.o.

Gruppo Imprese Domanda e offerta di lavoro: la formazione sarà sempre più determinante

Chi seleziona il personale avverte: «Bisogna uscire dalla logica del breve periodo»

■ Aa cercasi personale qualificato. E flessibile. La richiesta di lavoratori specializzati, da parte delle piccole e medie imprese è nettamente superiore all'offerta. Per capire come colmare questo gap, ieri pomeriggio all'antica tenuta Santa Teresa di Beneceto, si è tenuto l'incontro «Manca il lavoro o i lavoratori», organizzato dal Gruppo Imprese Artigiane. I lavori sono stati condotti da Patrizia Ginepri, giornalista della Gazzetta di Parma. «In Italia il lavoro è governato in maniera troppo rigida rispet-

to al dinamismo di cui le aziende hanno bisogno - ha esordito Giuseppe Iotti, presidente del Gruppo Imprese Artigiane - Questo provoca inevitabilmente, delle gravi storture. Servono soluzioni funzionali alle necessità delle imprese, altrimenti si rischia di cadere nell'illegalità». Irene Rizzoli, presidente del Cisa, è partita dai dati di uno studio dell'Anpal (Agenzia nazionale delle politiche attive sul lavoro) e Unioncamere, da cui emerge che il 31% delle imprese lamenta di non trovare profili di lavoro ade-



FOCUS SUL MERCATO DEL LAVORO Da sinistra Cattelani, Sangiorgi, Ginepri, Iotti e Rizzoli.

guati. I profili carenti sono tecnici, ingegneristici e scientifici. Fondamentale quindi lavorare sulla formazione. «L'auspicio - ha dichiarato - è che si apra un confronto tra mondo del lavoro e della formazione per far incontrare domanda e offerta. Importante inoltre mettere al centro dell'agenda del governo le politiche del lavoro». Secondo

Annalisa Cattelani, senior partner Cpl&Taylor - ricerca e selezione human capital management, bisogna lavorare su due fronti: «Formare i lavoratori italiani e cercare determinate figure all'estero». Non può inoltre mancare un supporto da parte dello Stato attraverso «fondi strutturali spalmati su un arco tempo-

rale lungo». Per Valentina Sangiorgi, direttore delle risorse umane di Randstad Italia, «le aziende devono compiere lo sforzo di uscire dalla logica di breve periodo, per immaginare le competenze di cui avranno bisogno tra 1-2 anni, così da avere il tempo di formare a dovere le risorse umane necessarie».

L.M.

Immergas Aperto in Cina un nuovo sito

■ Immergas ha inaugurato in Cina il terzo polo produttivo all'estero: dopo la Slovacchia e l'Iran, l'espansione è arrivata nel distretto nazionale per l'alta tecnologia di Changzhou. Il nuovo stabilimento dell'azienda leader nella produzione di caldaie è stato completato in pochi mesi, con un investimento di 3 milioni di dollari: sarà dedicato alla produzione di caldaie a gas per il mercato asiatico, progettate e testate nel nuovo centro ricerche inaugurato a fine 2018 a Brescello. La produzione è già iniziata con 25 addetti, che a regime potranno salire a 100, per un fatturato atteso, nel primo anno di attività, intorno ai 20 milioni.



Scopri il mutuo al passo con la tua vita

- ✓ LA PRIMA RATA GRATIS, PER AFFRONTARE LE PRIME SPESE CON PIÙ TRANQUILLITÀ
- ✓ L'OPZIONE SALTARATA, PER SALTARE LA RATA UNA VOLTA L'ANNO
- ✓ UN'APP PER SEGUIRE LA TUA RICHIESTA DI MUTUO

CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

NUMERO VERDE 800 011 085
WWW.CA-MUTUOADESSO.IT

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale.
"Mutuo Crédit Agricole" è un prodotto del Gruppo bancario Crédit Agricole Italia. A garanzia del mutuo viene iscritta ipoteca. Il documento contenente le Informazioni Generali sul Credito Immobiliare Offerto ai Consumatori è disponibile in filiale e sul sito delle Banche del Gruppo. La concessione del credito è soggetta ad approvazione della Banca. In caso di scelta del tasso variabile con tetto massimo, il tasso non andrà mai oltre la soglia stabilita. L'App di mobile banking "Nowbanking" è un servizio riservato ai clienti delle Banche del Gruppo. Per avere maggiori informazioni sulle condizioni economiche e contrattuali consulta i Fogli Informativi disponibili sul sito delle Banche del Gruppo e in filiale.