



## CREDEM-VENTIS

## Nuovo portale di e-commerce

■ Credem Banca e il marketplace digitale Ventis, parte del gruppo Iccrea, lanciano Credemshop, sito di e-commerce dedicato ai possessori della carta di credito «Ego» emessa dall'istituto emiliano. Sul portale di e-commerce prezzi scontati e promozioni su prodotti che spaziano dalle eccellenze gastronomiche ai grandi marchi della moda. Le aziende clienti avranno una piattaforma in più per arrivare ai potenziali acquirenti.



## PARTNERSHIP CON LA DANESE TROLLBEADS

## Thun debutta nella gioielleria

■ L'azienda altoatesina Thun si allea con la danese Trollbeads per debuttare nel mondo dei gioielli. Una partnership siglata per realizzare bracciali componibili, mettendo insieme l'argento e il vetro lavorati a mano con le icone che caratterizzano il marchio Thun: farfalle, coccinelle, orsacchiotti. «Vogliamo diventare più grandi, più internazionali», spiega Francesco Pandolfi, ceo dell'azienda fondata nel 1950.

# Molitoria A Parma la prima scuola permanente per i tecnici delle farine

Il settore offre lavoro, ma non c'era in Italia un corso specifico. I promotori sono: Italmopa, Antim, Upi e Università di Parma

■ Nasce a Parma una nuova scuola permanente per tecnici dell'industria molitoria. L'iniziativa è promossa da Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia), Antim (Associazione Nazionale Tecnici Industria Molitoria), Unione Parmense degli Industriali e Università degli Studi di Parma.

Il progetto, vede Cisisita Parma l'ente di formazione accreditato scelto per la realizzazione delle attività, che avvierà e consoliderà entro il 2021 un'offerta formativa innovativa e professionalizzante, dedicata alle tecnologie di prodotto e di processo e ai modelli organizzativi e gestionali dell'industria molitoria, rivolta sia a giovani e adulti interessati a fare il loro ingresso in questo ambito professionale, sia alle persone già occupate in un'ottica di aggiornamento continuo.

## FORMARE I FORMATORI

Il primo passo è il corso «Tecnologia & Merceologia Molitoria. Processi, Diagrammi, Prodotti», organizzato da Cisisita Parma - realtà di riferimento per l'attuazione del programma formativo - che si terrà a Parma a partire dal mese di ottobre 2020, con lezioni in aula presso la sede dell'Unione Parmense degli Industriali e visite didattiche agli impianti industriali della zona (compatibilmente e nel rispetto della normativa anti-Covid19). Progettato con l'obiettivo di fornire conoscenze e competenze aggiornate sulla tecnica e tecnologia molitoria, con riferimento alle più recenti innovazioni nel campo produttivo di riferimento, è rivolto a direttori

tecnici, responsabili di produzione, professionisti, con specifica esperienza nel settore, oltre che a docenti e ricercatori universitari che andranno a costituire parte del corpo docente di riferimento per le future attività formative della stessa scuola di specializzazione per tecnici dell'industria molitoria. Un'attività formativa di respiro nazionale, che prevede il coinvolgimento dei massimi esperti del settore e contempla anche la possibilità, offerta ai professionisti interessati, di seguire le lezioni d'aula in videoconferenza, ampliando così la fruizione potenziale dello stesso percorso didattico.

## I CONTENUTI

Nello specifico il corso tratterà diversi argomenti, dalle tecnologie e diagrammi di macinazione del grano duro e del grano tenero alle tecniche di insilaggio, aeraulica in



aspirazione e pressione, dalla merceologia dei cereali alla biotecnologia, chimica e analisi dei processi di farine e impasti.

## FIGURE SPECIALIZZATE

La volontà di promuovere la creazione di una nuova scuola permanente per tecnici dell'industria molitoria nasce da un concreto fabbisogno presente e, soprattutto, futuro di figure tecniche e professionali altamente specializzate, rilevato in seno alla stessa Italmopa, insieme ad Antim. Da un lato, le imprese del

comparto manifestano un tangibile fabbisogno professionale, attuale e di prospettiva, per figure specializzate nella gestione dei principali reparti che costituiscono il molino, dall'altro a loro volta i tecnici e i professionisti dell'arte bianca attualmente impiegati nelle imprese di riferimento necessitano di programmi di aggiornamento continuo. A questo quadro si aggiunge il fatto che non risultano regolarmente disponibili o accessibili sul territorio italiano occasioni di formazione in grado di corri-

## Il primo corso

È rivolto a esperti che diverranno poi parte del corpo docente della stessa scuola

spondere ai fabbisogni segnalati, elemento che ha indotto la stessa Italmopa a promuovere un percorso mirato all'avvio di un'offerta formativa specificamente progettata e altamente professionalizzata.

## UPI, CISITA E UNIVERSITÀ

Un progetto convintamente condiviso anche dall'Unione Parmense degli Industriali con il suo ente di formazione Cisisita Parma, espressione di un tessuto imprenditoriale a forte vocazione agroindustriale operante su un territorio che annovera, tra le altre, imprese del settore molitorio quali Agugiaro & Figna e Molino Grassi, tra le prime realtà aziendali sostenitrici di questa iniziativa, oltre a Barilla. Su queste premesse, il coin-

volgimento dell'Università di Parma è infine maturato sia grazie ad una consolidata vocazione didattica e di ricerca dedicata da questo ateneo al settore agroalimentare, sia sulla scorta dei contenuti e delle linee programmatiche di intervento del Food Project, progetto promosso dalla stessa università parmigiana al fine di sistematizzare e valorizzare le già esistenti competenze di eccellenza nel campo della ricerca e della didattica nel settore food.

La partecipazione al corso è gratuita per gli associati Italmopa e Upi, prevede prezzi agevolati per gli associati Antim e per le aziende aderenti a Confindustria, mentre differenti fasce di prezzo a seconda dei moduli didattici di interesse sono previsti per le realtà non associate. Per le iscrizioni (da perfezionarsi entro il 14 settembre) e le informazioni sul corso contattare la referente di Cisisita Parma Annalisa Roscelli (0521 226511, roscelli@cisisita.parma.it, www.cisisita.parma.it). Info su www.italmopa.com, www.antim.it, www.upi.pr.it, www.unipr.it.

r.eco.

## Le imprese «Futuro al settore, riflessi anche sul territorio»

■ Imprese e formazione sono in prima linea. «È un'iniziativa importante per il nostro settore e non solo, per i riflessi che può avere anche sul territorio - permette Alberto Figna, presidente di Agugiaro&Figna, ideatore e promotore del progetto -. Va inquadrata nell'insieme di proposte formative sul tema dell'agroalimentare e della trasformazione dei prodotti agricoli, dove con Food Farm 4.0 e Food Project Parma si pone a modello in ambito nazionale e, insieme a loro, può accrescere la capacità attrattiva di questo territorio. Con questo corso e con la nuova Scuola, Parma è deputata a riprendere in mano la formazione strutturata per il settore

molitorio, oggi lasciata all'iniziativa delle singole aziende». Il progetto prende avvio con un corso finanziato da Italmopa in cui è stata recuperata la cultura e il sapere degli anziani per formare i formatori; il corso è specializzato sui temi principali della macinazione e si rivolge a chi già è esperto. «È importante come inizio e ci aspettiamo che faccia da volano per lo sviluppo di un'attività di formazione specifica negli anni - sottolinea Figna -, per far diventare questo mestiere, che collega l'agricoltura all'industria di trasformazione, sempre più specializzato e attrattivo. Oggi si fatica a trovare persone che vogliono lavorare in questo

settore». Concorde Silvio Grassi, presidente e ad del Molino Grassi: «Il nostro è un mestiere antico e un po' dimenticato - spiega -. Non esiste, infatti, una formazione specifica e vista la concentrazione molitoria nella provincia di Parma, la seconda per capacità produttiva in Italia dopo Bari, e vedendo le difficoltà che incontriamo nei ricambi generazionali, si è sviluppata questa idea, per dare un futuro alle nostre aziende. Merito di Alberto Figna, figura chiave del progetto durante il suo mandato da presidente Upi, così come è stata importante anche la risposta del settore, con il supporto dei nostri colleghi di tutta l'Italia e con Italmopa che

si è fatta subito promotrice. La farina considerata da sempre una commodity oggi è uscita da questa nicchia per diventare un'ampia gamma di prodotti apprezzati per le loro diversità. Una preparazione specifica può essere propedeutica ai settori del pane e della pasta e, inoltre, la probabilità di trovare lavoro è alta perché c'è la domanda». L'iniziativa «è motivo d'orgoglio per Cisisita - spiega la presidente Irene Rizzoli -. Uno stimolo nel poter dare voce alle esigenze delle imprese del territorio, trasformandole in competenze e un ulteriore tassello nell'alta specializzazione dell'alimentare».

P.Gin.

## Dentix Chiesto il concordato preventivo in continuità

La società gestisce in Italia 56 cliniche odontoiatriche. Obiettivo è la riapertura

■ Dentix Italia ha presentata presso il Tribunale di Milano la richiesta di concordato preventivo in continuità. L'obiettivo, si legge in una nota, è di arrivare alla riapertura delle cliniche in condizioni di sicurezza, prestare le cure necessarie ai pazienti, ristrutturare il debito finanziario, tutelare i creditori, i dipendenti

e collaboratori. Le cliniche Dentix Italia hanno interrotto la loro attività a causa della pandemia legata alla diffusione del Covid-19 e al conseguente lockdown. Una situazione eccezionale e del tutto imprevedibile che ha acuito in maniera improvvisa alcune difficoltà finanziarie già esistenti. La società presenterà

nel termine che sarà assegnato dal Tribunale, e comunque entro un massimo di 120 giorni, un piano di ristrutturazione del debito e di rilancio della società che consenta di riaprire le cliniche con il primario obiettivo, viene spiegato dalla società, di completare i trattamenti odontoiatrici dovuti ai pazienti e, allo stesso tempo, trovare gli accordi nel miglior interesse di tutti. Dentix Italia gestisce 56 cliniche odontoiatriche.

## Emilia Romagna Artigianato: produzione in calo del 14,4%

I dati del primo trimestre di Unioncamere evidenziano il forte peso della pandemia

■ Il peso della pandemia da Covid-19 comincia a farsi sentire sulle imprese artigiane in Emilia-Romagna: la crisi si è riacuitata e porta a recessione per i comparti dell'industria e delle costruzioni. E' quanto emerge dall'indagine sulla congiuntura dell'artigianato relativa al primo trimestre 2020 realizzata da Ca-

mere di commercio e Unioncamere Emilia-Romagna. Effetto diretto delle misure di prevenzione e contenimento del coronavirus, nel primo trimestre 2020 la tendenza negativa della produzione artigianale nell'industria si è trasformata in una recessione paragonabile solo a quella del 2009, affermano gli analisti,

con un crollo del 14,4% in un anno, mentre il volume d'affari delle imprese delle costruzioni è caduto del 12,3%. Il calo di di imprese nell'industria è -2,4%, mentre appare più contenuto nelle costruzioni (-0,7%). Per quanto riguarda l'artigianato nell'industria, si rileva un crollo degli ordini del 15,5%. Nel comparto delle costruzioni è del 12,3% e accentua la flessione del 10,5% registrata dal complesso dell'industria delle costruzioni regionale.