

+12,1%
I PREZZI DELLE CASE
FRA APRILE E GIUGNO

Accelera la crescita dei prezzi delle abitazioni, trainate dagli acquisti di quelle nuove: nel secondo trimestre - secondo l'Istat - l'indice dei prezzi delle abitazioni (Ipub) acquistate dalle famiglie aumenta del 2,3% rispetto al primo trimestre e del 5,2% annuo. L'aumento tendenziale è attribuibile ai prezzi delle abitazioni nuove: +12,1%, in forte accelerazione rispetto al +5% del primo trimestre.

Unioncamere E-R
Imprese e turismo
enogastronomico:
incontro online

» Unioncamere E-R organizza, con Isnart, giovedì 22 settembre (dalle 15 alle 17) un incontro per operatori del turismo enogastronomico sulla «capacity building», elementi della catena del valore che permettono di stare al passo con la domanda. L'obiettivo è diffondere buone pratiche per imprese. Partecipazione gratuita, previa iscrizione. Informazioni su www.ucer.camcom.it.

Innovazione Accordo fra l'azienda agricola Valsereana e Cerve Yogurt più «sostenibile» grazie ai vasetti serigrafati

» È un contributo nell'ottica di ricominciare a pensare al vetro a rendere, un sistema altamente sostenibile. La sinergia tra Cerve e l'azienda agricola Valsereana ha dato vita a un progetto innovativo: la vendita di yogurt in vasetti di vetro serigrafati, tecnica quest'ultima che permette il rilavaggio, la sterilizzazione e l'immediato riutilizzo del contenitore, a differenza della classica etichettatura con la carta.

Non solo. La sostenibilità si sposa con la valorizzazione del prodotto.

«Abbiamo acquistato i vasetti di vetro da Cerve - spiega Gian Domenico Serra, socio operativo di Valsereana - avviando inizialmente la distribuzione nel nostro spaccio aziendale e in alcuni punti vendita in città. Chi acquista e riporta i contenitori usufruisce di un piccolo incentivo e con questo meccanismo semplice, il riutilizzo diventa continuo. L'iniziativa a chilometro zero, che rappresenta un unicum nel settore alimentare, è stata accolta con successo e verrà ampliata a breve nell'ambito di una nuova linea di dolci».

A fare la differenza è la serigrafia, che permette, oltre alla sostenibilità, anche una valorizzazione del prodotto, grazie alla tecnologia di Cerve. «In un'epoca in cui siamo chiamati a un risparmio di emissioni nonché energetico - afferma Guido Bormioli, responsabile della comunicazione di Cerve - è importante che un progetto come questo venga spiegato al cliente finale. Occorre far capire l'impatto green che determina l'acquisto di un prodotto serigrafato, soprattutto in termini di riduzione della produzione di Co2. Non solo. Si accresce la

Riciclo

Gli yogurt sono venduti in vasetti di vetro serigrafati. La tecnica permette il rilavaggio, la sterilizzazione e l'immediato riutilizzo del contenitore, a differenza della classica etichettatura con la carta. Inoltre la sostenibilità si sposa con la valorizzazione del prodotto.



brand identity, l'oggetto rimane nel tempo, ha ottima resistenza meccanica, non può essere scalfito e oltre al riutilizzo, può comunque essere destinato al riciclo».

«Siamo orgogliosi di aver avviato per primi a Parma questa iniziativa - sottolinea Serra - I vasetti sono belli esteticamente e vanno nella direzione della riconoscibilità del brand che vogliamo intraprendere. Riportando i contenitori, anche il cliente

Imprese

Da sinistra, Gian Domenico Serra e Guido Bormioli.

viene coinvolto e si sente parte attiva del processo. Talvolta, qualcuno decide anche di tenere i vasetti per un riutilizzo a casa propria (porta candele, posta spezie, ecc.) dando all'oggetto una terza vita».

Con questo packaging green e identitario, Valsereana sta pensando di ampliare il mercato oltre la provincia, sul mercato nazionale. Con Cerve, l'azienda lavorerà anche nell'ambito delle produzioni limitate, confezioni regalo. La serigrafia sarà il cuore della strategia di valorizzazione di Valsereana.

«Noi realizziamo packaging premium anche per il cibo - sottolinea Bormioli - quindi siamo perfettamente allineati. Più in generale, la diversificazione delle nostre produzioni ci permette di affrontare il futuro con serenità, continuando ad essere leader del settore».

Patrizia Ginepri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fondirigenti e Cisita

Formazione e imprese, iniziativa strategica dei «Farm»

» È stata avviata nei mesi scorsi la nuova iniziativa strategica «Farm - L'esperienza di un'identità territoriale» promossa da Fondirigenti (Fondo Interprofessionale per la formazione continua dei dirigenti voluto da Confindustria e Federmanager) e gestita da Cisita Parma, ente di formazione di Upi e Gia. Lo scopo è modellizzare l'esperienza e le potenzialità dei Farm, giungendo a definire un modello che vada a beneficio del management d'impresa e di tutti gli stakeholder di riferimento, quale esempio anche per altri territori e differenti ambiti di specializzazione produttiva. Nati con la legge della «Buona scuola», i Farm a Parma e provincia sono divenuti spazi dall'alto profilo innovativo a disposizione del territorio stesso, nei quali sviluppare una didattica avanzata in sinergia con le imprese. In questo contesto si sono così attivate diverse esperienze

laboratoriali, anche grazie al co-finanziamento privato di altri soggetti (banche, associazioni imprenditoriali, fondazioni, imprese), che hanno acquisito, appunto, la denominazione di «Farm» e che attualmente sono in una fase di espansione. L'iniziativa strategica, in sintesi, prevede la realizzazione di attività quali l'analisi e ricognizione delle esperienze dei Farm nel territorio di Parma, la sistematizzazione dei risultati dell'indagine stessa e la loro validazione mediante focus group, arrivando infine alla condivisione della modellizzazione attraverso specifiche azioni di comunicazione, valorizzazione e disseminazione dei modelli realizzati. Particolare attenzione verrà riservata alle risposte che i Farm possono dare alle esigenze e ai bisogni del management d'azienda, in particolare facendo emergere i potenziali fabbisogni formativi. Per dettagli: www.fondirigenti.it e www.cisita.parma.it.

Mercoledì 28 settembre Logistica ferroviaria Italia-Francia: giornata di incontri a Pontetaro

Istituzioni e imprese a confronto

Convegno

Il 28 settembre alle 10, convegno di Metrocarga e FuoriMuro, con Cepim e Terminali Italia, su «10 anni di trasporto ferroviario tra Italia e Francia». Fra i relatori, l'assessore regionale Andrea Corsini, il presidente della Provincia Andrea Massari, il direttore dell'Upi Cesare Azzali, il presidente del Cepim Gianpaolo Serpagli e l'ad Fabio Rufini.

Modera Nicola Capuzzo, direttore di Supply Chain Italy.

» La logistica ferroviaria tra Italia e Francia sarà al centro di un incontro in programma mercoledì 28 settembre all'hotel San Marco di Pontetaro. La conferenza «2012-2022: 10 anni di trasporto ferroviario tra Italia e Francia. Opportunità e prospettive» è organizzata da Metrocarga Italia, operatore di trasporto multimodale che collega l'Italia alla Francia attraverso Ventimiglia, e FuoriMuro Servizi portuali e ferroviari (impresa ferroviaria dal 2012 e incaricata dal 2010 del servizio di manovra ferroviaria all'interno del porto di Genova). Organizzato con il contributo di Cepim (interporto di Parma) e Terminali Italia, l'evento promuoverà un dibattito qualificato fra operatori, rappresentanti del mercato ed esponenti delle istituzioni.

Alle 10 l'apertura dei lavori con Guido Porta, ceo di FuoriMuro e Metrocarga, Giuseppe Acquaro, ceo di Terminali Italia, e Gianpaolo Serpagli, presidente del Cepim. Alle 10,30 «La voce dei clienti: esigenze del mercato» con Umberto Rizzo, presidente Agn Energia, Umbro Bernardini (presidente gruppo Bernardini), Fabio Rufini, amministratore delegato di Cepim, Nicola Zannoni (direttore Supply Chain e relazioni clienti di Conserves France) e Silvia Migliorini, direttore di Federchimica-Assogassliquis. Alle 11,45 «Il punto di vista delle istituzioni: prospettive di sviluppo» con l'assessore regionale alla Mobilità Andrea Corsini, il direttore dell'Unione parmense degli industriali Cesare Azzali, il presidente della Provincia Andrea Massari e Marco Toccafondi, responsabile Centro Nord direzione commerciale Rfi. Sarà possibile seguire l'incontro in diretta streaming, chiedendo il link all'indirizzo e-mail nicoletta.garzoni@metrocargoitalia.it.

«In questo periodo storico così delicato per il trasporto ferroviario e tutto il trasporto intermodale, è doveroso portare l'attenzione sui collegamenti esistenti e il lavoro svolto fino ad ora come spunto di riflessione necessario per cogliere sempre nuove opportunità di crescita - dice Serpagli - Cepim ha collaborato con piacere alla creazione di questo evento perché, ad oggi, è fondamentale incentivare e supportare una modalità di trasporto, quella ferroviaria, che ci permette di abbattere tempi e costi, salvaguardando le emissioni di Co2». «Con questa collaborazione commerciale, oltre ad avere contribuito al raggiungimento degli obiettivi di impresa del nostro cliente Metrocarga, abbiamo anche perseguito l'obiettivo di incrementare le relazioni del terminal intermodale di Parma Castelguelfo e, in tal modo, di ampliare le relazioni internazionali del network di Terminali Italia», dice Acquaro.

Certificazione parmigiana per l'allevamento di Re Carlo



Manager
Massimo Gelati, ceo del gruppo Gelati. A fianco, controlli sui maiali.

» È italiana e ha sede a Parma l'azienda che ha certificato i suini di Re Carlo. Abbiamo incontrato il ceo Massimo Gelati per saperne di più.

Come è venuto in contatto con gli allevamenti dell'allora Principe Carlo?

«All'epoca il gruppo Gelati si stava occupando dell'assicurazione e controllo qualità di Fiorucci, uno dei marchi leader in Italia nel settore dei salumi che si colloca, per qualità dei prodotti e notorietà del brand, tra i protagonisti della gastronomia italiana a livello internazionale. Tra gli obiettivi del marchio vi era una maggiore penetrazione del mercato inglese le cui catene

impongono ai produttori di vendere a certe condizioni. La richiesta specifica dei supermercati Waitrose fu di distribuire a marchio Fiorucci solo salumi da suini di provenienza autoctona e fra gli allevamenti selezionati per qualità rientrava appunto anche quello di Re Carlo».

Ci parla di Highrove?

Servono circa cinque anni di attesa per visitare come turisti la tenuta. Cuore del complesso è una grande villa georgiana costruita nel '700 da un nobile ugonotto e poi acquistata nel 1980 dal Re negli anni in cui era appena iniziata la vita matrimoniale con Lady Diana. La villa è circondata da un giardino di ben 300



ettari, curati dal principe con l'aiuto di un piccolo esercito di giardinieri. A poche miglia si trova una fattoria chiamata Duchy Home Farm, un paradiso della biodiversità: 600 ettari di terreno coltivati a mais, orzo e frumento, oltre che con una cinquantina di varietà di ortaggi biologici. Sui prati pascolano le pregiati bovini

Aberdeen Angus, oltre che varie razze di maiali originali inglesi e pecore delle isole Ebridi».

Che caratteristiche hanno gli allevamenti?

«Non solo qui si respirava l'aria delle vecchie fattorie inglesi, ma questo era il regno dell'ecosostenibilità e dell'agricoltura biologica: banditi diserbanti e

pesticidi chimici, si innaffia solo con acqua piovana filtrata e si concima il terreno con compost derivato dal riciclo degli scarti. Re Carlo coltiva ancora oggi qui antiche specie di ortaggi e alberi da frutto della tradizione britannica, alcuni a rischio di estinzione. Anche il paesaggio è stato sempre tutelato negli anni, con il ripristino dell'architettura rurale e dei muretti a secco in pietra locale. Il trionfo di una filosofia dell'ambiente di cui il Re è sempre stato promotore. Conosco bene l'Inghilterra e al tempo i giornali inglesi titolavano così: «The prince who talked to plants». Con una nota di spirito britannico la stampa inglese lo aveva soprannominato «Il principe che parlava con la verdura». Aggiungo che i salumi ebbero un ottimo riscontro di vendita».

Sara Colonna

© RIPRODUZIONE RISERVATA