

Delivery Anche a Parma Poste consegna alimentari freschi

» Poste Italiane lancia a Parma il servizio di corriere espresso «fresh» per la consegna a domicilio di prodotti alimentari freschi grazie alla partnership tra la sua controllata Milk Deliveries e la Mazzocco Srl, società del Gruppo di sistemi logistici Italtrans. Oltre che a Parma le consegne «fresh» sono già operative in molte città, fra le quali Roma, Milano, Torino, Bologna e Firenze.

Reggio Emilia Gruppo Ferrarini: sì all'omologa del concordato

» Il tribunale di Reggio Emilia ha approvato l'omologa del concordato preventivo per il Gruppo Ferrarini, storica azienda di salumi, che passerà al gruppo valtellinese Pini con l'80% delle quote, mentre il 20% andrà alla partecipata statale Amco. A ribadirlo è stata la sentenza del collegio di giudici che ha messo la parola fine a un concordato durato 5 anni.

AgroNetwork Annalisa Sassi: «Favorire un dialogo che abbia basi scientifiche»

Casale, focus contro gli attacchi alle eccellenze alimentari

» I tempi cambiano, ma su certi temi occorre mantenere la barra dritta, evitando narrazioni fuorvianti e nocive. Anche le produzioni alimentari sono sotto attacco, comprese due eccellenze come il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano a cui è stato dedicato ieri un focus di AgroNetwork, ospitato nella sede dell'azienda Casale Spa. «Una chiacchierata informale - per dirla con le parole di Annalisa Sassi, presidente di Confindustria Emilia Romagna e amministratore di Casale - per favorire un dialogo equilibrato, che abbia basi scientifiche». Due gli ambiti del confronto: sostenibilità e nutrizione.

«Riguardo alla sostenibilità - spiega la Sassi - è cresciuta una narrazione tendenziosa sul nostro settore, che attribuisce agli allevamenti una delle principali cause di inquinamento. Queste demonizzazioni, amplificate dai social media, stanno portando anche a cambiamenti normativi. Un esempio è l'Olanda, dove i movimenti contro gli allevatori hanno creato una vera e propria radicalizzazione che ha influenzato il legislatore. Anche in Emilia Romagna ne stiamo parlando, per evitare derive che possano intaccare le nostre produzioni». Lo stesso vale per gli aspetti nutrittivi. Il sistema industriale e le filiere devono confrontarsi anche su questi temi per informare, riequilibrare, promuovere la cultura alimentare, sfatando miti e fake news.

Daniele Rossi, segretario generale di AgroNetwork, parla dell'associazione nata proprio per favorire il dialogo fra il mondo imprenditoriale agricolo e quello industriale. «I nostri incontri partono oggi da Parma - sottolinea - perché qui c'è una grande cultura imprenditoriale che può facilitare il nostro obiettivo e Cibus ne è la conferma». L'incontro entra

Che cosa è Agronet-work

L'associazione è nata per favorire il dialogo tra il mondo imprenditoriale agricolo e quello industriale. Lo scopo è contrastare le narrazioni fuorvianti e nocive contro pratiche come quelle dell'allevamento o contro le eccellenze alimentari come il Parmigiano Reggiano e il prosciutto di Parma.



nel vivo con gli interventi di Roberto Gelfi, presidente Confagricoltura Parma e di Cesare Azzali, direttore dell'Unione Parmense degli Industriali che hanno illustrato, nell'ordine, la storia e il ruolo di due filiere d'eccellenza come Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma: un valore di produzione che insieme raggiunge i 4 miliardi.

«La filiera del Parmigiano nasce, secoli fa, dall'esigenza di conservare il latte - spiega Gelfi -, nel tempo si è sviluppata un'organizzazione e il formaggio ha iniziato ad assumere un rilievo an-

Focus Da

sinistra Emanuele Orsini, Roberto Gelfi, Annalisa Sassi, Daniele Rossi, Sara Farnetti e Cesare Azzali.

che finanziario. Oggi i nodi da sciogliere sono a livello tecnologico, per ridurre i costi produttivi, nell'ambito di un disciplinare che vuole mantenere l'artigianalità delle produzioni».

Cesare Azzali ricorda poi l'elemento di forza che il settore agroalimentare rappresenta per Parma, un unicum che arriva a coprire tutte le gamme possibili di trasformazione. «Le specificità di questo territorio - sottolinea - sono legate principalmente a due fattori: la preservazione delle caratteristiche qualitative di identità, radicamento, cultura del cibo e

l'utilizzo di una serie di innovazioni di carattere tecnologico. Il nostro sistema agroalimentare è diverso da quello di altri paesi, grazie all'artigianalità, ovvero a persone che si tramandano tradizioni secolari. Questo elemento di differenziazione non si sposa con la standardizzazione dei costi, con la concentrazione dei processi produttivi. Tuttavia, ciò che viene rappresentato come elemento di debolezza del nostro paese, anche a livello di orientamento politico europeo, proprio per queste ragioni, permette di mantenere riconoscibilità e capacità di stare sul mercato». Esiste però un problema di egemonia: «Chi produce conta di meno, è meno protetto. Il dialogo lungo la filiera cozza con il dominio della distribuzione».

Sara Farnetti, medico nutrizionista, presidente di AgroNetwork prende la parola per sfatare alcuni luoghi comuni. Suo il compito di spiegare come rendere utili alle funzioni organiche determinati prodotti, il che significa essere attenti a recuperare salute attraverso l'uso corretto di alimenti.

«Due eccellenze come il Parmigiano Reggiano e il Prosciutto sono oggetto di molti attacchi - dice l'esperta - da parte di vegani, vegetariani, difensori della natura e dell'ambiente. È una presa di posizione impropria, che non ha basi scientifiche. Le qualità nutritive di questi due prodotti sono indiscusse, occorre piuttosto imparare a combinare gli alimenti, una modalità che esalta la loro importanza nelle nostre diete. Il prosciutto contiene ferro, zinco, potassio e tanti non lo sanno. Il Parmigiano fa male perché proviene dal latte? È falso, perché non ha lattosio».

Patrizia Ginepri

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fornitura di manodopera: un incontro all'Upi il 17 aprile



Lunedì prossimo

L'incontro si svolgerà a Palazzo Soragna a partire dalle 15.

» L'Unione Parmense degli Industriali ha organizzato per lunedì 17 aprile a partire dalle 15 un incontro in presenza sulla gestione degli appalti di fornitura di manodopera, che vedrà la partecipazione come relatore del prof. avv. Antonio Giovati. L'appuntamento, che si svolgerà a Palazzo Soragna ed è riservato alle aziende associate, si propone di fornire un'occasione di approfondimento per aiutare le imprese a gestire correttamente gli appalti, prevenendo possibili contenziosi.

Nel corso dell'incontro, che sarà introdotto dal presidente dell'Unio-

ne Parmense degli Industriali Gabriele Buia, il relatore Antonio Giovati analizzerà diversi temi: lineamenti del contratto di appalto; il mobile confine tra appalto genuino e non genuino; alcune regole operative per assicurare la genuinità dell'appalto; le conseguenze in caso di appalto non genuino; il vincolo solidale tra committente e appaltatore. L'incontro si concluderà con la possibilità di sottoporre al relatore eventuali quesiti a chiarimento della normativa.

Per informazioni e iscrizioni: info@upi.pr.it.

Cisita Parma «Competenze digitali per nuova occupazione»

SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA
CISITA
PARMA



» Cisita Parma, ente di formazione di Unione Parmense degli Industriali (Upi) e Gruppo Imprese Artigiane (Gia) informa che sono in partenza i nuovi corsi gratuiti «Competenze digitali per nuova occupazione» (Operazione Rif. PA 2022-18640/RER, «Competenze digitali per nuova occupazione», approvata con DGR n° 35 del 16/01/2023 e co-finanziata dal Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020 Regione Emilia-Romagna), rivolti a persone non occupate che intendono rafforzare le proprie competenze in area digitale per inserirsi attivamente nel mercato del lavoro. Per partecipare è necessario possedere conoscenze informatiche di base ed essere residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna, oltre ad aver assolto l'obbligo scolastico e formativo. L'attività è rivolta anche a persone che rientrano nel Programma Gol (Cluster- Percorso 1). Per iscriversi al corso si richiede di inviare scheda di iscrizione e relativi allegati (disponibili sul sito di Cisita Parma: www.cisita.parma.it) all'indirizzo e-mail: jenny.barbieri@cisita.parma.it. Per maggiori informazioni contattare direttamente Jenny Barbieri, e-mail: jenny.barbieri@cisita.parma.it; telefono 0521-226538.

Con Crédit Agricole investire è alla portata di tutti

Scopri la piattaforma digitale di gestione di portafogli CA Smart Advisory

- Nessuna commissione di ingresso e di uscita
- Paghi la gestione e l'utilizzo del servizio
- Investi a partire da 1.000 €, senza vincoli di uscita

SCOPRI DI PIÙ SU CREDIT-AGRICOLE.IT



Ricerca su 12.000 consumatori svolta da Circana, su selezione di servizi venduti in Italia, prodottodell'anno.it cat. Servizi Finanziari Investimento e Risparmio.
INFORMAZIONI IMPORTANTI
Questa è una comunicazione di marketing. CA Smart Advisory ("Servizio") è un servizio di gestione di portafogli di Amundi SGR, offerto da Crédit Agricole Italia. Per conoscere caratteristiche, rischi, costi e oneri fiscali e per assumere una decisione consapevole d'investimento, leggere attentamente l'informativa precontrattuale ed il contratto di gestione di portafogli disponibili presso la Banca. La Banca percepisce incentivi da parte di Amundi SGR per il servizio prestato. L'investitore deve aderire al servizio solo se ha ben compreso tutti i rischi, anche di perdita totale, che esso comporta. La Banca verifica l'adeguatezza dell'investimento sulla base del questionario MIFID. Il servizio non è rivolto a «U.S. Person». È necessario conto corrente, internet banking e contratto quadro di negoziazione presso la Banca. La SGR ha autorizzato la Banca a concedere agli investitori agevolazioni finanziarie in forma di riduzione delle commissioni di sottoscrizione fino al 100% del loro ammontare. Per caratteristiche e costi consulta i fogli informativi su www.credit-agricole.it. Informazioni aggiornate a marzo 2023.

f t y in @

CRÉDIT AGRICOLE

www.credit-agricole.it