

I primi 9 mesi Unipol, utile netto a 769 milioni Cresce la raccolta

Il Gruppo Unipol ha chiuso i primi nove mesi dell'anno con un utile netto di 769 milioni di euro, in flessione del 10% rispetto agli 854 milioni dello stesso periodo del 2022, sul quale si riflettevano componenti straordinarie positive per circa 275 milioni legate al consolidamento di Bper. La raccolta,

si legge in una nota, sale del 7,5% a 10,57 miliardi mentre il solvency ratio, indicatore della solidità patrimoniale, passa dal 200% di fine 2022 al 218%. La raccolta nel ramo danni è aumentata del 3,8% a 6,1 miliardi di euro mentre nel vita è salita del 12,9% a 4,5 miliardi. Nel danni, dove Unipolsai ha

raccolto 4,82 miliardi di euro (+0,8%), si registra la crescita a doppia cifra di UniSalute, che ha raccolto premi per 562 milioni (+37%), anche grazie all'avvio del progetto UniSalute 2.0, di Arca Assicurazioni (+10,3% a 199 milioni) e di Linear (+9,7% a 159 milioni).

Dairy Summit 2023 Si è svolto ieri al Crédit Agricole Green Life Certificazioni e sostenibilità, la sfida del lattiero caseario

Nuove regole, un forte impulso verso la sostenibilità e le certificazioni e un ruolo sempre più centrale dei consorzi. È questo il percorso che sta seguendo la filiera lattiero casearia italiana.

Lo hanno spiegato diversi esperti del settore che ieri si sono riuniti al Crédit Agricole Green Life, in occasione del Dairy Summit 2023, l'appuntamento organizzato dal gruppo editoriale Tecniche Nuove per mettere a confronto i vari soggetti del settore lattiero caseario del nostro Paese.

Un settore strategico per la realtà nazionale, lo ha sottolineato l'europarlamentare Paolo De Castro, presente all'evento: «I nostri prodotti sono amati da tutti, ma dobbiamo essere più capaci e organizzati per portare questi prodotti dove si genera valore - spiega l'europarlamentare -. In questo giocano un ruolo fondamentale i consorzi, utili a migliorare l'organizzazione sui mercati».

È infatti grazie al nuovo Regolamento Ig (indicazioni geografiche), da poco approvato a livello europeo, che «verrà esteso il periodo della programmazione produttiva, che da 3 anni passa a 6 anni - prosegue De Castro - e con la nuova delega al turismo si dà la possibilità ai consorzi di gestire la promozione del turismo».

Il Regolamento Ig, una volta in vigore nei primi mesi del 2024, permetterà anche di «proteggere meglio dai tentativi di imitazione le eccellenze Dop, Igp e del made in Italy». Questa nuova regolamentazione, però, che rivolti ha sull'export? «Nel 2023 l'export tiene, ma rallenta la crescita dei volumi».

Bisogna fare leva «sulle caratteristiche uniche dei nostri prodotti Dop - commenta Giovanni Pomella, Ad Lactalis Italia -. Non solo quindi bisogna comprendere quali siano i formaggi in-



Paolo De Castro



I nostri prodotti sono amati, ma dobbiamo fare di più



I Consorzi giocano un ruolo fondamentale in questo settore



dustriali capaci di sostenere l'export, ma bisogna valorizzare la qualità».

Una scelta che hanno deciso di seguire anche le grandi catene. «Da tempo Conad propone la linea prezzi bassi e fissi - dichiara Vincenzo Giuliani, responsabile acquisti freschi formaggi Conad -. Per non rinunciare a prodotti di qualità, impegnandosi per cercar di tenere a bada il prezzo».

Per le grandi distribuzioni è importante «accentuare i rapporti di partnership con i vari produttori - continua

Crédit Agricole Green Life
La sede del convegno Dairy Summit 2023

Giovanni Taliana di Aspiag Service Despar e Assindustria Venetocentro - e ragionare non più sull'immediatezza del prezzo, ma sul lungo periodo». Perché se i prezzi dei prodotti aumentano, il carrello della spesa cambia: «Sono cambiate le abitudini di consumo, si è imparato a non sprecare - conclude Nicola Bertinelli, presidente Consorzio Parmigiano Reggiano -. E si è capito che si può risparmiare continuando a mangiare bene».

Anna Pinazzi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il gm di Puratos Molinari diventa consigliere economico del Belgio

Consigliere in diplomazia economica del Belgio: è il prestigioso riconoscimento ottenuto da Alberto Molinari, General Manager di Puratos Italia, azienda con sede a Parma, che fa parte della multinazionale belga Puratos Group, presente in oltre 140 Paesi, che offre ingredienti, soluzioni e servizi innovativi per l'industria della panificazione, pasticceria e cioccolato. L'incarico è stato assegnato con decreto del re Filippo su proposta del Ministro degli Affari Esteri. Suo compito sarà



operare a stretto contatto con il Ministero degli Affari Esteri e contribuire allo sviluppo di relazioni sociali, economiche, commerciali e finanziarie tra il Belgio e l'Italia (l'interscambio tra le due nazioni ha sfiorato i 40 miliardi nel 2021).

«È un onore per me aver ricevuto questo riconoscimento e ringrazio tutti per la fiducia che mi è stata accordata. Come ho sempre cercato di fare sino a oggi, continuerò il mio impegno per poter rafforzare ulteriormente la collaborazione e l'amicizia tra Belgio e Italia» ha commentato Alberto Molinari.

Nato nel 1975 a Mirandola, Molinari si è laureato in Tecnologie Alimentari all'Università di Bologna. Nel 2004 l'approdo in Puratos Italia.

Parma Alimentare: missione a Zurigo

Parma Alimentare lunedì volerà a Zurigo per un incontro con istituzioni, stampa e operatori del settore finalizzato a valorizzare i prodotti enogastronomici ducali nel mercato svizzero, in occasione della VIII Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, promossa dalla rete di Ambasciate d'Italia, Consolati, Istituti Italiani di Cultura e uffici ICE all'estero. La trasferta svizzera si chiuderà con una cena nel prestigioso ristorante Leo. A cucinare per i 60

ospiti tre chef del Parma Quality Restaurants: Roberto Oppici (Trattoria Le Viole), Andrea Nizzi (Ristorante 12 Monaci) e Matteo Ricci (Ristorante Bistrò Il Labirinto).

«Una rassegna importante, considerando la candidatura della cucina italiana come patrimonio Unesco, che ci motiva a far conoscere le eccellenze di Parma e il ruolo che occupa nell'enogastronomia italiana», dice Alessandra Foppiano, Executive Manager di Parma Alimentare.

CEIP INFORMA		ANDAMENTO QUOTAZIONI		
CEIP CONSORZIO ENERGIA IMPREDITORI PARMENSI		Prosegue il trend ribassista delle quotazioni energetiche grazie alla bassa domanda europea e alle previsioni di temperature superiori alla media di stagione anche per le prossime settimane. In calo il Brent alla luce di dati commerciali più deboli del previsto di Cina e Stati Uniti.		
	Media periodo dal 03/11/2023 al 09/11/2023	Media periodo dal 27/10/2023 al 02/11/2023	Var. % sett. precedente	Var. % mese precedente
ELETRICITÀ (€/MWH)				
Prezzi Spot	102,07	115,04	-11,28	-23,99
Prezzi a termine 2024	137,11	144,05	-4,82	-5,71
Prezzi a termine 2025	124,74	127,98	-2,53	-4,10
GAS NATURALE (€/CENT/M³)				
Prezzi Spot	48,17	52,37	-8,03	-2,63
Prezzi a termine 2024	51,64	55,06	-6,21	-7,62
Prezzi a termine 2025	47,69	49,41	-3,49	-4,80
BRENT (DOLLARO/BARILE)	82,25	87,36	-5,86	-7,28

L'EGO - HUB

FONTE: Elaborazione Ceip su dati di mercato

Il 16 e il 17 Pmi Day: sei aziende incontrano 180 ragazzi

Ritorna il Pmi Day, la Giornata Nazionale delle Piccole e Medie Imprese ideata nel 2010 da Confindustria Piccola Industria per portare gli studenti all'interno delle aziende italiane.

Obiettivo dell'iniziativa, che prosegue con successo da 14 edizioni, è di far conoscere ai ragazzi, che si avviano ad effettuare la scelta del proprio percorso di studi, quelle che sono le caratteristiche, i valori e le opportunità presenti nelle imprese del territorio. Anche per questo il Pmi Day ha assunto una forte valenza come occasione di orientamento scolastico e può vantare i patrocini del Ministero dell'Istruzione e del Merito, del Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, della Conferenza delle Regioni e Province Autonome, oltre che rientrare nella 23ª Settimana della cultura d'impresa di Confindustria e nella Settimana europea delle Pmi.

A Parma le visite alle aziende si terranno il 16 e 17 novembre grazie all'organizzazione del Comitato Piccola Industria dell'Unione Parmense degli Industriali. Le sei imprese che hanno aderito all'iniziativa ospiteranno 180 studenti delle terze classi delle scuole secondarie di primo grado della città e della provincia, accompagnati dai loro insegnanti, e li guideranno alla scoperta di prodotti, ruoli, organizzazioni, progetti e persone appassionate che ogni giorno cercano di realizzarli, nella speranza di accendere quella scintilla di interesse che possa guidarli nelle loro scelte future di studio e di lavoro.

I protagonisti dell'edizione 2023 sono le aziende A Due, Ara 1965, Cepim, Imeta, Max Streicher e Parmacotto che accoglieranno studenti e docenti delle classi terze della Scuola Media Vicini di Parma e della Scuola Media di Felino Sala Baganza.

Cisita Parma Dati e green: due percorsi rivolti ai neolaureati



La transizione digitale e green sono due specializzazioni molto richieste oggi dalle imprese dell'Emilia-Romagna per accelerare i processi di innovazione. I neolaureati del nostro territorio possono approfondire questi temi partecipando gratuitamente a Datalab e Greencomp, due operazioni promosse dalla Regione Emilia-Romagna e sostenute da centri di formazione e da numerose imprese, da Legambiente Emilia-Romagna e dagli atenei Alma Mater Studiorum di Bologna, Università degli Studi di Ferrara, Università di Modena e Reggio Emilia, Università di Parma, Politecnico di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore. Ai percorsi, che hanno una durata da 60 a 120 ore, possono partecipare i residenti o domiciliati in regione, laureati da non più di 24 mesi in qualsiasi area disciplinare, umanistica, economico-giuridica, scientifica.

Datalab promuove lo sviluppo di conoscenze e competenze utili per trasformare i dati in informazioni ad alto valore aggiunto da mettere alla base dei processi decisionali all'interno delle imprese e dei soggetti pubblici, in un ecosistema regionale in cui i Big Data stanno acquisendo una rilevanza a livello europeo.

Greencomp fornisce competenze tecniche e professionali, spendibili non solo a livello locale ma anche a livello internazionale, per favorire un'accelerazione positiva della transizione ecologica che tenga insieme la qualità del lavoro, il rispetto dell'ambiente, la produttività, il valore aggiunto e l'efficienza economica.

I percorsi formativi e le tematiche proposte sono trasversali a tutte le lauree di provenienza e intendono innovare i profili professionali, uscendo dai perimetri tradizionali di specializzazione disciplinare. Entrambi i percorsi sono realizzati in modalità videoconferenza e, al termine, è previsto il rilascio di open badge, attestazioni digitali di frequenza.

Per maggiori informazioni e per conoscere i corsi organizzati da Cisita Parma è possibile contattare direttamente Annalisa Roscelli. L'indirizzo e-mail è roscelli@cisita.parma.it; telefono 0521-226511.