

## Bruxelles Corte dei Conti Ue, Selvaggi vicino alla nomina

» Carlo Alberto Manfredi Selvaggi è a un passo dalla Corte dei Conti dell'Ue. Il magistrato contabile, attuale capo della struttura di missione del Pnrr del ministero guidato da Raffaele Fitto, ha infatti superato l'ostacolo più spigoloso, quello della commissione per revisione dei bilanci (Cont) dell'Eurocamera, do-

ve la sua candidatura aveva suscitato qualche malumore. La Corte dei Conti Ue svolge infatti, tra l'altro, anche la funzione di controllo sul monitoraggio che fa la Commissione all'attuazione dei Pnrr nei 27. Alla fine, però, Selvaggi è stato votato da una solida maggioranza, con 19 sì, 8 contrari e un aste-

nuto. A votare il magistrato contabile di origine molisana, sono stati le destre, il Ppe e molto probabilmente anche Renew. Di fronte alla commissione Cont Selvaggi ha assicurato la netta separazione tra il suo ruolo attuale e quello che potrebbe avere nella Corte con sede a Lussemburgo.

# Upi Al via un corso sul valore della consapevolezza finanziaria Il dialogo con le banche è strategico per le imprese

## Quattro incontri

L'Unione parmense degli industriali organizza il corso «Il valore della consapevolezza finanziaria per l'imprenditore», in collaborazione con My Business School di MyGDI (Global digital identity) e Cisita Parma,

» Viviamo in un periodo storico di grande complessità sociale. Questa complessità ha un'importante influenza anche sul mondo dell'economia. La conseguenza? Diventa sempre più necessario, per i gestori delle Pmi, affinare le proprie competenze nei più svariati ambiti, non ultimo quello finanziario. Questo perché le banche, nel momento in cui viene fatta una richiesta di credito, richiedono sempre più spesso, a loro volta, agli imprenditori di dimostrare le loro capacità di monitorare e gestire le proprie attività finanziarie. Per questo l'Upi, in collaborazione con My Business School di MyGDI (Global digital identity) e Cisita Parma, ha organizzato il corso «Il valore della consapevolezza finanziaria per l'imprenditore».

Il progetto, caratterizzato da una serie di quattro incontri in presenza e gratuito, è stato presentato ieri pomeriggio nella sede dell'Upi a Palazzo Soragna, dove si terranno anche i tre incontri successivi. L'obiettivo del corso: dare la possibilità all'imprenditore di allinearsi alla visione della banca, attraverso strumenti specifici e un insieme di utili conoscenze, per creare maggiore



## Incontro

Da sinistra Alberto Sacchini (Cisita), Duilio Boretini (MyGDI), Cesare Azzali e Natalia Baldassi (Upi).

consapevolezza sulle dinamiche finanziarie e del credito. Il relatore principale delle lezioni sarà Duilio Boretini, fondatore e Ceo di MyGDI.

«La situazione economico-finanziaria attuale - ha detto Cesare Azzali, direttore dell'Upi - si connota per un costante adeguamento a regole che vengono, di volta in volta, imposte dal sistema finanziario e che comportano per le aziende la ridefinizione del proprio modo di intendere il rapporto con il sistema bancario».

«Andiamo sempre di più verso un mondo complesso - ha sottolineato Boretini - e questa complessità si manifesta anche nel rapporto tra operatori finanziari e clienti. Occorre quindi sempre di più essere conformi e fare bene il proprio mestiere d'azienda

comunicando correttamente su protocolli istituzionali digitali e non con fascicoli in carta, oltre a saper leggere correttamente i dati».

Boretini ha poi messo in luce i vantaggi che implicano queste competenze. «Facilitando il rapporto tra banca e impresa, attraverso la capacità di comunicare, porta l'impresa ad avere uno status che permette alla banca di finanziarla di più, pagando meno».

Alberto Sacchini, direttore di Cisa Parma, ha concluso: «Questa iniziativa mira a sensibilizzare le piccole e medie imprese sui temi della finanza aziendale, le quali essendo meno abituate a gestire questi temi rischiano di considerarli marginali, pagandone gli errori».

Andrea Grassi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Cioccolato, i trend di mercato Puratos lancia il nuovo Food Experience Center

» Puratos punta su ricerca e innovazione. La multinazionale belga, la cui sede italiana si trova a Parma, è specializzata nella creazione di ingredienti, soluzioni e servizi per l'industria della panificazione, pasticceria e cioccolato. E ieri ha presentato il suo nuovissimo Food Experience Center a Milano, nella zona dell'Università Bicconi. Si tratta di un luogo di co-creazione progettato per sviluppare i prodotti, ospitare eventi, show cooking, incontri e momenti di formazione e aggiornamento rivolti ai professionisti del mondo della pasticceria e dell'arte bianca.

## Open space e laboratorio a vista

L'area, di oltre 100 metri quadrati, è un open space in cui coesistono, grazie a un ricercato design attento a funzionalità, estetica ed ergonomia, un laboratorio e una sala proiezione in cui è stato installato un ledwall che occupa



## Novità

Nella foto, la presentazione del Food Experience Center da parte di Alessandro Nirchio, Pastry Chef e Technical Advisor di Puratos Italia.

un'intera parete. Per consentire agli ospiti di osservare comodamente tutte le fasi di lavorazione il laboratorio è a vista. Da un lato si trova un banco in marmo a forma di ferro di cavallo utilizzato come piano di lavoro, dall'altro sono collocati tutti i macchinari necessari per ottenere i migliori risultati sia per i prodotti da forno sia per le proposte per la pasticceria.

In Puratos Italia su 250 dipendenti 10 operano nell'area R&D e altrettanti ricoprono la funzione di technical advisor. «Vogliamo essere sempre più vicini ai nostri clienti e condividere con loro momenti di confronto e aggiornamento e per questo abbiamo da poco inaugurato a Milano il Food Experience Center. Si tratta di un nuovo importantissimo tassello che s'inserisce nella capitale economica dell'Italia e che ci aiuterà a far conoscere e apprezzare ancora di più il nostro lavoro», ha sottolineato Valentina Bianchi, Marketing Manager di Puratos Italia, durante l'evento di inaugurazione dedicato ai nuovi trend di consumo di cioccolato in Italia.

## Cioccolato, i nuovi trend di consumo

Puratos ha presentato anche i risultati della ricerca «Taste Tomorrow» sui trend di consumo di cioccolato. L'Italia è il secondo produttore europeo di cioccolato, con un mercato che si prevede in crescita del 2% all'anno fino al 2028. Ogni anno il consumo pro capite degli italiani è di 4 chili con una preferenza per il cioccolato fondente (40% degli intervistati); l'81% degli italiani (76% in Europa) ritiene che il cioccolato con una percentuale più alta di cacao sia più salutare. Inoltre, l'83% (in Europa si scende al 66%) privilegia la qualità alla quantità: è disposto ad accettare porzioni più piccole senza però rinunciare a nulla sul fronte del gusto. Dall'approfondita analisi si ricava che il desiderio di cibi sani si integra con la ricerca di alimenti funzionali, che determinano un effetto benefico per la salute oltre la sua funzione nutriente di base. Spiccano poi la crescente richiesta di prodotti a base vegetale e l'aumentata attenzione dei consumatori, 77% in Italia (67% in Europa), verso prodotti che provengono da metodi di coltivazione sostenibili. L'impatto sociale della coltivazione del cacao suscita grande interesse: il 65% delle persone cerca alimenti per cui gli agricoltori ricevono prezzo equo e reddito congruo.

# Sostenibilità Taglio delle emissioni, primi viaggi fra Parma e Muggia Barilla punta sul biodiesel Hvo Progetto pilota per trasporti «green» con Autamarocchi

» Per trasporti sempre meno inquinanti, Barilla ha iniziato una sperimentazione con il biodiesel Hvo, cioè gasolio rinnovabile prodotto da materie prime di scarto e residui vegetali, o oli generati da colture che non servono per l'alimentazione, che può essere utilizzato anche da veicoli diesel Euro 6. Su questo il gruppo di Pedrignano ha avviato una partnership «sostenibile» con Autamarocchi, azienda specializzata nel trasporto di container e FTL.

«Nel 2024 puntiamo a sviluppare una diffusa adozione dei biocarburanti tramite i nostri vettori con cui abbiamo rapporti di partnership consolidati. Siamo felici - ha spiegato Gianluigi Mason, direttore logistica Italia di Barilla - di partire da subito con questo progetto pilota insieme ad Autamarocchi, per meglio conoscere la soluzione Hvo e pensare ai passi successivi».

Nella prima fase, l'accordo riguarderà i viaggi quotidiani («shunting») fra Parma e lo

90%

## Riduzione

Il biodiesel Hvo è un gasolio rinnovabile prodotto da materie prime di scarto e residui vegetali e da oli generati da colture non in competizione con la filiera alimentare. Consentirà di abbattere la carbon footprint fino al 90% e di ridurre notevolmente le emissioni di CO2.



stabilimento di Muggia, in provincia di Trieste, che verranno effettuati con mezzi dedicati e con semirimorchi personalizzati, per un totale di circa 600 viaggi l'anno. L'uso di questi veicoli a impatto ridotto in futuro aumenterà e verrà utilizzato in altre zone.

«Nel percorso verso la Carbon Neutrality 2050 i biocarburanti - dice il managing director di Autamarocchi Roberto Vidoni - sono la migliore opportunità per dare un contributo concreto ed immediato alla riduzione delle emissioni di gas serra, in attesa del progredire di altre tecnologie, come l'elet-

## Partnership

Barilla ha stretto un accordo con Autamarocchi, azienda di trasporto specializzata nel trasporto di Container e Ftl in Italia.

trico e l'idrogeno, e dello sviluppo delle relative infrastrutture che ne consentiranno un impiego esteso nel trasporto pesante».

L'accordo sul biodiesel Hvo si inserisce in un quadro più ampio avviato da tempo dal gruppo Barilla e dedicato ad abbattere le emissioni nelle attività di trasporto e logistica. In particolare, recentemente, il gruppo ha avviato nuovi trasporti intermodali su ferro che attraversano il Paese sia sulla dorsale tirrenica, che consentono di far viaggiare sui treni anziché su gomma, circa 100mila tonnellate di prodotti.