

Crédit Agricole Agos, educazione finanziaria per 1.800 studenti

» Promuovere la cultura finanziaria attraverso progetti di responsabilità sociale d'impresa che facciano della sostenibilità il loro principio fondante: è questo l'obiettivo primario dell'iniziativa ultradecennale Atupertu lanciata da Agos, società leader nel credito al consumo partecipata dal gruppo

Crédit Agricole e da Banco Bpm. Il progetto, rivolto alle quarte e quinte delle scuole superiori, ambisce ad accrescere le conoscenze di base sul bilancio familiare, per migliorare le proprie capacità di comprensione dei prodotti creditizio-finanziari, del mondo del credito, il lavoro, l'innovazione, l'uso dei

Big Data e le tematiche di Diversity&Inclusion. L'edizione appena conclusa ha visto coinvolte 15 scuole (per 71 incontri e oltre 1.800 studenti) nelle province di Milano, Monza e Brianza e Lecco, Novara, Reggio Emilia, Roma e Frosinone, Sud Sardegna, Bari e Lecce, Salerno e Palermo.

Salame e Coppa, cresce la produzione

Bene i primi 5 mesi. Promozione in Romagna



+14%

Coppa

Il prodotto etichettato è in crescita del 14% per la Coppa di Parma e del 4,5% per il Salame Felino nei primi cinque mesi.

» Buone performance per Salame Felino e Coppa di Parma nei primi cinque mesi dell'anno. I due Consorzi continuano a registrare numeri positivi per quanto riguarda la produzione, dopo un 2023 chiuso con un fatturato di 87 milioni di euro per il Salame Felino e di 73 mln per la Coppa di Parma.

Per il Salame Felino, la quota di prodotto etichettato finale è in crescita del 4,5% rispetto al 2023, secondo gli ultimi dati comunicati a maggio. Numeri ancora più importanti per la Coppa di Parma, che sfiora già il milione di chilogrammi destinati all'etichettato (cioè idoneo alla vendita diretta, trancio e affettamento), con una crescita del 14% rispetto ai primi 5 mesi dell'anno scorso.

Intanto i due Consorzi continuano a collaborare sul fronte della promozione. Salame Felino e Coppa di Parma infatti raddoppiano la presenza a Tramonto DiVino, partecipando a due tappe dell'edizione 2024: domani a Riccione e venerdì 2 agosto a Cesenatico. È quanto hanno annunciato i due Consorzi di Tutela, all'interno del roadshow del gusto dell'Emilia-Romagna, che sposa i vini regionali con le Dop e Igp più pregiate. I due prodotti tipici saranno a «Tramonto DiVino in Villa», tappa inedita il 26 luglio nella Riccione della dolcevita, con un particolare allestimento nel parco di Villa Mussolini fra il centro cit-



Presidenti

Dall'alto Fabrizio Aschieri, presidente Consorzio Coppa di Parma, e Umberto Boschi, presidente Consorzio Salame Felino. In alto, i due prodotti a una manifestazione.

tadino e il mare; in Riviera peraltro sarà presente come ospite d'onore anche il Parmigiano Reggiano.

Venerdì 2 agosto, i Consorzi di tutela di Coppa di Parma Igp e Salame Felino Igp si sposteranno a Cesenatico per una delle tappe storiche di Tramonto DiVino, in piazza Spose Marinai, con una degustazione dedicata.

Fabrizio Aschieri, presidente del Consorzio della Coppa di Parma, commenta: «Dopo la felice esperienza del 2023 abbiamo deciso di raddoppiare il nostro impegno per questa edizione di Tramonto DiVino. La scelta di Riccione, dove sarà presente anche il Parmigiano Reggiano, rafforza il nostro legame col territorio ducale e la capacità di fare squadra tipica di Parma. Insieme possiamo diventare fattore di attrazione, considerando la sempre maggiore popolarità del turismo enogastronomico».

Umberto Boschi, presidente del Consorzio del Salame Felino, aggiunge: «Il Salame Felino è ottimo per il consumo domestico, per cui ci piace l'idea che gli chef, in un contesto partecipato come Tramonto DiVino, suggeriscano l'utilizzo originale in cucina del nostro prodotto. Inoltre siamo soddisfatti per la produzione di questo inizio 2024, soprattutto per quanto riguarda il prodotto etichettato, che testimonia come la qualità delle nostre Igp sia sempre più apprezzata».

Evento a Milano Devodier, premio al prosciutto 24 Mesi & Tartufo



» Dopo il recente premio come Miglior Prosciuttificio d'Italia 2024 agli Italy Food Awards, Devodier Prosciutti, azienda storica di Parma specializzata nei salumi ad alta stagionatura al naturale, ha ricevuto nei giorni scorsi il premio New Entry 2024 ai Brands Award per il Miglior Nuovo Prodotto nella categoria Salumi. L'evento è promosso da Gdweek e Mark-Up, testate giornalistiche del settore food, e si è svolto all'hotel Melià di Milano.

Il riconoscimento a Devodier è stato assegnato all'esclusivo prosciutto 24 Mesi & Tartufo Devodier, che unisce in sé due grandi tradizioni storiche del food italiano. «Abbiamo voluto esplorare una nuova fusione, difficile nella realizzazione tecnica, ma sfidante, tra il nostro classico prosciutto 24 mesi e il tartufo che è una delle firme più interessanti nel mondo alimentare - ha commentato Michele Devodier, responsabile dell'azienda -. È un prodotto a cui teniamo e la cui creazione è stata prima di tutto un grosso impegno verso la nostra clientela, a cui abbiamo voluto offrire una nuova esperienza di gusto, mantenendo i valori di naturalezza, armonia, equilibrio e alta intensità di degustazione».



Brands Award

In alto, foto di gruppo alla premiazione. Qui sopra Michele Devodier.

Acquistati crediti «verdi» Emak compensa le emissioni

» Le società del gruppo reggiano Emak (Emak, Comet, Tecomec e Sabart) hanno acquistato 342 crediti di sostenibilità del Parco nazionale e della Riserva di Biosfera Mab Unesco dell'Appennino Tosco-Emiliano, che verranno utilizzati per il ripristino e la protezione delle foreste e per il supporto

delle comunità del Parco. Si compenseranno così le 342 tonnellate di CO2 equivalenti prodotte dalla flotta auto Italia del gruppo nel 2023. I crediti di sostenibilità derivano da foreste gestite in maniera sostenibile e responsabile, certificate secondo gli standard Fsc e Pefc.

Cisita Parma Patrocinio del Comune per «Ragazze Digitali»



» Cisita Parma informa che il progetto «Ragazze Digitali ER 2024 - Summer Camp Parma» (Operazione Rif. PA 2024-20930/RER approvata con Delibera della Giunta Regionale n. 315 del 26/02/2024 e co-finanziata con Risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna) ha ottenuto il Patrocinio del Comune di Parma. Si tratta di un'iniziativa rivolta a studentesse iscritte al terzo o quarto anno in una delle scuole secondarie di secondo grado con sede sul territorio della regione Emilia-Romagna, che permetterà loro di sperimentare concretamente e in via sperimentale applicazioni e soluzioni proposte dalle nuove tecnologie. Un'azione orientativa mirata a contrastare gli stereotipi di genere nelle scelte educative e professionali per accompagnare le ragazze nella costruzione di percorsi formativi nelle discipline Stem (Science, Technology, Engineering and Mathematics). In particolare dal 2 al 13 settembre, nei laboratori del Dipartimento di Ingegneria e Architettura dell'Università di Parma al Campus, le partecipanti potranno cimentarsi nello sviluppo di un videogioco in Python. Brevi lezioni frontali si alterneranno ad attività pratiche di programmazione e sviluppo, svolte direttamente e in relativa autonomia e verrà organizzata una visita guidata a un luogo di eccellenza dell'innovazione tecnologica. La partecipazione è gratuita, ma i posti sono limitati. Le iscrizioni si chiuderanno il 26 agosto. Per informazioni: Sara Conz, conz@cisita.parma.it e 0521-226524.

MUTUO CRÉDIT AGRICOLE GREENBACK Più valore alle tue scelte sostenibili

Acquisti un immobile in classe A o B? **Nessuna spesa di istruttoria**

Migliori la classe energetica? **Sconto sulla rata**

Tasso fisso o variabile? Passi da uno all'altro fino a 4 volte con **Topzione Flexi**

CHIEDI IN FILIALE O VAI SU MUTUI.CREDIT-AGRICOLE.IT

PER RIQUALIFICAZIONI MIGLIORATIVE DI ALMENO 2 CLASSI ENERGETICHE, SCONTO SULLO SPREAD DI 0,10%. Messaggio promozionale. Informazioni Generali sul Credito Immobiliare in Filiale e sul sito mutui.credit-agricole.it. Soggetto ad approvazione Banca. Nessuna spesa di istruttoria per immobili in classe energetica A o B. Restano fermi tutti gli altri costi e condizioni previsti dal contratto. Opzione «Flexi» abbinabile facoltativamente al solo Mutuo CA Greenback, comporta una maggiorazione del tasso applicata per tutta la durata del mutuo. È esercitabile solo dopo 12 mesi di regolare ammortamento e in assenza di rate impagate. In fase di stipula verrà definito lo spread da applicare al parametro in vigore al momento dell'esercizio dell'opzione, così come definito nell'Informativa Generale e sul Prospetto Informativo Europeo Standardizzato. Eletto Prodotto dell'Anno. ricerca Circa.it su 12.000 consumatori, su selezione di servizi: prodottodellanno.it cat. Servizi Finanziari Mutui.

