

Parma

Iniziativa Tanti incontri gratuiti per andare alla scoperta del mondo produttivo «Imprese aperte», 35 nuovi eventi per conoscere da vicino le aziende

» Anche questo novembre «Imprese aperte» riprende il suo corso con un ampio ventaglio di incontri e attività, consolidandosi come uno degli eventi più seguiti nel panorama parmense. Con più di 1500 visitatori nella sola fase autunnale - avviata a settembre - l'iniziativa conferma l'entusiasmo e il coinvolgimento sempre maggiore da parte del pubblico.

Promosso da «Parma, io ci sto!» e dall'Unione Parmense degli industriali con il supporto di Cistita Parma, e il patrocinio del Comune e dell'Università di Parma, il progetto continua a mettere in risalto il ruolo essenziale della cultura d'impresa nel contesto economico e sociale del territorio.

Nel mese di novembre, l'iniziativa - alla sua quarta edizione - proporrà oltre 35 nuovi eventi gratuiti aperti al pubblico. Tra le oltre 20 realtà partecipanti spiccano nomi di rilievo del mondo imprenditoriale parmense, che coprono una vasta gamma di settori produttivi: Alodi, Barilla, Bugnion caseificio Montauro, Consorzio agrario di Parma, Coppini arte olearia, Dallara, Davi-



1500

Visitatori
Nella fase autunnale 1500 persone hanno partecipato al progetto.

nes group, Dulevo international, FoodFarm 4.0, Fortna, Garden Denver, Gea Mechanical equipment Italia, Hifood, La Giovane, Laurini, Max Streicher, Monte delle vigne, Parmacotto, Puratos, Sacmi beverage, Salumificio trascinelli, Sicim, Sidel, Sirmax new life e Torrcaffè.

Le aziende protagoniste del territorio non solo contribuiscono in termini di innovazione, crescita e occupazione, ma portano con sé una storia d'impresa unica, fatta di tradizione, passione e capacità di adattarsi alle

sfide del mercato contemporaneo, testimoniando il contributo inestimabile che ciascuna realtà apporta alla vitalità economica e sociale di Parma e non solo.

Le iniziative in programma permetteranno ai partecipanti di scoprire da vicino i processi produttivi, le innovazioni tecnologiche e la creatività che caratterizzano le eccellenze di Parma. Ogni appuntamento è pensato per coinvolgere il pubblico in un viaggio immersivo tra le realtà manifatturiere, che spaziano dall'agroalimentare alla meccanica, al

Come partecipare

La partecipazione è gratuita previa prenotazione tramite la pagina Eventbrite di Imprese aperte, accessibile anche dal sito web www.impresaperte.com.

sette settore cosmetico mettendo in evidenza il dinamismo imprenditoriale che da sempre caratterizza il territorio parmense e sottolineando il ruolo chiave delle varie realtà nella costruzione di una comunità prospera ed inclusiva.

Coerentemente con i suoi obiettivi di promozione dell'ecosistema imprenditoriale locale verso le giovani generazioni, «Imprese aperte» sarà presente con un proprio stand al Job Day dell'Università di Parma che si terrà venerdì 8 novembre, uno degli eventi di orientamento al lavoro più significativi per studenti/esse e laureati/e del territorio.

La giornata - che vedrà la partecipazione di circa 150 aziende - rappresenta una straordinaria opportunità per entrare in contatto diretto con i professionisti delle risorse umane.

È possibile partecipare gratuitamente a tutti gli appuntamenti di novembre previa prenotazione tramite la pagina Eventbrite di Imprese aperte, accessibile anche dal sito web www.impresaperte.com.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

San Pancrazio Solidarietà, domani la partita del «Gusto»

» Domani, gli chef del Parma Quality Restaurants e l'associazione Gastronomi Professionisti, guidati dal giornalista enogastronomico Andrea Grignaffini, sfideranno le leggende del Parma Calcio - Parma Forever.

La partita si terrà ai Campi Stuard di San Pancrazio alle ore 19. L'ingresso è a offerta e tutto il ricavato sarà devoluto al Progetto Albatros, finalizzato - con il supporto scientifico della Fondazione Bambini e Autismo di Fidenza -, alla creazione di opportunità lavorative per persone con autismo e alla realizzazione di uno spazio dove poter sviluppare un laboratorio di produzione di alimenti. Fra gli ospiti, Andrea Devicenzi, atleta paralimpico, fra i promotori del progetto. In campo, Marco Osio, Alessandro Melli, Marco Ballotta, Luigi Ampolini, Marco Giandebaggi, Fausto Pizzi, Luca Mondini.

Al termine, torta frita e salumi, grazie a Erreà, Consorzio del Prosciutto, Podere Cadassa, Silvano Romani, Azienda Vitivinicola Ca'Nova, Affettatrici B.M&L, Dallara Luca, Villani Rappresentanze e Avis San Pancrazio.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Donazione del professor Mingardi Mercoledì alle 17 la cerimonia. Ingresso libero

La Canzone di D'Annunzio in onore di Verdi alla Casa di riposo di Milano

» D'Annunzio la scrisse in onore di Verdi e Corrado Mingardi l'ha scovata, acquistata e ora è pronta a donarla. La «Canzone in morte di Verdi», firmata dall'autore, composta nel 1901, dieci pagine con correzioni e annotazioni autografe, sarà protagonista di una cerimonia mercoledì alle 17, quando il presidente della Casa di riposo per musicisti Fondazione Giuseppe Verdi di Milano, Roberto Ruozi, presenterà al pubblico e alla stampa due importanti novità nel

patrimonio artistico e culturale dell'Istituto: il restauro dell'organo Balbiani collocato nel Salone d'onore della Fondazione e il primo manoscritto della «Canzone» proveniente dalla collezione Mingardi, bibliotecario e bibliofilo di chiara fama.

La prima stesura della «Canzone in morte di Verdi», con le correzioni dell'autore, redatta a Firenze, alla Capponcina, il 23 febbraio 1901, proviene dalla storica collezione Gallini e il prof. Mingardi ha così spie-

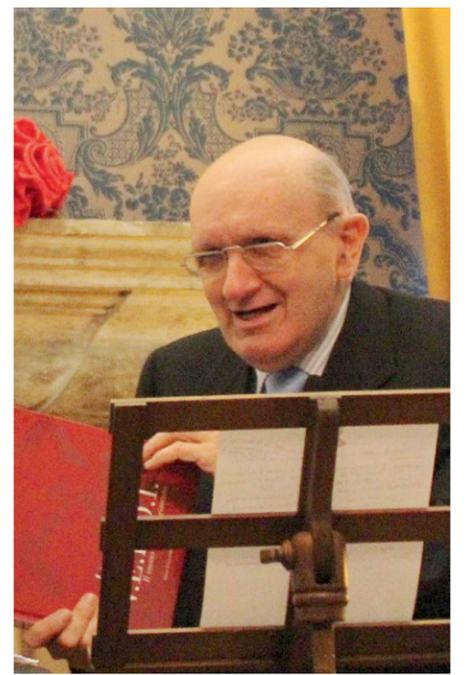
gato la sua scelta: «Ho deciso di farne dono a Casa Verdi per il profondo amore che porto alla magnifica benemerita ultima istituzione verdiana, che il Maestro stesso definì «delle mie opere, quella che mi piace di più». La Canzone fu letta per la prima volta all'Università di Firenze, preceduta da un appassionato discorso del poeta ai giovani».

Per quanto concerne l'organo, costruito nel 1929 dalla casa originaria Balbiani di Milano, si tratta di uno stru-

mento, di modeste dimensioni, pensato per lo studio e dotato di sette registri. L'organo, in legno di noce intagliato, è composto da 615 canne ed è stato donato alla Fondazione da Giulio Ricordi e Ugo Finzi nel 1930. Alla presentazione del restauro seguirà un breve concerto del celebre organista M° Maurizio Salerno, direttore artistico e generale della Fondazione I Pomeriggi Musicali.

Ingresso libero fino ad esaurimento posti.

Corrado Mingardi
Bibliotecario e bibliofilo di chiara fama nel Salone di Casa Barezzi a Busseto.



BOLLETTINO AGROMETEOROLOGICO

Tendenza del tempo da lunedì 21 a giovedì 24 ottobre: condizioni di stabilità con assenza di precipitazioni, ma con presenza di nuvolosità variabile. Le temperature tenderanno ad allinearsi alla media del periodo. Le condizioni saranno favorevoli alla formazione di nebbie e foschie dense soprattutto al mattino.

Cimice asiatica. La cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) è un insetto «alieno» originario della Cina; trovato nel 2012, per la prima volta in Italia, in provincia di Modena, si è poi diffuso rapidamente nel resto del paese. In pieno campo l'insetto deve essere gestito tramite l'uso di reti che coprono la vegeta-

zione e impediscono il raggiungimento dei frutti (lotta meccanica) o con l'uso di prodotti fitosanitari insetticidi (lotta chimica). Anche se il nostro territorio non è zona vocata alla frutticoltura, le popolazioni di cimice sono comunque presenti e, oltre ai danni alle coltivazioni in pieno campo e negli orti, creano disagi alla popolazione, soprattutto in questo periodo con lo spostamento verso le abitazioni. È possibile usare anche bombole di ghiaccio spray per fare cadere le cimici a terra prima di raccoglierle.

Gli insetticidi ad uso domestico sono sconsigliati negli ambienti abitativi, mentre possono essere utilizzati per il trat-

Andamento meteorologico dal 9 al 15 ottobre

STAZIONE	TEMPERATURA (C)				U.R.	
	MAX	MIN	MED	ESC	MED	MM
FIDENZA	20,4	12,1	16,3	8,4	85,8	2,1
TRECASALI	20,9	12,6	16,6	8,3	86,3	0,4
COPERMIO	21,0	13,0	16,8	8,0	85,9	0,5
ZIBELLO	20,5	12,8	16,5	7,7	87,2	5,8
TORRILE	21,0	12,6	16,7	8,3	85,6	0,1
SAN PANCRAZIO	20,9	12,3	16,6	8,6	84,3	0,2
PARMA	21,1	12,9	17,1	8,2	81,9	0,2
TRAVERSETOLO	20,3	11,3	15,9	9,0	82,9	1,1
PANOCCHIA	20,3	11,6	15,9	8,7	84,0	1,2
SALSOMAGGIORE T.	19,8	12,6	16,4	7,1	84,6	2,8
COSTA PAVESI	20,1	12,6	16,4	7,5	85,3	2,6
SALA BAGANZA	20,1	12,8	16,3	7,3	82,6	1,5
VARANO DE' MARCHESI	19,1	12,1	15,7	6,9	85,3	3,0

...=DATO NON RILEVATO * =DATO OTTENUTO PER INTERPOLAZIONE

tamento all'esterno degli infissi, nei cassonetti dei serramenti o in altri punti critici e in ambienti non abitativi in cui non vi siano prodotti alimentari. Nelle aziende agricole, l'utilizzo di «trappole a vela» innescate con feromone, in questo periodo permette catturare il numero maggiore di individui. Questo insetto viene monitorato anche in provincia di Parma dai tecnici del Consorzio fitosanitario: ogni anno vengono posizionate, in alcuni siti, trappole specifiche a feromone, al fine di seguire l'andamento delle popolazioni e la presenza dei vari stadi di sviluppo. La lotta biologica, avvenuta negli anni scorsi utilizzando l'insetto

antagonista *Trissolcus japonicus* che parassitizza le uova della cimice impedendo le nascite, non ha ancora portato a cali significativi delle popolazioni di cimice. L'insetto utile deve adattarsi per diffondersi nell'ambiente, pertanto l'effetto sulle popolazioni di cimice non è immediato, ma necessita di un medio-lungo periodo che dipende da molti fattori.

Redatto da Consorzio Fitosanitario Provinciale e Azienda Agricola Sperimentale Stuard con la collaborazione di: Servizio Fitosanitario regionale, Associazioni dei Produttori, ARPA-SIM. Testo completo del bollettino di produzione integrata e biologica sui siti www.fitosanitario.pr.it e www.stuard.it.