

**Dal Fabbro (Iren)
Reti elettriche,
la sicurezza è
anche cibernetica**

» La sicurezza delle reti elettriche è di natura cibernetica oltre che fisica. Lo ha sottolineato ieri il presidente di Iren Luca Dal Fabbro all'Energy Summit organizzato dal Sole 24 Ore. Dal Fabbro ha rimarcato che «la minaccia principale non è solo sul territorio, ma anche sullo

cyber space». «È fondamentale dunque avviare un piano di sistema con governo e operatori - prosegue - perché si tratta di un tema di interesse nazionale». «Quello che è accaduto in Spagna, in Inghilterra e in Polonia - conclude - mostra che ci potrebbero essere dei rischi ul-

teriori, rispetto all'approvvigionamento fisico delle risorse, che vanno considerati e le utility come Iren, grazie alla loro esperienza sul territorio, possono e devono svolgere un ruolo da protagonista al servizio dello stato e del cittadino».

Fiera Parma Alimentare e Consorzi di Parmigiano e Prosciutto Torna Anuga: la Food Valley si mette in mostra a Colonia

» L'alimentare si presenta ad Anuga, la grande fiera in programma a Colonia da sabato 4 a mercoledì 8 ottobre. E Parma c'è. Alla fiera internazionale in Germania parteciperanno i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma e Parma Alimentare con una collettiva.

La collettiva di Parma Alimentare mette insieme 13 aziende: Agugiaro&Figna, Coppini Arte Olearia, Devodier Prosciutti, Furlotti, Greci, La Fattoria Parma, La Felinese, Oleificio Speroni, Rodolfi Mansueto, Salumificio Valtermina, Società Agricola Bertinelli, Zarotti e AgriCor/Zuccato. Durante la manifestazione, la collettiva di Parma Alimentare sarà suddivisa in due padiglioni tematici: 7 e 11.2. Oltre al supporto dei Consorzi di tutela del Parmigiano Reggiano, del Prosciutto di Parma e dei Vini dei Colli di Parma, non mancherà il contributo degli chef di Parma Quality Restaurants nell'organizzare degustazioni guidate per visitatori e buyer in entrambi gli stand. Nello specifico: Matteo Ricci (Bistrò Il Labirinto), Sabina Botti (Trattoria da Anna) e Angelica Gallassi (Da Rita), a testimoniare ancora una volta la capacità di fare squadra del Parmense.

Alessandra Foppiano, Executive Manager di Parma Alimentare, commenta: «Siamo estremamente soddisfatti della risposta ricevuta dalle aziende di territorio all'interno di una manifestazione internazionale così importante. Anuga d'altronde rappresenta una grande occasione per rafforzare le sinergie locali, incontrare buyer e delegazioni business da tutto il mondo e promuovere ancora di più le eccellenze uniche della Parma Food Valley. E continueremo a farlo nel 2026. Abbiamo già calendarizzato i principali appuntamenti del prossimo anno: Winter Fancy Food, Alimentaria, Sial Cana-

7.900

Espositori
La fiera vanta 7.900 espositori e oltre 140mila visitatori da 200 Paesi.

14%

Export
Secondo i dati Upi, la Germania è il secondo sbocco estero per Parma, dopo la Francia. Rappresenta il 14% dell'export alimentare parmense: 422 mln nel 2024 (+0,4% secondo le previsioni per il primo semestre).



da, Tuttofood, Fancy Food Summer e Sial».

Il «Re dei formaggi» sarà nella Hall 10.1 allo stand H050-G051, dove si terranno degustazioni, aperture di forme e meeting B2B con operatori sia tedeschi sia internazionali. La fiera sarà l'occasione per il lancio internazionale dell'Accademia Parmigiano Reggiano, con sede a Reggio Emilia. Sabato 5 ottobre prenderà parte agli Italian Food Awards Anuga 2025, di cui è sponsor. Domenica 6 ottobre sarà fra i protagonisti dell'evento Afidop «Cheese Unveiled: A Modern Taste of Italian Excellence», ospitato al Köln Sky e dedicato alla promozione dei 22 formaggi Dop italiani. Il 7 ottobre, il Consorzio organizzerà presso la storica birreria Brauerei zur Malzmühle di Colonia una speciale Tasting Experience: Parmigiano Reggiano & birra». Per il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Nicola Bertinelli, «Anuga rappresenta un appuntamento fondamentale: non solo una vetrina internazionale, ma un luogo privilegiato per consolidare relazioni e rafforzare il posiziona-

Germania
La rassegna Anuga è organizzata da Koelnmesse negli spazi della fiera di Colonia.

mento di questa icona del made in Italy nel mondo».

Il Consorzio del Prosciutto di Parma metterà a disposizione dei propri associati un ampio spazio (hall 7.1 stand B018) in cui organizzare incontri con clienti e ospiti, una sorta di quartier generale al servizio delle proprie aziende, dominato dall'iconica esposizione di prosciutti.

«Anuga è per noi un'imperdibile occasione d'incontro con gli operatori del settore - spiega Alessandro Utini, presidente del Consorzio - . Nella cornice di questa manifestazione ci aspettiamo di poter instaurare un dialogo proficuo con partner, visitatori ma anche con altre realtà produttive che affrontano le nostre stesse criticità, per condividere visioni e propositi operativi, soprattutto in relazione alle tematiche che attualmente governano la nostra quotidianità. Tra queste c'è senza dubbio quella dei dazi Usa, che rischiano di pesare sensibilmente sugli scambi commerciali con gli Stati Uniti, primo mercato del Parma in fatto di export».

r.eco.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Convegno Gia Export e imprese, esperti in cattedra

» Le Pmi vivono un momento non facile: i mercati cambiano rapidamente, le regole del commercio internazionale si fanno più complesse e gli scenari geopolitici introducono nuove sfide, in particolare recente e confuso sistema di dazi imposto dall'amministrazione americana. In questo contesto, saper orientarsi diventa fondamentale per continuare a crescere. Per offrire strumenti di riflessione e confronto, il Gruppo Imprese Artigiane organizza il convegno «Export e Pmi opportunità da cogliere, difficoltà da superare», che si terrà martedì 14 ottobre alle 18 nella Sala convegni della Provincia (Stradone Martiri della Libertà, 15 - Parma).

Dopo l'introduzione di Giuseppe Iotti, presidente del Gia, porteranno i loro saluti il presidente della Provincia Alessandro Fadda e Roberto Pondrelli, Direttore territoriale Centro Nord del gruppo Bnl Bnp Paribas. Seguirà un dialogo fra Alberto Calugi, Consulente Gia per il mercato estero, e gli esperti Gregory Alegi (storico, giornalista e docente universitario, esperto di politica e strategia internazionale) e Stefano Ambrosetti, Senior Economist-Institutional Affairs and Research, Bnl Bnp Paribas, specialista di macroeconomia e commercio estero.

«Il convegno - commenta Iotti - sarà un momento prezioso per approfondire i nuovi scenari globali che impattano sulle Pmi e valutare i trend macroeconomici e le loro implicazioni sul commercio internazionale, scoprendo al contempo possibili strategie di adattamento e crescita nei mercati già importanti e in altri nuovi».

La partecipazione è gratuita e aperta a tutti gli imprenditori interessati, ma è richiesta la registrazione scrivendo un'e-mail all'indirizzo info@gia.pr.it.

Cisita Parma Corso gratuito su qualità e sicurezza del «Parma»



» Inizierà il 20 novembre il corso gratuito «Qualità, sicurezza e autenticità del Prosciutto di Parma». Il percorso si inserisce nel progetto «Formazione Continua per la competitività, l'innovazione e lo sviluppo sostenibile della filiera del Prosciutto di Parma» ed è rivolto a persone occupate - dipendenti, imprenditori, professionisti - in imprese aventi sede legale o unità locale nel territorio dell'Emilia-Romagna, in regola con il regime De Minimis e riconducibili alla filiera del Prosciutto di Parma. Obiettivo del corso è quello di fornire ai partecipanti le competenze per garantire la rispondenza ai disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma agli standard di sicurezza, qualità ed eco sostenibilità; gestire problemi e rischi alimentari; implementare sistemi di gestione aziendale documentati e/o certificati per la qualità, la sicurezza alimentare, l'ambiente. Le attività si svolgeranno all'Accademia del Prosciutto di Parma a Langhirano e il corso si avvierà al raggiungimento di almeno 8 partecipanti in possesso dei requisiti richiesti e che abbiano formalizzato la loro partecipazione tramite l'invio della scheda d'iscrizione e relativi allegati. Quella, per esaurimento del finanziamento, fosse necessario ricorrere all'esclusione di alcune domande pervenute da candidati in possesso dei requisiti, il criterio di selezione utilizzato sarà quello dell'ordine cronologico di arrivo delle domande di iscrizione. Per informazioni: Jenny Barbieri, jenny.barbieri@cisita-parma.it - 0521/226538.

IL CAMPIONATO RIPARTE, INIZIA LA STAGIONE CON IL PIEDE GIUSTO!

Scegli la **CartaConto Parma Calcio**,
per te sconto del 10% su tutto il merchandising ufficiale*.

Vivi il calcio ogni giorno con la carta dei Gialloblu.



credit-agricole.it
f d in @ x

Messaggio promozionale. CartaConto è un prodotto riservato ai clienti consumatori con residenza valutaria in Italia. Tassi e Condizioni economiche e contrattuali sono riportati sui Fogli Informativi/Documenti Informativi disponibili anche in Filiale. CartaConto è una carta prepagata che ha un canone di 0,50€ mensile per chi ha fino a 28 anni e 1€ mensile per chi ha più di 28 anni. Il canone della carta si azzerà se nel mese viene svolta almeno un'operazione a credito (ricarica, bonifico...). Giacenza massima 10.000€. *Sconto del 10% per i Clienti Crédit Agricole possessori della CartaConto Parma Calcio, applicabile nello store del Parma Calcio, presso lo Stadio Tardini (per usufruire dello sconto è necessario mostrare in cassa la CartaConto Parma Calcio). Lo sconto è soggetto a limitazioni: non è cumulabile con altri sconti, è applicabile solo ai prodotti privi di sconto, non è applicabile alle gift card e ai prodotti destinati alle vendite benefiche.

CRÉDIT AGRICOLE

**SLEEVE SPONSOR AND
OFFICIAL BANK PARTNER**