

## Eurobond Eni, collocato un bond ibrido da un miliardo

» Eni ha lanciato ieri con successo una nuova emissione obbligazionaria subordinata ibrida perpetua con un valore nominale di un miliardo di euro. Il prestito obbligazionario ibrido, acquistato da investitori istituzionali, è stato collocato sul mercato degli Eurobond e ha ricevuto ordini per

oltre 6 miliardi di euro, principalmente da Regno Unito, Germania, Francia e Italia. Il gruppo energetico precisa che il bond sarà emesso con un prezzo di re-offer del 99,342% e una cedola annua del 4,125% fino alla prima data di reset, prevista a 6,25 anni dall'emissione (19 aprile 2032). Eni fa

sapere che qualora non avvenga il rimborso anticipato, la cedola annua verrà rideterminata a partire dal 19 aprile 2032 e successivamente ogni 5 anni, e pari al tasso Euro Mid Swap a 5 anni di volta in volta in vigore sommato a un margine iniziale di 163,7 punti base.

**Regione** Bando per alberghi e strutture ricettive all'aria aperta

# Turismo, 11 milioni per le imprese del settore

» Rinnovo delle strutture ricettive dell'Emilia-Romagna, con in prima fila gli alberghi, campeggi e i villaggi turistici della costa. È con questo obiettivo che, spiega il vicepresidente della regione Vincenzo Colla, con l'avvio il 16 febbraio del bando «innovativo» EuReCa Turismo, «abbiamo deciso di investire 11 milioni di euro per la qualificazione e il potenziamento dell'offerta ricettiva», coerenti con il Programma regionale Fesr 2021-2027. Un investimento che «secondo i nostri calcoli, avrà un moltiplicatore da 60 milioni di investimenti sul territorio: per questo si tratta un bando che, se avrà i risultati positivi che pensiamo, diventa un modello».

Le imprese ricettive alberghiere e le strutture all'aria aperta (ma non le case-vacanza ammobiliate) potranno accedere più agevolmente a finanziamenti bancari. Saranno supportati da un meccanismo di garanzie pubbliche, che vede in campo Cassa Depositi e Prestiti e un'aggregazione di 10 Confidi.

Il bando prevede un contributo massimo per impresa pari a 150mila euro, composto da abbattimento del tasso di interesse fino al 6% annuo (e fino all'80% del Taeg sul finanziamento bancario assistito da contogaranzia EuReCa) e un contributo fisso di 10mila euro. Il finanziamento potrà coprire fino al 100% del costo dell'intervento, per importi compresi tra 100mila e 1,4 milioni di euro. L'importo attualizzato del contributo sarà erogato in un'unica soluzione anticipata, così da favorire l'immediata attivazione degli investimenti.

Le domande potranno essere presentate dal 16 febbraio fino al 30 ottobre con procedura a sportello.

La delibera definisce obiettivi, dotazione finanziaria, requisiti, tipologie di spesa ammissibili (opere edili, at-

**Webinar**  
Stamattina è previsto un webinar (sul sito della Regione) per illustrare il bando che verrà introdotto dall'assessore Frisoni, destinato ad associazioni di categoria, imprenditori e agenzie di supporto alle imprese nella compilazione delle domande.



trezzature, arredi, Ict, consulenze), costi generali, tempi e modalità di presentazione delle domande. La determina elenca in particolare i Confidi partecipanti alla Ati. La gestione dell'istruttoria sarà affidata all'Ati guidata da Artigiancredito, individuata tramite selezione pubblica, senza oneri aggiuntivi per il bilancio regionale. Partecipano all'Ati, oltre ad Artigiancredito, Fider S.C.; Garcom Società Cooperativa; Fin. Promo.Ter. S.C.P.A.;

**Bologna**  
Un particolare della sede della Regione Emilia-Romagna.

Creditcomm; Finterziario Società Cooperativa di Garanzia, Cooperfidi Italia Società Cooperativa; Confidi Systema! S.C.; Finergis società consoriziate di garanzia collettiva fidi; Italia Com-Fidi società consoriziale a responsabilità limitata.

Il vicepresidente Colla e l'assessora al Turismo Roberta Frisoni aggiungono: «È un investimento strategico per tutto il comparto, che amplifica l'accesso al credito delle piccole e medie imprese: vogliamo che il turista che sceglie l'Emilia-Romagna trovi strutture moderne, accoglienti e all'altezza di una destinazione che cresce. Questo bando dà alle imprese gli strumenti per farlo, e per farlo adesso. Apprezziamo in particolare lo sforzo compiuto dai Confidi, che hanno scelto di operare in modo unitario per armonizzare le procedure e gestire in maniera coordinata le richieste».

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Massari: «Una significativa opportunità per il Parmense»



**Massari**  
Il consigliere regionale del Partito democratico Andrea Massari.

» Il consigliere regionale Andrea Massari (Pd) commenta l'apertura del bando EuReCa Turismo 2026: «La Regione Emilia-Romagna mette in campo una nuova e significativa opportunità che spero il territorio parnese possa cogliere a pieno - spiega -. Parliamo di uno strumento concreto, con oltre 11 milioni di euro di risorse regionali, pensato per accompagnare la riqualificazione delle strutture alberghiere e ricettive, il rilancio del turismo ad esempio termale, la destagionalizzazione dell'offerta e il miglioramento complessivo della qualità dell'accoglienza». Massari sottolinea che «rappresenta una opportunità particolarmente strategica per realtà come Salsomaggiore, dove turismo e termalismo sono leve fondamentali di sviluppo economico e occupazionale».

Sono finanziabili interventi di riqualificazione e ammodernamento delle strutture esistenti; miglioramento dell'efficienza energetica e della sostenibilità ambientale; rinnovo di arredi, attrezzature e spazi comuni; introduzione di servizi innovativi, digitali e orientati al benessere; valorizzazione di immobili esistenti, con attenzione al consumo di suolo zero.

Per il Parmense - aggiunge Massari - questo bando rappresenta un'occasione concreta per sostenere chi investe sulla qualità, l'innovazione e la vocazione turistica del territorio. Un ringraziamento alla Regione, che continua a dimostrare attenzione verso il comparto turistico, mettendo a disposizione strumenti finanziari capaci di sostenere la crescita, la competitività e il rilancio dei nostri territori».

## Fiera Dal gelato alla pizza, a Rimini torna Sigep

» Venerdì nel quartiere fieristico di Rimini si apre la nuova edizione di «Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence», il salone internazionale dedicato a gelato, pasticceria, cioccolato, bakery, pizza e caffè organizzato da Italian Exhibition Group (Ieg).

Fino a martedì 20 gennaio, 1.300 brand espositori (fra i quali non mancano i parigiani) portano a Rimini il meglio del Made in Italy. Accanto ad una presenza italiana solida e di assoluta eccellenza, rappresentata dalle aziende di punta delle filiere del foodservice, cresce in modo significativo anche la componente estera, che segna un +28% con 45 Paesi pronti a intercettare il mercato globale del dolce e dell'out-of-home. L'India è «Guest Country 2026», attesa con una delegazione di 50 top buyer e rappresentanti istituzionali, oltre a espositori specializzati nelle tecnologie per il gelato.

A Sigep non mancheranno i progetti speciali, piattaforme tematiche che mettono in relazione prodotto, filiera e modelli di business. Luxury Hotel Food Experience, Sustainability District, Innovation Bar, Gelato Meets Chains e Pizza (R)evolution sono i percorsi con cui la manifestazione intercetta le trasformazioni in atto: dal ruolo del food nell'hôtellerie premium ai nuovi equilibri del bar, dalle filiere sostenibili alle strategie delle catene internazionali.

Il Sustainability District di Sigep World inoltre si conferma l'area dedicata al dialogo internazionale, con approfondimenti sulle filiere del cacao e caffè, oltre ad offrire nuove soluzioni tecnologiche e case histories nel mondo food, mettendo in relazione produttori, cooperative, istituzioni e aziende lungo tutta la catena del valore.

## Cisita Parma Parte la sesta edizione di Excel Academy



» Cisita Parma informa che è in partenza la sesta edizione del percorso Excel Academy.

In questi anni sempre di più Excel ha preso spazio nelle aziende sia come applicativo strategico per leggere e gestire informazioni sia come supporto a sistemi più complessi. Parallelamente è cresciuta costantemente la necessità di padroneggiare e sfruttare al meglio tutto il potenziale dello strumento.

Proprio per questo Cisita Parma da diverso tempo propone con successo Excel Academy, un percorso innovativo, caratterizzato da un'offerta formativa: completa, che offre moduli formativi per tutti i livelli di conoscenza; trasversale, in quanto alle tradizionali modalità di formazione per livelli, affianca moduli che affrontano verticalmente specifici argomenti, funzioni o output; concreta: ogni corso affronta funzioni e strumenti in chiave di spendibilità aziendale quotidiana; operativa, infatti al termine di ogni corso tutti i partecipanti riceveranno un kit di modelli e strumenti utilizzati durante le esercitazioni, pronti per essere personalizzati con i dati aziendali, in modo da poter mettere da subito in pratica quanto appreso.

Per maggiori informazioni e per conoscere il calendario completo e le modalità di partecipazione è possibile visitare il sito [www.cisita.parma.it](http://www.cisita.parma.it) oppure contattare direttamente Federica Ravasini: e-mail [ravasini@cisita.parma.it](mailto:ravasini@cisita.parma.it), telefono 0521-226510.

**VIVI LE TUE  
PASSIONI**

**OGNI  
GIORNO**

**SCEGLI CARTACONTO PARMA CALCIO  
LA CARTA PREPAGATA CON IBAN CHE HA TUTTE  
LE FUNZIONALITÀ DI UN CONTO**

E IN PIÙ, PER I CLIENTI CRÉDIT AGRICOLE:



**SCONTO DEL 10%** SUL MERCHANTISING ACQUISTABILE  
PRESSO LO STORE UFFICIALE DEL PARMA CALCIO\*.



**SLEEVE SPONSOR AND  
OFFICIAL BANK PARTNER**