



Ufficio stampa

rassegna camerale 15 . 21 ottobre

6 ottobre 2011

Insieme si impara <i>Qui Unioncamere - Camere di Commercio</i>	5
-------------------------------------------------------------------	---

15 ottobre 2011

Grazie alle Pmi cresce l'occupazione <i>Il Giornale di Reggio Emilia Unioncamere - Camere di Commercio</i>	6
Fondi alle imprese: «Pronti 500mila euro» <i>Il Resto del Carlino Ferrara Unioncamere - Camere di Commercio</i>	7
OPEN DAY della BIBLIOTECA – “Libri e Funghi in mostra” <i>Il Resto del Carlino Forlì Unioncamere - Camere di Commercio</i>	8
Maggior tutela dei brevetti <i>L'Informazione di Modena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	9
Maggior tutela dei brevetti <i>L'Informazione di Reggio Emilia Unioncamere - Camere di Commercio</i>	10
Libero dedica una pagina alla proposta avanzata dal presidente della Camera di commercio di Piacenza <i>La Cronaca di Piacenza Unioncamere - Camere di Commercio</i>	11
La cultura della qualità al castello di Rivalta <i>La Cronaca di Piacenza Unioncamere - Camere di Commercio</i>	12
Categorie economiche, giudizi discordi <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	13
Oltre 400 partecipanti e 1200 spettatori web: ecco il successo di KnowCamp <i>Modena Qui Unioncamere - Camere di Commercio</i>	14

16 ottobre 2011

Che bel Palas, è la nostra botta d'orgoglio <i>Corriere Romagna di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	15
Apri Spinner point area Romagna <i>Corriere Romagna di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	17
Balsamico da proteggere <i>Gazzetta di Modena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	18
Un giorno tra i libri <i>Il Resto del Carlino Forlì Unioncamere - Camere di Commercio</i>	19
De Micheli a Parenti: «Prima le riforme» <i>La Cronaca di Piacenza Unioncamere - Camere di Commercio</i>	20
A Rivalta domani i premi Coppa d'oro e riflettori puntati sui salumi piacentini <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	21

17 ottobre 2011

Appalti, gestione on line <i>Gazzetta di Reggio Unioncamere - Camere di Commercio</i>	22
Gare d'appalto dalla carta al web, una giornata per spiegare le novità <i>Il Giornale di Reggio Emilia Unioncamere - Camere di Commercio</i>	23
Ferrara <i>Il Sole 24 Ore Unioncamere - Camere di Commercio</i>	24
Maestri artigiani Il riconoscimento a una vita di lavoro <i>La Nuova Ferrara Unioncamere - Camere di Commercio</i>	25

18 ottobre 2011

Maggioli: «Non facciamo del tutto il nostro dovere» <i>Corriere Romagna di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	26
Università, apre Spinner point sportello di sostegno alle imprese innovative <i>Corriere Romagna di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	27
Un aiuto ai giovani che fanno l'impresa <i>Il Resto del Carlino Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	28
Giuseppe Parenti personaggio del giorno <i>La Cronaca di Piacenza Unioncamere - Camere di Commercio</i>	30
«Coppa d'oro, come difendere Il riconoscimento la cultura della qualità» <i>La Cronaca di Piacenza Unioncamere - Camere di Commercio</i>	31
Piano strategico, avanti con Spinner Point <i>La Voce di Romagna Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	33
Calciati (Pd) bocchia la “riforma-Parenti”: «Così si indeboliscono i diritti dei lavoratori» <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	34

La Coppa è un bene culturale da tutelare <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	35
Zanardi Landi: «A Mosca la cucina italiana è la più amata» <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	36
Si investe <i>Nuovo Quotidiano di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	37
Piano strategico, avanti con Spinner Point <i>La Voce di Romagna Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	38
Calciati (Pd) boccia la "riforma-Parenti": «Così si indeboliscono i diritti dei lavoratori» <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	39
La Coppa è un bene culturale da tutelare <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	40
Zanardi Landi: «A Mosca la cucina italiana è la più amata» <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	41
Si investe <i>Nuovo Quotidiano di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	42
 19 ottobre 2011	
Piadena, appuntamento con la storia <i>Corriere Romagna di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	43
Oltre 800 assunzioni nei prossimi tre mesi <i>Gazzetta di Reggio Unioncamere - Camere di Commercio</i>	44
Lavoro, 810 nuove assunzioni in 3 mesi <i>Il Giornale di Reggio Emilia Unioncamere - Camere di Commercio</i>	45
Unioncamere <i>Il Resto del Carlino Unioncamere - Camere di Commercio</i>	46
La Fiera si affida alla ceramica Il presidente sarà Panzani <i>Il Resto del Carlino Modena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	47
Seminario dell'Eurosportello dedicato ai contratti internazionali <i>Il Resto del Carlino Ravenna Unioncamere - Camere di Commercio</i>	49
Previste 810 assunzioni entro la fine del 2011 <i>Il Resto del Carlino Reggio Unioncamere - Camere di Commercio</i>	50
Per le imprese reggiane previste 810 nuove assunzioni in tre mesi <i>L'Informazione di Modena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	51
Proposta Parenti: l'Mcl non è d'accordo <i>La Cronaca di Piacenza Unioncamere - Camere di Commercio</i>	52
«Noi, impresa costretta a restare piccola: con queste regole non si può assumere» <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	53
"Coppa d'oro", passaporto per la Russia Aziende a raccolta: progetto in due mesi <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	54
Palas, le Card creano scompiglio <i>Nuovo Quotidiano di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	55
Piadena, appuntamento con la storia <i>Corriere Romagna di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	56
Oltre 800 assunzioni nei prossimi tre mesi <i>Gazzetta di Reggio Unioncamere - Camere di Commercio</i>	57
Lavoro, 810 nuove assunzioni in 3 mesi <i>Il Giornale di Reggio Emilia Unioncamere - Camere di Commercio</i>	58
Unioncamere <i>Il Resto del Carlino Unioncamere - Camere di Commercio</i>	59
La Fiera si affida alla ceramica Il presidente sarà Panzani <i>Il Resto del Carlino Modena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	60
Seminario dell'Eurosportello dedicato ai contratti internazionali <i>Il Resto del Carlino Ravenna Unioncamere - Camere di Commercio</i>	62
Previste 810 assunzioni entro la fine del 2011 <i>Il Resto del Carlino Reggio Unioncamere - Camere di Commercio</i>	63
Per le imprese reggiane previste 810 nuove assunzioni in tre mesi <i>L'Informazione di Modena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	64
Proposta Parenti: l'Mcl non è d'accordo <i>La Cronaca di Piacenza Unioncamere - Camere di Commercio</i>	65
«Noi, impresa costretta a restare piccola: con queste regole non si può assumere» <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	66
"Coppa d'oro", passaporto per la Russia Aziende a raccolta: progetto in due mesi <i>Libertà Unioncamere - Camere di Commercio</i>	67
Palas, le Card creano scompiglio <i>Nuovo Quotidiano di Rimini Unioncamere - Camere di Commercio</i>	68

20 ottobre 2011

Igp alla piada, si allarga il fronte del no <i>Corriere Romagna Cesena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	69
Il marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna <i>Corriere Romagna Ravenna Unioncamere - Camere di Commercio</i>	70
A Cibus Tec il packaging è protagonista <i>Gazzetta di Parma</i>	72
Prospettive in Bielorussia L'Ambasciatore a Reggio <i>Il Giornale di Reggio Emilia Unioncamere - Camere di Commercio</i>	75
Le piadinare non digeriscono il disciplinare della piadina Igp <i>Il Resto del Carlino Cesena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	76
Il turismo vola. «Via alla navetta dall'aeroporto di Bologna» <i>Il Resto del Carlino Ferrara Unioncamere - Camere di Commercio</i>	77
Nella giornata della statistica riflettori su occupazione giovanile e censimento <i>Il Resto del Carlino Ravenna Unioncamere - Camere di Commercio</i>	78
Lonardoni nuovo direttore di Ifoa <i>L'Informazione di Reggio Emilia</i>	79
Igp alla piada, si allarga il fronte del no <i>Corriere Romagna Cesena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	80
Il marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna <i>Corriere Romagna Ravenna Unioncamere - Camere di Commercio</i>	81
A Cibus Tec il packaging è protagonista <i>Gazzetta di Parma</i>	83
Prospettive in Bielorussia L'Ambasciatore a Reggio <i>Il Giornale di Reggio Emilia Unioncamere - Camere di Commercio</i>	86
Le piadinare non digeriscono il disciplinare della piadina Igp <i>Il Resto del Carlino Cesena Unioncamere - Camere di Commercio</i>	87
Il turismo vola. «Via alla navetta dall'aeroporto di Bologna» <i>Il Resto del Carlino Ferrara Unioncamere - Camere di Commercio</i>	88
Nella giornata della statistica riflettori su occupazione giovanile e censimento <i>Il Resto del Carlino Ravenna Unioncamere - Camere di Commercio</i>	89
Lonardoni nuovo direttore di Ifoa <i>L'Informazione di Reggio Emilia</i>	90

Insieme si impara

Riproposti da Confartigianato, Provincia e Fondazione Flaminia i corsi di formazione rivolti a scuola, università e impresa

RAVENNA - Di Silvio Piraccini - Viene proposta per il terzo anno l'iniziativa di Confartigianato, Provincia e Fondazione Flaminia rivolta al mondo della scuola e del lavoro. A presentarla sono Daniele Rondinelli, presidente di Confartigianato, Gianfranco Bessi, Presidente della Camera di Commercio, Giannantonio Mingozzi, vicesindaco, Gianni Bessi, vicepresidente della Provincia, e Lanfranco Gualtieri, presidente della Fondazione Flaminia.

Il programma di conferenze e corsi interesserà l'Istituto per geometri "C. Morigia di Ravenna" in collaborazione con le Facoltà di Ingegneria e Beni culturali per "Gli aspetti interdisciplinari nel recupero e restauro architettonico e studio di casi pratici"; l'Istituto Tecnico "G.Ginanni di Ravenna" in collaborazione con la Facoltà di Giurisprudenza per "Ordinamento ed aspetti giuridici in merito alla ricchezza ed alla ripartizione delle risorse"; il Liceo Scientifico "Ricci-Curbastro" di Lugo in collaborazione con la Facoltà di Scienze ambientali per "Lo studio e la ricerca delle risorse energetiche rinnovabili oltre ai combustibili fossili e tradizionali"; l'Istituto Tecnico Industriale "Bucci" di Faenza in collaborazione con le Facoltà di Scienze Ambientali e Giurisprudenza per "Il tecnico ambientale: nascita, evoluzione normativa e prospettive tra necessità ed opportunità".

I corsi, di quattro lezioni pomeridiane, sono



riservati agli studenti degli ultimi anni e sono volontari. "L'edizione dello scorso anno è stata seguita da circa 600 studenti - ricorda Tiziano Samoré, segretario di Confartigianato - ma quest'anno ci aspettiamo addirittura una partecipazione maggiore". In quanto a Giannantonio Mingozzi, da tempo sul fronte della messa in comunicazione delle aziende del territorio con scuola ed università, valuta positivamente l'iniziativa: "l'artigianato è da sempre fonte di reddito ed occupazione anche per i lau-

reati dell'Università di Ravenna". Gli fa eco Rondinelli: "l'obiettivo è anche quello di infondere coraggio ai giovani perché facciano impresa". Si schierano per la valorizzazione della cultura d'impresa anche Gianfranco e Gianni Bessi: "un passaggio importante per Ravenna, dove è prevalentemente presente la piccola e media impresa". Infine, Lanfranco Gualtieri, presidente della Fondazione Flaminia, saluta l'evento "che va sostenuto con forza perché utile a creare innovazione e quindi nuova occupazione".

L'INDAGINE Camera di commercio: a Reggio attive 53mila ditte in cui lavorano 194mila persone. Le microimprese sono 50mila

Grazie alle Pmi cresce l'occupazione

Tra il 2007 e il 2010 creati 500 posti di lavoro nelle aziende fino a 10 dipendenti della nostra provincia

ALESSANDRO BETTELLI

IN UN contesto di globalizzazione dei mercati, in cui alle aziende - specie se istituti di credito - viene chiesto di fare sistema non solo per competere, quanto per sopravvivere, è singolare che la ribalta del saper fare impresa, reddito e posti di lavoro, continui a essere occupata dalle microimprese, quelle che, per intendersi hanno sino a 10 addetti.

Sono loro, infatti, che nel periodo più buio della crisi, il triennio 2007-2010, hanno visto aumentare il numero degli occupati. Qualche dato: nella nostra provincia sono registrate presso la Camera di commercio come attive 53mila aziende, che danno lavoro a 194mila addetti. Di queste 50mila sono microimprese (fino a 10 addetti) nelle quali sono occupate 87mila persone. Un numero di lavoratori cresciuto di 500 unità proprio nel periodo 2007-2010. E' vero, si dirà, nelle aziende più piccole lavorano per lo più i soci titolari, mentre i dipendenti rivestono un ruolo "marginale", in termini numerici. Ma è quanto basta per rendere "impietoso" il confronto con quanto accade nella grande industria. Nella nostra provincia le imprese con più di 50 addetti sono 400. In esse lavorano 62.500 addetti, un numero sceso di circa 2mila unità nel periodo 2007-2010.

Analogo perdita di posti di lavoro nella fascia intermedia, quella delle imprese con un numero di addetti compreso fra 10 e 50, che sono circa 2.600 e occupano circa 44mila persone

(-2mila unità nel triennio).

A proposito, quella appena trascorsa è stata la settimana europea che celebra il valore di micro, piccole e medie imprese per l'economia. La Commissione Europea ha più volte sottolineato l'importanza economica e sociale delle Pmi, specie delle microimprese (fino a 10 addetti), che in Italia rappresentano il 94,9% delle imprese attive, il 46,7% dell'occupazione e il 33,3% del valore aggiunto. «Le microimprese - sottolineano i ricercatori di Fondazione Impresa - sono un patrimonio per l'economia italiana e, come dimostrano i dati, in 5 anni hanno contribuito ad aumentare l'occupazione in misura più che proporzionale rispetto al dato complessivo (+6,55% di addetti nelle microimprese contro il +6,37% del computo totale)». Inoltre le microimprese hanno ribadito il loro ruolo sociale offrendo un paracadute per molte famiglie italiane, trattando, nonostante le difficoltà, le risorse umane all'interno dei loro organici; in effetti, nell'anno horribilis della crisi economica, il 2009, le microimprese hanno limitato la perdita di occupati: appena -1% rispetto all'intero sistema delle imprese che ha evidenziato una contrazione occupazionale doppia (-2%). «Le microimprese sono attori fondamentali per il sistema economico italiano e nel nuovo decreto per lo sviluppo non dovranno essere dimenticate poiché - come sostengono i ricercatori di Fondazione Impresa - hanno dimostrato di sostenere l'occupazione nel medio periodo e durante la crisi».



La Camera di commercio

In difficoltà la grande industria
Nella nostra provincia le società con più di 50 addetti sono 400: qui in tre anni sono stati "bruciati" circa 2mila posti di lavoro

CAMERA DI COMMERCIO

Fondi alle imprese: «Pronti 500mila euro»

MEZZO MILIONE di euro, equivalente ad almeno 15 milioni di euro di finanziamenti per le imprese, che si aggiungono agli 800mila euro già erogati dalla Camera di Commercio nei primi 9 mesi del 2011. A tanto ammonta l'ulteriore sforzo finanziario messo in gioco, nelle ultime settimane, dall'ente di Largo Castello insieme alla Provincia e a tutti i 26 Comuni del territorio. Obiettivo: migliorare, attraverso il coinvolgimento dei Confidi, il rapporto tra sistema bancario e piccole e medie imprese per accompagnare tali realtà imprenditoriali oltre la crisi, valorizzarne la crescita e favorirne l'accesso al credito.

Il bando tocca tutti i settori e propone opportunità per le imprese, che potranno presentare la domanda di contributo per finanziare l'acquisto, la costruzione, il rinnovo, la trasformazione e l'ampliamento dei locali; il consolidamento del debito; l'acquisto di macchinari, attrezzature e arredi, di attrezzature e programmi informatici; l'in-

roduzione di sistemi di certificazione aziendale e di prodotto; l'implementazione di programmi di ricerca. «Senza i Confidi non avremmo raggiunto neanche la metà dei risultati conseguiti», dice il presidente Carlo Alberto Roncarati.

Ad oggi, tra i motivi che spingono le imprese fer-

BANDO

Assieme ai Comuni e al Confidi sostegno per gli investimenti

rarsi a richiedere prestiti alle banche: Liquidità 48%, precedenti investimenti 20%, dilazione crediti/debiti commerciali 65%, pagamenti fornitori/vari 46%, spese apertura nuova attività 8%. Per notizie più dettagliate ci si può rivolgere al servizio Promozione e sviluppo della Camera di Commercio (tel. 0532/783820; e-mail: promozione@fe.camcom.it), che invita le imprese a consultare con attenzione il sito [camera-le www.fe.camcom.it](http://www.fe.camcom.it).





Camera di Commercio
Forlì-Cesena

OPEN DAY della BIBLIOTECA – “Libri e Funghi in mostra”

Domenica 16 ottobre 2011 – Corso della Repubblica 5 - Forlì

Apertura: 10.00/13.00 – 15.00/19.00

Biblioteca - Piano ammezzato/Sede camerale

Mostra del Fungo città di Forlì, a cura del gruppo Micologico Forlivese “Antonio Cicognani” di Forlì– Piano terra/Sala Borsa

11.00 - saluto Dott. Alberto Zambianchi - Presidente della Camera di Commercio di Forlì-Cesena
presentazione del libro di Saverio Simeone “Cesare Majoli – naturalista tra scienza e arte”, interventi di Gabriele Zelli e dell'autore

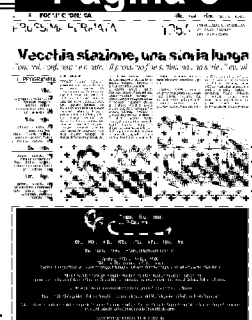
12.00 - Aperitivo e degustazione di prodotti tipici, con la Strada dei Vini e dei Sapori

15.00/17.00 - Visite guidate a Palazzo Serughi (sede camerale) a cura del FAI, Delegazione di Forlì, con Paolo Popponesi

17.00 - Lettura-Concerto a cura del Fondo per la Cultura del Comune di Forlì e dell'Istituto Musicale “Angelo Masini” di Forlì: lettore Sergio Grammatico,
musicisti Roberto Fantini (oboe) e Paolo Benedetti (chitarra).

CAMERA DI COMMERCIO DI FORLÌ'-CESENA

www.fc.camcom.it – biblioteca@fc.camcom.it – Corso della Repubblica, 5 - 47121 FORLÌ' Tel. 0543-713503-466



Da lunedì un nuovo servizio offerto dalla Camera di commercio

Maggior tutela dei brevetti

Più valore al know how delle applicazioni industriali reggiane

C'è uno straordinario patrimonio che la realtà imprenditoriale reggiana spesso sottovaluta, ed è il valore delle idee, dei marchi, dei brevetti, delle invenzioni: "una proprietà intellettuale - sottolinea il presidente della Camera di commercio, Enrico Bini - che ora trova nuovi strumenti di valorizzazione e di tutela, configurandosi come uno dei grandi capitali sui quali il nostro territorio può contare e investire per lo sviluppo e la ripresa".

Proprio a favore della proprietà intellettuale, l'ente camerale lancia dunque un nuovo servizio, che sarà gestito da un apposito sportello, prima esperienza a consolidarsi nella nostra regione.

"Il dato di partenza - osserva Bini - è rappresentato dal fatto che le nostre analisi e le richieste che pervengono dalle imprese evidenziano la fragilità della cultura brevettuale nel nostro territorio, quando in realtà è altrettanto evidente che lo sviluppo e lo sfruttamento industriale e commer-

Lo studio

Dalle imprese si evidenzia la fragilità della cultura brevettuale nel nostro territorio mentre è notevole lo sviluppo di tecnologie e marchi

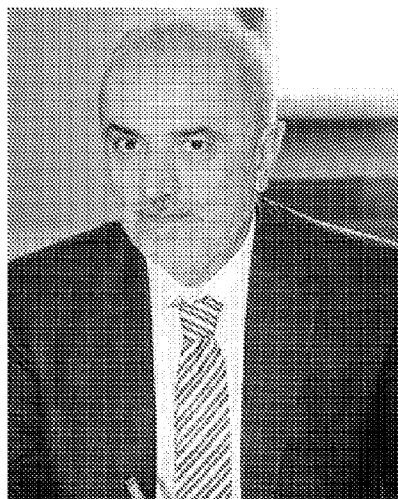
ciali delle nuove tecnologie e dei nuovi marchi realizzate dalle imprese assume una valenza strategica per il sistema economico".

"Proprio per questo - prosegue il presidente della Camera di commercio - diamo il via ad un insieme organico di azioni finalizzate al superamento di questi limiti culturali, accompagnando le imprese verso l'acquisizione di una più adeguata conoscenza degli strumenti di tutela della proprietà intellettuale e della loro utilità".

"Alla forte cultura del "fare"

e dell'intraprendere - afferma Bini - si potranno così associare anche migliori e più efficaci iniziative di valorizzazione dei brevetti per invenzione, di modelli d'utilità, modelli e disegni, marchi, know how e altro ancora che nasce da ricerche, studi, ingegno, ovvero da elementi forti ed assolutamente originali di competitività, innovazione e sviluppo".

Il nuovo servizio - che sarà attivo da lunedì 17 ottobre su appuntamento - parte dalla stipula di una convenzione tra la Camera di Commercio di Reggio Emilia e alcuni studi di con-



Enrico Bini,
presidente della
Camera di
Commercio di
Reggio Emilia

de della Camera di commercio, servizi di prima informazione, orientamento e consulenza, che saranno gestiti su appuntamento previa iscrizione tramite apposito modulo disponibile on line sul sito camerale.

Contestualmente, la Camera di commercio attiverà altri servizi e iniziative: tra queste, anche sulla base delle esigenze espresse dagli imprenditori, momenti informativi e formativi (workshop, seminari) finalizzati anche alla soluzione di problemi concreti e specifici delle aziende.

"Oggi - spiega Bini - esercitiamo già, per conto dell'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, le competenze relative al deposito delle invenzioni, ma qui si tratta di andare ben oltre: ad una azione tutto sommato passiva quale è quella del deposito, si affianca infatti un servizio attivo di stimolo alle imprese, rispondente alle esigenze che emergono da una competizione internazionale che richiede nuovi strumenti finalizzati all'innovazione tecnologica e alla tutela della proprietà intellettuale e industriale".

sulenza in proprietà industriale, con un intervento congiunto che - spiega il segretario generale dell'ente camerale, Michelangelo Dalla Riva - "può rappresentare un'ottima opportunità, per la tutela delle attività inventive e del know-how, stimolando così la crescita del tessuto economico locale, la determinazione di nuovo valore e la capacità di penetrazione nei mercati interni ed esteri".

Gli studi di consulenza coinvolti mettono a disposizione, gratuitamente e presso l'apposito sportello attivato nella se-



Da lunedì un nuovo servizio offerto dalla Camera di commercio

Maggior tutela dei brevetti

Più valore al know how delle applicazioni industriali reggiane

C'è uno straordinario patrimonio che la realtà imprenditoriale reggiana spesso sottovaluta, ed è il valore delle idee, dei marchi, dei brevetti, delle invenzioni: "una proprietà intellettuale - sottolinea il presidente della Camera di commercio, Enrico Bini - che ora trova nuovi strumenti di valorizzazione e di tutela, configurandosi come uno dei grandi capitali sui quali il nostro territorio può contare e investire per lo sviluppo e la ripresa".

Proprio a favore della proprietà intellettuale, l'ente camerale lancia dunque un nuovo servizio, che sarà gestito da un apposito sportello, prima esperienza a consolidarsi nella nostra regione.

"Il dato di partenza - osserva Bini - è rappresentato dal fatto che le nostre analisi e le richieste che pervengono dalle imprese evidenziano la fragilità della cultura brevettuale nel nostro territorio, quando in realtà è altrettanto evidente che lo sviluppo e lo sfruttamento industriale e commer-

Lo studio

Dalle imprese si evidenzia la fragilità della cultura brevettuale nel nostro territorio mentre è notevole lo sviluppo di tecnologie e marchi

ciale delle nuove tecnologie e dei nuovi marchi realizzate dalle imprese assume una valenza strategica per il sistema economico".

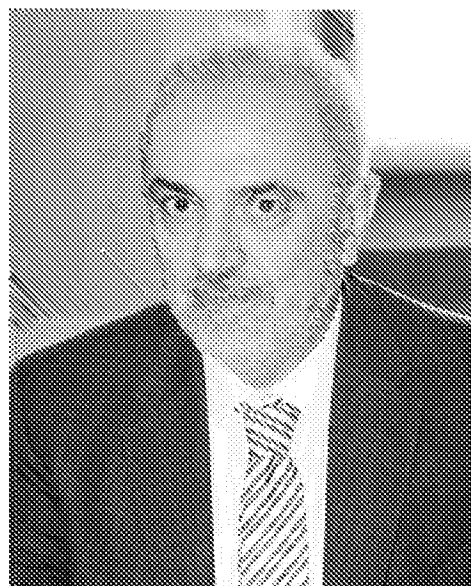
"Proprio per questo - prosegue il presidente della Camera di commercio - diamo il via ad un insieme organico di azioni finalizzate al superamento di questi limiti culturali, accompagnando le imprese verso l'acquisizione di una più adeguata conoscenza degli strumenti di tutela della proprietà intellettuale e della loro utilità".

"Alla forte cultura del "fare"

e dell'intraprendere - afferma Bini - si potranno così associare anche migliori e più efficaci iniziative di valorizzazione dei brevetti per invenzione, di modelli d'utilità, modelli e disegni, marchi, know how e altro ancora che nasce da ricerche, studi, ingegno, ovvero da elementi forti ed assolutamente originali di competitività, innovazione e sviluppo".

Il nuovo servizio - che sarà attivo da lunedì 17 ottobre su appuntamento - parte dalla stipula di una convenzione tra la Camera di Commercio di Reggio Emilia e alcuni studi di consulenza in proprietà industriale, con un intervento congiunto che - spiega il segretario generale dell'ente camerale, Michelangelo Dalla Riva - "può rappresentare un'ottima opportunità, per la tutela delle attività inventive e del know-how, stimolando così la crescita del tessuto economico locale, la determinazione di nuovo valore e la capacità di penetrazione nei mercati interni ed esteri".

Gli studi di consulenza coinvolti mettono a disposizione, gratuitamente e presso l'apposito sportello attivato nella se-



Enrico Bini,
presidente della
Camera di
Commercio di
Reggio Emilia

de della Camera di commercio, servizi di prima informazione, orientamento e consulenza, che saranno gestiti su appuntamento previa iscrizione tramite apposito modulo disponibile on line sul sito camerale.

Contestualmente, la Camera di commercio attiverà altri servizi e iniziative: tra queste, anche sulla base delle esigenze espresse dagli imprenditori, momenti informativi e formativi (workshop, seminari) finalizzati anche alla soluzione di problemi concreti e specifici delle aziende.

"Oggi - spiega Bini - esercitiamo già, per conto dell'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi, le competenze relative al deposito delle invenzioni, ma qui si tratta di andare ben oltre: ad una azione tutto sommato passiva quale è quella del deposito, si affianca infatti un servizio attivo di stimolo alle imprese, rispondente alle esigenze che emergono da una competizione internazionale che richiede nuovi strumenti finalizzati all'innovazione tecnologica e alla tutela della proprietà intellettuale e industriale».

Pagina 35



IL "MANIFESTO" DI PARENTI

Libero dedica una pagina alla proposta avanzata dal presidente della Camera di commercio di Piacenza

Continua a far parlare il Manifesto per l'occupazione promosso e pubblicato giovedì dal quotidiano economico milanese Italia Oggi e al quale Cronaca ieri ha dedicato l'apertura del giornale. Un manifesto che porta la firma del presidente della nostra Camera di commercio, l'ingegner Giuseppe Parenti, e che è uscito con un ficcante commento di un altro piacentino illustre, il giornalista Pierluigi Magnaschi, già direttore della più importante agenzia di stampa italiana, l'Ansa, e oggi alla guida di Italia Oggi. Ieri l'inserto economico di Libero, ovvero Libero Mercato, ha dedicato una pagina intera al "manifesto" di Parenti che lancia una proposta in effetti "rivoluzionaria": modificare un solo articolo dello Statuto dei lavoratori, quello che prevede per gli imprenditori il tetto di 15 dipendenti superato il quale entrerebbero nel "regime" delle grandi industrie con costi e restrizioni che Parenti giudica impensabili in qualsiasi altro paese moderno. Lo Statuto è troppo vecchio, dice: i 15 dipendenti di oggi non sono i 15 dipendenti di 40 anni fa, quando la legge è stata scritta. Alzare questo tetto almeno a 80 dipendenti mantenendo le stesse condizioni che oggi sono previste per le piccole imprese (compresa la possibilità di licenziare) «libererrebbe risorse - scrive Libero - e darebbe una scossa al mercato del lavoro». E aggiunge, sottolineando il concetto fondamentale sul quale hanno puntato Parenti e Italia Oggi: «Sarebbe una riforma a costo zero, con pochi rischi e che si fa in un attimo». E porta un elemento di novità: non tutti i sindacati sono contrari per partito preso: un'apertura arriva da Giovanni Centrella dell'Ugl che dice «parliamone».

Pagina 13

Al sabato la scuola è multiculturale
Piacenza: il sindaco alle prese con il problema di trovare un luogo per la scuola di sabato. In basso: il sindaco alle prese con il problema di trovare un luogo per la scuola di sabato.

Auser, 20 anni tra gentilezza ed educazione degli adulti

Slagan contro premier, Lega e crisi
Global revolution in salsa studentesca



La cultura della qualità al castello di Rivalta

Il premio Coppa d'Oro verrà consegnato a Antonio Zanardi Landi, Luigi Roth ed Enzo Iacchetti

Lunedì al Castello di Rivalta è di scena la Cultura della qualità. Esperti dei media, del mondo culturale della gastronomia discuteranno sul tema della qualità legata alle eccellenze alimentari nello sviluppo del territorio. Il dibattito, che sarà preceduto dai saluti del presidente della Camera di Commercio Giuseppe Parenti e del presidente del Consorzio dei salumi tipici piacentini Roberto Belli, si svolgerà tra Davide Rampello, presidente della Triennale di Milano, Mario Asib, docente in Scienze della comunicazione e presidente della Makno, Allan Bay, scrittore e giornalista del Corriere della Sera, Mauro Rosati, segretario generale Fondazione Qualivita, Eric Sylvers, giornalista del New York Times. A coordinare gli interventi il giornalista Nicola Silvestri.

Il premio Coppa d'oro 2011 verrà consegnato all'ambasciatore

d'Italia nella Federazione russa Antonio Zanardi Landi, al presidente di Terra, Rete Elettrica nazionale Spa Luigi Roth e all'attore, regista e conduttore televisivo Enzo Iacchetti.

Il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Parenti, presentando il premio di quest'anno ha sottolineato come «dopo cinque anni il premio Coppa d'Oro completa un ciclo di approfondimento e di discussione su alcune tematiche che riguardano la qualità. Abbiamo voluto concedere i riconoscimenti della comunità piacentina per i loro meriti nelle arti, nelle imprenditorie, nelle scienze, nello sport e nel giornalismo a uomini di valore, a interpreti veramente eccezionali che hanno saputo diffondere con il loro lavoro i concetti di qualità e di eccellenza in tutto il mondo».

«In uno scenario complesso e difficile dal punto di vista sociale ed economico - ha quindi aggiunto - il premio si pone come un momento di ottimismo della volontà, per uno sviluppo che sappia collegarsi fortemente alle identità e alle tradizioni».

Anche Roberto Belli presidente del Consorzio salumi tipici piacentini ha sottolineato i valori che sono rappresentati dalla grande salumeria piacentina. «Siamo sempre più convinti che le eccellenze alimentari contribuiscano alla conoscenza e allo sviluppo di un territorio. E così la coppa piacentina dop sta diventando una delle bandiere più riconoscibili della nostra comunità».

Il dibattito avrà inizio alle 16,45 al castello di Rivalta, alle 19,45 verrà allestito un buffet con salumi dop piacentini accompagnati da vini dop dei colli piacentini

Pagina 16

la provincia

La cultura della qualità al castello di Rivalta
Il premio Coppa d'Oro verrà consegnato a Antonio Zanardi Landi, Luigi Roth ed Enzo Iacchetti

Usura, coniugi di Sarmato condannati per estorsione
Se non si paga, ma si è estorsori, il giudice ha deciso

Tribunale, due giorni per far rivivere la storia

Categorie economiche, giudizi discordi

Commercianti favorevoli, cooperatori contrari. La Cna: si aiutino le Pmi

■ (mir) I rappresentanti delle categorie economiche piacentine accolgono con reazioni contrastanti la proposta di Giuseppe Parenti. C'è chi come Alfredo Parietti dell'Unione commercianti e Fausto Arzani di Confesercenti la intelligente, soprattutto per sviluppare un dibattito sulle nuove regole da dare al sistema generale. Ma anche chi, come i cooperatori, pensa che non possa essere considerata la panacea di tutti i mali dell'economia italiana, bisognosa di ben altri provvedimenti. E poi c'è Dario Costantini della Cna, che invita a concentrare l'attenzione generale sulle piccole e medie imprese, tutte sotto i 9 dipendenti, troppo ignorate, anche in questo caso.

“Le norme dell'articolo 18 - afferma Parietti - toccano pochissimi commercianti, ma è evidente in questo momento sarebbe fondamentale confrontarsi su questi argomenti, non ponendosi in modo troppo rigido e le soluzioni migliori che possano consentire alle imprese

di affrontare il delicato momento attuale e di programmare il rilancio futuro”. Gli fa eco Arzani: “La media degli occupati nel nostro settore è bassa, ma non possiamo sottrarci a un doveroso dialogo sul mercato del lavoro. Ci sono senza dubbio delle sfumature da considerare, ma nella sostanza il concetto di Parenti è chiaro: ci vuole più flessibilità anche per le piccole e medie imprese. E noi siamo

d'accordo. Ciò non vuol dire licenziamenti indiscriminati, ma una stagione di dibattito che porti a un nuovo equilibrio basato su regole più moderne”.

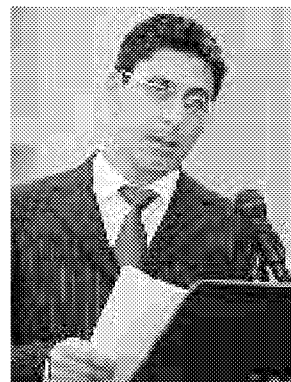
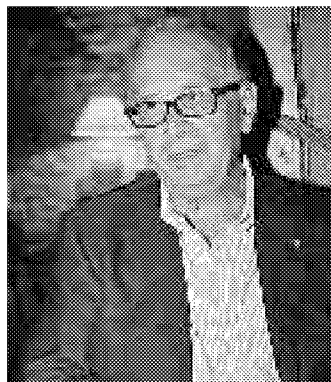
Più scettico Francesco Milza, presidente di Confcooperative: “Io penso che il problema sia mal posto: o lo si contestualizza in un quadro di vere politiche di sviluppo oppure resta un tassello di un mosaico più ampio, che resterebbe inevitabilmente in-

ma purtroppo non è così”.

Anche Maurizio Molinelli di Legacoop ritiene che il discorso debba essere allargato: “Speriamo che prima o poi la politica netta mano in maniera seria al mercato del lavoro, siamo di fronte a norme datate, affrontate negli ultimi anni in maniera troppo spezzettata. Ma serve un confronto largo e condiviso, che tenga conto delle legittime istanze delle imprese, ma che non possa scaricare sui lavoratori il peso di questa crisi. Parenti ha provato a lanciare una provocazione per muovere le acque su un tema che va senza dubbio discusso, a che preso in maniera isolata rischia di non essere né

efficace, né vantaggioso”.

Infine Costantini, che lancia una contro-proposta: “Il nostro auspicio è che prima o poi si faccia una dichiarazione da prima pagina che veda al centro l'interesse sulle piccole aziende, visto che anche a Piacenza 96 imprese su 100 hanno meno di 9 addetti. La tematica del lavoro è molto complicata, quello sollevato da Parenti solo uno dei tanti aspetti, che non deve prevalere sugli altri. Serve una riforma complessiva, che però metta al centro la stragrande maggioranza delle ditte italiane, che i 15 dipendenti nemmeno se li sognano e che oggi fanno fatica a tenere i 3-4 che hanno, magari da tanti anni”.



Da sinistra a destra: Alfredo Parietti, Fausto Arzani, Dario Costantini, Francesco Milza e Maurizio Molinelli



completo. Purtroppo io non vedo provvedimenti finalizzati ad aiutare le imprese e non credo che mettere mano all'articolo 18 possa risolvere la situazione. Parenti vuole semplificare una questione molto più complessa, in cui qualche ragionamento sulla flessibilità ci può entrare, ma non è assolutamente sufficiente. Se fosse quella la medicina per scacciare tutti i mali troveremmo l'accordo in 5 minuti,



Internet e i giovani

Oltre 400 partecipanti e 1200 spettatori web: ecco il successo di KnowCamp

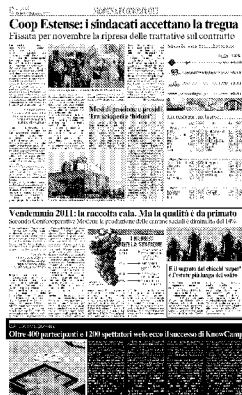
Nuove tecnologie come via maestra verso un sapere condiviso. Modena per due giorni teatro di convegni e dibattiti sulle nuove startup di giovani imprenditori hi-tech. Questa la premessa della seconda edizione del KnowCamp che si è tenuta una settimana fa presso la Camera di Commercio di Modena. Ieri la diffusione dei numeri sulla partecipazione e anche questa volta la parola 'successo' è più che meritata. Oltre 40 gli interventi di relatori e conferenze che hanno avuto il loro picco nell'evento più atteso di questa edizione del KnowCamp, ovvero la tavola rotonda di domenica 9 intitolata 'Startup, nuovi orizzonti per l'imprenditoria giovanile'. Più di 400 i partecipanti alla due giorni con punte di 170 spettatori seduti in sala. 1200 circa le persone che hanno assistito in totale al-

le dirette web dalla Camera di Commercio. Numeri importanti che hanno tutti un unico sfondo: le innumerevoli possibilità offerte dal web, soprattutto nella condivisione senza confini di un evento come questo. Solo così si spiegano i più di 5000 tweet lanciati sul social network Twitter che contenevano il topic '#kc2011' e le 100 e più condivisioni del programma KnowCamp su Facebook. La seconda edizione dell'evento (la prima si era svolta a marzo) ha acceso i riflettori sul tema dell'imprenditoria e, in particolare, delle startup giovanili di successo. Tema al centro anche del simposio domenicale ad hoc. Nel corso della tavola rotonda domenicale gli esperti hanno spiegato alla platea, attraverso le proprie esperienze, come il web e i social network possano influire sull'affermazio-

ne di un'impresa sul mercato. La tavola rotonda è stata moderata da Alessio Jacona, giornalista di Nova 24 e blogger, già presente anche alla prima edizione dell'evento dedicato al Web ed al sapere. «Calabresi un paio di anni fa disse: nell'innovazione servono due motori, uno è il talento di chi fa innovazione, l'altro è la forza di contrastare chi cerca di frenare la tua iniziativa», ha citato Jacona introducendo i giovani partecipanti alla tavola rotonda - Vogliamo capire se la situazione è rimasta invariata o se si sta andando verso un miglioramento dal momento che, tra chi si occupa di business, oggi si sente sempre più parlare di startup. Siamo qui al KnowCamp - ha continuato il giornalista - per capire come fare innovazione e come costruirci sopra un business trami-

te le tecnologie che si trovano in rete». Proprio da questa ricerca e attenzione nei confronti dei bisogni degli utenti nascono i progetti e gli startup degli intervenuti al simposio: Nicola Mattina, capo operativo di Elastic, creatore di un servizio di loyalty digitalizzata per i negozianti; Mirko Trasciatti, Ceo di Fubles, un social network per l'organizzazione di partite di calcetto; Nicola Vitto, Cto Blomming, una piattaforma di social commerce che offre un sistema per vendere, su tutti i propri canali internet (blog, sito web, pagina Facebook e quanto altro) i propri prodotti. Molte anche le novità introdotte in questa seconda edizione: lo User Panel (esperienze private in rete), il Business Panel (dedicato all'innovazione digitale d'impresa) e l'Osteria 2.0 (web ed enogastronomia al modenese).

Pagina 12



L'inaugurazione 5 anni dopo la posa della prima pietra e un anno di stop Il grazie a tutti i partner e agli albergatori che pagano

Che bel Palas, è la nostra botta d'orgoglio

Il presidente Cagnoni non trattiene l'emozione: «Non è stata una passeggiata»

di Marco Letta

RIMINI. Da solo, al centro della conchiglia più grande che c'è, Lorenzo Cagnoni si incammina lungo la strada più pericolosa, quella della commozione. Si celebra la festa del Palacongressi e il presidente alla fine delle parole ricorda chi non c'è più. Prima Iginio Bonatti. Poi Silvano Cardellini. La voce trema e le lacrime arrivano puntuali: non c'è nulla da fare. Un applauso lo sostiene fino al momento in cui si chiede cosa proverebbero da "riminesi veraci" se oggi fossero qui. Cagnoni non ha dubbi, così come tutti i presenti: «Una bella botta d'orgoglio».

Ore diciannove e zero nove del quindicesimo ottobre. Il ministro **Michela Vittoria Brambilla** taglia il nastro e il Palas diventa ufficialmente l'*ultimo nato* in città. Il battesimo è nelle mani del vescovo **Francesco Lambiasi** e il buon pastore di Rimini rivolge a tutti una preghiera: fare il bene dei propri figli. «Se c'è una cosa che colpisce il cuore di Dio e causa rabbia, è quando alcuni figli fanno i furbi e gli egoisti, a danno dei più poveri».

La lunga gestazione fa parte della storia e nel suo intervento Cagnoni (accolto con una ovazione) non fa nulla per nascondere problemi e contrarietà, ma neppure vuole star lì a pensarci chissà quanto.

Ricambia gli applausi con un cenno della mano e parte. «Confesso, non è

stata una passeggiata, abbiamo incontrato molti, moltissimi ostacoli. Alcuni li avevamo messi in conto, altri inaspettati». Non li elenca, ma tutti conoscono il travagliato cammino (dalle soffiature del corvo al ministero fino ai piloni finiti in procura) che ha allungato i tempi e avvelenato il fegato. Fa niente: prima pietra nel 2006, inaugurazione rinviata di un anno e più. Adesso facciamo i conti? No. «Deluderò qualcuno - assicura Cagnoni -: non ho sassolini nelle scarpe, cammino benissimo guardando avanti, non ho polemiche nei confronti di interlocutori (*la Lega nord*) che non ci siamo scelti e verso i quali siamo indifferenti».

Sistemata la pratica (doverosa), Cagnoni passa alla sua *creatura*, ricorda i 117 milioni di spe-

sa e pone lui il tema del costo: molto, poco, troppo? Il presidente conosce Rimini e i riminesi: quanto costa quel giocattolo? Bene. Quando ci si avventura in simili pratiche del pensiero è sempre meglio non «trascurare la grandezza e la qualità» perché non tutti gli edifici sono uguali. «E' opportuno fare qualche comparazione con palas che esistono o stanno per essere costruiti, così la discussione diventa competente e le

chiacchiere non sono inutili».

L'elenco dei *grazie* è lungo. Prima la Regione (e i suoi 7 milioni, mentre a tutto il resto hanno provveduto Fiera, Comune, Provincia e Camera di commercio). «I soci non hanno mai avuto tentennamenti. Ad Alberto Ravaioli e Nando Fabbri va riconosciuto il merito dell'impegno senza riserve, insieme a Manlio Maggioli. Stesso impegno per i successori Andrea Gnassi e Stefano

Vitali». Infine il mondo economico, fino alla royalties a carico degli albergatori e tarate sulle presenze congressuali. «Insieme alla locazione a canone di mercato, si tratta di un sostegno che vale 30 milioni di euro».

Il Palas, lo sanno tutti, ha già ospitato un paio di congressi, aspettando il giorno del battesimo. «In queste settimane l'ho visto in funzione - racconta Cagnoni - e mi sono fatto la convinzione che siamo in presenza di un'ottima

Pagina 6



macchina per convegni, congressi e piccole eleganti fiere di nicchia. L'obiettivo delle 550mila presenze non è facile, ma alla nostra portata. Affidiamo il palazzo nelle mani di Convention Bureau: Palas e Fiera devono funzionare nel modo più sinergico possibile, insieme rappresentano il 14 per cento del prodotto interno lordo provinciale, sono due motori fondamentali per lo sviluppo del territorio», capaci di dare vita a «ri-

strutturazioni e riqualificazioni di tutti i servizi a partire dagli alberghi».

Una lunga volata, quella di Cagnoni, ricca di ringraziamenti a tutti quelli che hanno reso possibile la "grande impresa". Fino ai due "riminesi veraci": Iginio e Silvano. Ma è una storia che abbiamo raccontato e le lacrime sono già state versate.

Il *presidentissimo* lo facciamo parlare per primo (ci mancherebbe), an-

che se viene preceduto dal sindaco. Ma ancora prima gli ospiti racchiusi nella sala centrale a forma di conchiglia, vengono allietati dalle **Allegre note**, bambini e ragazzi di Riccione, mentre la conduzione è affidata a **Kay Rush**: proprio lei, quella di *Disco Ring*. Poi cena di gala e gran finale pirotecnico.

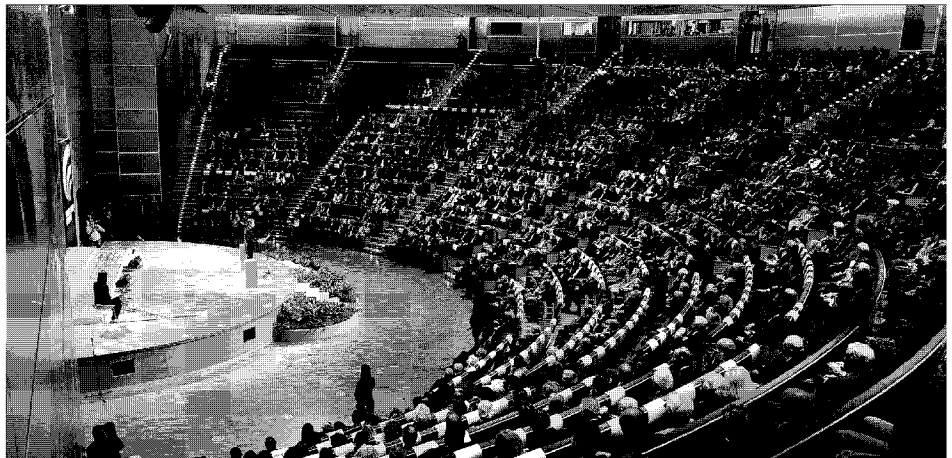
Quando tocca ad **Andrea Gnassi** salire sul palco, si comincia a ragionare in grande. «Non sono molte le città italia-

ne che in questo momento possono permettersi di inaugurare un'infrastruttura di livello internazionale. Ancora meno quelle che possono dire di avere sotto gli occhi un'architettura bella, affascinante e in grado di produrre un di più di competitività, lavoro, benessere e ricchezza in un momento di crisi come questo. Oggi iniziamo una nuova storia, la iniziamo in una città e in un territorio che è abituato a scommettere su se stes-

so».

Il Palas viene spesso ribattezzato l'astronave, ma intorno c'è un pianeta: assicura Gnassi. La tentazione di citare l'ormai abusato *stay hungry, stay foolish* coniato da Steve Jobs è forte e il sindaco non resiste. «Noi siamo ancora affamati e folli: di sogni da realizzare, di futuro più solido da costruire. Affamati e folli anche quando, a breve, affronteremo un'altra grande sfida, la riqualificazione della marina. Non ci accontenteremo, perché in quanto a follia, siamo semplicemente riminesi».

Tra una relazione e l'altra, c'è anche il tempo di un fuori programma gustoso. **Wolkwin Marg** è l'architetto (il grande architetto) che ha pensato, disegnato e creato il Palas. Compie 75 anni e non è presente a raccogliere gli applausi. Mandando un video, però, registrato in riva al mare, con le onde e i gabbiani che (va detto) disturbano un po' l'audio. Improbabile giacca bianca, tipico accento tedesco, l'*archistar* esordisce con un «tutto è bene quel che finisce bene» che strappa risate e applausi. Già che c'è concede pure il bis: «Chi la dura la vince».



DOMANI

Apri Spinner point area Romagna

RIMINI. Domani alle 15, nella sala convegni della Camera di commercio di Rimini in via Sigismondo 28, sarà inaugurata la sede riminese di "Spinner point area Romagna", il nuovo punto di riferimento per persone interessate a sviluppare idee imprenditoriali innovative. La rete degli Spinner point è presente su tutto il territorio dell'Emilia Romagna: ogni antenna opera da "sportello unico" per l'accesso a tutte le opportunità offerte da Spinner 2013.

Pagina 12

12 - Cronaca di Rimini - Corriere

**Elettrodi e botolino
le nuove frontiere
contro il mal di testa**



MODENA

Balsamico da proteggere

■ Giovedì prossimo si terrà a Modena presso la Camera di Commercio un importante convegno sulla protezione e la tutela Dop e Igp in relazione al termine "aceto balsamico di Modena".

Pagina 32



L'INIZIATIVA

Un giorno tra i libri

OGGI sarà possibile visitare la biblioteca della Camera di Commercio, in corso della Repubblica, grazie ad un'iniziativa attuata in collaborazione con il gruppo micologico forlivese 'A.Cicognani' e il Fondo per la cultura comunale. L'apertura, in occasione di questo open day, è in programma alle 10; la sala Borsa (al piano terra della Camera di Commercio) ospiterà una mostra sui funghi. Alle 11 sarà presentato il libro di Saverio Simeone 'Cesare Majoli - naturalista tra scienza e arte'. Poi degustazione di prodotti tipici. Alle 15 visite guidate a palazzo Serughi, poi lettura-concerto a partire dalle 17.

Pagina 25



De Micheli a Parenti: «Prima le riforme»

«Serve una riforma delle garanzie e non della flessibilità», Paola De Micheli, parlamentare piacentina del Partito democratico interviene sulla proposta di Giuseppe Parenti, presidente della Camera di commercio di Piacenza, sul tema dei licenziamenti. «Sarebbe lecito porre una tale questione eventualmente a valle di un percorso vero di riforme, che dovrebbe interessare l'intero impianto delle politiche di protezione sociale. Sono reduce da un interessante incontro, avuto insieme a un gruppo di parlamentari, col governatore di Bankitalia, Mario Draghi, per questo intendo riprendere e approfondire alcune sue riflessioni». La questione centrale che investe il lavoro oggi in Italia secondo l'onorevole del Pd «non è più quella della flessibilità (gli strumenti contrattuali in questo senso son fin troppi), ma quella delle garanzie: è necessario prima riformare in maniera radicale il meccanismo degli ammortizzatori sociali. Occorre renderli realmente universali (personalmente ritengo opportuno estenderli anche ai microimprenditori), equiparare i livelli contributivi, stabilendo l'obbligatorietà della formazione professionale nei periodi di non occupazione, e prevedendo meccanismi incentivanti al reingresso rapido nel mercato del lavoro». Un altro problema messo in evidenza da Paola De Micheli è che «nel nostro mercato del lavoro ci sono categorie di lavoratori che possono disporre fino a 7 anni di cassa integrazione, e al contempo categorie di lavoratori totalmente privi di tutele. Solo ripartendo da qui si possono sviluppare nuovi modelli sia di relazioni sindacali, sia di contrattualistica: nella consapevolezza che i diritti sul lavoro e del lavoro non sono un orpello, ma il prerequisito della produttività. Al pari dei nuovi doveri sul lavoro. Per questo il tema dell'articolo 18 mi sembra oggi davvero poco funzionale alla soluzione dei problemi della crescita della nostra economia».



Paola De Micheli, onorevole del Pd

L'onorevole ospite a Domenica Cinque

Paola De Micheli, parlamentare piacentina del Partito democratico oggi alle 13,30 sarà ospite su Canale 5 della trasmissione "Domenica Cinque". Sarà intervistata sulle violenze che si sono verificate ieri a Roma.

A Rivalta domani i premi Coppa d'oro e riflettori puntati sui salumi piacentini

■ Fra celebrità ed eccellenze del consorzio umano che vi hanno soggiornato ecco che arriva quella del palato: la coppa piacentina. Il salume dop delle nostre valli val bene un castello. E' infatti l'elegante maniero degli Zanardi Landi, a Rivalta di Gazzola, il palcoscenico della 5ª edizione del premio Coppa d'oro. Dopo l'anteprima (giovedì 6 ottobre) alla Camera di Commercio di Milano per la consegna della simbolica statuetta a Enzo Iacchetti, domani dalle 16.45 va in scena la cerimonia ufficiale durante la quale saranno premiati l'ambasciatore italiano in Russia, Antonio Zanardi Landi e al presidente di Terna, Rete elettrica nazionale spa, Luigi Roth. La consegna sarà preceduta dal convegno "La Cultura della Qua-



Iacchetti premiato da Parenti

lità. Le eccellenze alimentari nello sviluppo del territorio".

Giuseppe Parenti, presidente della Camera di Commercio di Piacenza promotore del premio, ha motivato l'assegnazione del riconoscimento «per meriti nelle arti, nelle imprendito-

rie, nelle scienze, nello sport e nel giornalismo, a uomini di valore, a interpreti eccezionali che hanno saputo diffondere con il loro lavoro i concetti di qualità e di eccellenza in tutto il mondo». Per Roberto Belli, presidente del Consorzio salumi tipici piacentini, partner collaborativo, «i valori rappresentati dalla grande salumeria piacentina, come le tre Dop, sono le eccellenze alimentari che contribuiscono alla conoscenza e allo sviluppo di un territorio. E così la Coppa».

Per agevolare la partecipazione dei piacentini è a disposizione un autobus che partirà da Piazza Cavalli alle 16. Chi è interessato deve prenotare, entro le 11 di domani alla segreteria del Consorzio salumi tipici piacentini: 0523-591260.

UN SEMINARIO IN COMUNE

Appalti, gestione on line

Nel settore in rapida evoluzione delle tecnologie digitali, il Comune di Reggio è costantemente impegnato per fornire a cittadini e imprese nuove opportunità e nuovi servizi. Tra i diversi progetti legati al tema dell'innovazione dei processi di lavoro, si colloca il progetto "GareSenzaCarta" con il quale vengono ricreate on line tutte le fasi di una gara d'appalto.

Giovedì il Comune e Ifoa, in collaborazione con la Camera di Commercio, presentano il progetto relativo alle procedure di affidamento on line del

Comune. Dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 16.30, nella sala riunioni del Comune di Reggio in via Emilia San Pietro 12, si parlerà di firma digitale, posta elettronica certificata (Pec), carta d'identità elettronica (Cie) e nuovo software per la gestione delle gare d'appalto. Le iscrizioni al seminario (gratuito) sono aperte fino a martedì 18 ottobre. Possono partecipare lavoratori di aziende private della provincia. Per informazioni e adesioni: Ifoa Reggio Emilia, tel. 0522/ 329215, e-mail garesenzacarta@ifoa.it

Trovato al volante al limite del coma etilico

Un conducente di un'auto di linea è stato trovato al volante di un'automobile in stato di coma etilico. L'incidente è avvenuto a...

Riapre il centro "Madreperla"

Il centro "Madreperla" è stato riaperto dopo un periodo di chiusura. Le attività saranno svolte...

Incontro nella sala comunale in via Emilia San Pietro **Gare d'appalto dalla carta al web, una giornata per spiegare le novità**

NEL SETTORE in rapida evoluzione delle tecnologie digitali, il Comune di Reggio è costantemente impegnato per fornire a cittadini e imprese nuove opportunità e nuovi servizi. Tra i diversi progetti legati al tema dell'innovazione dei processi di lavoro, si colloca il progetto "GareSenzaCarta" col quale vengono ricreate on-line tutte le fasi di una gara d'appalto. L'Amministrazione ha implementato negli ultimi due anni il sistema, ora disponibile e che diventerà obbligatorio, inizialmente per tutte le aziende che desiderano partecipare alle gare a invito, successivamente per quelle che partecipano a tutte le gare d'appalto.

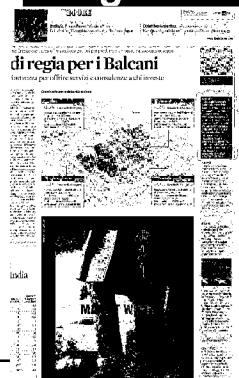
Anche nell'ambito delle procedure burocratiche, dunque, il digitale si sta facendo

sempre più avanti. Giovedì 20 ottobre, il Comune di Reggio e Ifoa, in collaborazione con la Camera di Commercio, presentano il progetto "GareSenzaCarta", relativo alle procedure di affidamento on line del Comune di Reggio. Dalle 9.30 alle 13.30 e dalle 14.30 alle 16.30, nella sala riunioni del Comune in via Emilia San Pietro 12, si parlerà di firma digitale, posta elettronica certificata (Pec), carta d'identità elettronica (Cie) e nuovo software per la gestione delle gare d'appalto. Le iscrizioni al seminario (gratuito) sono aperte fino a domani. Possono partecipare lavoratori di aziende private della provincia. Per informazioni e adesioni al progetto: Ifoa Reggio: 0522-32.92.15; e-mail: garesenzacarta@ifoa.it.



FERRARA

Si svolgerà a Ferrara (sala conferenze della Camera di Commercio, ore 9) il seminario dal titolo "Export pricing: definizione del prezzo di vendita e formazione dei listini export". Tra i temi affrontati: l'importanza dello stabilire un giusto prezzo nelle vendite internazionali, la negoziazione con i potenziali acquirenti, le politiche degli sconti nelle varie culture mondiali. Per informazioni: estero@fe.camcom.it
24 OTTOBRE 2011



Maestri artigiani Il riconoscimento a una vita di lavoro

Bondeno, consegnati gli attestati dell'Accademia ferrarese e le targhe San Giorgio della Camera di commercio

► BONDENO

Un momento importante, quello di ieri, per la cittadina di Bondeno (e non solo).

La sala del Centro 2000 era gremita per la cerimonia per la consegna delle onorificenze agli artigiani da parte dell'Accademia dei Maestri artigiani delle arti e dei mestieri. A far gli onori di casa oltre al sindaco Alan Fabbri c'erano i massimi esponenti dell'Accademia guidati dal presidente Alfredo Ferri e dai coordinatori dell'alto Ferrarese Ettore Bergamini e Folco Barbieri.

Tra le autorità l'assessore Provinciale Carlotta Gaiani, il sindaco di Vigarano Mainarda Barbara Paron e Carlo Alberto Roncarati presidente della Camera di Commercio accompagnato dal segretario generale Mauro Giannatasio.

Per le associazioni di catego-

ria c'erano il presidente Vittorio Mangolini ed il Direttore Corradini Merli, per la Cna, e Giuseppe Vincini per la Confartigianato.

Dopo il suono dell'Inno Nazionale, in onore del 150° dell'Unità d'Italia, il portavoce dell'Accademia Marco Capellari ha presentato i sei nuovi maestri artigiani che, emozionati e felici, avevano al seguito le famiglie.

I protagonisti sono Massimo Buriani, titolare di una panetteria e caffetteria a Vigarano Pieve, è anche finito nel Guinness dei primati avendo realizzato, e cotto, "Al pinzin più grand dal mond" del diametro di 252 centimetri.

Massimo Barbieri, titolare di un'impresa di cosmesi a Vigarano Mainarda, creatore della formula del Zabov al cioccolato. Gli altri neo maestri artigiani sono stati i bondenesi Ri-

ta Cavallini (parrucchiera), Claudio Taddia (autofficina), Andrea Campini (imprenditore edile) e Maurizio Soffritti (Impresa di tinteggiatura). Due targhe S. Giorgio, della Camera di Commercio, sono state assegnate a Rino Ferrari, imprenditore edile di Scortichino, e a Michele D'Andrea marmista.

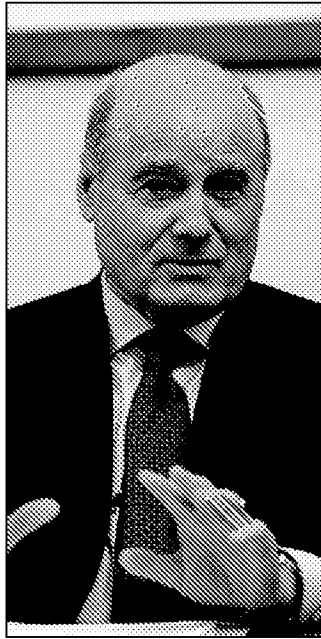
Maestro onorario è stato nominato Aries Ghedini titolare della fioreria che, ogni anno, cura l'addobbo floreale della cerimonia. Al termine i neo maestri artigiani hanno percorso le vie del centro in corteo, accompagnati dalla filarmonica di Scortichino, per poi recarsi in chiesa dove durante la celebrazione della messa, nel rispetto delle antiche tradizioni medievali delle arti e mestieri, hanno deposto un cero votivo sull'altare.

Giuliano Barbieri



I sei nuovi Maestri artigiani





Manlio Maggioli

IL RIPENSAMENTO

Maggioli: «Non facciamo del tutto il nostro dovere»

RIMINI. «Non facciamo completamente il nostro dovere, come è evidente». Così commenta il presidente della Camera di Commercio, Manlio Maggioli, lo studio del Sole 24 Ore sull'infedeltà fiscale dei riminesi. «Dovremmo essere più realisti e capire che ora occorre superare questo momento di crisi» aggiunge Maggioli che due anni fa era stato al centro delle polemiche dopo che aveva dichiarato che «si evade anche per sopravvivere». Un invito dunque a tutti a non venire meno al dovere fiscale.

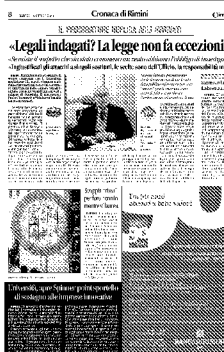
Il numero di redditi zero è in crescita. I redditi zero sono quelli che non pagano tasse. Il numero di redditi zero è in crescita. I redditi zero sono quelli che non pagano tasse. Il numero di redditi zero è in crescita. I redditi zero sono quelli che non pagano tasse.

Università, apre Spinner point sportello di sostegno alle imprese innovative

RIMINI. Un sostegno alle idee imprenditoriali innovative è l'obiettivo del nuovo Spinner point, lo sportello finalizzato a facilitare l'accesso alle agevolazioni, che, inaugurato ieri, apre per la prima volta a Rimini nella sede dell'Urp di piazza Cavour 29.

Possono accedere a Spinner 2013 occupati, inoccupati e disoccupati, persone in cassa integrazione o in mobilità residenti e domiciliati in Emilia Romagna. A loro, il programma offre un sistema integrato di borse di ricerca e incentivi economici, assistenza, tutoraggio, servizi di consulenza ad alta specializzazione e voucher per la parteci-

pazione al master inter-universitario di II livello. Durante il primo triennio di vita del programma, dal 2008 al 2011, da giovani residenti o domiciliati a Rimini sono state presentate ben 58 domande. Di queste, 30 sono state accolte e finanziate. In tutto, 22 progetti: 8 idee imprenditoriali innovative, 6 progetti di ricerca applicata e trasferimento tecnologico, 8 percorsi di innovazione organizzativa e manageriale. Lo sportello nasce attraverso la collaborazione tra Consorzio Spinner, Camera di Commercio, Comune di Rimini e associazione del Forum del Piano strategico, in sinergia con UniRimini.



Un aiuto ai giovani che fanno l'impresa

Lo Spinner Point incentiva le idee

UN NUOVO sportello per promuovere percorsi di ricerca e innovazione tecnologica. Per aiutare i giovani a promuovere progetti imprenditoriali più 'coraggiosi'. Ha aperto ieri a Rimini, lo 'Spinner Point', uno sportello dedicato ai giovani, che sarà presente nella sede dell'Urp in piazza Cavour. Nato attraverso la collaborazione tra il Consorzio Spinner, il Comune di Rimini, la Camera di Commercio di Rimini, l'Associazione del forum del piano strategico, e l'Uni.Rimini Spa, lo Spinner Point si rivolge in particolare a persone interessate a sviluppare progetti su idee imprenditoriali innovative e ad alto contenuto di conoscenza. Progetti di ricerca industriale, sviluppo pre-competitivo, trasferimento tec-

CAPITANI CORAGGIOSI

Durante il primo triennio i ragazzi riminesi hanno presentato 58 progetti: 30 sono stati accolti e finanziati

nologico, percorsi di innovazione organizzativa, manageriale e finanziaria, in collaborazione con l'Università, i centri di ricerca e le imprese.

La sovvenzione globale Spinner 2013 è il programma regionale nato per costruire una comunità capace di mettere la persona al centro dei processi di innovazione per il futuro sviluppo della società e dell'economia della conoscenza.

Chi può accedere alle sovvenzioni? Occupati, inoccupati e disoccupati, persone in cassa integrazione o in mobilità, residenti e/o domiciliati in Emilia Romagna. Il programma offre un sistema integrato di borse di ricerca e incentivi economici, assistenza, tutoraggio, servizi di consulenza ad alta specializzazione e voucher per la partecipazione anche ad un master universitario di

secondo livello. Lo sportello riminese servirà da supporto operativo agli 'inventori' imprenditoriali, nella fase di messa a punto dell'idea progettuale e di presentazione delle proposte.

Durante il primo triennio di attività del programma, dal 2008 al 2011, i giovani riminesi hanno presentato ben 58 progetti. Di questi, 30 sono stati accolti e finanziati. L'area prevalente dei progetti è ingegneria. La maggior parte dei soggetti finanziati sono under 24 (20% del totale), quasi tutti uomini (80%).

«Il tessuto imprenditoriale è fatto anche di piccolissime imprese — afferma Manlio Maggioni, presidente della Camera di Commercio di Rimini — che non riescono al loro interno a sviluppare ricerca e innovazione. In momenti di crisi come questo, aiutare le persone a inserirsi nel sistema imprenditoriale con strumenti efficaci, come lo Spinner Point, diventa un gesto che assume un valore straordinario. Questo sportello costituirà un valore aggiunto, in relazione ad altre realtà già presenti». «L'attivazione dello Spinner Point — ribadisce Jamil Sadeghovaad, assessore alle attività economiche di Rimini — è una delle prime azioni previste dal piano strategico. Siamo orgogliosi che la sede individuata sia l'Urp del Comune. Perché con l'apertura di questo servizio, si contribuisce a trovare sinergie tra enti e associazioni, e a mettere a sistema una serie di azioni, per promuovere la nascita di nuove imprese».

Lo sportello è aperto lunedì, mercoledì, venerdì dalle 9.30 alle 13, su appuntamento lunedì e mercoledì dalle 14 alle 18. Info: 0541.704157.

2

AGENTI DI COMMERCIO

Azienda di impiantistica per la sicurezza ambientale e di impianti d'allarme, ricerca due agenti (tra i 25 e 35 anni, diplomati) monomandatari per la vendita di impianti in Romagna. Curriculum a: info@grandisistemi.it, rif. Ricerca Agenti.

1

MONTATORE INDUSTRIALE

Azienda addetta all'installazione di impianti elettrici, cerca un montatore meccanico elettrotecnico. Gradita la conoscenza di software tecnici. Inviare curriculum: s.donatifa@provincia.rimini.it, cod. Sd/1638, o via fax a 0541/363977.

1

EDUCATRICE ASILO NIDO

Il centro educativo italo-svizzero di Rimini cerca un educatrice per asilo nido, laureata in scienze della formazione primaria, indirizzo infanzia. Automunita. Inviare curriculum dettagliato alla mail: segreteria@ceis.ern.it.

10

CONSULENTI ASSICURATIVI

Angelini Assicurazioni agenzia Ina di via Flaminia sta cercando dieci consulenti assicurativi (diplomati o laureati, automuniti) per lo sviluppo e la gestione del portafoglio clienti. Per informazioni, tel. 0541/29414, referente Michela Carbone.

1

WEB MASTER

Tour operator di zona cerca web master per la gestione del portale turistico dell'azienda e del social network. Esperto in linguaggio html, web marketing, joomla, wordpress e java. Inviare curriculum a fussifa@c.group.info, rif. Jp/2046.

1

CARPENTIERE IN FERRO

Azienda metalmeccanica di Verucchio cerca un carpentiere puntatore, saldatore a filo, con esperienza pluriennale e conoscenza del disegno tecnico. Inviare curriculum a: j.pirini@provincia.rimini.it, codice di rif. Jp/2063.

5

OPERATORI TELEMARKETING

Azienda di fornitura elettrica e gas, cerca 5 operatori di telemarketing. Iniziale collaborazione occasionale in seguito Partita IVA con fisso mensile + provvigioni. Invio curriculum a: l.mussonifa@provincia.rimini.it, codice di rif. Lm/2078, fax al 0541.363978

1

ADDETTO CONTABILITÀ

Studio professionale di Rimini cerca un addetto alla contabilità e bilancio, solo in mobilità o disoccupato da oltre 24 mesi, con esperienza. Inviare la candidatura a: j.pirini@provincia.rimini.it o fax al 0541/36 39 78, codice di rif. JP/2069.

10

AGENTI DI COMMERCIO

L'Azienda Pianeta Naturale cerca 10 agenti di commercio (venditori e consulenti nutrizionali), automuniti, per la vendita di prodotti per cani e gatti, attraverso visite a potenziali clienti. Inviare curriculum a: pianetanaturale@gmail.com, rif TC/2060.

ITALIA OGGI/DOPO IL "MANIFESTO PER L'OCCUPAZIONE"

Giuseppe Parenti personaggio del giorno

Non si è ancora arrestata l'eco del "Manifesto per lo sviluppo dell'occupazione" pubblicato l'altro giorno dal quotidiano economico nazionale Italia Oggi e firmato da Giuseppe Parenti, imprenditore piacentino e presidente della nostra Camera di commercio. E c'era da aspettarselo: la sua proposta di modificare lo Statuto dei lavoratori, alzando da 15 a 80 il limite entro il quale un'azienda possa essere ritenuta "piccola" e quindi con la possibilità di licenziare e con meno restrizioni rispetto alle grandi industrie, ha fatto il giro d'Italia nel giro di pochissimo e ha scatenato reazioni opposte. Secondo Italia Oggi, e altri quotidiani come Libero, la proposta è geniale e ieri ha piazzato Parenti come per-



Giuseppe Parenti

sonaggio "su" nello spazio dedicato a chi scende e chi sale nella classifica del quotidiano. Il personaggio "giù" era Antonio Catricalà, presidente dell'Antitrust, che ha bacchettato i notai sulle modalità di svolgimento dell'esame di Stato dimenticando che la prescrizione informatica sia stata soppressa nel 2009.

Pagina 10



«Coppa d'oro, come difendere la cultura della qualità»

Nella suggestiva cornice del salone d'onore del Castello di Rivalta è andata di scena la quinta edizione del premio Coppa d'oro. Prima della premiazione (di cui riferiamo a parte), si è svolto il convegno dedicato alla cultura della qualità. Dopo il saluto del Prefetto che ha ringraziato chi fatica per tutelare la qualità che già è al massimo e che ora bisogna far conoscere anche lontano, è stata la volta del vicepresidente della Provincia Maurizio Parma: «grazie a chi ha fatto conoscere i nostri prodotti nel mondo; la nostra storia è quella della bontà, il nostro orgoglio; bisogna puntare sugli imprenditori che credono nei progetti».

Il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Parenti ha ribadito che una qualità senza comunicazione non va certo lontano «occorre che il nostro agroalimentare, coppa compresa, possa promuovere anche tutto il territorio piacentino. Dopo la qualità c'è l'eccellenza, ma occorre anche omogeneità per non ingenerare confusione nei consumatori».

Quindi con il coordinamento di Nicola Silvestri, è iniziato il convegno nel quale Mario Abis docente in Scienze della comunicazione, ha ribadito che oggi si consuma meno, ma si privilegia la qualità. «Per questo bisogna sapere



Sopra il tavolo dei relatori, a fianco Gualtiero Marchesi, sotto Roth e Zanardi Landi

trasmettere le connotazioni territoriali creando forti valori di riferimento, coinvolgendo i consumatori; quelli dei nuovi mercati (Cina, India ecc), vanno anche guidati attraverso un'azione educativa su questi valori».

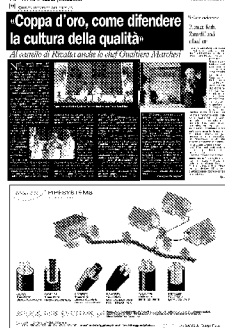
Per Allan Bay scrittore e giornalista del Corriere della Sera, «prima di comunicare, bisogna tutelare la qualità; i

Consorzi fino ad ora si sono preoccupati soprattutto della tracciabilità e meno di tutela della qualità; per questo bisogna fare massa critica e puntare sul "glocal", ovvero produrre localmente, ma poi diffondere in

tutto il mondo».

Secondo Eric Sylvers, giornalista del New York times, l'Italia è trend negli Usa ma è importante far sapere la storia che c'è dietro un prodotto, perché affascina; è inoltre necessario conoscere il pubblico al quale ci si rivolge.

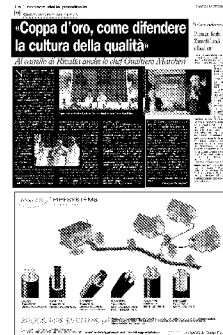
«Siamo nell'apogeo del made in Italy - ha precisato Mauro Rosati segretario generale di Fondazione Qualivita - ma anche in un momento di regressione perché le altre nazioni si appropriano del nostro copyright ed esportano i modelli italiani guadagnando loro; così è a rischio la qualità italiana che non può contare su una catena di distribuzione efficiente. Ice e Buonitalia sono stati chiusi, il nostro vino in Russia è gravato di dazi superiori a quello spagnolo; per questo la qualità va sempre accompagnata da un progetto imprenditoriale, altrimenti decade».



Expo 2015 speriamo possa rilanciare questo modello produttivo.

Davide Rampello presidente della Triennale di Milano ha ricordato quanto i nostri prodotti siano apprezzati in Cina, ma occorre far conoscere la straordinaria storia, narrare il loro passato perché l'Italia è stata quella che già nel '500 ha creato la progettualità; possediamo un patrimonio genetico di prodotti diversificati, ma noi abbiamo poco coscienza della nostra storia. La cucina italiana è stata una continua ibridazione, espressione dell'ingegno e della creatività, come quella di Gualtiero Marchesi, il più noto chef del mondo intervenuto a Rivalta che ha ancora una volta ribadito di amare la nostra coppa ed i nostri salumi; sovente si reca a gustarli a Pianello, ovviamente accompagnati dai vini dei nostri colli.

Giuseppe Romagnoli



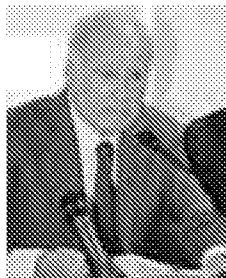
Piano strategico, avanti con Spinner Point

EVENTO Inaugurato lo sportello
con sede nell'Urp del Comune

RIMINI E' stato inaugurato ieri lo Spinner Point, sportello per accedere alle agevolazioni della sovvenzione globale Spinner 2013, nato dalla collaborazione tra Consorzio Spinner, Camera di commercio di Rimini, Comune, Forum del Piano Strategico e Uni.Rimini.

Spinner 2013 inasi rivolge a persone interessate a sviluppare progetti su idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza; progetti di ricerca industriale, sviluppo pre-competitivo, trasferimento tecnologico; percorsi di innovazione organizzativa, manageriale e finanziaria, sempre in collaborazione con Università, centri di ricerca e imprese. Viene offerto un sistema integrato di borse di ricerca e incentivi economici, assistenza, tutoring, servizi di consulenza ad alta specializzazione e voucher per la partecipazione al Master inter-universitario di II livello.

Dal 2008 al 2011, da giovani residenti o domiciliati a Rimini sono stati presentati ben 56 progetti.



**Un luogo
dove i giovani
trovano
sostegno ai
loro progetti
di impresa**

Di questi, 30 sono stati accolti e finanziati. Si tratta di 8 idee imprenditoriali innovative, 6 progetti di ricerca applicata e trasferimento tecnologico, 8 percorsi di innovazione organizzativa e manageriale. Coloro che hanno già ottenuto il sostegno di Spinner

2013 sono però più giovani: solo il 6,7% ha più di 35 anni, contro un dato regionale del 19%, mentre gli under 24 sono ben il 20% contro una media del 13,9%.

"L'innovazione, il trasferimento tecnologico, la ricerca applicata: tutto questo è di fondamentale importanza per una realtà come Rimini, dove il tessuto imprenditoriale è fatto da piccole e piccolissime imprese che non riescono al loro interno a sviluppare ricerca e innovazione", ha detto ieri all'inaugurazione il presidente della Camera di Commercio, Manlio Maggioli (nella foto piccola). L'assessore alle Attività economiche del Comune, Jamil Sadeghoivaad, ha aggiunto che questa "è una delle prime azioni previste dal Piano Strategico. Siamo orgogliosi che la sede individuata sia presso l'Urp del Comune".

Lo Spinner Point Romagna è aperto all'Urp in piazza Cavour il lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9,30 alle 13. Per info: 0541 704157 - spinner.ro@spinner.it.



Pagina 12



LAVORO - Su Italia Oggi favorevole il presidente di Confindustria Venezia **Calciati (Pd) bocchia la "riforma-Parenti":** **«Così si indeboliscono i diritti dei lavoratori»**

■ La proposta del presidente della Camera di commercio di Piacenza Giuseppe Parenti di innalzare a trenta dipendenti, da quindici, la soglia al di sotto della quale si può derogare dallo Statuto dei lavoratori è stata oggetto delle critiche di Giovanna Calciati (Pd) nel corso del consiglio comunale di ieri.

«Si tratta di una discussione fuori tema - ha detto - che non c'entra con i problemi dell'Italia, in particolare dei giovani che non trovano lavoro o sono costretti al precariato. Non stupiamoci poi se i nostri migliori ra-

gazzi se ne vanno all'estero e il tasso di disoccupazione e inattività giovanile è ai massimi. E' senza dubbio il momento di riforme importanti, ma non delle ideologie: utilizzare slogan di vent'anni, in cui si volevano indebolire i diritti dei lavoratori, non risolverà di certo la situazione».

Ma il "manifesto" di Parenti, lanciato all'attenzione nazionale dal quotidiano *Italia Oggi* diretto dal piacentino Pierluigi Magnaschi, trova anche molti consensi. «L'idea mi sembra buona. Sono convinto che sarebbe utile e del resto appoggio sempre le idee a costo zero, come questa». Parole del presidente di Confin-

dustria Venezia, Luigi Brugnaro, nell'intervista uscita oggi sul giornale economico. «Io dico che questo genere di proposte concrete e immediatamente praticabili vanno sostenute - aggiunge Brugnaro, imprenditore nel settore dei servizi per l'occupazione lavoro (ha lanciato Umana, tra le principali aziende a capitale ita-

liano nel campo) - ma ritengo anche che, probabilmente, è giunta l'ora di fare una riflessione più generale su questo tema cruciale per l'economia del Paese. Bisogna ricostruire in Italia, creando le condizioni perché le imprese possano non solo crescere, ma addirittura andare a insediarsi dall'estero».

Per il presidente di Confindustria Venezia ben venga dunque la riforma-Parenti, anzi, si faccia di più in questa direzione. In particolare occorrerebbe «spingere la flessibilità buona, quella che, finora, ha costruito posti lavoro e

rispettato i diritti, quella che è stata concertata col sindacato consapevole».

L'idea di Parenti potrebbe addirittura presto diventare un disegno di legge. Un parlamentare del Popolo della libertà, Giuliano Cazzola, ha già apertamente manifestato la propria adesione alla proposta, definendola «una cura contro il nanismo delle imprese» e ricordando che comunque «le norme contro i licenziamenti indiscriminati e ingiustificati già ci sono». Una risposta alle critiche arrivate dai sindacati.

Michele Rancati



La Coppa è un bene culturale da tutelare

Parenti: «Dobbiamo sfruttare il marchio 100 sapori»

GAZZOLA - Qualità, parola chiave per vendere, ma così non è a sentire gli esperti di marketing. Il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Parenti, in occasione della consegna della 5ª edizione della Coppa d'oro, ha riunito esperti e osservatori per raccogliere stimoli e consigli su come muoversi nell'esportazione. Lo scenario è stato uno dei più bei castelli della nostra provincia: Rivalta. Parenti ha invitato gli imprenditori ad utilizzare il marchio «Piacenza 100 sapori, un ombrello sotto cui mettere i nostri prodotti, fare squadra per andare lontano, come ha fatto Parma, un nome di qualità per tanti prodotti». Nicola Silvestri ha ben definito il tema qualità: «I nostri prodotti sono come dei beni culturali da tutelare, anche se riguardano il cibo, vanno catalogati e tutelati, la gastronomia ci può far uscire dalla omologazione». Mario Abis, docente di Scienze della comunicazione, ha tracciato il rapporto tra qualità e gusto, tra consumatore e prodotto: «I gusti cambiano, è l'evoluzione sociale, bisogna perciò chiederci che cosa si aspetta il consumatore attuale: ci sono trasformazioni importanti legate a nuovi stili di vita, non tanto alla crisi. Il consumatore reagisce alla crisi scegliendo, pur consumando di meno cerca sempre più qualità, ciò significa che abbiamo un consumatore attento». Altro aspetto importante è la comunicazione della qualità. «E' il terzo punto del percorso, cioè l'elemento di distinzione, di qui il tema del rapporto con il territorio, le sue radici». Per Allan Bay, scrittore e giornalista, oltre la qualità c'è la quantità, che permette di imporsi sul mercato globale: «In Italia c'è polverizzazione, tutelare marchio significa studi legali, e sapete quanto costa difendere il marchio all'estero. Ecco il "glocal", essere ferocemente locali, nella qualità e pensare al mondo - av-

verte -: la forza deve essere nelle mani dei produttori, non della distribuzione».

Da San Francisco arriva una risposta, la porta Eric Sylvers, giornalista del New York Times, che conosce bene le strade di Piacenza per avervi percorso la via Francigena. «Agli americani piace dell'Italia la diversità delle città, è questa la chiave cui aggrapparsi, diversità significa cultura, storia, arti, da voi un prodotto è tutto ciò e

questo ci affascina». Il senese Mauro Rosati, di "Qualivita" rileva il paradosso degli americani che si avvalgono della qualità italiana per uscire dalla crisi «come ha fatto Obama chiamando Marchionne per trovare soluzioni all'industria automobilistica americana impostando il modello italiano, come la Nestlé ha chiesto all'italiano Illy per vendere le cialde di caffè». Quasi a sottolineare che non sappiamo utilizzare le nostre capacità: «L'expo 2015 potrà fornirci la piattaforma per lanciare il sistema di qualità italiano». Infine Davide Rampello, presidente della Triennale di Milano per il

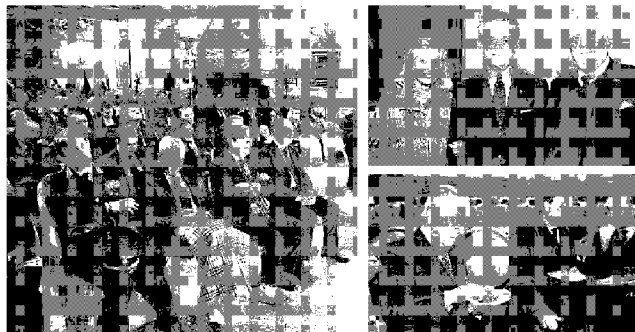
quale i cinesi sono grandi estimatori dell'Italia: «Noi dobbiamo avere una visione unitaria dei mercati, l'Italia è immensa come il suo patrimonio enogastronomico, poi ci sono le differenze specialistiche, sta a noi reiventare e proporre, così come si fa in cucina, il modo di valorizzare i prodotti, come abbiamo fatto con il pomodoro, arrivato dalle Americhe e oggi patrimonio italiano». Infine la consegna dei premi ad Antonio Zanardi Landi e a Luigi Roth, la proiezione del filmato sulla cerimonia milanese del 6 ottobre, quando la statuetta della "razdura" di Graziella Bertante è

stata consegnata a Iacchetti. A Rivalta sono intervenute le massime autorità piacentine, tra le quali il prefetto, il questore il comandante dei carabinieri, il vicepresidente della provincia Maurizio Parma, l'assessore del Comune di Piacenza Paolo Dosi il presidente degli Industriali Emilio Bolzoni, e numerosi imprenditori, e naturalmente i presidenti dei Consorzi salumi Dop e Salumi tipici piacentini.

TELELIBERTÀ Su Telelibertà, giovedì 20 ottobre alle 20.40, lo speciale Coppa d'Oro 2011, con le premiazioni e la tavola rotonda, a cura di Nicoletta Bracchi.

Expo 2015

Una piattaforma per lanciare il sistema di qualità italiano



Pagina 20



L'AMBASCIATORE IN RUSSIA IMPEGNATO A POTENZIARE GLI SCAMBI COMMERCIALI

Zanardi Landi: «A Mosca la cucina italiana è la più amata»

Ma la distribuzione è l'anello debole che frena l'export

GAZZOLA - (mvg) Antonio Zanardi Landi, ambasciatore italiano a Mosca, cugino dell'omonima famiglia nobile di Rivalta, apre la serie dei riconoscimenti dedicati ai diplomatici che possono fare da ponte all'esportazione dei nostri prodotti, come ha dichiarato il presidente della Camera di Commercio, Parenti.

Una lunga carriera che lo ha portato in Canada, a Teheran, Londra, Belgrado e nella Santa Sede e dal 2010 nella capitale russa.

Le ha un incarico che riguarda tutto il paese, in che modo può aiutare Piacenza ad aprire le porte del colosso dell'Europa dell'est?

«Orientando e mostrando ciò di cui la Russia ha bisogno. La cucina, per esempio, e tutta la produzione enogastronomica italiana di qualità è molto apprezzata.

In questo tempo è una chiave che serve a connotare la produzione e l'export italiani. A Mosca la nostra cucina è di gran lunga la più amata, rispetto a quella di altri paesi: i ristoranti italiani sono "inn", di moda. Battiamo anche i francesi una volta tanto. La Russia è uno dei pochi paesi al mondo dove esportiamo più vini, sia in termini di volume che di prezzi. L'ambasciata lavora per i prodotti italiani di tutti i generi e di tutte le regioni, ma ciò che viene da Piacenza e dall'E-

milia Romagna è riconosciuto come eccellenza».

I salumi piacentini quale posto potrebbero occupare, c'è un mare di produzione che passa le frontiere e non tutta di qualità?

«I russi dimostrano di saper distinguere il buono dal non buono e il buono dal buonissimo, se si trovano i canali giusti. Il paese sa scegliere il meglio. I salumi piacentini sono già sullo scivolo, i prodotti italiani in genere sono in buona posizione sul mercato russo».

Come far arrivare il messaggio di qualità?

«Nel 2011, finora, circa 700mila turisti russi sono stati in Italia, persone che hanno imparato a conoscere le cose buone del nostro paese, che cosa si intende per qualità. Tutte persone che al ritorno a casa cercano ciò che hanno apprezzato e dunque l'eccellenza. Tuttavia c'è un problema serio, l'anello debole che ci riguarda è la distribuzione, purtroppo non siamo ben piazzati. Le grandi catene appartengono

a francesi, tedeschi e sloveni. E' uno dei temi su cui dobbiamo lavorare insieme».

Però viviamo un lungo periodo di crisi, è come una corrente contraria, come vincerla?

«Assolutamente no, c'è una

fetta importante delle popolazione con una capacità di acquisto elevata, che ha superato la crisi 2009 rapidamente, che domanda prodotti italiani anche di lusso. Un esempio: nei primi otto mesi del 2011 la nostra esportazione ha segnato un +23 per cento, sui vini è addirittura volata segnando nel 2010 un incremento del 100 per cento. La scorsa settimana a Mosca si è realizzato Vinitaly, un successo strepitoso con un pubblico prevalentemente di giovani».



Nasce lo Spinner Point **Si investe**

RIMINI - Apre a Rimini lo Spinner Point, sportello attraverso il quale si potrà avere accesso alle agevolazioni previste dalla sovvenzione globale Spinner 2013, programma della Regione rivolto a chi intenda sviluppare progetti su idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza. Per Manlio Maggioli, Presidente Camera di Commercio, "è un'iniziativa di grande importanza, in un momento di crisi economica come questo."

Pagina 7



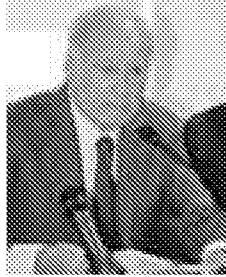
Piano strategico, avanti con Spinner Point

EVENTO Inaugurato lo sportello
con sede nell'Urp del Comune

RIMINI E' stato inaugurato ieri lo Spinner Point, sportello per accedere alle agevolazioni della sovvenzione globale Spinner 2013, nato dalla collaborazione tra Consorzio Spinner, Camera di commercio di Rimini, Comune, Forum del Piano Strategico e Uni.Rimini.

Spinner 2013 inasi rivolge a persone interessate a sviluppare progetti su idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza; progetti di ricerca industriale, sviluppo pre-competitivo, trasferimento tecnologico; percorsi di innovazione organizzativa, manageriale e finanziaria, sempre in collaborazione con Università, centri di ricerca e imprese. Viene offerto un sistema integrato di borse di ricerca e incentivi economici, assistenza, tutoring, servizi di consulenza ad alta specializzazione e voucher per la partecipazione al Master inter-universitario di II livello.

Dal 2008 al 2011, da giovani residenti o domiciliati a Rimini sono stati presentati ben 56 progetti.



**Un luogo
dove i giovani
trovano
sostegno ai
loro progetti
di impresa**

Di questi, 30 sono stati accolti e finanziati. Si tratta di 8 idee imprenditoriali innovative, 6 progetti di ricerca applicata e trasferimento tecnologico, 8 percorsi di innovazione organizzativa e manageriale. Coloro che hanno già ottenuto il sostegno di Spinner

2013 sono perlopiù giovani: solo il 6,7% ha più di 35 anni, contro un dato regionale del 19%, mentre gli under 24 sono ben il 20% contro una media del 13,9%.

"L'innovazione, il trasferimento tecnologico, la ricerca applicata: tutto questo è di fondamentale importanza per una realtà come Rimini, dove il tessuto imprenditoriale è fatto da piccole e piccolissime imprese che non riescono al loro interno a sviluppare ricerca e innovazione", ha detto ieri all'inaugurazione il presidente della Camera di Commercio, Manlio Maggioli (nella foto piccola). L'assessore alle Attività economiche del Comune, Jamil Sadeghoivaad, ha aggiunto che questa "è una delle prime azioni previste dal Piano Strategico. Siamo orgogliosi che la sede individuata sia presso l'Urp del Comune".

Lo Spinner Point Romagna è aperto all'Urp in piazza Cavour il lunedì, mercoledì e venerdì dalle 9,30 alle 13. Per info: 0541 704157 - spinner.ro@spinner.it.



Pagina 12



LAVORO - Su Italia Oggi favorevole il presidente di Confindustria Venezia **Calciati (Pd) bocchia la "riforma-Parenti":** **«Così si indeboliscono i diritti dei lavoratori»**

■ La proposta del presidente della Camera di commercio di Piacenza Giuseppe Parenti di innalzare a trenta dipendenti, da quindici, la soglia al di sotto della quale si può derogare dallo Statuto dei lavoratori è stata oggetto delle critiche di Giovanna Calciati (Pd) nel corso del consiglio comunale di ieri.

«Si tratta di una discussione fuori tema - ha detto - che non c'entra con i problemi dell'Italia, in particolare dei giovani che non trovano lavoro o sono costretti al precariato. Non stupiamoci poi se i nostri migliori ra-

gazzi se ne vanno all'estero e il tasso di disoccupazione e inattività giovanile è ai massimi. E' senza dubbio il momento di riforme importanti, ma non delle ideologie: utilizzare slogan di vent'anni, in cui si volevano indebolire i diritti dei lavoratori, non risolverà di certo la situazione».

Ma il "manifesto" di Parenti, lanciato all'attenzione nazionale dal quotidiano *Italia Oggi* diretto dal piacentino Pierluigi Magnaschi, trova anche molti consensi. «L'idea mi sembra buona. Sono convinto che sarebbe utile e del resto appoggio sempre le idee a costo zero, come questa». Parole del presidente di Confin-

dustria Venezia, Luigi Brugnaro, nell'intervista uscita oggi sul giornale economico. «Io dico che questo genere di proposte concrete e immediatamente praticabili vanno sostenute - aggiunge Brugnaro, imprenditore nel settore dei servizi per l'occupazione lavoro (ha lanciato Umana, tra le principali aziende a capitale ita-

liano nel campo) - ma ritengo anche che, probabilmente, è giunta l'ora di fare una riflessione più generale su questo tema cruciale per l'economia del Paese. Bisogna ricostruire in Italia, creando le condizioni perché le imprese possano non solo crescere, ma addirittura andare a insediarsi dall'estero».

Per il presidente di Confindustria Venezia ben venga dunque la riforma-Parenti, anzi, si faccia di più in questa direzione. In particolare occorrerebbe «spingere la flessibilità buona, quella che, finora, ha costruito posti lavoro e

rispettato i diritti, quella che è stata concertata col sindacato consapevole».

L'idea di Parenti potrebbe addirittura presto diventare un disegno di legge. Un parlamentare del Popolo della libertà, Giuliano Cazzola, ha già apertamente manifestato la propria adesione alla proposta, definendola «una cura contro il nanismo delle imprese» e ricordando che comunque «le norme contro i licenziamenti indiscriminati e ingiustificati già ci sono». Una risposta alle critiche arrivate dai sindacati.

Michele Rancati



La Coppa è un bene culturale da tutelare

Parenti: «Dobbiamo sfruttare il marchio 100 sapori»

GAZZOLA - Qualità, parola chiave per vendere, ma così non è a sentire gli esperti di marketing. Il presidente della Camera di Commercio Giuseppe Parenti, in occasione della consegna della 5ª edizione della Coppa d'oro, ha riunito esperti e osservatori per raccogliere stimoli e consigli su come muoversi nell'esportazione. Lo scenario è stato uno dei più bei castelli della nostra provincia: Rivalta. Parenti ha invitato gli imprenditori ad utilizzare il marchio «Piacenza 100 sapori, un ombrello sotto cui mettere i nostri prodotti, fare squadra per andare lontano, come ha fatto Parma, un nome di qualità per tanti prodotti». Nicola Silvestri ha ben definito il tema qualità: «I nostri prodotti sono come dei beni culturali da tutelare, anche se riguardano il cibo, vanno catalogati e tutelati, la gastronomia ci può far uscire dalla omologazione». Mario Abis, docente di Scienze della comunicazione, ha tracciato il rapporto tra qualità e gusto, tra consumatore e prodotto: «I gusti cambiano, è l'evoluzione sociale, bisogna perciò chiederci che cosa si aspetta il consumatore attuale: ci sono trasformazioni importanti legate a nuovi stili di vita, non tanto alla crisi. Il consumatore reagisce alla crisi scegliendo, pur consumando di meno cerca sempre più qualità, ciò significa che abbiamo un consumatore attento». Altro aspetto importante è la comunicazione della qualità. «E' il terzo punto del percorso, cioè l'elemento di distinzione, di qui il tema del rapporto con il territorio, le sue radici». Per Allan Bay, scrittore e giornalista, oltre la qualità c'è la quantità, che permette di imporsi sul mercato globale: «In Italia c'è polverizzazione, tutelare marchio significa studi legali, e sapete quanto costa difendere il marchio all'estero. Ecco il "glocal", essere ferocemente locali, nella qualità e pensare al mondo - av-

verte -: la forza deve essere nelle mani dei produttori, non della distribuzione».

Da San Francisco arriva una risposta, la porta Eric Sylvers, giornalista del New York Times, che conosce bene le strade di Piacenza per avervi percorso la via Francigena. «Agli americani piace dell'Italia la diversità delle città, è questa la chiave cui aggrapparsi, diversità significa cultura, storia, arti, da voi un prodotto è tutto ciò e

questo ci affascina». Il senese Mauro Rosati, di "Qualivita" rileva il paradosso degli americani che si avvalgono della qualità italiana per uscire dalla crisi «come ha fatto Obama chiamando Marchionne per trovare soluzioni all'industria automobilistica americana impostando il modello italiano, come la Nestlé ha chiesto all'italiano Illy per vendere le cialde di caffè». Quasi a sottolineare che non sappiamo utilizzare le nostre capacità: «L'expo 2015 potrà fornirci la piattaforma per lanciare il sistema di qualità italiano». Infine Davide Rampello, presidente della Triennale di Milano per il

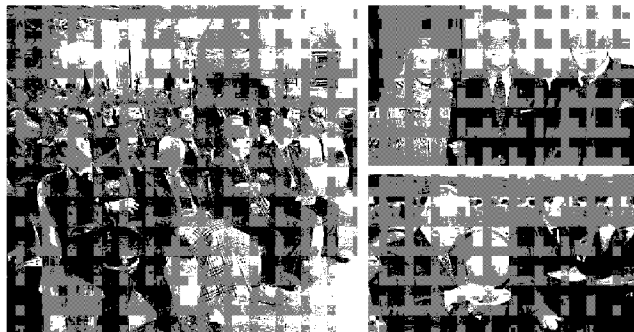
quale i cinesi sono grandi estimatori dell'Italia: «Noi dobbiamo avere una visione unitaria dei mercati, l'Italia è immensa come il suo patrimonio enogastronomico, poi ci sono le differenze specialistiche, sta a noi reiventare e proporre, così come si fa in cucina, il modo di valorizzare i prodotti, come abbiamo fatto con il pomodoro, arrivato dalle Americhe e oggi patrimonio italiano». Infine la consegna dei premi ad Antonio Zanardi Landi e a Luigi Roth, la proiezione del filmato sulla cerimonia milanese del 6 ottobre, quando la statuetta della "razdura" di Graziella Bertante è

stata consegnata a Iacchetti. A Rivalta sono intervenute le massime autorità piacentine, tra le quali il prefetto, il questore il comandante dei carabinieri, il vicepresidente della provincia Maurizio Parma, l'assessore del Comune di Piacenza Paolo Dosi il presidente degli Industriali Emilio Bolzoni, e numerosi imprenditori, e naturalmente i presidenti dei Consorzi salumi Dop e Salumi tipici piacentini.

TELELIBERTÀ Su Telelibertà, giovedì 20 ottobre alle 20.40, lo speciale Coppa d'Oro 2011, con le premiazioni e la tavola rotonda, a cura di Nicoletta Bracchi.

Expo 2015

Una piattaforma per lanciare il sistema di qualità italiano



Pagina 20



L'AMBASCIATORE IN RUSSIA IMPEGNATO A POTENZIARE GLI SCAMBI COMMERCIALI

GAZZOLA - (mvg) Antonio Zanardi Landi, ambasciatore italiano a Mosca, cugino dell'omonima famiglia nobile di Rivalta, apre la serie dei riconoscimenti dedicati ai diplomatici che possono fare da ponte all'esportazione dei nostri prodotti, come ha dichiarato il presidente della Camera di Commercio, Parenti.

Una lunga carriera che lo ha portato in Canada, a Teheran, Londra, Belgrado e nella Santa Sede e dal 2010 nella capitale russa.

Le ha un incarico che riguarda tutto il paese, in che modo può aiutare Piacenza ad aprire le porte del colosso dell'Europa dell'est?

«Orientando e mostrando ciò di cui la Russia ha bisogno. La cucina, per esempio, e tutta la produzione enogastronomica italiana di qualità è molto apprezzata.

Zanardi Landi: «A Mosca la cucina italiana è la più amata»

Ma la distribuzione è l'anello debole che frena l'export

In questo tempo è una chiave che serve a connotare la produzione e l'export italiani. A Mosca la nostra cucina è di gran lunga la più amata, rispetto a quella di altri paesi: i ristoranti italiani sono "inn", di moda. Battiamo anche i francesi una volta tanto. La Russia è uno dei pochi paesi al mondo dove esportiamo più vini, sia in termini di volume che di prezzi. L'ambasciata lavora per i prodotti italiani di tutti i generi e di tutte le regioni, ma ciò che viene da Piacenza e dall'E-

milia Romagna è riconosciuto come eccellenza».

I salumi piacentini quale posto potrebbero occupare, c'è un mare di produzione che passa le frontiere e non tutta di qualità?

«I russi dimostrano di saper distinguere il buono dal non buono e il buono dal buonissimo, se si trovano i canali giusti. Il paese sa scegliere il meglio. I salumi piacentini sono già sullo scivolo, i prodotti italiani in genere sono in buona posizione sul mercato russo».

Come far arrivare il messaggio di qualità?

«Nel 2011, finora, circa 700mila turisti russi sono stati in Italia, persone che hanno imparato a conoscere le cose buone del nostro paese, che cosa si intende per qualità. Tutte persone che al ritorno a casa cercano ciò che hanno apprezzato e dunque l'eccellenza. Tuttavia c'è un problema serio, l'anello debole che ci riguarda è la distribuzione, purtroppo non siamo ben piazzati. Le grandi catene appartengono

a francesi, tedeschi e sloveni. E' uno dei temi su cui dobbiamo lavorare insieme».

Però viviamo un lungo periodo di crisi, è come una corrente contraria, come vincerla?

«Assolutamente no, c'è una

fetta importante delle popolazione con una capacità di acquisto elevata, che ha superato la crisi 2009 rapidamente, che domanda prodotti italiani anche di lusso. Un esempio: nei primi otto mesi del 2011 la nostra esportazione ha segnato un +23 per cento, sui vini è addirittura volata segnando nel 2010 un incremento del 100 per cento. La scorsa settimana a Mosca si è realizzato Vinitaly, un successo strepitoso con un pubblico prevalentemente di giovani».



Nasce lo Spinner Point **Si investe**

RIMINI - Apre a Rimini lo Spinner Point, sportello attraverso il quale si potrà avere accesso alle agevolazioni previste dalla sovvenzione globale Spinner 2013, programma della Regione rivolto a chi intenda sviluppare progetti su idee imprenditoriali innovative e/o ad alto contenuto di conoscenza. Per Manlio Maggioli, Presidente Camera di Commercio, "è un'iniziativa di grande importanza, in un momento di crisi economica come questo."

Pagina 7



Si alza la protesta di Slow Food e Confesercenti: «Con questo provvedimento si rischia di tutelare solo quella prodotta industrialmente»

Piadina, appuntamento con la storia

Oggi alla Camera di commercio l'investitura del marchio Igp: ma non senza polemiche

di Giorgia Gianni

RIMINI. L'appuntamento ha sapore storico: questa mattina alle 10, nella sala convegni della Camera di commercio, verrà letto pubblicamente il disciplinare che riconosce l'Indicazione geografica protetta per la "Piadina Romagnola", con la sua variante ufficiale "alla riminese". Ma non manca un pizzico di condimento polemico. Ce lo mette Slow Food, per cui non si può equiparare la vera piadina romagnola dei chioschi e delle piadinerie a quella prodotta industrialmente e conservata nei sacchetti di plastica.

Il disciplinare Igp, che dopo il pubblico accertamento sarà inviato alla Commissione europea, nasce da anni di intenso lavoro da parte delle associazioni di produttori di piadina di tutta la Romagna "storica" (le province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna, più i Comuni della Provincia di Bologna a sud del fiume Silla-

ro), in collaborazione con Cna, Confartigianato, Regione Emilia-Romagna e ministero delle Politiche alimentari. Per i riminesi è una vittoria: il documento tiene conto della tradizione e della storia della piadina, riconoscendo oltre alla variante "Piadina Romagnola" di minor diametro e maggiore spessore, anche la "Piadina Romagnola alla Riminese", più larga e sottile. Le materie prime e le modalità con cui preparare la "Piadina Romagnola" tengono in considerazione i diversi processi produttivi, dalla piccola rivendita con mattarello e tagliere (come i chioschi) all'azienda artigiana, ponendo attenzione alla qualità ed alla freschezza del prodotto.

Non è per nulla soddisfatta, però, Slow Food, che intende attivarsi per condizionare la decisione del ministero, ed eventualmente anche della Comunità europea, per non

fare concedere il marchio Igp alla piadina industriale. Per il movimento della ciocciola, a cui si affiancano Confesercenti e associazione per la Valorizzazione della piadina romagnola, «questa Igp non protegge la vera piadina» e il disciplinare «non tutela la freschezza, la quotidianità, la manua-

lità e la territorialità». Non solo: «Invece di indirizzare i consumatori verso la vera tipicità - dicono Slow Food e Confesercenti -, rischia di tutelare esclusivamente la piadina prodotta industrialmente, venduta in sacchetti di plastica nei supermercati e sui banchi degli autogrill in au-

tostrada».

Un marchio deve prevedere ben altre caratteristiche, conclude Slow Food. «La "Vera Piadina Romagnola" è quella prodotta quotidianamente, manualmente, con gli ingredienti del territorio e della tradizione, che viene consumata subito, appena tolta dal testo».



Il disciplinare Igp sarà inviato all'Unione europea. Nasce da anni di intenso lavoro da parte delle associazioni di produttori di piadina di tutta la Romagna

Pagina 9

Cronaca

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

Oltre 800 assunzioni nei prossimi tre mesi

E' l'inchiesta realizzata da Unioncamere. Tra i nuovi contratti soltanto il 18% coinvolgerà lavoratori stagionali

REGGIO

Sono 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

Lo rileva la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavoratori dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

«Il fatto che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità - sottolinea il presidente della

Camera di Commercio, Enrico Bini - è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è previsto a tempo determinato».

I tre quarti dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

Il rimanente 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-elettronica.

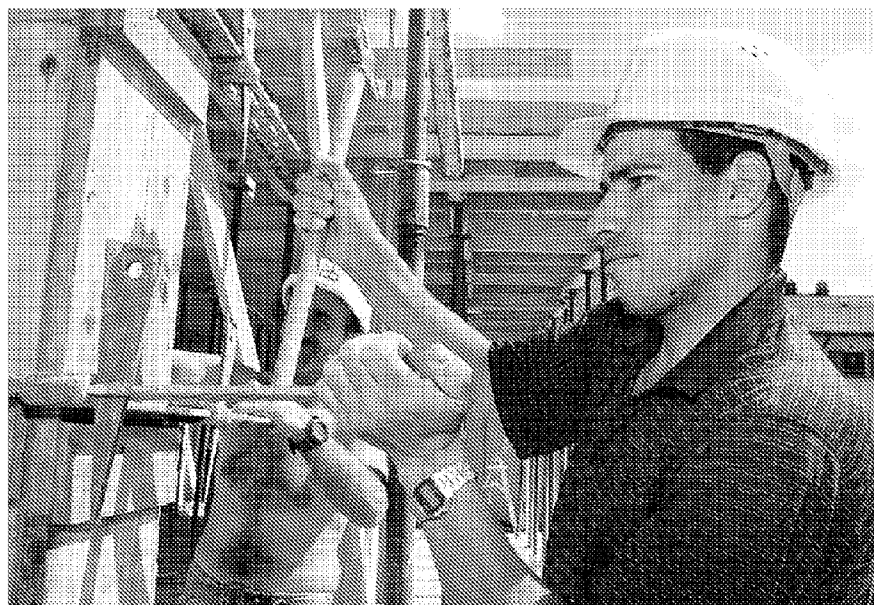
Le nuove assunzioni riguarderanno tutte le categorie, ma tra le figure più ricercate, oltre a personale generico (150 unità), spiccano commessi e altro personale di vendita nelle attività commerciali (120 unità), cuochi, camerieri e professionisti simili (70 unità); specialisti e tecnici amministrativi, finanziari e bancari (60); specialisti e tecnici del marketing, vendita e distribuzione (60 unità); operatori dell'assistenza sociale e dei servizi sanitari (60); tecnici dell'informatica, delle atti-

vità industriali e delle costruzioni (50); operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (50).

Quasi la metà di queste figure (il 44,1%) è ricercata con esperienza, e tra quelle per le quali le aziende riscontrano le maggiori difficoltà di reperimento spiccano i cuochi e i camerieri (74% dei casi), i tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (60,9% dei casi) e gli specialisti e tecnici del marketing, vendite, distribuzione (49,1%).

Le 810 assunzioni previste sono indirizzate per un terzo ai giovani e, indipendentemente dall'età, anche la componente femminile è ricercata, soprattutto nei comparti turismo e ristorazione.

MERCATO DEL LAVORO >> L'INDAGINE



Solo il 17,8% dei contratti sarà di natura stagionale



Secondo la ricerca di Unioncamere entro i prossimi tre mesi nelle aziende della provincia saranno assunte 810 persone

Pagina 11



INDAGINE TRIMESTRALE EXCELSIOR Bini: nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato

Lavoro, 810 nuove assunzioni in 3 mesi

Le offerte arrivano dai comparti turismo, ristorazione, servizi alla persona e servizi in generale

SONO 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

Lo rileva la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavoratori dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

«Il fatto che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità – sottolinea il presidente della Camera di Commercio, **Enrico Bini** – è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è previsto a tempo determinato».

I tre quarti dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

Il rimanente 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-

elettronica.

Le nuove assunzioni riguarderanno tutte le categorie, ma tra le figure più ricercate, oltre a personale generico (150 unità), spiccano commessi e altro personale di vendita nelle attività commerciali (120 unità), cuochi, camerieri e professioni simili (70 unità); specialisti e tecnici amministrativi, finanziari e bancari (60); specialisti e tecnici del marketing, vendita e distribuzione (60 unità); operatori dell'assistenza sociale e dei servizi sanitari (60); tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (50); operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (50).

Quasi la metà di queste figure (il 44,1%) è ricercata con esperienza, e tra quelle per le quali le aziende riscontrano le maggiori difficoltà di reperimento spiccano i cuochi e i camerieri (74% dei casi), i tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (60,9% dei casi) e gli specialisti e tecnici del marketing, vendite, distribuzione (49,1%).

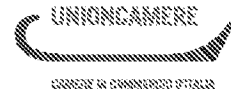
Le 810 assunzioni previste sono indirizzate per un terzo ai giovani e, indipendentemente dall'età, anche la componente femminile è ricercata, soprattutto nei comparti turismo e ristorazione, servizi alla persona e servizi in generale.

Per i lavoratori immigrati, i maggiori spazi si presentano tra gli operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (39,2%) e gli operai specializzati e conduttori di impianti nelle costruzioni (33,3%).

(li. vi.)



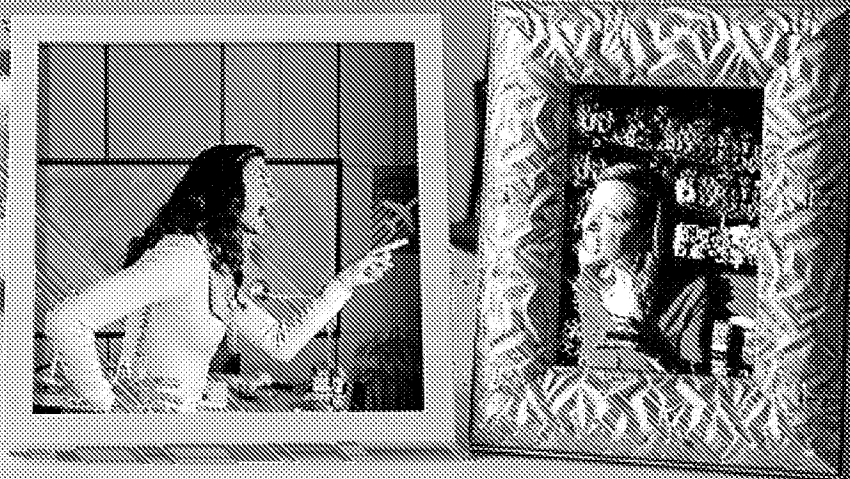
In un mondo perfetto non ci sarebbe bisogno di fare la pace. In questo invece la mediazione è diventata obbligatoria in molti settori. E allora conviene rivolgersi alla Camera di commercio che ha una lunghissima esperienza in materia e che istituzionalmente fa da garante agli interessi delle imprese. I costi sono bassi e chiari da subito, la procedura è rapida e i mediatori sono i più preparati. E, per di più, le Camere di commercio sono iscritte al registro degli Organismi di mediazione del Ministero della Giustizia. Ecco perché fare pace conviene.



**Camera di commercio,
industria, artigianato
e agricoltura.
La casa delle imprese.**

**Sfortunatamente
con clienti e fornitori
capita di litigare.**

**Fortunatamente,
c'è sempre una
Camera di commercio
dove fare pace.**



www.conciliazione.camcom.it - Numero verde 800 172573



La Fiera si affida alla ceramica

Il presidente sarà Panzani

Imprenditore, è stato leader di Assopiastrelle

di ROBERTO GRIMALDI

ALLA fine toccherà ad Alfonso Panzani assumere la presidenza della Fiera di Modena. Dopo almeno un mese di lotte, veti, nomi bruciati e riesumati, il presidente delle Ceramiche Ricchetti, già presidente di Confindustria Ceramica, ha messo d'accordo tutti e ora si appresta a condurre una delle principali realtà economico-commerciali della città.

Non è stato un parto semplice: per la carica di presidente dell'ente fiera dovrebbe pronunciarsi la Camera di commercio, quindi in primis il presidente Maurizio Torreggiani. Ma hanno avuto voce in capitolo anche il presidente della Provincia Emilio Sabattini e il sindaco Giorgio Pighi. Da qui la ridda di candidature che sono state spese in queste settimane, alcune di natura politi-

ca (anche se si trattava di uomini con preparazione economica) altre di estrazione puramente imprenditoriale.

SULLE prime sembrava che il duello fosse tutto di matrice politica. Due i personaggi in ballo: il consigliere provinciale del Pd, già assessore alle attività economiche e presidente del consiglio comunale, Ennio Cottafavi e l'attuale assessore alle attività economiche Graziano Pini. Quest'ultimo rappresentava l'ipotesi da scegliere in caso di rimpasto di giunta: l'idea era far entrare un uomo di Sel e, per non aumentare il numero di assessori, sarebbe stato Pini a uscire. Ma la querelle legata al rimpasto si è chiusa con la stessa Sinistra Ecologia e Libertà che si è chiamata fuori. Sul nome di Cottafavi invece, pare fossero state fatte del-

le promesse a livello di partito politico, fin dal 2009. Secondo voci ben informate il veto sul suo nome sarebbe arrivato dall'ente camerale, che nella persona del presidente avrebbe fatto sapere di preferire un imprenditore operativo.

Nel frattempo erano emersi altri nomi di imprenditori, come Toschi, re delle ciliegie di Vignola, e Galvani dell'ottica. Il primo pareva essere caldeggiato dal presidente della Provincia Sabattini, il secondo dal presidente della Camera di commercio Maurizio Torreggiani.

Alla fine il nome che non ti aspetti: Alfonso Panzani, uomo esperto sia di industria sia di associazione. Entrato nel mondo della ceramica subito dopo la laurea, nel 1976, ha ricoperto il ruolo di area manager estero di Ceramiche Cerdisa, divenendo, dopo

dieci anni, amministratore delegato operativo del gruppo ceramico Cisa - Cerdisa. Un ruolo che ha svolto con competenza e professionalità, tanto che il suo apporto è stato richiesto anche a livello nazionale e istituzionale: è stato eletto presidente di Assopiastrelle, ora Confindustria Ceramica, per la prima volta il 30 maggio 2005, per due mandati consecutivi e quindi fino a maggio 2009; dal maggio 2007 era entrato a far parte della Giunta di Confindustria Nazionale. E sempre nel 2009 fu il consiglio di amministrazione del Gruppo Ceramiche Ricchetti S.p.A. a chiamarlo a sostituire, per cooptazione, il compianto presidente Oscar Zannoni, che era improvvisamente deceduto una settimana prima. Da notare che Panzani aveva già ricoperto la carica di amministratore di Gruppo Ceramiche Ricchetti dal giugno 2000 ad aprile 2009.

Pagina 6





Alfonso Panzani è stato presidente di Confindustria Ceramica per due mandati consecutivi (2005-2009)

Le quote all'interno dell'ente

L'attuale assetto societario di ModenaFiere risale al 2008: in quell'anno è stata riconfermata la quota di maggioranza di BolognaFiere con il 51%, il restante 49% ripartito tra Promo, Comune di Modena e due nuovi soci: Camera di Commercio e Provincia di Modena.



La scelta

Requisiti

La scelta è ricaduta su un imprenditore operativo, scartati i nomi troppo legati alla politica



Seminario dell'Eurosportello dedicato ai contratti internazionali

MARTEDÌ 25 ottobre, presso la Camera di Commercio di Ravenna, è in programma il seminario 'Come gestire la chiusura di un contratto con una controparte straniera', organizzato dall'Azienda Speciale Eurosportello della Camera di Commercio. Il docente sarà l'Avvocato Alessandro Albicini. E' proprio all'inizio di un buon rapporto di affari, che si concretizza positivamente nella sottoscrizione di un contratto, che occorre porre le basi per la gestione di un'eventuale conclusione della relazione contrattuale. Il costo di partecipazione è di 100 euro + Iva.

OCCUPAZIONE L'ANALISI DI UNIONCAMERE

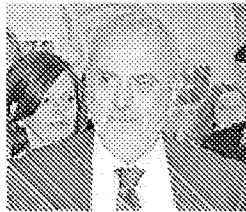
Previste 810 assunzioni entro la fine del 2011

Bini: «Positivo che l'82% dei posti non sia stagionale»

SONO 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

LO RILEVA la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavoratori dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

«**IL FATTO** che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità — sottolinea il presidente della Camera di Commercio, Enrico Bini — è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è pre-



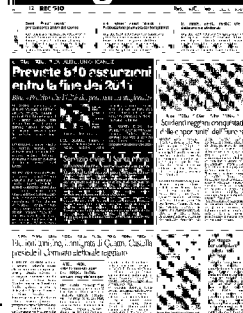
Enrico Bini presiede la Camera di Commercio

visto a tempo determinato».

I TRE QUARTI dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in

particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

IL RIMANENTE 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-elettronica.



Oltre il 50% dei posti per diplomati e laureati. Ben 600 unità nel comparto dei servizi

Per le imprese reggiane previste 810 nuove assunzioni in tre mesi

Sono 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

Lo rileva la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavorato-

Il punto

L'82% dei casi riguarda il lavoro svincolato da criteri di stagionalità

ri dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

“Il fatto che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità - sottolinea il presidente della Camera di Commercio, Enrico Bini - è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di

un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è previsto a tempo determinato”.

I tre quarti dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

Il rimanente 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-elettronica.

Le nuove assunzioni riguarderanno tutte le categorie, ma tra le figure più ricercate, oltre a personale generico (150 unità), spiccano commessi e altro personale di vendita nelle attività commerciali (120 unità), cuochi, camerieri e professioni simili (70 unità); specialisti e tecnici amministrativi, finanziari e bancari (60); specialisti e tecnici del marketing, vendita e distribuzione (60 unità); operatori dell'assistenza sociale e dei servizi sanitari (60); tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (50); operai nelle attività metalmeccaniche

ed elettromeccaniche (50).

Quasi la metà di queste figure (il 44,1%) è ricercata con esperienza, e tra quelle per le quali le aziende riscontrano le maggiori difficoltà di reclutamento spiccano i cuochi e i camerieri (74% dei casi), i tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (60,9% dei casi) e gli specialisti e tecnici del marketing, vendite, distribuzione (49,1%).

Le 810 assunzioni previste sono indirizzate per un terzo ai giovani e, indipendentemente dall'età, anche la componente femminile è ricercata, soprattutto nei comparti turismo e ristorazione, servizi alla persona e servizi

in generale.

Per i lavoratori immigrati, i maggiori spazi si presentano tra gli operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (39,2%) e gli operai specializzati e conduttori di impianti nelle costruzioni (33,3%).

Quanto ai titoli di studio e alla formazione, l'indagine camerale evidenzia che il 37,3% delle assunzioni è rivolto a diplomati, il 9,7% a qualifiche professionali, il 13,6% a laureati ed il 39,4% a personale con formazione generica.

I risultati dell'indagine, che contiene numerosi altri spunti di riflessione, sono disponibili sul sito <http://osservatorioeconomico.re.it>.



Pagina 28



Proposta Parenti: l'Mcl non è d'accordo

Egregio direttore,
scrivo in merito al dibattito pubblicato negli scorsi giorni dalla stampa locale, in merito alla proposta del presidente della Camera di Commercio di Piacenza Giuseppe Parenti di rilanciare l'occupazione anche localmente, spostando da 15 a 80 dipendenti la soglia di licenziabilità delle imprese.

A detta dello stesso dottor Parenti tale provvedimento potrebbe creare nuovi posti di lavoro, soprattutto per le giovani generazioni.

A titolo personale, in quanto responsabile di una Associazione di lavoratori che ogni giorno si confronta con essi e con le problematiche a loro correlate, credo che tale proposta può essere presa in considerazione ma non è prioritaria al rilancio economico del paese: sarebbe un'ulteriore tutela per le imprese e renderebbe ancora più incerto e nebuloso il futuro dei lavoratori stessi.

A mio avviso, in questo momento di difficoltà economica del nostro paese, servono non primi attori ma coesione e collaborazione concreta tra i veri soggetti in campo: imprese, lavoratori, forze sociali, per programmare insieme il rilancio economico del paese, con riforme solide e concrete, dove poter inserire anche la partecipazione attiva dei lavoratori alla gestione delle imprese, un nuovo umanesimo del mondo del lavoro, proposta concreta che il Movimento cristiano lavoratori - Mcl - a più riprese ha proposto nelle varie sedi competenti, come chiave essenziale del rilancio economico del paese.

Se i vari interlocutori non trovano tra loro il giusto equilibrio di coesione e collaborazione, difficilmente il paese potrà avere un rilancio economico certo

Umberto Morelli
presidente provinciale
Mcl Piacenza

«Noi, impresa costretta a restare piccola: con queste regole non si può assumere»

■ (mir) C'è un'azienda tutta piacentina, la Cantina 4 Valli, che vorrebbe che entrasse in vigore immediatamente la riforma delle regole per l'applicazione dello Statuto dei lavoratori proposta dal presidente della Camera di commercio, Giuseppe Parenti. Un manifesto lanciato a livello nazionale dal quotidiano economico Italia Oggi, diretto dal piacentino Pierluigi Magnaschi, in cui si chiede di innalzare la soglia di applicazione lo Statuto dei lavoratori da 15 a 30 dipendenti per azienda.

L'imprenditore Stefano Perini, nome noto nella nostra provincia per l'attività vinicola, è d'accordo. Anzi, proprio dalle colonne di Italia Oggi di ieri ha rimarcato il fatto che l'attuale assetto normativo blocca lo sviluppo della sua azienda.

«Per evadere il buon numero di ordini che continua ad arrivare in azienda - si legge - at-

tualmente siamo costretti a ricorrere a lavoratori interinali, bravi ragazzi, per carità, ma di certo non in possesso della professionalità necessaria». Inoltre ha dovuto costituire una società, Mastri Vignai, che lavora per la Cantina 4 Valli. Una doppia operazione, sottolinea il giornale, che non si sarebbe mai

resa necessaria se, per fare fronte all'aumento della domanda, l'imprenditore avesse potuto assumere senza avere a che fare con la soglia dei 15 dipendenti.

«La domanda è buona, gli ordini sono in aumento - afferma Perini - e a gennaio dovrò decidere cosa fare: in sostanza dovrei scegliere se dagli attuali 15

dipendenti passerò a 25, con l'ingresso in un meccanismo più oneroso, oppure se rinuncerò ad acquisire nuovi clienti e nuovi ordini e mi fermerò». Ipotesi che penalizzerebbe non poco l'attività dell'azienda piacentina. «Se potessi avere 25-30 dipendenti senza che le incombenze burocratiche esplodesse - aggiunge il piacentino - avrei molte meno spese, un bilancio unico, un unico rapporto con le banche e una sola contabilità. E invece con le attuali norme non è possibile, perché passare da 15 a 16 di-

pendenti sarebbe costoso quasi quanto salire da 15 a 50. Insomma, alzare la soglia di applicabilità dello Statuto dei lavoratori da 15 a 25-30 lavoratori permetterebbe a molte aziende che possono crescere bene, ma senza permettersi un'esplosione di dipendenti, di fare le loro assunzioni senza ricorrere a trucchi che poi lasciano immaginare alla Finanza chissà quali altre finalità elusive o di evasione fiscale». Perini lascia intendere però che potrebbe rinunciare ai nuovi ordini: «È triste che i problemi arrivino dalla burocrazia».



“Coppa d’oro”, passaporto per la Russia Aziende a raccolta: progetto in due mesi

Il presidente Parenti: riunite le eccellenze. Centrale il ruolo di Zanardi Landi

■ «La “Coppa d’oro” è riuscita a essere il cavallo di Troia nel quale i nostri industriali atterreranno in Russia». Il presidente della Camera di commercio di Piacenza, Giuseppe Parenti, raggiunto telefonicamente all'estero, ha ancora tutto l'entusiasmo del successo della cerimonia di premiazione al castello di Rivalta. Il riferimento allo stratagemma di Ulisse suona come un progetto concreto, da realizzare in tempi stretti, nel giro di due mesi. Un progetto nato in una cena di lavoro, subito dopo i fasti della premiazione di lunedì sera, tra Paver, Eco Packaging, Nord Meccanica, Mcm, Drillemec, Jobs, Telema, Cariparma, Terma, Roller, Milkline, Safta e, da fuori provincia, Bistefani biscotti, oltre ad altre tra le più importanti realtà imprenditoriali piacentine che, pur non presenti, hanno dato la propria adesione alla scalata russa. Centrale il ruolo di Antonio Zanardi Landi, ambasciatore in Russia, premiato dagli organizzatori dell'evento dedicato all'eccellenze del territorio.

«È stato un incontro di lavoro con le realtà territoriali che esportano in Russia o che hanno a che fare con la Russia o che hanno intenzione di atterrare in Russia - prosegue Parenti -. L'ambasciatore ha detto di raccogliere tutte le aziende interessate, ci aspetterà presto a Mosca. Da loro è più facile gestire i rapporti, è nato



RIVALTA - Giuseppe Parenti presidente della Camera di Commercio mentre premia l'ambasciatore Antonio Zanardi Landi durante la cerimonia nel castello di Rivalta dedicata alla Coppa d'oro (foto Petrelli)

un vero e proprio accordo: adesso parliamo con un censimento delle esigenze delle aziende. Rivolgersi all'estero: questa è la strada, lo abbiamo capito da tempo. Questo perché fare impresa in Italia è sempre più difficile, il mercato italiano ha grandi difficoltà».

Ne è convinto anche Emilio Bolzoni, presidente di Confindustria Piacenza, in prima linea alla “Coppa d’oro” e nel gestire i rapporti italo russi. «Parlare di coppa è parlare di alimentari, di mercato. E, quindi, anche di globalizzazione - dice chiaramente il

presidente -. Le industrie alimentari italiane si sono fatte un'immagine, nel mondo, che non ha eguali. La nostra è un'immagine di qualità e tradizione. Questo dà una leva importante per le nostre aziende, per poter vendere all'estero: globalizzazione è poter fare massa. Per poter vincere la battaglia bisogna avere volumi adeguati, altrimenti non ci sono gli strumenti adeguati per combattere. Un'azienda che vende solo in Italia non riesce a creare questo meccanismo. Bisogna andare all'estero, sono le nuove regio-

le del gioco: e come tali non possono essere evitate».

Quale sarà il ruolo dell'ambasciatore russo? «L'ambasciatore russo si è messo a disposizione delle aziende - conclude Bolzoni -. Ha contato quali sono le possibili prospettive di un mercato enorme come quello russo, ci è sembrato davvero ben disposto nei confronti dei nostri prodotti, alimentari e non solo. Vuole essere un tramite per le esigenze piacentine. Abbiamo portato avanti un discorso cordiale, aperto e concreto».

Elisa Malacalza



Assemblea infuocata ieri alla Fiera. Critiche al meccanismo. Giorgetti: "Non tutti beneficeranno dei congressi allo stesso modo"

Palas, le Card creano scompiglio

*"Penalizzati gli albergatori che non fanno parte del consorzio Aia"
Per iscriversi vanno versati 1.900 euro e scatta il meccanismo delle royalties*

di **BRAHIM MAARAD**

RIMINI - Per il Palas tutti devono fare la propria parte. Albergatori in primis. E su questo nessuno (o quasi) ha dubbi. Ma quel nuovo sistema della card per entrare all'astronave non è piaciuto tanto. Anzi, quasi per niente. Troppo complicato, poco pratico, ma soprattutto ingiusto, secondo alcuni. Scetticismo e preoccupazione hanno caratterizzato la platea degli oltre duecento albergatori, non ancora iscritti al consorzio Aia Palas, presenti ieri in Fiera. A presentare il nuovo sistema di ingressi, la società Aia Palas, presieduta da Alba Pellegrini. La fase di prova è prevista dal 28 ottobre al 26 novembre. "Sono arrivato entusiasta e me ne esco molto preoccupato - ha dichiarato un gestore -. Credevo che la nostra associazione (Aia) operasse per renderci

le cose più facili. Visto che sono già difficili quanto basta per tutti". Tuttavia la presidente Patrizia Rinaldis ha rassicurato i colleghi sui buoni propositi: "E' un consorzio nostro, fatto tutto da noi - ha spiegato -. Sarà quindi responsabilità di ognuno di noi contribuire per fare sistema e riqualificare l'offerta". E naturalmente per fare decollare il progetto del nuovo palacongressi, costato ben 117 milioni di euro. Il piano finanziario prevede infatti di ricavare dalle royalties trenta milioni di euro in 25 anni.

Il presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni non è sembrato preoccupato di questo. "Quello presentato è un piano finanziario credibile, l'unico consentito in questa situazione - ha dichiarato alla platea -. Il debito attuale non crea alcuna tensione perché abbiamo l'esempio del successo della

Fiera". Tuttavia per fare tornare i conti devono essere garantite almeno 550mila presenze all'anno. Alessandro Giorgetti, presidente dell'Aia di Bellaria e presidente regionale di Federalberghi, non ci sta. "Siamo sicuri che tutti gli albergatori della provincia ne beneficeranno allo stesso modo?", ha chiesto. "Non vorrei che molti lavorassero per gli interessi dei pochi". Non è tutto. "Con il sistema di questo consorzio che quasi obbliga all'adesione è possibile che sia stata lesa la libera concorrenza". Infatti secondo tanti non associati, in particolare i gestori fuori città, verrebbero discriminati perché rischierebbero di non offrire un servizio all'altezza ai propri clienti. L'alternativa sarebbe infatti di associarsi al consorzio dell'Aia Palas. I requisiti: "Sono 1.900 euro per l'iscrizione, il dodici per cento di royalties

quelli che staranno in albergo solo una notte? Per non parlare di quelli che staranno al congresso solo un giorno, mentre la card sarà pagata per tutta la durata". Inoltre ai gestori non va proprio giù che le altre categorie non pagano nulla: "Con i congressi i ristoranti guadagnano più di noi". In realtà si sta già pensando di applicare un sistema analogo anche per le altre categorie. Per il momento ancora nulla di concreto.

Gli albergatori del consorzio avranno però anche una quota, speciale, del capitale del Palacongressi. "Sono quote privilegiate - spiega il vice presidente della Fiera Maurizio Ermeti - perché escluse dagli eventuali rifinanziamenti". Insomma a quello ci penseranno Comune, Provincia e Camera di commercio. Per gli albergatori nessun rischio.

sulle presenze (dieci per il Palas e due per il consorzio) e infine una fidejussione in banca per garantire il versamento delle royalties". Chi non si vuole iscrivere dovrà invece comprare ogni volta le card per garantire l'accesso al Palas per i propri ospiti.

Tutti i visitatori che infatti non hanno la card saranno fermati all'entrata e dotati di un accesso provvisorio. E al ritorno in albergo dovranno richiedere al gestore la card per accedere il giorno dopo. E qui c'è tutta una serie di complicazioni: "E

Si alza la protesta di Slow Food e Confesercenti: «Con questo provvedimento si rischia di tutelare solo quella prodotta industrialmente»

Piadina, appuntamento con la storia

Oggi alla Camera di commercio l'investitura del marchio Igp: ma non senza polemiche

di Giorgia Gianni

RIMINI. L'appuntamento ha sapore storico: questa mattina alle 10, nella sala convegni della Camera di commercio, verrà letto pubblicamente il disciplinare che riconosce l'Indicazione geografica protetta per la "Piadina Romagnola", con la sua variante ufficiale "alla riminese". Ma non manca un pizzico di condimento polemico. Ce lo mette Slow Food, per cui non si può equiparare la vera piadina romagnola dei chioschi e delle piadinerie a quella prodotta industrialmente e conservata nei sacchetti di plastica.

Il disciplinare Igp, che dopo il pubblico accertamento sarà inviato alla Commissione europea, nasce da anni di intenso lavoro da parte delle associazioni di produttori di piadina di tutta la Romagna "storica" (le province di Rimini, Forlì-Cesena e Ravenna, più i Comuni della Provincia di Bologna a sud del fiume Silla-

ro), in collaborazione con Cna, Confartigianato, Regione Emilia-Romagna e ministero delle Politiche alimentari. Per i riminesi è una vittoria: il documento tiene conto della tradizione e della storia della piadina, riconoscendo oltre alla variante "Piadina Romagnola" di minor diametro e maggiore spessore, anche la "Piadina Romagnola alla Riminese", più larga e sottile. Le materie prime e le modalità con cui preparare la "Piadina Romagnola" tengono in considerazione i diversi processi produttivi, dalla piccola rivendita con mattarello e tagliere (come i chioschi) all'azienda artigiana, ponendo attenzione alla qualità ed alla freschezza del prodotto.

Non è per nulla soddisfatta, però, Slow Food, che intende attivarsi per condizionare la decisione del ministero, ed eventualmente anche della Comunità europea, per non

fare concedere il marchio Igp alla piadina industriale. Per il movimento della ciocciola, a cui si affiancano Confesercenti e associazione per la Valorizzazione della piadina romagnola, «questa Igp non protegge la vera piadina» e il disciplinare «non tutela la freschezza, la quotidianità, la manua-

lità e la territorialità». Non solo: «Invece di indirizzare i consumatori verso la vera tipicità - dicono Slow Food e Confesercenti -, rischia di tutelare esclusivamente la piadina prodotta industrialmente, venduta in sacchetti di plastica nei supermercati e sui banchi degli autogrill in au-

tostrada».

Un marchio deve prevedere ben altre caratteristiche, conclude Slow Food. «La "Vera Piadina Romagnola" è quella prodotta quotidianamente, manualmente, con gli ingredienti del territorio e della tradizione, che viene consumata subito, appena tolta dal testo».



Il disciplinare Igp sarà inviato all'Unione europea. Nasce da anni di intenso lavoro da parte delle associazioni di produttori di piadina di tutta la Romagna

Pagina 9

Cronaca

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

19/10/2011

Oltre 800 assunzioni nei prossimi tre mesi

E' l'inchiesta realizzata da Unioncamere. Tra i nuovi contratti soltanto il 18% coinvolgerà lavoratori stagionali

REGGIO

Sono 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

Lo rileva la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavoratori dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

«Il fatto che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità - sottolinea il presidente della

Camera di Commercio, Enrico Bini - è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è previsto a tempo determinato».

I tre quarti dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

Il rimanente 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-elettronica.

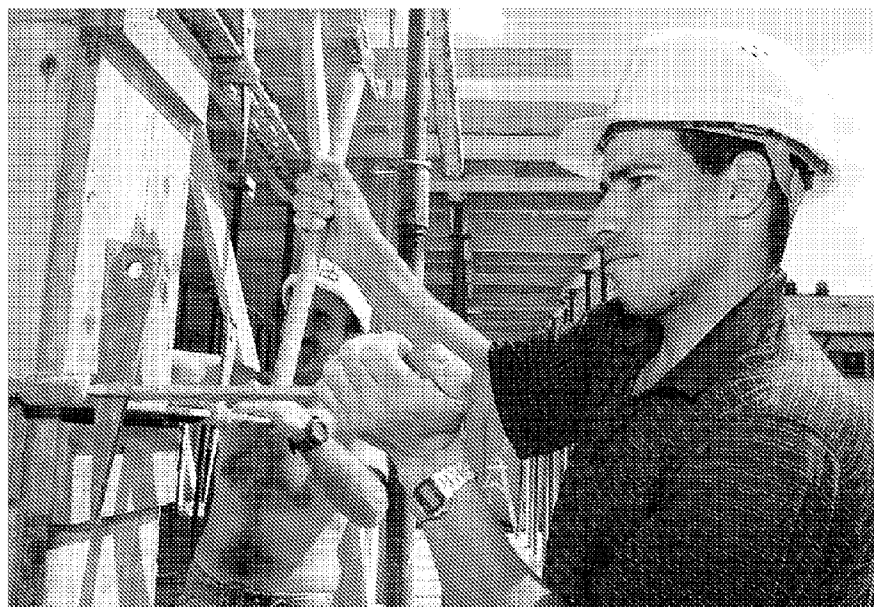
Le nuove assunzioni riguarderanno tutte le categorie, ma tra le figure più ricercate, oltre a personale generico (150 unità), spiccano commessi e altro personale di vendita nelle attività commerciali (120 unità), cuochi, camerieri e professionisti simili (70 unità); specialisti e tecnici amministrativi, finanziari e bancari (60); specialisti e tecnici del marketing, vendita e distribuzione (60 unità); operatori dell'assistenza sociale e dei servizi sanitari (60); tecnici dell'informatica, delle atti-

vità industriali e delle costruzioni (50); operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (50).

Quasi la metà di queste figure (il 44,1%) è ricercata con esperienza, e tra quelle per le quali le aziende riscontrano le maggiori difficoltà di reperimento spiccano i cuochi e i camerieri (74% dei casi), i tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (60,9% dei casi) e gli specialisti e tecnici del marketing, vendite, distribuzione (49,1%).

Le 810 assunzioni previste sono indirizzate per un terzo ai giovani e, indipendentemente dall'età, anche la componente femminile è ricercata, soprattutto nei comparti turismo e ristorazione.

MERCATO DEL LAVORO >> L'INDAGINE



Solo il 17,8% dei contratti sarà di natura stagionale



Secondo la ricerca di Unioncamere entro i prossimi tre mesi nelle aziende della provincia saranno assunte 810 persone

Pagina 11



INDAGINE TRIMESTRALE EXCELSIOR Bini: nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato

Lavoro, 810 nuove assunzioni in 3 mesi

Le offerte arrivano dai comparti turismo, ristorazione, servizi alla persona e servizi in generale

SONO 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

Lo rileva la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavoratori dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

«Il fatto che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità – sottolinea il presidente della Camera di Commercio, **Enrico Bini** – è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è previsto a tempo determinato».

I tre quarti dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

Il rimanente 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-

elettronica.

Le nuove assunzioni riguarderanno tutte le categorie, ma tra le figure più ricercate, oltre a personale generico (150 unità), spiccano commessi e altro personale di vendita nelle attività commerciali (120 unità), cuochi, camerieri e professioni simili (70 unità); specialisti e tecnici amministrativi, finanziari e bancari (60); specialisti e tecnici del marketing, vendita e distribuzione (60 unità); operatori dell'assistenza sociale e dei servizi sanitari (60); tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (50); operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (50).

Quasi la metà di queste figure (il 44,1%) è ricercata con esperienza, e tra quelle per le quali le aziende riscontrano le maggiori difficoltà di reperimento spiccano i cuochi e i camerieri (74% dei casi), i tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (60,9% dei casi) e gli specialisti e tecnici del marketing, vendite, distribuzione (49,1%).

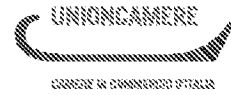
Le 810 assunzioni previste sono indirizzate per un terzo ai giovani e, indipendentemente dall'età, anche la componente femminile è ricercata, soprattutto nei comparti turismo e ristorazione, servizi alla persona e servizi in generale.

Per i lavoratori immigrati, i maggiori spazi si presentano tra gli operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (39,2%) e gli operai specializzati e conduttori di impianti nelle costruzioni (33,3%).

(li. vi.)



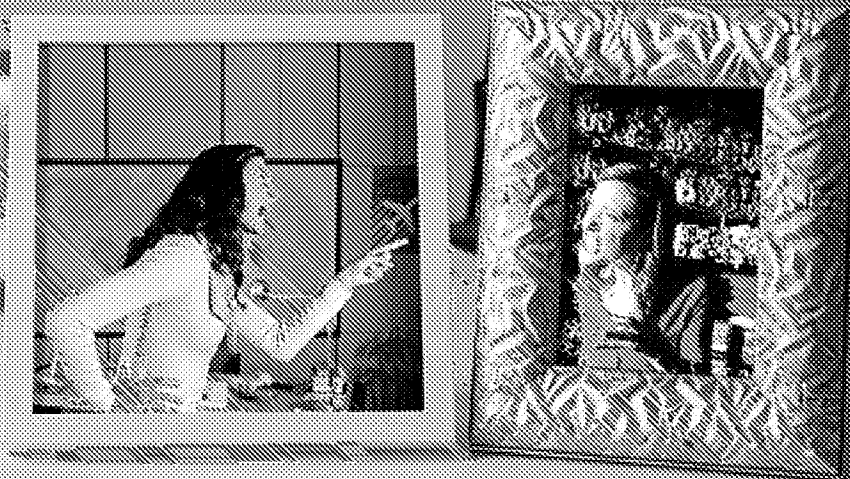
In un mondo perfetto non ci sarebbe bisogno di fare la pace. In questo invece la mediazione è diventata obbligatoria in molti settori. E allora conviene rivolgersi alla Camera di commercio che hanno una lunghissima esperienza in materia e che istituzionalmente fanno gli interessi delle imprese. I costi sono bassi e chiari da subito, la procedura è rapida e i mediatori sono i più preparati. E, per di più, le Camere di commercio sono iscritte al registro degli Organismi di mediazione del Ministero della Giustizia. Ecco perché fare pace conviene.



**Camera di commercio,
industria, artigianato
e agricoltura.
La casa delle imprese.**

**Sfortunatamente
con clienti e fornitori
capita di litigare.**

**Fortunatamente,
c'è sempre una
Camera di commercio
dove fare pace.**



www.conciliazione.camcom.it - Numero verde 800 172573



La Fiera si affida alla ceramica

Il presidente sarà Panzani

Imprenditore, è stato leader di Assopiastrelle

di ROBERTO GRIMALDI

ALLA fine toccherà ad Alfonso Panzani assumere la presidenza della Fiera di Modena. Dopo almeno un mese di lotte, veti, nomi bruciati e riesumati, il presidente delle Ceramiche Ricchetti, già presidente di Confindustria Ceramica, ha messo d'accordo tutti e ora si appresta a condurre una delle principali realtà economico-commerciali della città.

Non è stato un parto semplice: per la carica di presidente dell'ente fiera dovrebbe pronunciarsi la Camera di commercio, quindi in primis il presidente Maurizio Torreggiani. Ma hanno avuto voce in capitolo anche il presidente della Provincia Emilio Sabattini e il sindaco Giorgio Pighi. Da qui la ridda di candidature che sono state spese in queste settimane, alcune di natura politi-

ca (anche se si trattava di uomini con preparazione economica) altre di estrazione puramente imprenditoriale.

SULLE prime sembrava che il duello fosse tutto di matrice politica. Due i personaggi in ballo: il consigliere provinciale del Pd, già assessore alle attività economiche e presidente del consiglio comunale, Ennio Cottafavi e l'attuale assessore alle attività economiche Graziano Pini. Quest'ultimo rappresentava l'ipotesi da scegliere in caso di rimpasto di giunta: l'idea era far entrare un uomo di Sel e, per non aumentare il numero di assessori, sarebbe stato Pini a uscire. Ma la querelle legata al rimpasto si è chiusa con la stessa Sinistra Ecologia e Libertà che si è chiamata fuori. Sul nome di Cottafavi invece, pare fossero state fatte del-

le promesse a livello di partito politico, fin dal 2009. Secondo voci ben informate il veto sul suo nome sarebbe arrivato dall'ente camerale, che nella persona del presidente avrebbe fatto sapere di preferire un imprenditore operativo.

Nel frattempo erano emersi altri nomi di imprenditori, come Toschi, re delle ciliegie di Vignola, e Galvani dell'ottica. Il primo pareva essere caldeggiato dal presidente della Provincia Sabattini, il secondo dal presidente della Camera di commercio Maurizio Torreggiani.

Alla fine il nome che non ti aspetti: Alfonso Panzani, uomo esperto sia di industria sia di associazione. Entrato nel mondo della ceramica subito dopo la laurea, nel 1976, ha ricoperto il ruolo di area manager estero di Ceramiche Cerdisa, divenendo, dopo

dieci anni, amministratore delegato operativo del gruppo ceramico Cisa - Cerdisa. Un ruolo che ha svolto con competenza e professionalità, tanto che il suo apporto è stato richiesto anche a livello nazionale e istituzionale: è stato eletto presidente di Assopiastrelle, ora Confindustria Ceramica, per la prima volta il 30 maggio 2005, per due mandati consecutivi e quindi fino a maggio 2009; dal maggio 2007 era entrato a far parte della Giunta di Confindustria Nazionale. E sempre nel 2009 fu il consiglio di amministrazione del Gruppo Ceramiche Ricchetti S.p.A. a chiamarlo a sostituire, per cooptazione, il compianto presidente Oscar Zannoni, che era improvvisamente deceduto una settimana prima. Da notare che Panzani aveva già ricoperto la carica di amministratore di Gruppo Ceramiche Ricchetti dal giugno 2000 ad aprile 2009.

Pagina 6





Alfonso Panzani è stato presidente di Confindustria Ceramica per due mandati consecutivi (2005-2009)

Le quote all'interno dell'ente

L'attuale assetto societario di ModenaFiere risale al 2008: in quell'anno è stata riconfermata la quota di maggioranza di BolognaFiere con il 51%, il restante 49% ripartito tra Promo, Comune di Modena e due nuovi soci: Camera di Commercio e Provincia di Modena.



La scelta

Requisiti

La scelta è ricaduta su un imprenditore operativo, scartati i nomi troppo legati alla politica



Seminario dell'Eurosportello dedicato ai contratti internazionali

MARTEDÌ 25 ottobre, presso la Camera di Commercio di Ravenna, è in programma il seminario 'Come gestire la chiusura di un contratto con una controparte straniera', organizzato dall'Azienda Speciale Eurosportello della Camera di Commercio. Il docente sarà l'Avvocato Alessandro Albicini. E' proprio all'inizio di un buon rapporto di affari, che si concretizza positivamente nella sottoscrizione di un contratto, che occorre porre le basi per la gestione di un'eventuale conclusione della relazione contrattuale. Il costo di partecipazione è di 100 euro + Iva.

OCCUPAZIONE L'ANALISI DI UNIONCAMERE

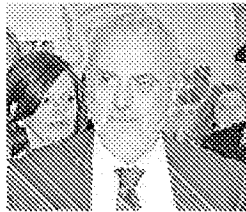
Previste 810 assunzioni entro la fine del 2011

Bini: «Positivo che l'82% dei posti non sia stagionale»

SONO 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

LO RILEVA la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavoratori dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

«**IL FATTO** che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità — sottolinea il presidente della Camera di Commercio, Enrico Bini — è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è pre-



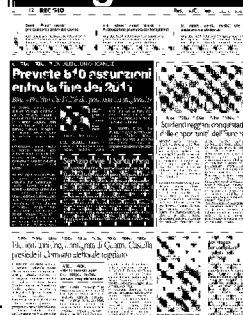
Enrico Bini presiede la Camera di Commercio

visto a tempo determinato».

I TRE QUARTI dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in

particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

IL RIMANENTE 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-elettronica.



Oltre il 50% dei posti per diplomati e laureati. Ben 600 unità nel comparto dei servizi

Per le imprese reggiane previste 810 nuove assunzioni in tre mesi

Sono 810 le assunzioni previste dalle aziende reggiane dell'industria e dei servizi per gli ultimi tre mesi del 2011. Di queste, solo il 17,8% saranno stagionali, cifra che si colloca ben al di sotto di quanto previsto a livello regionale e nazionale (rispettivamente 30,4% e 31,3% di lavoro stagionale).

Lo rileva la nuova indagine trimestrale del Sistema Informativo Excelsior sulla domanda di lavorato-

Il punto

L'82% dei casi riguarda il lavoro svincolato da criteri di stagionalità

ri dipendenti delle imprese industriali e terziarie realizzata da Unioncamere e Ministero del Lavoro.

“Il fatto che oltre il 82% delle assunzioni riguardi il lavoro svincolato dalla stagionalità - sottolinea il presidente della Camera di Commercio, Enrico Bini - è sicuramente positivo; in una situazione di forte crisi come quella che stiamo vivendo, non va poi sottovalutato il fatto che nel 40,1% dei casi sono previsti contratti a tempo indeterminato, e che tale quota potrebbe poi salire ulteriormente con la trasformazione di

un rapporto di lavoro che, al momento, nel 59,9% dei casi è previsto a tempo determinato”.

I tre quarti dei nuovi ingressi (circa 600 unità) sono previsti nel comparto dei servizi, ed in particolare nel commercio e nei servizi alla persona. Personale è inoltre richiesto anche per turismo e ristorazione, trasporti e servizi avanzati e finanziari.

Il rimanente 25% (oltre 200 unità in totale) dovrebbe essere assunto dall'industria e dalle costruzioni; con oltre la metà dei nuovi ingressi (110 unità) nel comparto metalmeccanica-elettronica.

Le nuove assunzioni riguarderanno tutte le categorie, ma tra le figure più ricercate, oltre a personale generico (150 unità), spiccano commessi e altro personale di vendita nelle attività commerciali (120 unità), cuochi, camerieri e professioni simili (70 unità); specialisti e tecnici amministrativi, finanziari e bancari (60); specialisti e tecnici del marketing, vendita e distribuzione (60 unità); operatori dell'assistenza sociale e dei servizi sanitari (60); tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (50); operai nelle attività metalmeccaniche

ed elettromeccaniche (50).

Quasi la metà di queste figure (il 44,1%) è ricercata con esperienza, e tra quelle per le quali le aziende riscontrano le maggiori difficoltà di reclutamento spiccano i cuochi e i camerieri (74% dei casi), i tecnici dell'informatica, delle attività industriali e delle costruzioni (60,9% dei casi) e gli specialisti e tecnici del marketing, vendite, distribuzione (49,1%).

Le 810 assunzioni previste sono indirizzate per un terzo ai giovani e, indipendentemente dall'età, anche la componente femminile è ricercata, soprattutto nei comparti turismo e ristorazione, servizi alla persona e servizi

in generale.

Per i lavoratori immigrati, i maggiori spazi si presentano tra gli operai nelle attività metalmeccaniche ed elettromeccaniche (39,2%) e gli operai specializzati e conduttori di impianti nelle costruzioni (33,3%).

Quanto ai titoli di studio e alla formazione, l'indagine camerale evidenzia che il 37,3% delle assunzioni è rivolto a diplomati, il 9,7% a qualifiche professionali, il 13,6% a laureati ed il 39,4% a personale con formazione generica.

I risultati dell'indagine, che contiene numerosi altri spunti di riflessione, sono disponibili sul sito <http://osservatorioeconomico.re.it>.



Pagina 28



Proposta Parenti: l'Mcl non è d'accordo

Egregio direttore,
scrivo in merito al dibattito pubblicato negli scorsi giorni dalla stampa locale, in merito alla proposta del presidente della Camera di Commercio di Piacenza Giuseppe Parenti di rilanciare l'occupazione anche localmente, spostando da 15 a 80 dipendenti la soglia di licenziabilità delle imprese.

A detta dello stesso dottor Parenti tale provvedimento potrebbe creare nuovi posti di lavoro, soprattutto per le giovani generazioni.

A titolo personale, in quanto responsabile di una Associazione di lavoratori che ogni giorno si confronta con essi e con le problematiche a loro correlate, credo che tale proposta può essere presa in considerazione ma non è prioritaria al rilancio economico del paese: sarebbe un'ulteriore tutela per le imprese e renderebbe ancora più incerto e nebuloso il futuro dei lavoratori stessi.

A mio avviso, in questo momento di difficoltà economica del nostro paese, servono non primi attori ma coesione e collaborazione concreta tra i veri soggetti in campo: imprese, lavoratori, forze sociali, per programmare insieme il rilancio economico del paese, con riforme solide e concrete, dove poter inserire anche la partecipazione attiva dei lavoratori alla gestione delle imprese, un nuovo umanesimo del mondo del lavoro, proposta concreta che il Movimento cristiano lavoratori - Mcl - a più riprese ha proposto nelle varie sedi competenti, come chiave essenziale del rilancio economico del paese.

Se i vari interlocutori non trovano tra loro il giusto equilibrio di coesione e collaborazione, difficilmente il paese potrà avere un rilancio economico certo

Umberto Morelli
presidente provinciale
Mcl Piacenza

«Noi, impresa costretta a restare piccola: con queste regole non si può assumere»

■ (mir) C'è un'azienda tutta piacentina, la Cantina 4 Valli, che vorrebbe che entrasse in vigore immediatamente la riforma delle regole per l'applicazione dello Statuto dei lavoratori proposta dal presidente della Camera di commercio, Giuseppe Parenti. Un manifesto lanciato a livello nazionale dal quotidiano economico Italia Oggi, diretto dal piacentino Pierluigi Magnaschi, in cui si chiede di innalzare la soglia di applicazione lo Statuto dei lavoratori da 15 a 30 dipendenti per azienda.

L'imprenditore Stefano Perini, nome noto nella nostra provincia per l'attività vinicola, è d'accordo. Anzi, proprio dalle colonne di Italia Oggi di ieri ha rimarcato il fatto che l'attuale assetto normativo blocca lo sviluppo della sua azienda.

«Per evadere il buon numero di ordini che continua ad arrivare in azienda - si legge - at-

tualmente siamo costretti a ricorrere a lavoratori interinali, bravi ragazzi, per carità, ma di certo non in possesso della professionalità necessaria». Inoltre ha dovuto costituire una società, Mastri Vignai, che lavora per la Cantina 4 Valli. Una doppia operazione, sottolinea il giornale, che non si sarebbe mai

resa necessaria se, per fare fronte all'aumento della domanda, l'imprenditore avesse potuto assumere senza avere a che fare con la soglia dei 15 dipendenti.

«La domanda è buona, gli ordini sono in aumento - afferma Perini - e a gennaio dovrò decidere cosa fare: in sostanza dovrei scegliere se dagli attuali 15

dipendenti passerò a 25, con l'ingresso in un meccanismo più oneroso, oppure se rinuncerò ad acquisire nuovi clienti e nuovi ordini e mi fermerò». Ipotesi che penalizzerebbe non poco l'attività dell'azienda piacentina. «Se potessi avere 25-30 dipendenti senza che le incombenze burocratiche esplodesse - aggiunge il piacentino - avrei molte meno spese, un bilancio unico, un unico rapporto con le banche e una sola contabilità. E invece con le attuali norme non è possibile, perché passare da 15 a 16 di-

pendenti sarebbe costoso quasi quanto salire da 15 a 50. Insomma, alzare la soglia di applicabilità dello Statuto dei lavoratori da 15 a 25-30 lavoratori permetterebbe a molte aziende che possono crescere bene, ma senza permettersi un'esplosione di dipendenti, di fare le loro assunzioni senza ricorrere a trucchi che poi lasciano immaginare alla Finanza chissà quali altre finalità elusive o di evasione fiscale». Perini lascia intendere però che potrebbe rinunciare ai nuovi ordini: «È triste che i problemi arrivino dalla burocrazia».

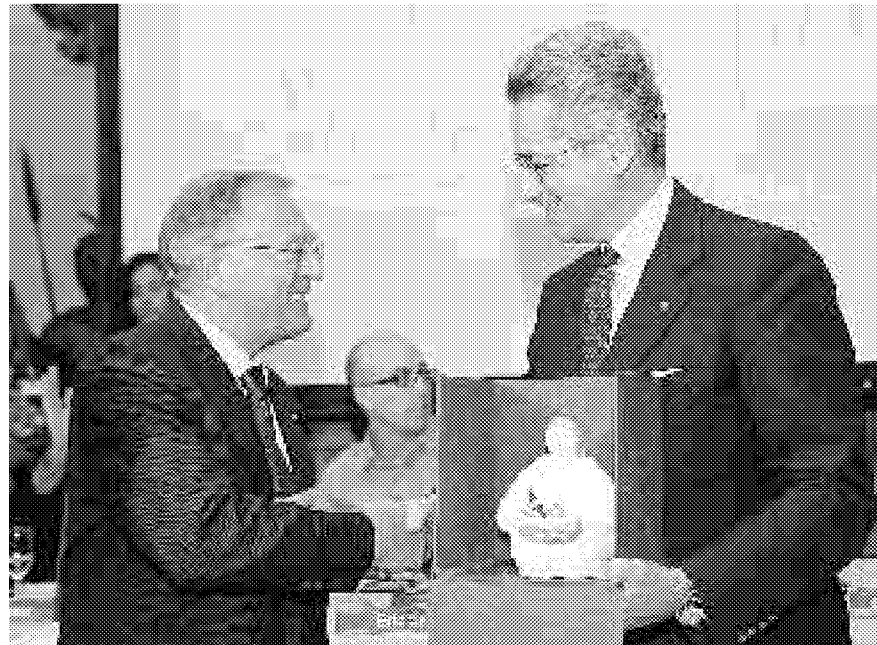


“Coppa d’oro”, passaporto per la Russia Aziende a raccolta: progetto in due mesi

Il presidente Parenti: riunite le eccellenze. Centrale il ruolo di Zanardi Landi

■ «La “Coppa d’oro” è riuscita a essere il cavallo di Troia nel quale i nostri industriali atterreranno in Russia». Il presidente della Camera di commercio di Piacenza, Giuseppe Parenti, raggiunto telefonicamente all'estero, ha ancora tutto l'entusiasmo del successo della cerimonia di premiazione al castello di Rivalta. Il riferimento allo stratagemma di Ulisse suona come un progetto concreto, da realizzare in tempi stretti, nel giro di due mesi. Un progetto nato in una cena di lavoro, subito dopo i fasti della premiazione di lunedì sera, tra Paver, Eco Packaging, Nord Meccanica, Mcm, Drillemec, Jobs, Telema, Cariparma, Terma, Roller, Milkline, Safta e, da fuori provincia, Bistefani biscotti, oltre ad altre tra le più importanti realtà imprenditoriali piacentine che, pur non presenti, hanno dato la propria adesione alla scalata russa. Centrale il ruolo di Antonio Zanardi Landi, ambasciatore in Russia, premiato dagli organizzatori dell'evento dedicato all'eccellenze del territorio.

«È stato un incontro di lavoro con le realtà territoriali che esportano in Russia o che hanno a che fare con la Russia o che hanno intenzione di atterrare in Russia - prosegue Parenti -. L'ambasciatore ha detto di raccogliere tutte le aziende interessate, ci aspetterà presto a Mosca. Da loro è più facile gestire i rapporti, è nato



RIVALTA - Giuseppe Parenti presidente della Camera di Commercio mentre premia l'ambasciatore Antonio Zanardi Landi durante la cerimonia nel castello di Rivalta dedicata alla Coppa d'oro (foto Petrelli)

un vero e proprio accordo: adesso parliamo con un censimento delle esigenze delle aziende. Rivolgersi all'estero: questa è la strada, lo abbiamo capito da tempo. Questo perché fare impresa in Italia è sempre più difficile, il mercato italiano ha grandi difficoltà».

Ne è convinto anche Emilio Bolzoni, presidente di Confindustria Piacenza, in prima linea alla “Coppa d’oro” e nel gestire i rapporti italo russi. «Parlare di coppa è parlare di alimentari, di mercato. E, quindi, anche di globalizzazione - dice chiaramente il

presidente -. Le industrie alimentari italiane si sono fatte un'immagine, nel mondo, che non ha eguali. La nostra è un'immagine di qualità e tradizione. Questo dà una leva importante per le nostre aziende, per poter vendere all'estero: globalizzazione è poter fare massa. Per poter vincere la battaglia bisogna avere volumi adeguati, altrimenti non ci sono gli strumenti adeguati per combattere. Un'azienda che vende solo in Italia non riesce a creare questo meccanismo. Bisogna andare all'estero, sono le nuove regio-

le del gioco: e come tali non possono essere evitate».

Quale sarà il ruolo dell'ambasciatore russo? «L'ambasciatore russo si è messo a disposizione delle aziende - conclude Bolzoni -. Ha contato quali sono le possibili prospettive di un mercato enorme come quello russo, ci è sembrato davvero ben disposto nei confronti dei nostri prodotti, alimentari e non solo. Vuole essere un tramite per le esigenze piacentine. Abbiamo portato avanti un discorso cordiale, aperto e concreto».

Elisa Malacalza



Assemblea infuocata ieri alla Fiera. Critiche al meccanismo. Giorgetti: "Non tutti beneficeranno dei congressi allo stesso modo"

Palas, le Card creano scompiglio

*"Penalizzati gli albergatori che non fanno parte del consorzio Aia"
Per iscriversi vanno versati 1.900 euro e scatta il meccanismo delle royalties*

di **BRAHIM MAARAD**

RIMINI - Per il Palas tutti devono fare la propria parte. Albergatori in primis. E su questo nessuno (o quasi) ha dubbi. Ma quel nuovo sistema della card per entrare all'astronave non è piaciuto tanto. Anzi, quasi per niente. Troppo complicato, poco pratico, ma soprattutto ingiusto, secondo alcuni. Scetticismo e preoccupazione hanno caratterizzato la platea degli oltre duecento albergatori, non ancora iscritti al consorzio Aia Palas, presenti ieri in Fiera. A presentare il nuovo sistema di ingressi, la società Aia Palas, presieduta da Alba Pellegrini. La fase di prova è prevista dal 28 ottobre al 26 novembre. "Sono arrivato entusiasta e me ne esco molto preoccupato - ha dichiarato un gestore -. Credevo che la nostra associazione (Aia) operasse per renderci

le cose più facili. Visto che sono già difficili quanto basta per tutti". Tuttavia la presidente Patrizia Rinaldis ha rassicurato i colleghi sui buoni propositi: "E' un consorzio nostro, fatto tutto da noi - ha spiegato -. Sarà quindi responsabilità di ognuno di noi contribuire per fare sistema e riqualificare l'offerta". E naturalmente per fare decollare il progetto del nuovo palacongressi, costato ben 117 milioni di euro. Il piano finanziario prevede infatti di ricavare dalle royalties trenta milioni di euro in 25 anni.

Il presidente di Rimini Fiera Lorenzo Cagnoni non è sembrato preoccupato di questo. "Quello presentato è un piano finanziario credibile, l'unico consentito in questa situazione - ha dichiarato alla platea -. Il debito attuale non crea alcuna tensione perché abbiamo l'esempio del successo della

Fiera". Tuttavia per fare tornare i conti devono essere garantite almeno 550mila presenze all'anno. Alessandro Giorgetti, presidente dell'Aia di Bellaria e presidente regionale di Federalberghi, non ci sta. "Siamo sicuri che tutti gli albergatori della provincia ne beneficeranno allo stesso modo?", ha chiesto. "Non vorrei che molti lavorassero per gli interessi dei pochi". Non è tutto. "Con il sistema di questo consorzio che quasi obbliga all'adesione è possibile che sia stata lesa la libera concorrenza". Infatti secondo tanti non associati, in particolare i gestori fuori città, verrebbero discriminati perché rischierebbero di non offrire un servizio all'altezza ai propri clienti. L'alternativa sarebbe infatti di associarsi al consorzio dell'Aia Palas. I requisiti: "Sono 1.900 euro per l'iscrizione, il dodici per cento di royalties

quelli che staranno in albergo solo una notte? Per non parlare di quelli che staranno al congresso solo un giorno, mentre la card sarà pagata per tutta la durata". Inoltre ai gestori non va proprio giù che le altre categorie non pagano nulla: "Con i congressi i ristoranti guadagnano più di noi". In realtà si sta già pensando di applicare un sistema analogo anche per le altre categorie. Per il momento ancora nulla di concreto.

Gli albergatori del consorzio avranno però anche una quota, speciale, del capitale del Palacongressi. "Sono quote privilegiate - spiega il vice presidente della Fiera Maurizio Ermeti - perché escluse dagli eventuali rifinanziamenti". Insomma a quello ci penseranno Comune, Provincia e Camera di commercio. Per gli albergatori nessun rischio.

sulle presenze (dieci per il Palas e due per il consorzio) e infine una fidejussione in banca per garantire il versamento delle royalties". Chi non si vuole iscrivere dovrà invece comprare ogni volta le card per garantire l'accesso al Palas per i propri ospiti.

Tutti i visitatori che infatti non hanno la card saranno fermati all'entrata e dotati di un accesso provvisorio. E al ritorno in albergo dovranno richiedere al gestore la card per accedere il giorno dopo. E qui c'è tutta una serie di complicazioni: "E

Igp alla piada, si allarga il fronte del no

Anche il sindaco di Ravenna contrario a questa proposta Documento Confesercenti. Ieri protesta all'assemblea di Rimini

CESENA. Consegnati ai funzionari del ministero i documenti di opposizione alla istituzione del marchio igp sulla piadina industriale. La consegna dei documenti è avvenuta ieri da parte di Slow Food, Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola e Confesercenti, durante l'assemblea di "pubblico accertamento" dell'istanza di riconoscimento della Igp, convocata presso la Camera di Commercio di Rimini.

Si allarga il fronte di opposizione alla proposta di istituzione del marchio Igp alla piadina industriale. Adesso aderisce anche il sindaco di Ravenna. L'Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola, insieme con Slow Food e le Confesercenti Cesenate, di Forlì e di Ravenna, si oppongono a ciò che è previsto nel disciplinare in discussione sull'Igp alla piadina perché non tutela la freschezza, la quotidianità, la manualità e la territorialità della "vera piadina".

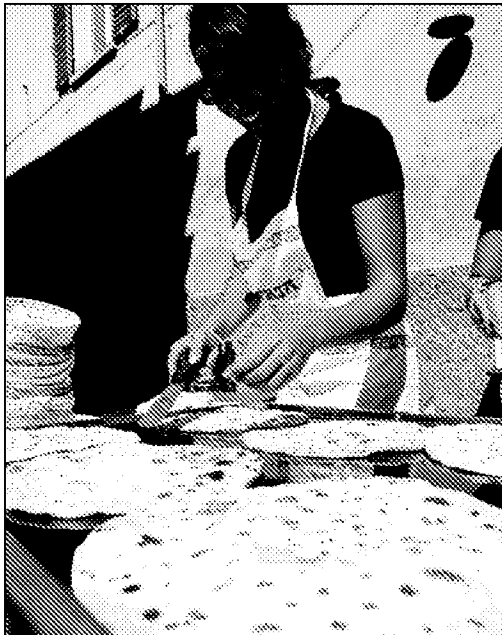
Ieri una delegazione degli oppositori dell'Igp è intervenuta durante l'assemblea di "pubblico accertamento" convocata presso la Camera di Commercio di Rimini.

Oltre alle prese di posizione dei giorni scorsi si aggiungono anche le dichiarazioni congiunte delle Confesercenti romagnole che hanno sottoscritto un documento comune. Chiedono che il marchio tuteli per davvero il prodotto «deve proteggerne la tipicità della sua produzione e quindi precisare l'importanza della manualità, della freschezza e la qualità degli ingredienti utilizzati con attenzione a definizione e origine degli stessi».

Si lamentano perché il disciplinare invece di indirizzare i consumatori verso la vera tipicità «tutela esclusivamente la piadina prodotta industrialmente. In Romagna il territorio è costellato di chioschi dove ancora la piadina viene prodotta con sapiente genuinità: le piadaiole e i piadaiole specializzati si sono sostituiti alle sapienti mani che la preparavano in quasi ogni casa, ma l'impasto è ancora il medesimo. Ogni zona e ogni produttore ha la propria ricetta e il proprio modo di "fare" la piadina, ma su certi requisiti non si può transigere. La tradizione della piadina è stata salvata proprio da questi operatori che meriterebbero un monumento. Altro che questo Igp».

Il marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna

RAVENNA. L'omologazione fra piadina fresca e piadina industriale «non mi convince». Il sindaco Fabrizio Matteucci ha indirizzato una lettera aperta al ministro per le Politiche agricole Francesco Saverio Romano per esprimere perplessità sui contenuti del disciplinare, comunicati ieri dai funzionari del ministero alla Camera di commercio di Rimini, sull'estensione della tutela del marchio Ipg (Indicazione geografica tipica) alla piadina - sia a quella venduta nei chioschi, sia a quella prodotta a livello industriale, ed è proprio questa la materia del contendere - con l'intento di "proteggere" quella specifica della Romagna dalle "imitazioni" create da aziende romane, lombarde o marchigiane. «La piadina industriale va sostenuta e promossa nel mercato, ma la "vera" piadina è un'altra cosa: come dice Slow Food ai nostri piadaioi andrebbe fatto un monumento», sostiene il primo cittadino,



manifestando la sua netta contrarietà. «Per noi, signor ministro, la piadina è una cosa seria e non pos-

sono esserci fraintendimenti: la vera piadina è quella fresca, prodotta quotidianamente nelle



Marchio Ipg piadina: ieri l'investitura ufficiale

centinaia di chioschi sparsi per tutta la Romagna, nei laboratori di gastronomia o nei ristoranti. La proposta di disciplinare per l'ottenimento del marchio Ipg crea confusione fra piadina fresca e piadina industriale. Non ho obiezioni al rico-

Pagina 7

Cronaca di Ravenna 20/10/2011

Il marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna

Un campo al buio per l'Azzer...
Ebbra: «Nessun assessore per i catalu...»

ritorio ha una sua specifica unicità: ma i requisiti della freschezza e della qualità degli ingredienti deve essere un elemento sul quale non è possibile fare concessioni di sorta.

«La piadina è l'emblema culinario della Romagna e delle sue tradizioni. E la tradizione appunto vuole che la piadina venga preparata ogni giorno, rispettando i criteri della manualità, della qualità, della provenienza dei prodotti. Piadina a lunga conservazione e piadina fresca non sono la stessa cosa - sottolinea il sindaco che invita il ministro Romano - a provare per credere. Si tratta quindi di due prodotti che vanno promossi in maniera distinta, magari con marchi diversi e senza creare confusione». Il disciplinare sarà pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale*: poi si aprirà una fase nella quale si potranno inviare osservazioni (in trenta giorni), poi sarà la volta delle controdeduzioni prima di inviare il dossier alla Commissione europea.



«Piadina fresca: non si interrompe così una storia»

noscimento della specificità riminese», puntualizza Matteucci, riconoscendo che ogni zona del ter-

Il marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna

Un marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna



Un campo al buio per l'Azurra

Un campo al buio per l'Azurra

Un campo al buio per l'Azurra

Un campo al buio per l'Azurra

Un campo al buio per l'Azurra

FIERE DI PARMA SECONDA GIORNATA DEL SALONE INTERNAZIONALE

A Cibus Tec il packaging è protagonista

Focus sulla sostenibilità dei processi Al via la tre giorni dedicata alla logistica

Lorenzo Centenari

Il Cibus Tec 2011, si entra nel vivo. Alla massima manifestazione internazionale dedicata alle tecnologie per l'industria alimentare, in corso fino a domani alle Fiere di Parma, riflettori ieri puntati sul prodotto freschissimo a base di frutta, tema sviluppato dal workshop «Fresch Tech Day», e sulla sostenibilità dei processi di confezionamento (Food Packaging Focus).

Focus sulla logistica A catalizzare l'attenzione dell'offerta seminariale è stato invece «Logisticamente on Food», convegno ruotato attorno alla buona logistica nell'agroalimentare. Quanto tempo sembra trascorso da quanto il magazzino era il classico «refugium peccatorum», luogo dove gestire lo stock secondo criteri di senso comune. Pensare invece che è proprio lì che oggi si concretizza il grado di servizio e si offre un impiego a tecnici specializzati. «La gestione dei flussi di materiali e informazioni incide sul prezzo finale per il 20%. La logistica è

strumento di competitività, del quale manca ancora la corretta cultura». Così Cesare Azzali, direttore dell'Unione Parmense Industriali (organizzatore della tre giorni dedicata al settore), introduce una giornata durante la quale, invitati dal chairman Paolo Azzali (Logisticamente - Upi), si alternano al microfono top manager della complessa catena logistica. La relazione di Stefano Bianchi di AB Coplan fotografa una realtà in frenetica evoluzione: «Un tempo il ciclo di vita di un prodotto era lungo e la domanda stabile, oggi il ricambio è assai più veloce e la domanda frammentata: ormai sconsigliabile - afferma Bianchi - ispirarsi ai modelli tradizionali». Spazio allora alla tavola rotonda sulle sfide del futuro.

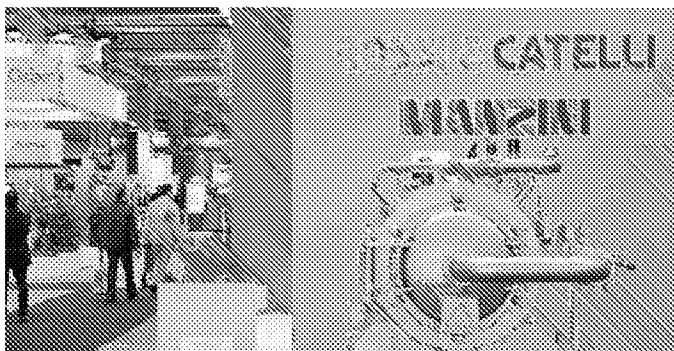
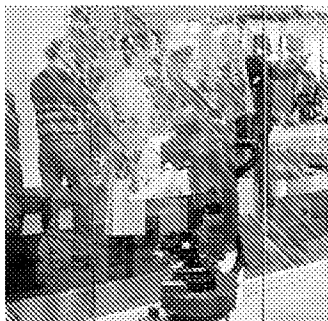
«La crisi del 2008 e il ritardo nei pagamenti le ragioni della scarsa competitività delle imprese di trasporti», lamenta Gian Paolo Faggioli di Gitras, aggiungendo: «Di questo passo il comparto finirà per intero in mani straniere». La mutazione da aspetto secondario a necessità quotidiana la vivono anche

Paolo Tanara e la sua impresa, la Tanara Giancarlo Spa: «Quando si spediscono prevalentemente prosciutti interi non si avvertiva mai un senso di emergenza, ora che la domanda si concentra su un prodotto dal ciclo di vita assai più breve come il preaffettato - spiega Tanara - è indispensabile attrezzarsi per trasporti rapidi».

Di impoverimento della competizione nel settore del food parla invece Roberto Prada di Number 1 Logistics Group: «Non più solo un problema di costi, ma anche di rischi. Necessaria - invoca Prada - una ventata di innovazione che interessi l'intera filiera». Stando poi ad Adriano Federici, numero uno del Gruppo Marconi, «la maggior emergenza riguarda le infrastrutture, in Italia particolarmente arretrate».

Tempo, nel pomeriggio, per numerosi altri interventi: avvincenti, in particolare, i progetti internazionali che attendono il CePim da qui agli anni a venire e dei quali l'amministratore delegato Luigi Capitani ha offerto un efficace spaccato. ♦

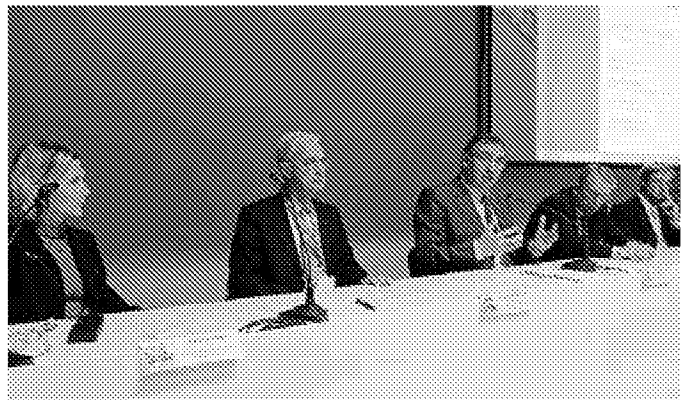




Cibus Tec Scatti in fiera, tra stand e attività convegnistica.

Dopo due edizioni ad Avignone

Tech Fruits sarà a Parma, alla fiera del food processing



Fiere Un momento dell'incontro organizzato dalla Cciao.

«Tech Fruits et Légumes», una delle più importanti manifestazioni europee sulle tecnologie per l'ortofrutta. Dopo le due edizioni che si sono tenute ad Avignone l'iniziativa approda a Parma, e proprio il Ducato si è assicurato l'organizzazione dell'evento per tutti quegli anni in cui andrà in scena Cibus Tec, che rappresenta indubbiamente la cornice ideale per questa iniziativa.

La cura dell'allestimento è affidata alla Camera di Commercio italiana per la Francia di Marsiglia, che alla conferenza inaugurale di ieri era rappresentata dal suo presidente Franco Bottiglioni, e alla Camera di Commercio di Parma, con la collaborazione del Polo Europeo d'Innovazione Frutta e Verdura di Avignone (presente la ricercatrice Claire Mermet) e della Rete European Enterprise Network.

«Tech Fruits et Légumes - sostiene il presidente della Came-

ra di commercio di Parma Andrea Zanlari, orgoglioso di aver propiziato la partnership tra il Polo di Avignone e la nostra città - offre un'imperdibile opportunità di scambio commerciale tra le aziende di settore delle due sponde del Mediterraneo.

Il prestigio che esso racchiude è testimoniato dalla partecipazione di imprenditori provenienti anche da paesi extraeuropei come Argentina, Australia, Mali e Senegal».

Sono 90 le aziende coinvolte e un'agenda di 500 incontri d'affari: due seminari su innovazione e tecnologia accentuano, della tre giorni ortofrutticola (domani la conclusione), l'aspetto di ricerca e confronto.

«Occhi puntati - conclude Zanlari - sul bacino meridionale del Mediterraneo. In attesa che una nazione del Nord Africa possa ospitare a sua volta un'edizione, la prossima tappa sarà Marsiglia». ♦ L.C.



Sperimentazione: la Ssica si confronta con i partner con cui co

La Stazione per le conserve rilancia i progetti all'estero

Giorgia Chicarella

Restare «update», ovvero aggiornati in tempo reale in materia di ricerca e di sperimentazione tecnologica agroalimentare. Come riuscire a farlo è presto detto: collaborazione internazionale e studi condivisi di alto livello. Sono gli ingredienti che hanno permesso alla Stazione Sperimentale delle Conserve di Parma - oggi riconosciuta come azienda Speciale della Camera di Commercio di Parma - di vo-

lare oltre le Alpi aprendosi a scenari mondiali, senza mai perdere un colpo. Lo dimostra il convegno internazionale, in lingua inglese, Efi Forum, European Food Institutes, promosso dalla Ssica nell'ambito di Cibus Tec, che ha radunato ieri, nella sala Conferenze delle Fiere di Parma, operatori del settore agroalimentare arrivati da tutto il mondo.

A monte c'è una cooperazione di lunga data, nata vent'anni fa, tra la Stazione sperimentale di Parma e 5 prestigiosi istituti eu-

ropei attivi nel campo della trasformazione degli alimenti, presenti ieri all'incontro: Ainia per la Spagna, Campden BRI per la Gran Bretagna e l'Ungheria, CTCPA per la Francia, KIN per la Germania e SIK per la Svezia.

«L'obiettivo del convegno è rafforzare la collaborazione con questi enti e rilanciare la Stazione sperimentale oltre i confini nazionali, lavorando di sinergia per promuovere progetti di ricerca a livello europeo» racconta il direttore delegato della Ssi-



Fiere Un momento dell'incontro promosso dalla Ssica.

ca, Luigi Palmieri passando a rapporto nel corso della giornata più questioni, tutte di grande rilievo e di importanza strategica per i numerosi operatori del settore presenti in sala.

Così dopo gli interventi dei rappresentanti dei diversi istituti finalizzati alla condivisione e discussione di problematiche di ampio respiro nel campo dell'innovazione tecnologica, ma anche dell'automazione e controllo nell'industria alimentare, Palmieri ha proseguito il dibattito scandagliando da più lati la complessa e articolata materia "agroalimentare". Dall'applicazione dell'ozono nell'industria del food alle tecnologie non invasive per la valutazione on-line dell'idoneità della carne alla trasformazione. E ancora, i challen-

ge test microbiologici, l'applicazione della spectral vision nel controllo di qualità degli alimenti trasformati, l'impiego degli infrarossi e delle microonde nell'industria alimentare, fino al problema della trasparenza e alle future applicazioni di internet nella filiera agroalimentare.

«Questo convegno è un'occasione di confronto e aggiornamento tra i più importanti attori del settore, la dimostrazione concreta e tangibile di come sia sempre più necessario puntare sull'innovazione e sulle collaborazioni internazionali per offrire servizi migliori e di alto livello, azioni che SSICA sta promuovendo da tempo» precisa Maria Gloria Attolini, responsabile comunicazioni della Stazione sperimentale che ha moderato il convegno. ♦



In occasione dell'inaugurazione del consolato

Prospettive in Bielorussia L'Ambasciatore a Reggio



Il console in Emilia Antonio Sottile

IN OCCASIONE dell'inaugurazione della sede consolare dell'Emilia Romagna, che ha sede a Reggio in via Gabbi, l'Ambasciatore della Bielorussia **Eugeny Shestakov** sarà in vista in città da oggi a domani. Per lui oltre all'inaugurazione della sede guidata dal Console della Repubblica di Bielorussia in Emilia Romagna, il reggiano **Antonio Sottile**, anche una fitta rete di appuntamenti istituzionali. Shestakov infatti sarà ricevuto tra oggi e domani dal prefetto di Reggio **Antonella De Miro**, dalla presidente della Provincia **Sonia Masini**, dal presidente degli Industriali **Stefano Landi** e da quello della Camera di Commercio **Enrico Bini** e dal sindaco **Graziano Delrio**. Nel corso della due giorni è previsto anche un vernissage al circolo tennis di Canali in onore del-

l'ambasciatore. Gli incontri dell'ambasciatore Shestakov riguarderanno gli scambi commerciali tra le aziende di Italia e Bielorussia e i progetti umanitari promossi a favore della Bielorussia, che riguarderanno in particolare l'accoglienza a Reggio dei bambini di Chernobyl. Al centro degli incontri dell'ambasciatore con i vertici istituzionali reggiani le principali tematiche legate all'economia in crescita del Paese ex sovietico in forte crescita sia di importazioni che di export. «Da gennaio a oggi infatti le aziende italiane hanno investito nell'economia Bielorussa 163 milioni di dollari superando oltre 9 volte il livello dell'intero 2010. Ciò indica che il business italiano è fiducioso nelle prospettive di cooperazione sugli investimenti in Bielorussia», ha spiegato al *GdR* il Console Sottile.



LA POLEMICA

Tradizione

I chioschi di piadina si oppongono alla concessione del marchio 'Igp' anche ai prodotti confezionati: «Sono un'altra cosa»

Produzione

Le aziende produttrici di piadina in busta replicano che il marchio di indicazione geografica aiuterebbe il settore e anche l'occupazione



Un chiosco di piadina
Nel tondo: Giampiero
Giordani di
Confesercenti
(foto Luca Ravaglia)



Le piadinare non digeriscono il disciplinare della piadina Igp

Chioschi contro aziende alla presentazione del documento

BATTAGLIA senza respiro fino all'ultimo per la unicità della piadina dei chioschi. Intervenendo a nome di Confesercenti di Cesena, Forlì e Ravenna il funzionario Giampiero Giordani ha presentato ieri mattina fermissime opposizioni alla attribuzione dell'Igp (denominazione geografica protetta che al contrario della Dop tutela solo produzione in un certo luogo e non la tipicità delle materie prime) alla piadina industriale, nell'ambito del cerimoniale tenutosi alla camera di Commercio di Rimini in cui è stato ufficialmente presentato il disciplinare di produzione per definire i requisiti della Igp. La sua lettura si configura anche come atto formale per valutare la sussistenza o meno di eventuali opposizioni che, per l'appunto, non sono mancate, sia da parte della Confesercenti, sia dallo Slow Food e sia dall'associa-

zione per la valorizzazione delle piadine romagnole dei chioschi. «Abbiamo contestato il fatto — dice Giampiero Giordani — sostenendo che soltanto la piadina fatta a mano e mangiata al momento è quella romagnola e che le indu-

GIANPIERO GIORDANI
«Il marchio non protegge la tipicità e la genuinità del prodotto romagnolo»

strie non possono fregiarsi del marchio. L'Igp tutela la freschezza, la quotidianità, la manualità e la territorialità della "vera piadina". La proposta del disciplinare per l'ottenimento del marchio si è concentrata solamente sulla distinzione tra *piadina romagnola* e *piadina romagnola alla riminese* de-

finendo diametro e spessore dell'una e dell'altra. La proposta dice poi che i due tipi di piadina potranno essere prodotte indistintamente con lo stesso Igp ed in tutto il territorio delle province di Rimini, Ravenna, Forlì-Cesena e nei comuni della provincia di Bologna a sud del fiume Sillaro. Tutto qui? Ma un marchio, per tutelare davvero il prodotto, deve proteggerne la tipicità della sua produzione e quindi precisare l'importanza della manualità, della freschezza e la qualità degli ingredienti utilizzati con attenzione a definizione e origine degli stessi. Purtroppo il disciplinare, così com'è stato redatto, invece di indirizzare i consumatori verso la vera tipicità, tutela esclusivamente la piadina prodotta industrialmente. Per questo presenteremo subito le nostre obiezioni al Ministero dell'Agricoltura, ancora pri-

ma della pubblicazione del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale». La pubblicazione del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale è un atto decisivo dell'iter prima che tutta la documentazione venga trasmessa alla Unione Europea.

ASSAI AGGUERRITI anche gli antagonisti delle piadinare, vale a dire i produttori rappresentati dal tecnico alimentare Paolo Migani e da Luigi Bravi di Bagnacavallo che con la sua *Orza* produce la bellezza di 200mila piade al giorno. Essi hanno puntato anche sul paragone con il salame *dop* il quale non vien prodotto solo dai macellai, ma anche dai salumifici. Tesi confermata dai due commissari del Ministero i quali hanno spiegato che il disciplinare pone un parametro minimo all'interno del quale ognuno può procedere come crede.



Il turismo vola. «Via alla navetta dall'aeroporto di Bologna»

La sfida lanciata da cinque imprese locali e dagli enti pubblici: «Vogliamo puntare sugli stranieri». Si comincia il 1° dicembre

«**DICIAMO** sempre che dobbiamo essere una provincia turistica. Con il progetto *Ferrara al Volo* possiamo diventarlo sul serio e mirare a ospitare gli stranieri. È un progetto innovativo, importante, da cui tutti gli imprenditori del turismo devono prendere esempio». È una missione. Il presidente della Cna Ferrara, Corradino Merli, non ha dubbi. La sfida è stata lanciata da cinque imprese locali: un nuovo servizio di trasporto passeggeri che collegherà la città all'aeroporto di Bologna Marconi. L'iniziativa prenderà il via il 1° dicembre. Cinque aziende locali, con circa cinquanta dipendenti, cercheranno di accrescere la propria capacità competitiva. Come? Iniziando con sedici corse quotidiane, otto all'andata e otto al ritorno, con tre fermate urbane. Ogni corsa costerà 15 euro.

«**DOBBIAMO** vincere questa sfida: Ferrara deve diventare la prima meta turistica anche dall'estero. Attraverso questo progetto possiamo farlo. È in aumento infatti il turismo di stranieri, grazie anche all'aeroporto di Bologna e ai voli *low cost*. Ferrara è straordinaria tanto che nei prossimi tre giorni so che sono in arrivo ben sedici *tour operator* e giornalisti dalla Gran Bretagna», ha dichiarato Andrea Babbi, amministratore delegato Apt. E ancora: «È necessario coinvolgerli e far sì che si creino pacchetti con questo servizio. Bisogna promuovere l'iniziativa, farla sapere non solo a turisti italiani ma anche a quelli provenienti da altre nazioni».

UNA INIZIATIVA tesa ad au-

mentare le cifre del turismo in città. Che sono già in crescita. Nell'anno in corso, si sono infatti registrati ottimi risultati. Nei primi otto mesi la crescita dei pernottamenti nelle 159 strutture comunali è stata del 27%, con un au-

mento degli arrivi stranieri intorno al 15%. Il valore del progetto di durata triennale, vedrà un investimento promozionale nei primi due anni di 150mila euro di fonte pubblica, a cui si aggiungeranno investimenti privati.

La realizzazione del progetto è stata possibile grazie alla collaborazione tra vari enti: Regione, Provincia e Comune, Camera di Commercio di Ferrara e Bologna, Cna locale, Agenzia per la mobilità, Unione di Prodotto Città d'Arte,

la Rete di imprese 'Ferrara in Volo' e l'aeroporto di Bologna. Carlo Alberti Roncati, presidente della Camera di commercio Ferrara, ha sottolineato che «questo è l'esempio tangibile di come le istituzioni possano collaborare con le im-

prese. In questo tempo di crisi generale dobbiamo fare qualcosa. Per Ferrara le imprese stanno cercando di innovarsi e andare avanti. Noi dobbiamo sostenere queste iniziative. La nostra città è conosciuta ovunque, ma fino a ora c'erano dei punti deboli come il collegamento».

Presenti all'incontro anche Pier Gianni Cornacchini (presidente *Ferrara in Volo*), Giada Grandi (presidente dell'aeroporto di Bologna), Bruno Filetti (presidente

Cciaa Bologna), Davide Bellotti (assessore provinciale al turismo), Graziano Pramdoni (presidente Unione prodotto città d'arte per Ferrara), Massimo Maisto - (vice sindaco) e Giuseppe Ruzziconi (presidente Ami).

Angela Carusone

I NUMERI

350.000

LE PRESENZE

È il numero dei turisti in città da gennaio a settembre 2011: nello stesso periodo del 2010 i visitatori erano 274mila



+ 27%

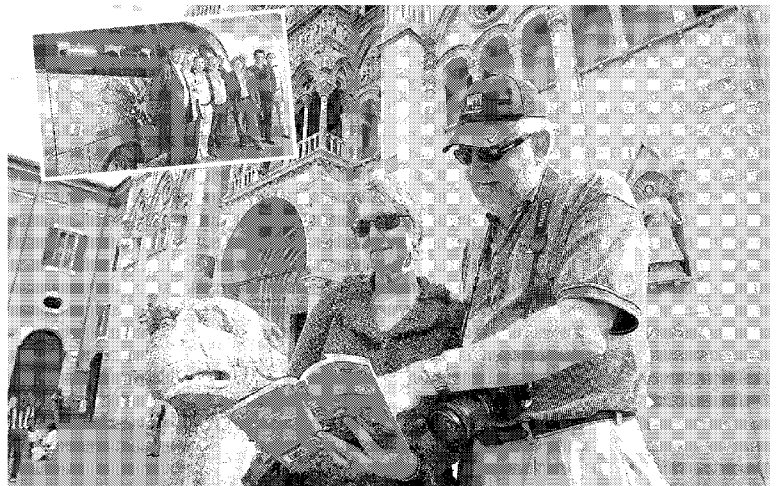
I PERNOTTAMENTI

Nei primi mesi dell'anno è aumentato anche il numero delle persone che hanno passato la notte nelle 159 strutture del Comune

15

EURO

Sarà il costo del biglietto per la corsa singola (compreso il bagaglio) che collegherà la città con l'aeroporto Marconi di Bologna



LA CITTÀ È CONOSCIUTA,
MA FINO A ORA
IL COLLEGAMENTO ERA DEBOLE

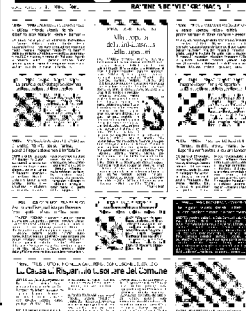
CARLO ALBERTO RONCARATI

FERRARA DEVE DIVENTARE
LA PRIMA META TURISTICA
ANCHE DALL'ESTERO

ANDREA BABBI

IL CONVEGNO 2 IN CAMERA DI COMMERCIO**Nella giornata della statistica riflettori
su occupazione giovanile e censimento**

QUESTA mattina, dalle 9, la Sala Cavalcoli della Camera di Commercio di Ravenna ospita il convegno sulla 'Giornata Italiana della Statistica'. L'iniziativa, che ha l'obiettivo di far conoscere l'evoluzione degli strumenti statistici, contribuendo alle celebrazioni dell'Istat a carattere nazionale, è promossa dalla Provincia in collaborazione con Regione, Cciao, Cineca, Istat Emilia Romagna. Il convegno porrà particolare attenzione al censimento della popolazione attualmente in corso, si parlerà anche degli sbocchi occupazionali dei diplomati e saranno presentate attività di studio e ricerca in campo economico-sociale.

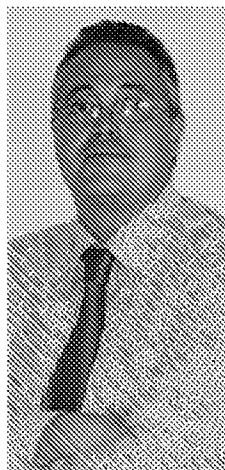


Formazione

Lonardoni nuovo direttore di Ifoa

Il Consiglio di Amministrazione IFOA ha deliberato unanimemente la nomina di Umberto Lonardoni a nuovo Direttore Generale.

Veronese di origine, ma reggiano d'adozione, il quarantacinquenne Umberto Lonardoni, è laureato in Matematica,



sposato e padre di cinque figli. Il suo percorso professionale si è sviluppato prevalentemente all'interno di IFOA.

In Ifoa dal 1994 ha operato con diversi compiti e crescenti responsabilità, anche nello sviluppo della presenza dell'Ente nelle aree Veneto e Lombardia.

Il dott. Lonardoni ha realizzato ulteriori esperienze professionali come membro del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Modena, Presidente di una cooperativa editoriale e ha costituito e per tre anni è stato Presidente di una società per azioni attiva nel settore della progettazione e fornitura di arredo per locali commerciali.

"Poter lavorare nel mondo della formazione e dei servizi per il lavoro significa veramente essere al centro del progetto di bene futuro che ogni persona, azienda e società fa." Ha affermato Lonardoni. "Non esiste miglioramento, cambiamento, innovazione, internazionalizzazione che non passi da persone che innanzitutto non siano disposte a confrontarsi e ad imparare da esperienze e conoscenze diverse dalle proprie. Ed è qui il grande valore della formazione come motore dello sviluppo."



Igp alla piada, si allarga il fronte del no

Anche il sindaco di Ravenna contrario a questa proposta Documento Confesercenti. Ieri protesta all'assemblea di Rimini

CESENA. Consegnati ai funzionari del ministero i documenti di opposizione alla istituzione del marchio igp sulla piadina industriale. La consegna dei documenti è avvenuta ieri da parte di Slow Food, Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola e Confesercenti, durante l'assemblea di "pubblico accertamento" dell'istanza di riconoscimento della Igp, convocata presso la Camera di Commercio di Rimini.

Si allarga il fronte di opposizione alla proposta di istituzione del marchio Igp alla piadina industriale. Adesso aderisce anche il sindaco di Ravenna. L'Associazione per la Valorizzazione della Piadina Romagnola, insieme con Slow Food e le Confesercenti Cesenate, di Forlì e di Ravenna, si oppongono a ciò che è previsto nel disciplinare in discussione sull'Igp alla piadina perché non tutela la freschezza, la quotidianità, la manualità e la territorialità della "vera piadina".

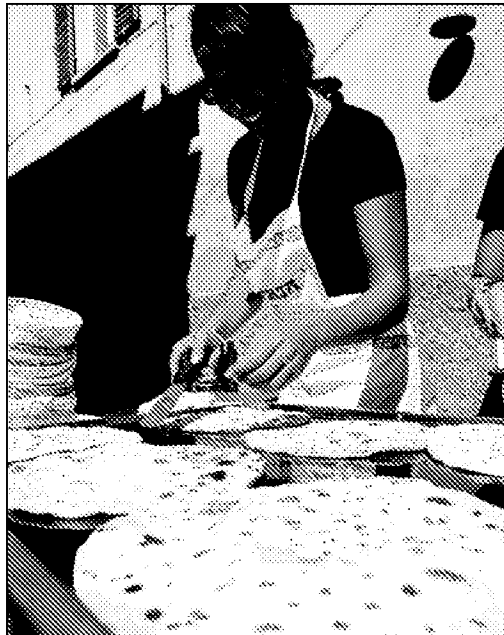
Ieri una delegazione degli oppositori dell'Igp è intervenuta durante l'assemblea di "pubblico accertamento" convocata presso la Camera di Commercio di Rimini.

Oltre alle prese di posizione dei giorni scorsi si aggiungono anche le dichiarazioni congiunte delle Confesercenti romagnole che hanno sottoscritto un documento comune. Chiedono che il marchio tuteli per davvero il prodotto «deve proteggerne la tipicità della sua produzione e quindi precisare l'importanza della manualità, della freschezza e la qualità degli ingredienti utilizzati con attenzione a definizione e origine degli stessi».

Si lamentano perché il disciplinare invece di indirizzare i consumatori verso la vera tipicità «tutela esclusivamente la piadina prodotta industrialmente. In Romagna il territorio è costellato di chioschi dove ancora la piadina viene prodotta con sapiente genuinità: le piadaiole e i piadaiole specializzati si sono sostituiti alle sapienti mani che la preparavano in quasi ogni casa, ma l'impasto è ancora il medesimo. Ogni zona e ogni produttore ha la propria ricetta e il proprio modo di "fare" la piadina, ma su certi requisiti non si può transigere. La tradizione della piadina è stata salvata proprio da questi operatori che meriterebbero un monumento. Altro che questo Igp».

Il marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna

RAVENNA. L'omologazione fra piadina fresca e piadina industriale «non mi convince». Il sindaco Fabrizio Matteucci ha indirizzato una lettera aperta al ministro per le Politiche agricole Francesco Saverio Romano per esprimere perplessità sui contenuti del disciplinare, comunicati ieri dai funzionari del ministero alla Camera di commercio di Rimini, sull'estensione della tutela del marchio Ipg (Indicazione geografica tipica) alla piadina - sia a quella venduta nei chioschi, sia a quella prodotta a livello industriale, ed è proprio questa la materia del contendere - con l'intento di "proteggere" quella specifica della Romagna dalle "imitazioni" create da aziende romane, lombarde o marchigiane. «La piadina industriale va sostenuta e promossa nel mercato, ma la "vera" piadina è un'altra cosa: come dice Slow Food ai nostri piadaioi andrebbe fatto un monumento», sostiene il primo cittadino,



manifestando la sua netta contrarietà. «Per noi, signor ministro, la piadina è una cosa seria e non pos-

sono esserci fraintendimenti: la vera piadina è quella fresca, prodotta quotidianamente nelle



Marchio Ipg piadina: ieri l'investitura ufficiale

centinaia di chioschi sparsi per tutta la Romagna, nei laboratori di gastronomia o nei ristoranti. La proposta di disciplinare per l'ottenimento del marchio Ipg crea confusione fra piadina fresca e piadina industriale. Non ho obiezioni al rico-

Pagina 7

Cronaca di Ravenna 20/10/2011



ritorio ha una sua specifica unicità: ma i requisiti della freschezza e della qualità degli ingredienti deve essere un elemento sul quale non è possibile fare concessioni di sorta.

«La piadina è l'emblema culinario della Romagna e delle sue tradizioni. E la tradizione appunto vuole che la piadina venga preparata ogni giorno, rispettando i criteri della manualità, della qualità, della provenienza dei prodotti. Piadina a lunga conservazione e piadina fresca non sono la stessa cosa - sottolinea il sindaco che invita il ministro Romano - a provare per credere. Si tratta quindi di due prodotti che vanno promossi in maniera distinta, magari con marchi diversi e senza creare confusione». Il disciplinare sarà pubblicato sulla *Gazzetta ufficiale*: poi si aprirà una fase nella quale si potranno inviare osservazioni (in trenta giorni), poi sarà la volta delle controdeduzioni prima di inviare il dossier alla Commissione europea.

«*Piadina fresca: non si interrompe così una storia*»

noscimento della specificità riminese», puntualizza Matteucci, riconoscendo che ogni zona del ter-

Il marchio Ipg per la piadina va di traverso a Ravenna
L'idea di un marchio per la piadina...

Un campo al buio per l'Azzerara
Il presidente della...

Ebbeti - Nessun assessore per i calcoli
L'assessore...

FIERE DI PARMA SECONDA GIORNATA DEL SALONE INTERNAZIONALE

A Cibus Tec il packaging è protagonista

Focus sulla sostenibilità dei processi Al via la tre giorni dedicata alla logistica

Lorenzo Centenari

Il Cibus Tec 2011, si entra nel vivo. Alla massima manifestazione internazionale dedicata alle tecnologie per l'industria alimentare, in corso fino a domani alle Fiere di Parma, riflettori ieri puntati sul prodotto freschissimo a base di frutta, tema sviluppato dal workshop «Fresch Tech Day», e sulla sostenibilità dei processi di confezionamento (Food Packaging Focus).

Focus sulla logistica A catalizzare l'attenzione dell'offerta seminariale è stato invece «Logisticamente on Food», convegno ruotato attorno alla buona logistica nell'agroalimentare. Quanto tempo sembra trascorso da quanto il magazzino era il classico «refugium peccatorum», luogo dove gestire lo stock secondo criteri di senso comune. Pensare invece che è proprio lì che oggi si concretizza il grado di servizio e si offre un impiego a tecnici specializzati. «La gestione dei flussi di materiali e informazioni incide sul prezzo finale per il 20%. La logistica è

strumento di competitività, del quale manca ancora la corretta cultura». Così Cesare Azzali, direttore dell'Unione Parmense Industriali (organizzatore della tre giorni dedicata al settore), introduce una giornata durante la quale, invitati dal chairman Paolo Azzali (Logisticamente - Upi), si alternano al microfono top manager della complessa catena logistica. La relazione di Stefano Bianchi di AB Coplan fotografa una realtà in frenetica evoluzione: «Un tempo il ciclo di vita di un prodotto era lungo e la domanda stabile, oggi il ricambio è assai più veloce e la domanda frammentata: ormai sconsigliabile - afferma Bianchi - ispirarsi ai modelli tradizionali». Spazio allora alla tavola rotonda sulle sfide del futuro.

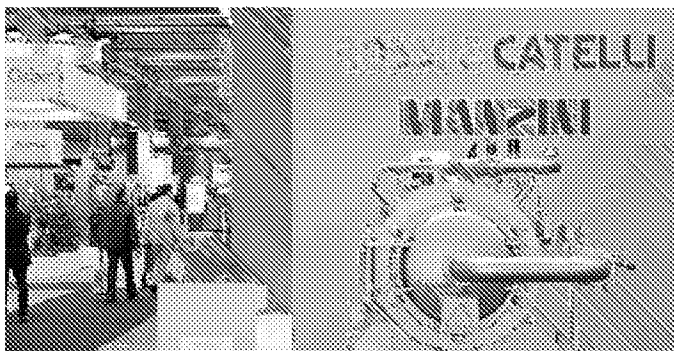
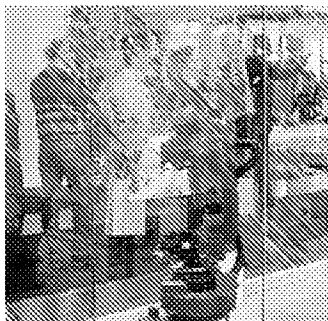
«La crisi del 2008 e il ritardo nei pagamenti le ragioni della scarsa competitività delle imprese di trasporti», lamenta Gian Paolo Faggioli di Gitras, aggiungendo: «Di questo passo il comparto finirà per intero in mani straniere». La mutazione da aspetto secondario a necessità quotidiana la vivono anche

Paolo Tanara e la sua impresa, la Tanara Giancarlo Spa: «Quando si spediscono prevalentemente prosciutti interi non si avvertiva mai un senso di emergenza, ora che la domanda si concentra su un prodotto dal ciclo di vita assai più breve come il preaffettato - spiega Tanara - è indispensabile attrezzarsi per trasporti rapidi».

Di impoverimento della competizione nel settore del food parla invece Roberto Prada di Number 1 Logistics Group: «Non più solo un problema di costi, ma anche di rischi. Necessaria - invoca Prada - una ventata di innovazione che interessi l'intera filiera». Stando poi ad Adriano Federici, numero uno del Gruppo Marconi, «la maggior emergenza riguarda le infrastrutture, in Italia particolarmente arretrate».

Tempo, nel pomeriggio, per numerosi altri interventi: avvincenti, in particolare, i progetti internazionali che attendono il CePim da qui agli anni a venire e dei quali l'amministratore delegato Luigi Capitani ha offerto un efficace spaccato. ♦

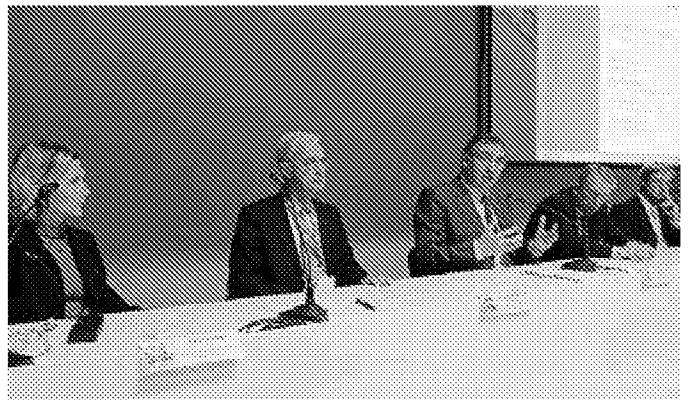




Cibus Tec Scatti in fiera, tra stand e attività convegnistica.

Dopo due edizioni ad Avignone

Tech Fruits sarà a Parma, alla fiera del food processing



Fiere Un momento dell'incontro organizzato dalla Cciao.

«Tech Fruits et Légumes», una delle più importanti manifestazioni europee sulle tecnologie per l'ortofrutta. Dopo le due edizioni che si sono tenute ad Avignone l'iniziativa approda a Parma, e proprio il Ducato si è assicurato l'organizzazione dell'evento per tutti quegli anni in cui andrà in scena Cibus Tec, che rappresenta indubbiamente la cornice ideale per questa iniziativa.

La cura dell'allestimento è affidata alla Camera di Commercio italiana per la Francia di Marsiglia, che alla conferenza inaugurale di ieri era rappresentata dal suo presidente Franco Bottiglioni, e alla Camera di Commercio di Parma, con la collaborazione del Polo Europeo d'Innovazione Frutta e Verdura di Avignone (presente la ricercatrice Claire Mermet) e della Rete European Enterprise Network.

«Tech Fruits et Légumes - sostiene il presidente della Came-

ra di commercio di Parma Andrea Zanlari, orgoglioso di aver propiziato la partnership tra il Polo di Avignone e la nostra città - offre un'imperdibile opportunità di scambio commerciale tra le aziende di settore delle due sponde del Mediterraneo.

Il prestigio che esso racchiude è testimoniato dalla partecipazione di imprenditori provenienti anche da paesi extraeuropei come Argentina, Australia, Mali e Senegal».

Sono 90 le aziende coinvolte e un'agenda di 500 incontri d'affari: due seminari su innovazione e tecnologia accentuano, della tre giorni ortofrutticola (domani la conclusione), l'aspetto di ricerca e confronto.

«Occhi puntati - conclude Zanlari - sul bacino meridionale del Mediterraneo. In attesa che una nazione del Nord Africa possa ospitare a sua volta un'edizione, la prossima tappa sarà Marsiglia». ♦ L.C.



Sperimentazione: la Ssica si confronta con i partner con cui co

La Stazione per le conserve rilancia i progetti all'estero

Giorgia Chicarella

Restare «update», ovvero aggiornati in tempo reale in materia di ricerca e di sperimentazione tecnologica agroalimentare. Come riuscire a farlo è presto detto: collaborazione internazionale e studi condivisi di alto livello. Sono gli ingredienti che hanno permesso alla Stazione Sperimentale delle Conserve di Parma - oggi riconosciuta come azienda Speciale della Camera di Commercio di Parma - di vo-

lare oltre le Alpi aprendosi a scenari mondiali, senza mai perdere un colpo. Lo dimostra il convegno internazionale, in lingua inglese, Efi Forum, European Food Institutes, promosso dalla Ssica nell'ambito di Cibus Tec, che ha radunato ieri, nella sala Conferenze delle Fiere di Parma, operatori del settore agroalimentare arrivati da tutto il mondo.

A monte c'è una cooperazione di lunga data, nata vent'anni fa, tra la Stazione sperimentale di Parma e 5 prestigiosi istituti eu-

ropei attivi nel campo della trasformazione degli alimenti, presenti ieri all'incontro: Ainia per la Spagna, Campden BRI per la Gran Bretagna e l'Ungheria, CTCPA per la Francia, KIN per la Germania e SIK per la Svezia.

«L'obiettivo del convegno è rafforzare la collaborazione con questi enti e rilanciare la Stazione sperimentale oltre i confini nazionali, lavorando di sinergia per promuovere progetti di ricerca a livello europeo» racconta il direttore delegato della Ssi-



Fiere Un momento dell'incontro promosso dalla Ssica.

ca, Luigi Palmieri passando a rapporto nel corso della giornata più questioni, tutte di grande rilievo e di importanza strategica per i numerosi operatori del settore presenti in sala.

Così dopo gli interventi dei rappresentanti dei diversi istituti finalizzati alla condivisione e discussione di problematiche di ampio respiro nel campo dell'innovazione tecnologica, ma anche dell'automazione e controllo nell'industria alimentare, Palmieri ha proseguito il dibattito scandagliando da più lati la complessa e articolata materia "agroalimentare". Dall'applicazione dell'ozono nell'industria del food alle tecnologie non invasive per la valutazione on-line dell'idoneità della carne alla trasformazione. E ancora, i challen-

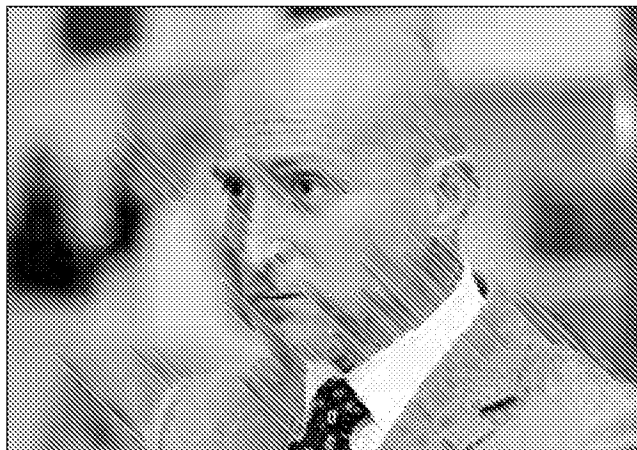
ge test microbiologici, l'applicazione della spectral vision nel controllo di qualità degli alimenti trasformati, l'impiego degli infrarossi e delle microonde nell'industria alimentare, fino al problema della trasparenza e alle future applicazioni di internet nella filiera agroalimentare.

«Questo convegno è un'occasione di confronto e aggiornamento tra i più importanti attori del settore, la dimostrazione concreta e tangibile di come sia sempre più necessario puntare sull'innovazione e sulle collaborazioni internazionali per offrire servizi migliori e di alto livello, azioni che SSICA sta promuovendo da tempo» precisa Maria Gloria Attolini, responsabile comunicazioni della Stazione sperimentale che ha moderato il convegno. ♦



In occasione dell'inaugurazione del consolato

Prospettive in Bielorussia L'Ambasciatore a Reggio



Il console in Emilia Antonio Sottile

IN OCCASIONE dell'inaugurazione della sede consolare dell'Emilia Romagna, che ha sede a Reggio in via Gabbi, l'Ambasciatore della Bielorussia **Eugeny Shestakov** sarà in vista in città da oggi a domani. Per lui oltre all'inaugurazione della sede guidata dal Console della Repubblica di Bielorussia in Emilia Romagna, il reggiano **Antonio Sottile**, anche una fitta rete di appuntamenti istituzionali. Shestakov infatti sarà ricevuto tra oggi e domani dal prefetto di Reggio **Antonella De Miro**, dalla presidente della Provincia **Sonia Masini**, dal presidente degli Industriali **Stefano Landi** e da quello della Camera di Commercio **Enrico Bini** e dal sindaco **Graziano Delrio**. Nel corso della due giorni è previsto anche un vernissage al circolo tennis di Canali in onore del-

l'ambasciatore. Gli incontri dell'ambasciatore Shestakov riguarderanno gli scambi commerciali tra le aziende di Italia e Bielorussia e i progetti umanitari promossi a favore della Bielorussia, che riguarderanno in particolare l'accoglienza a Reggio dei bambini di Chernobyl. Al centro degli incontri dell'ambasciatore con i vertici istituzionali reggiani le principali tematiche legate all'economia in crescita del Paese ex sovietico in forte crescita sia di importazioni che di export. «Da gennaio a oggi infatti le aziende italiane hanno investito nell'economia Bielorussa 163 milioni di dollari superando oltre 9 volte il livello dell'intero 2010. Ciò indica che il business italiano è fiducioso nelle prospettive di cooperazione sugli investimenti in Bielorussia», ha spiegato al *GdR* il Console Sottile.



LA POLEMICA

Tradizione

I chioschi di piadina si oppongono alla concessione del marchio 'Igp' anche ai prodotti confezionati: «Sono un'altra cosa»

Produzione

Le aziende produttrici di piadina in busta replicano che il marchio di indicazione geografica aiuterebbe il settore e anche l'occupazione



Un chiosco di piadina
Nel tondo: Giampiero
Giordani di
Confesercenti
(foto Luca Ravaglia)



Le piadinare non digeriscono il disciplinare della piadina Igp

Chioschi contro aziende alla presentazione del documento

BATTAGLIA senza respiro fino all'ultimo per la unicità della piadina dei chioschi. Intervenedo a nome di Confesercenti di Cesena, Forlì e Ravenna il funzionario Giampiero Giordani ha presentato ieri mattina fermissime opposizioni alla attribuzione dell'Igp (denominazione geografica protetta che al contrario della Dop tutela solo produzione in un certo luogo e non la tipicità delle materie prime) alla piadina industriale, nell'ambito del cerimoniale tenutosi alla camera di Commercio di Rimini in cui è stato ufficialmente presentato il disciplinare di produzione per definire i requisiti della Igp. La sua lettura si configura anche come atto formale per valutare la sussistenza o meno di eventuali opposizioni che, per l'appunto, non sono mancate, sia da parte della Confesercenti, sia dallo Slow Food e sia dall'associa-

zione per la valorizzazione delle piadine romagnole dei chioschi. «Abbiamo contestato il fatto — dice Giampiero Giordani — sostenendo che soltanto la piadina fatta a mano e mangiata al momento è quella romagnola e che le indu-

GIAMPIERO GIORDANI
«Il marchio non protegge la tipicità e la genuinità del prodotto romagnolo»

strie non possono fregiarsi del marchio. L'Igp tutela la freschezza, la quotidianità, la manualità e la territorialità della "vera piadina". La proposta del disciplinare per l'ottenimento del marchio si è concentrata solamente sulla distinzione tra *piadina romagnola* e *piadina romagnola alla riminese* de-

finendo diametro e spessore dell'una e dell'altra. La proposta dice poi che i due tipi di piadina potranno essere prodotte indistintamente con lo stesso Igp ed in tutto il territorio delle province di Rimini, Ravenna, Forlì-Cesena e nei comuni della provincia di Bologna a sud del fiume Sillaro. Tutto qui? Ma un marchio, per tutelare davvero il prodotto, deve proteggerne la tipicità della sua produzione e quindi precisare l'importanza della manualità, della freschezza e la qualità degli ingredienti utilizzati con attenzione a definizione e origine degli stessi. Purtroppo il disciplinare, così com'è stato redatto, invece di indirizzare i consumatori verso la vera tipicità, tutela esclusivamente la piadina prodotta industrialmente. Per questo presenteremo subito le nostre obiezioni al Ministero dell'Agricoltura, ancora pri-

ma della pubblicazione del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale». La pubblicazione del disciplinare sulla Gazzetta Ufficiale è un atto decisivo dell'iter prima che tutta la documentazione venga trasmessa alla Unione Europea.

ASSAI AGGUERRITI anche gli antagonisti delle piadinare, vale a dire i produttori rappresentati dal tecnico alimentare Paolo Migani e da Luigi Bravi di Bagnacavallo che con la sua *Orza* produce la bellezza di 200mila piade al giorno. Essi hanno puntato anche sul paragone con il salame *dop* il quale non vien prodotto solo dai macellai, ma anche dai salumifici. Tesi confermata dai due commissari del Ministero i quali hanno spiegato che il disciplinare pone un parametro minimo all'interno del quale ognuno può procedere come crede.



Il turismo vola. «Via alla navetta dall'aeroporto di Bologna»

La sfida lanciata da cinque imprese locali e dagli enti pubblici: «Vogliamo puntare sugli stranieri». Si comincia il 1° dicembre

«**DICIAMO** sempre che dobbiamo essere una provincia turistica. Con il progetto *Ferrara al Volo* possiamo diventarlo sul serio e mirare a ospitare gli stranieri. È un progetto innovativo, importante, da cui tutti gli imprenditori del turismo devono prendere esempio». È una missione. Il presidente della Cna Ferrara, Corradino Merli, non ha dubbi. La sfida è stata lanciata da cinque imprese locali: un nuovo servizio di trasporto passeggeri che collegherà la città all'aeroporto di Bologna Marconi. L'iniziativa prenderà il via il 1° dicembre. Cinque aziende locali, con circa cinquanta dipendenti, cercheranno di accrescere la propria capacità competitiva. Come? Iniziando con sedici corse quotidiane, otto all'andata e otto al ritorno, con tre fermate urbane. Ogni corsa costerà 15 euro.

«**DOBBIAMO** vincere questa sfida: Ferrara deve diventare la prima meta turistica anche dall'estero. Attraverso questo progetto possiamo farlo. È in aumento infatti il turismo di stranieri, grazie anche all'aeroporto di Bologna e ai voli *low cost*. Ferrara è straordinaria tanto che nei prossimi tre giorni so che sono in arrivo ben sedici *tour operator* e giornalisti dalla Gran Bretagna», ha dichiarato Andrea Babbi, amministratore delegato Apt. E ancora: «È necessario coinvolgerli e far sì che si creino pacchetti con questo servizio. Bisogna promuovere l'iniziativa, farla sapere non solo a turisti italiani ma anche a quelli provenienti da altre nazioni».

UNA INIZIATIVA tesa ad au-

mentare le cifre del turismo in città. Che sono già in crescita. Nell'anno in corso, si sono infatti registrati ottimi risultati. Nei primi otto mesi la crescita dei pernottamenti nelle 159 strutture comunali è stata del 27%, con un au-

mento degli arrivi stranieri intorno al 15%. Il valore del progetto di durata triennale, vedrà un investimento promozionale nei primi due anni di 150mila euro di fonte pubblica, a cui si aggiungeranno investimenti privati.

La realizzazione del progetto è stata possibile grazie alla collaborazione tra vari enti: Regione, Provincia e Comune, Camera di Commercio di Ferrara e Bologna, Cna locale, Agenzia per la mobilità, Unione di Prodotto Città d'Arte,

la Rete di imprese 'Ferrara in Volo' e l'aeroporto di Bologna. Carlo Alberti Roncati, presidente della Camera di commercio Ferrara, ha sottolineato che «questo è l'esempio tangibile di come le istituzioni possano collaborare con le im-

prese. In questo tempo di crisi generale dobbiamo fare qualcosa. Per Ferrara le imprese stanno cercando di innovarsi e andare avanti. Noi dobbiamo sostenere queste iniziative. La nostra città è conosciuta ovunque, ma fino a ora c'erano dei punti deboli come il collegamento».

Presenti all'incontro anche Pier Gianni Cornacchini (presidente *Ferrara in Volo*), Giada Grandi (presidente dell'aeroporto di Bologna), Bruno Filetti (presidente

Cciaa Bologna), Davide Bellotti (assessore provinciale al turismo), Graziano Pramdoni (presidente Unione prodotto città d'arte per Ferrara), Massimo Maisto - (vice sindaco) e Giuseppe Ruzziconi (presidente Ami).

Angela Carusone

I NUMERI

350.000

LE PRESENZE

È il numero dei turisti in città da gennaio a settembre 2011: nello stesso periodo del 2010 i visitatori erano 274mila



+ 27%

I PERNOTTAMENTI

Nei primi mesi dell'anno è aumentato anche il numero delle persone che hanno passato la notte nelle 159 strutture del Comune

15

EURO

Sarà il costo del biglietto per la corsa singola (compreso il bagaglio) che collegherà la città con l'aeroporto Marconi di Bologna



LA CITTÀ È CONOSCIUTA,
MA FINO A ORA
IL COLLEGAMENTO ERA DEBOLE

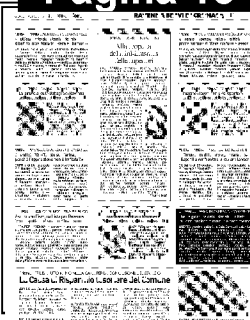
CARLO ALBERTO RONCARATI

FERRARA DEVE DIVENTARE
LA PRIMA META TURISTICA
ANCHE DALL'ESTERO

ANDREA BABBI

IL CONVEGNO 2 IN CAMERA DI COMMERCIO**Nella giornata della statistica riflettori
su occupazione giovanile e censimento**

QUESTA mattina, dalle 9, la Sala Cavalcoli della Camera di Commercio di Ravenna ospita il convegno sulla 'Giornata Italiana della Statistica'. L'iniziativa, che ha l'obiettivo di far conoscere l'evoluzione degli strumenti statistici, contribuendo alle celebrazioni dell'Istat a carattere nazionale, è promossa dalla Provincia in collaborazione con Regione, Cciao, Cineca, Istat Emilia Romagna. Il convegno porrà particolare attenzione al censimento della popolazione attualmente in corso, si parlerà anche degli sbocchi occupazionali dei diplomati e saranno presentate attività di studio e ricerca in campo economico-sociale.

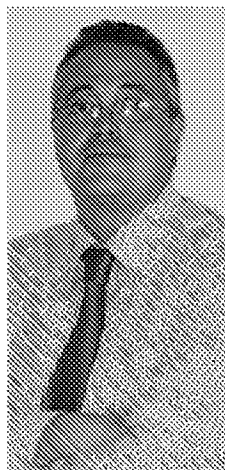


Formazione

Lonardoni nuovo direttore di Ifoa

Il Consiglio di Amministrazione IFOA ha deliberato unanimemente la nomina di Umberto Lonardoni a nuovo Direttore Generale.

Veronese di origine, ma reggiano d'adozione, il quarantacinquenne Umberto Lonardoni, è laureato in Matematica,



sposato e padre di cinque figli. Il suo percorso professionale si è sviluppato prevalentemente all'interno di IFOA.

In Ifoa dal 1994 ha operato con diversi compiti e crescenti responsabilità, anche nello sviluppo della presenza dell'Ente nelle aree Veneto e Lombardia.

Il dott. Lonardoni ha realizzato ulteriori esperienze professionali come membro del Consiglio di Amministrazione dell'Università di Modena, Presidente di una cooperativa editoriale e ha costituito e per tre anni è stato Presidente di una società per azioni attiva nel settore della progettazione e fornitura di arredo per locali commerciali.

"Poter lavorare nel mondo della formazione e dei servizi per il lavoro significa veramente essere al centro del progetto di bene futuro che ogni persona, azienda e società fa." Ha affermato Lonardoni. "Non esiste miglioramento, cambiamento, innovazione, internazionalizzazione che non passi da persone che innanzitutto non siano disposte a confrontarsi e ad imparare da esperienze e conoscenze diverse dalle proprie. Ed è qui il grande valore della formazione come motore dello sviluppo."

