

Confartigianato Novità in edilizia, si parla di «patente a crediti» e cantieri

» Si terrà lunedì 24 marzo, dalle 18, l'incontro «Patente a crediti e congruità nei cantieri: a che punto siamo?» organizzato da Confartigianato Parma con Ispettorato nazionale del lavoro e Ispettorato territoriale del lavoro Parma-Reggio all'hotel Parma e Congressi. Si analizzeranno l'attuazione e

le esternalità dell'applicazione della recente norma che disciplina l'attività in cantiere. L'incontro, moderato dal giornalista Andrea Gavazzoli, sarà introdotto da Enrico Bricca e Giovanni Gennari rispettivamente presidente di Confartigianato Parma e presidente Confartigianato edilizia e vedrà le

relazioni tecniche di Aniello Pisanti (Inl), Antonella Milieni (Inl), Francesco Gattola (Itl Parma Reggio), Guglielmo Anastasio (Itl Parma), Flavio Palazzo (Itl Parma) e Carmine Ferraro (Cassa Edile). Conclusioni di Marco Granelli, presidente nazionale di Confartigianato Per info: mlorenzani@aplparma.it.

Cciaa Emilia Industria +0,3% nel quarto trimestre, tiene l'artigianato

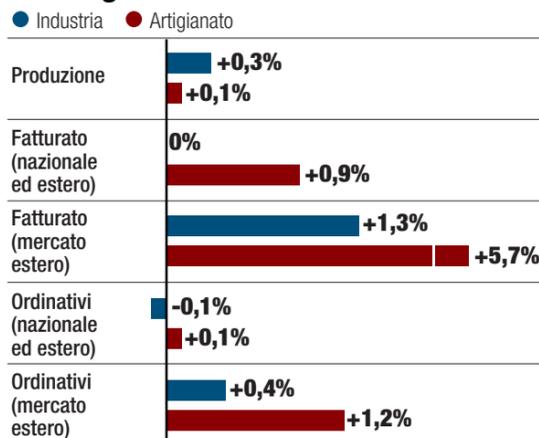
Produzione industriale: positivo il finale del 2024

» Segnali di ripresa per la manifattura parmense nel quarto trimestre 2024. Dopo aver archiviato i primi nove mesi con un calo dello 0,6% rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, la produzione industriale nel quarto trimestre ha infatti registrato un aumento dello 0,3%, in netta controtendenza rispetto al marcato calo medio regionale (-3,2%). Anche per l'artigianato manifatturiero si evidenzia un lieve aumento nella produzione: +0,1%.

Lo evidenziano le analisi dell'ufficio Studi e statistica della Camera di commercio dell'Emilia sui risultati dell'indagine congiunturale del sistema camerale sulle Pmi.

Nell'industria il lieve aumento dei volumi si è associato a un dato stabile per il fatturato, grazie al saldo positivo dei mercati esteri (+1,3%). Rispetto al settembre scorso, la crescita maggiore dei volumi della produzione industriale si è registrata nel settore della lavorazione dei minerali non metalliferi (vetro, ceramica, materiale edilizio), con +11,9%, seguito dalle industrie alimentari e delle bevande (+2,9%) e dall'industria meccanico-elettrica e dei mezzi di trasporto (+1,7%). Segno negativo, in-

La congiuntura manifatturiera a Parma



Fonte: Cciaa Emilia

Withub

Analisi
I dati sono elaborati dalla Cciaa Emilia.

vece, per le industrie dei metalli con -4,7%, il tessile-abbigliamento-cuoio e calzature (-2,2%) e il comparto del legno e mobile (-2,4%).

A livello di fatturato, le industrie alimentari e delle bevande hanno registrato un aumento complessivo del 2,6% e del 5,8% sui mercati esteri; le industrie della meccanica hanno segnato

+2% totale e +2,3% sull'estero. In calo il fatturato del tessile (-6,6% e -2,7% estero) e del legno e mobile (-0,5% complessivo, con -15,7% sull'estero).

Secondo le previsioni di produzione per il quarto trimestre, il 59% delle imprese ipotizza stabilità generale, il 21% aumento e il 20% diminuzione.

Per quanto riguarda le previsioni di ordinativi dell'industria, il 51% ipotizza stabilità, il 26% aumento e il 23% diminuzione; valori che - se riferiti ai mercati esteri - evidenziano una stima del 50% per la stabilità, 29% per un aumento e 21% per un calo.

Nell'artigianato gli ordinativi totali crescono dello 0,1% (contro -5% medio regionale), trainato dalla crescita sui mercati esteri dell'1,2% (-1,5% regionale). Il fatturato complessivo cresce dello 0,9%, (contro -4% regionale), trainato dal brillante +5,7% sui mercati esteri (-1% il dato regionale).

Secondo le previsioni di produzione per il primo trimestre 2025, il 59% delle imprese artigiane ipotizza stabilità, l'11% un aumento e il 30% un calo. Per quanto riguarda gli ordinativi, il 61% ipotizza stabilità, il 9% aumento e il 30% diminuzione.

Fiere di Parma Tuttofood 2025 conquista Tokyo Dall'Asia il 12% degli espositori



Milano
Tuttofood (5-8 maggio) ospiterà oltre il 25% di espositori esteri, accoglierà circa 90mila visitatori, tra cui più di 3mila top buyer internazionali, che potranno scoprire nuovi prodotti e stringere partnership strategiche con le imprese.

» Il 12% delle aziende estere presenti a Tuttofood Milano 2025 proviene dai Paesi Asiatici e del Pacifico (inclusa la Cina): un dato emerso durante la tappa giapponese del roadshow internazionale «The Italian Aperitivo», sviluppato nell'ultimo anno da Fiere di Parma e Agenzia Ice per presentare la manifestazione agli stakeholders del food&beverage a livello mondiale. Il roadshow, alla decima tappa, ha visto la partecipazione nell'ultimo anno di oltre mille fra i rappresentanti delle più importanti aziende internazionali, top buyer e collettive.

La serata ha visto riuniti nell'ambasciata italiana a Tokyo imprenditori non solo giapponesi, buyer internazionali, giornalisti locali e stakeholder di rilievo, accolti dall'ambasciatore Gianluigi Benedetti e dall'ad di Fiere di Parma, Antonio Cellie. È stata l'occasione per confermare la presenza alla manifestazione milanese di una nutrita delegazione giapponese, grazie alla collaborazione con gli uffici locali di Ita Tokyo e Koelnmesse GmbH.

«Di fronte all'incognita dei dazi minacciati dall'amministrazione Trump, Fiere di Parma ha reagito con prontezza, spostando il focus su Paesi dal potenziale straordinario, in costante crescita dal punto di vista demografico e reddituale, come il Giappone e la Corea e, più in generale, sul dinamico mercato dei Paesi asiatici e del Pacifico, Cina inclusa», ha dichiarato Cellie. Tuttofood 2025, organizzata per la prima volta da Fiere di Parma e Koelnmesse, «segna un'importante evoluzione dell'evento milanese che, grazie all'uso di tecnologie interattive, format esperienziali e aree dedicate alle nuove tendenze del food & beverage, si trasformerà in un hub di innovazione e una vetrina internazionale per il business».

Upi Piccola Industria, seminario sulle applicazioni pratiche della tecnologia L'ia aiuta la gestione dell'azienda

» Dalla gestione dei dati a quella delle risorse umane, l'intelligenza artificiale offre diversi strumenti utili per le imprese.

Il tema è stato al centro del secondo incontro della serie «Piccola formazione: due seminari sull'AI generativa», ieri a Palazzo Soragna. L'iniziativa, organizzata in collaborazione tra il Comitato Piccola industria Upi e Cisa, intendeva fornire agli imprenditori strumenti aziendali supportati dall'ia generativa, condividendo occasioni di utilizzo immediato.

«Se ne parla sempre, ma poi si fatica a trovare applicazioni concrete», ha commentato il presidente del Comitato Piccola industria Upi Loren-

Relatori
Da sinistra Maestri, Magurno, Naso e Zerbini.



zo Zerbini, che con questo ciclo di incontri ambisce a «dare strumenti da poter applicare da domani in ufficio». Se il primo seminario ha esplorato il rapporto tra intelligenza generativa e persona, questa volta si è approfondito come l'ia si relaziona all'ecosistema aziendale, in una presentazione tenuta dall'esperto in ia e formatore Alberto Maestri, dalla copywriter

Gaia Magurno e dalla art director Annamaria Naso.

Le due relatrici hanno introdotto le basi del prompt design e gli AI agent, con esempi pratici di applicazione quotidiana. Secondo Maestri, questa messa in pratica dell'ia può andare «a beneficio di tutti» e lo ha dimostrato passando in rassegna esempi concreti di impiego della AI generativa text-to-te-

xt, text-to-video e text-to-image: «Ci sono casi molto basilari, come la traduzione di una mail o la sintesi di un testo corposo, ma anche la pulizia, ottimizzazione e riorganizzazione di un dato, o la creazione di una pagina web», per poi arrivare a impieghi più complessi come «l'ottimizzazione dello staffing, delle ore e delle risorse umane». Il futuro delle ia generative nell'ecosistema aziendale - aggiunge - risiede nelle fusion skills, la fusione tra competenze umane e artificiali, e negli AI agents, bot progettati per svolgere compiti simulando il comportamento umano.

Sara Magnacavallo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Formazione Gruppo imprese artigiane, visita nella sede di Colorno Imprenditori alla scoperta di Alma

Tanti Paesi
A Colorno arrivano allievi da 88 Paesi, che poi lavorano nei migliori ristoranti di tutto il mondo.

» La formazione di eccellenza in ambito enogastronomico è la chiave per mantenere alta la qualità della cucina italiana nel mondo e creare nuove opportunità anche per l'imprenditoria del settore. Con questa consapevolezza, il Gruppo imprese artigiane ha organizzato una visita esclusiva alla Scuola internazionale di cucina italiana Alma.

«Il Gia, oltre a offrire i suoi servizi, organizza anche occasioni per coltivare lo spiri-

to associativo - ha detto il presidente del Gia, Giuseppe Iotti -. Per noi è sempre importante mantenere un rapporto vivo con gli enti e le eccellenze presenti sul territorio. Molte nostre aziende socie operano nel settore Food e in un momento di incertezza internazionale, è fondamentale ricordarci delle tante prestigiose realtà che portano in alto il nome dell'Italia nel mondo».

L'evento è proseguito con i saluti di Pietro Folloni, pri-

vate banker di Banca Generali Private, sponsor dell'iniziativa, e di Laura Gallina, associata Gia e membro del cda di Alma.

Il direttore finanziario di Alma, Gabriele Baistrocchi, ha dichiarato: «Alma rappresenta un punto di riferimento per la cucina italiana nel mondo, e siamo lieti di condividere il nostro percorso con i soci Gia». Baistrocchi ha inoltre ripercorso la storia della scuola, evidenziando come «il nostro obiettivo,

15 mila
Allievi
Attiva dal 2004, la Scuola ha formato oltre 15mila allievi.



fin dalle origini, è stato quello di diffondere la cultura enogastronomica italiana, con grande successo soprattutto fuori dall'Europa».

Durante la visita, i soci del Gia hanno esplorato i labo-

ratori e le strutture didattiche dello storico Palazzo Ducale di Colorno, scoprendo i metodi di insegnamento della scuola, capaci di coniugare tradizione e innovazione.