

GAZZETTA DI PARMA

**Emilia-Romagna
Maltempo, ancora
stop alle rate
dei mutui dall'Abi**

» L'Abi ha diffuso una lettera circolare agli associati in cui segnala che è stata pubblicata, sul sito del Dipartimento della Protezione Civile, la delibera del Consiglio dei Ministri cui è prorogata per 12 mesi la misura di sospensione delle rate dei mutui, prevista dall'ordinanza del capo della

Protezione Civile in conseguenza degli eccezionali eventi meteorologici verificatisi dal 23 ottobre 2023 ai primi del mese di novembre 2023 nelle province di Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna e Ravenna. Lo ha detto, in una nota, l'associazione bancaria, che precisa come

l'ordinanza della Protezione Civile faccia riferimento all'accordo sottoscritto dalla stessa Abi, dalla Protezione Civile e dalle associazioni dei consumatori per assicurare tempestività degli interventi a favore delle popolazioni colpite da calamità naturali.

Fiera Il Consorzio ha diffuso i dati nel primo giorno di «Marca» Parmigiano, aumentano le vendite nella Gdo

» Crescono le vendite di Parmigiano Reggiano nella grande distribuzione nel 2024, mettendo a segno un aumento a volume dell'1%, pari a 47.383 tonnellate e a valore del 4,1% per un totale di 873.125 milioni di euro. Lo ha fatto sapere il Consorzio nella prima giornata di Marca by BolognaFiere, salone dedicato alla marca commerciale. Si tratta di un buon risultato, a fronte di uno scenario che ha visto un calo delle vendite a volume totali del -0,9% (pari a 126.884 tonnellate) e una crescita delle vendite a valore del +1,1% (oltre 2 miliardi).

Per il Consorzio, la fiera è anche l'occasione per promuovere l'utilizzo della Dop come ingrediente caratterizzante in prodotti alimentari, ossia composti, elaborati o trasformati che recano nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità il riferimento a una denominazione protetta. Un mercato, questo, che sta crescendo velocemente: nel 2023 l'industria è

73%**Packaging sostenibile**

Il 73% dei consumatori italiani ritiene importante o fondamentale avere un packaging ad elevato profilo di sostenibilità quando acquistano prodotti salutari (76% se si tratta di cibo sostenibile). È quanto emerge dall'Osservatorio Packaging del Largo Consumo 2025.



stata il secondo canale distributivo per il Parmigiano Reggiano, con una percentuale del 17,1%; inoltre, nello stesso anno i prodotti contenenti la Dop hanno aumentato le vendite a valore del +19,2% e a volume del +15,3%, a dimostrazione del valore aggiunto che fornisce l'uso del nome «Parmigiano Reggiano» nell'etichettatura. Un esempio degli oltre 1.200 prodotti autorizzati è il Pesto Barilla con basilico da agricoltura sostenibile e Parmigiano Reggia-

+23%**Espositori**

Marca segna il record di espositori: 1.300 aziende in 35mila mq di superficie (+26%).

no, prodotto leader nel mercato del pesto, esportato in tutto il mondo.

Hanno inaugurato il salone il presidente di BolognaFiere Gianpiero Calzolari, il presidente di Adm Mauro Lusetti, il governatore dell'Emilia-Romagna Michele de Pascale, il viceministro dello Sviluppo economico Valentino Valentini e la presidente del consiglio comunale di Bologna Maria Caterina Manca. Il ministro dell'Agricoltura Francesco Lollobrigida è intervenuto in video-collegamento.

È stato presentato inoltre un rapporto su Gdo e marca del distributore, realizzato da The European House-Amброsetti. È emerso che i prodotti a marchio del distributore (Mdd) rappresentano quasi il 32% di quelli acquistati dagli italiani tra gli scaffali della distribuzione moderna in Italia. La quota di mercato è aumentata di 3,5 punti percentuali rispetto al 2019. Il fatturato generato nel 2024 è di 26 miliardi (+2,4%).

in breve

Istat Alimentare in crescita, trend positivo per il 2025

» Prospettive per il 2025 più che positive per l'industria alimentare, che si conferma la voce manifatturiera più performante. Secondo l'Istat a novembre 2024, sottolinea il Centro studi di Federalimentare, i volumi di produzione, a parità di giornate di calendario, registrano un aumento tendenziale del 4,5% dopo il +3,7% di ottobre. Il passo del settore riprende dunque slancio e si consolida, generando una crescita tendenziale sugli undici mesi del +2%, dopo +1,7% dei dieci mesi e +1,5% dei nove mesi. Tra i comparti alimentari spiccano i gelati (+18,9%), seguiti dai piatti preparati (+11,6%), dalla lavorazione e conservazione dei pesci e dei crostacei (+9,2%), dal cacao, cioccolato, caramelle e confetture (+6,5%).

Fondi europei Bando Interreg, quasi 5 milioni per la regione

» L'Emilia-Romagna si conferma protagonista nella gestione dei fondi europei, registrando la miglior performance tra le regioni italiane nel terzo bando Interreg Europe. Su 20 progetti presentati, 15 quelli approvati che porteranno sul territorio quasi 5 milioni di euro, compresa la quota di cofinanziamento nazionale. Il programma Interreg Europe ha approvato complessivamente 113 progetti su 206 presentati a livello europeo, con un impiego totale di fondi pari a 161,8 milioni di euro. I progetti spaziano dalla digitalizzazione alla transizione ecologica, dalla competitività all'attrazione e trattenimento della forza lavoro qualificata.

Cisita Parma Datalab: corso gratuito per laureati a febbraio



» Cisita Parma informa che è in programma dal 19 febbraio il corso gratuito «Strumenti di Data Analysis e Visualization», proposto all'interno del progetto Datalab, finanziato dalla Regione Emilia-Romagna e dal Fondo Sociale Europeo Plus, che promuove lo sviluppo di conoscenze e competenze utili per trasformare i dati in informazioni ad alto valore aggiunto da mettere alla base dei processi decisionali all'interno delle imprese e dei soggetti pubblici, in un ecosistema regionale in cui i Big Data stanno acquisendo una rilevanza a livello europeo. Il percorso propone i concetti fondamentali della «Data Analysis» e mette a fuoco le caratteristiche dei tools disponibili per elaborare e rappresentare graficamente i dati al fine di poter agevolmente scegliere e contestualizzare il loro uso. Si presenteranno quindi i principali strumenti presenti sul mercato e si approfondirà l'uso di un tool specifico con esempi applicativi e numerose esercitazioni in aula. Il corso, della durata totale di 60 ore, è rivolto a laureati da non più di 24 mesi in ogni area disciplinare, residenti o domiciliati in regione Emilia-Romagna. Al termine del percorso, che si svolgerà in modalità videoconferenza, è previsto il rilascio di open badge, attestazione digitale di frequenza. I posti disponibili sono 16 e le iscrizioni sono aperte fino al 7 febbraio. Per maggiori informazioni: Annalisa Roscelli, roscelli@cisita.parma.it, 0521-226511.

Rimini Fra le iniziative, la finale del «Belcolade Award» di Puratos Sigep, 13 aziende di Parma in fiera

» Tutto pronto per la 46esima edizione di Sigep World - The World Expo for Foodservice Excellence, la manifestazione di Italian Exhibition Group, in programma dal 18 al 22 gennaio negli spazi della Fiera di Rimini. Si conferma il punto di riferimento internazionale tra le fiere su gelato, pasticceria, cioccolato, caffè, panificazione e pizza con 138mila metri quadrati di offerta espositiva, 30 padiglioni e 1300 brand espositori.

Parteciperanno anche 13 brand di Parma e provincia: Accademia Maestri del lievito madre e del Panetone italiano, Aexperial, Cerve, Custom (Fontevivo), Dreamfarm società benefit (Sala Baganza), Food, La Parmigiana (Fidenza), Lesaffre Italia (Sissa Trecasali), Molini Agugiaro&Figna (Collecchio), Molino Ferrari Paride, Molino Grassi, Puratos Italia e Sng Group - Sid Parma.

Fra le tante iniziative in fiera, Puratos e L'Accademia Maestri Pasticceri italiani hanno annunciato la finale del concorso «Belcolade Award», per valorizzare i giovani talenti della pasticceria, in particolare nell'ambito della cioccolateria. La finale si svolgerà martedì 21 gennaio, con 6 finalisti (due donne e quattro uomini). «Questo concorso rappresenta non solo un palcoscenico per i giovani, ma anche una occasione unica per stimolare creatività e innovazione - dice Valentina Bianchi, Marketing Manager di Puratos Italia -. La varietà delle opere presentate dai finalisti mette in luce le loro abilità tecniche e il desiderio di dare nuova linfa alla tradizione della cioccolateria italiana proponendo nuove idee».

Il Country Partner 2025 sarà l'Arabia Saudita, mercato strategico per il settore hospitality e out of home.

Tra le principali novità di questa edizione, spicca l'ampliamento del settore Pizza che si completa includendo, oltre ai forni e alle attrezzature per pizzerie e catene di ristorazione, anche farine, farciture e basi pizza surgelate. Oltre 40 catene di pizzerie parteciperanno a Sigep World e il Pizza Tour guiderà i visitatori alla scoperta di circa 180 aziende e 200 brand, offrendo il meglio in termini di ingredienti, tecnologie e format innovativi.

Debutta poi il Sustainability District per la promozione di pratiche virtuose nelle filiere del caffè e del cacao con la partecipazione di Paesi d'origine come Ecuador, Colombia, Etiopia, Tanzania, Uganda, Costa d'Avorio e Kenya. Questo nuovo spazio sarà animato da talk e tavole rotonde con le voci più autorevoli del Foodservice business.