

SINERGIA CIBO E MOTORI: NASCE UN PUNTO DI RISTORO NELLA «INDICAR FACTORY» DELLA SOCIETÀ DI VARANO

Dallara e Lino's Coffee portano il made in Parma a Indianapolis

Debutto negli Usa con un nuovo format: con il caffè altri prodotti tipici

VARANO MELEGARI

Lorenzo Centenari

Per pranzo, Prosciutto di Parma e Parmigiano accompagnati da Lambrusco. Una volta al banco, un buon caffè all'italiana. Prima di affrontare i rischi della pista più veloce al mondo rannicciati nel cockpit, manco a dirlo, di una monoposto al cento per cento italiana. Non avesse ancora ceduto il testimone a figli e nipoti, il leggendario Mario Andretti si presterebbe quale naturale ambasciatore dell'inedita joint venture. Peccato che «Piedone», da qualche anno, non corra più. A differenza della Dallara, un brand che con la celebre «Indy 500» fa coppia fissa ormai da tempo e non ha alcuna intenzione di fermarsi ai box. Toccherà allora a tutti quanti i 33 piloti che domenica 27 apriranno il gas alla 96° «500 Miglia di Indianapolis» tenere a battesimo uno spozializio, quello tra cibo e motori, che meglio non potrebbe rappresentare l'Emilia, il Parmense, la Val Ceno.

Sotto l'insegna Lino's Coffee il «made in Parma» fa sistema e pianta la bandierina gialloblù sul suolo americano. Sarà questa mattina, orario dell'Indiana, che la dinamica catena di caffetterie parmigiana inaugurerà il suo primo locale negli Stati Uniti. E dove iniziare la propria conquista del «West» se non da Indianapolis, città per le strade della quale il nome di un concittadino come Gian Paolo Dal-



Varano Pontremoli (a sinistra) e Delbono presentano l'iniziativa. In alto, un particolare del locale della Lino's a Indianapolis.

Parla Pontremoli

«La chiave è il territorio stesso»

«Dallara e Lino's Coffee, ieri due testimonianze e oggi una sola grazie a una importante sinergia - di quanto Parma, a dispetto della crisi, ospiti aziende disposte a fare rete e a sviluppare progetti concreti di internazionalizzazione. Una iniziativa imprenditoriale che offre una chance anche ad altre imprese: ottenere una visibilità all'estero altrimenti difficile. Secondo Andrea Pontremoli, ad di Dallara Automobili, «la chiave è il territorio stesso. È la Val Ceno nel suo insieme, in questo caso, che apre la via ad altri imprenditori e si presta come autentico marchio da esportazione». A Pontremoli, l'annuncio dell'iniziativa di Indianapolis dà l'occasione di sottolineare lo scopo didattico che l'apertura del sito americano di Dallara intende diffondere: «Edu-tainment» è il nome attribuito alla nostra filosofia. Alla Dallara IndyCar Factory si farà cultura divertendosi. Un esempio? Tecnologie sviluppate a Varano come fibra di carbonio, aerodinamica e simulazione si apprenderanno adagiati su sedili da corsa». ♦ L.C.

l'area è già un mito e il cui circuito ha il potere di attirare a sé, anche da vuoto, qualcosa come 21 milioni di turisti l'anno? Il primo Lino's a Stelle e Strisce apre proprio all'interno della Dallara IndyCar Factory, sede «sul campo» (dista meno di mezzo miglio dallo «speedway») del costruttore di Varano Melegari, con un'ala aperta al pubblico e a sua volta di imminente apertura. «Accediamo al mercato nordamericano dalla porta principale», afferma l'ad di Lino's Coffee Vincenzo Delbono. «Le trattative con la Dallara Automobili per l'apertura di un punto di ristoro che completasse la loro struttura risalgono a poco prima di Natale. Orgogliosi - aggiunge l'ad con una punta di veleno - di aver dato vita alla partnership con Dallara pur senza il minimo sostegno da parte del sistema bancario. Se il progetto funzionerà, sarà il tempo a stabilirlo».

Lo sbarco negli Usa coincide inoltre con la sperimentazione del nuovo format: oltre a sorseggiare il caffè si potranno infatti degustare, grazie alla collaborazione di altre aziende alimentari di Parma come Italfine, Casale e Cantine Ceci e a un accordo col Consorzio dell'Aceto Balsamico di Modena, altri squisiti prodotti della cultura di origine. In tema col contesto motoristico è invece il bancone, dalla superficie di ben 70 metri quadri e per il quale l'architetto Enrico Ottoni ha pensato a un disegno che replicasse la forma quadrilaterale dell'adiacente e famosissimo Motor Speedway. ♦

InBreve



SALSOMAGGIORE TERME

I prodotti cooperativi all'alberghiero

I prodotti agroalimentari cooperativi sono arrivati sui banchi dell'Istituto Professionale Statale Alberghiero «G. Magnaghi» di Salsomaggiore (Pr) per una «lezione» davvero originale che ha coinvolto i ragazzi di prima e seconda superiore. L'obiettivo dell'iniziativa, organizzata da Fedagri/Confindustria Emilia Romagna in collaborazione con la Confindustria provinciale di Parma, era far conoscere ai futuri albergatori la distintività della filiera cooperativa.

UNIONCAMERE

In Emilia Romagna 49 contratti di rete

Sono stati presentati alla Camera di commercio di Ravenna tre nuovi contratti di rete Safety Network, Energia & Habitat, Alunet, nell'ambito di uno strutturato percorso di accompagnamento messo a punto da Unioncamere Emilia-Romagna in collaborazione con Universitas Mercatorum. «A metà di marzo - dice il segretario generale di Unioncamere regionale Ugo Girardi - i contratti di rete registrati in Emilia-Romagna, seconda dopo la Lombardia, sono 49 e 184 le imprese coinvolte».

UNICT-GIAICT

Le novità sulla privacy Focus all'Upi il 23 maggio

Alcuni recenti interventi normativi di semplificazione hanno mutato il quadro di riferimento per le imprese in materia di Privacy, evidenziando la volontà del legislatore di adeguarsi alla normativa europea.

Le modifiche prevedono l'eliminazione dell'obbligo di redigere e aggiornare entro il 31 marzo di ogni anno il Documento Programmatico per la Sicurezza (DPS) e apportano alcuni cambiamenti in relazione ai temi di «videovigilanza» e «marketing» del codice della privacy.

Al fine di fare chiarezza sul quadro complessivo degli adempimenti e sulle misure di sicurezza da adottare e di proporre una riflessione sull'utilità di una corretta gestione dei sistemi informatici, l'Unione Parmense degli Industriali e il Gruppo Imprese Artigiane, hanno organizzato il seminario «Privacy: semplificazione e adempimenti. Un'opportunità per le aziende» che si terrà a Palazzo Soragna mercoledì 23 maggio alle 10.

L'incontro, aperto da Stefano Massari e Fabrizio Montali, rispettivamente a capo dei gruppi informatici Unict e Gia.Ict, affronterà il tema delle novità normative e delle linee guida del nuovo regolamento europeo grazie all'intervento di Valentina Frediani, esperta in diritto informatico e privacy.

Seguiranno gli interventi di Alessio Bottarelli di Infor sul tema della conformità con il d.lgs 196/03 dopo l'abolizione del DPS, di Domenico Carnicella di Dataconsec sulla tutela in concreto del patrimonio informativo aziendale, e infine di Daniele Gombi di Polaris Informatica, sulle particolarità dei trattamenti di video sorveglianza, marketing e dispositivi mobili. ♦

CISITA PRESENTATO IL CORSO ITS AGLI STUDENTI DI ITIS E ISTITUTO AGRARIO. ISCRIZIONI DAL 1° LUGLIO

Alimentare, il tecnico trova lavoro

Carotenuto: occorre far incontrare domanda e offerta per combattere la disoccupazione

Antonella Del Gesso

Apriranno il 1° luglio prossimo le iscrizioni al secondo ciclo 2012-2014 del percorso biennale «Its Tecnico superiore responsabile delle Produzioni e delle trasformazioni agrarie, agroalimentari e agroindustriali».

La nuova edizione, che prepara tecnici specializzati con competenze tali da rispondere alle reali richieste delle imprese, è stata presentata ieri mattina agli studenti delle classi quinte dell'Its Boc-



Cisita Il corso Its è gratuito e ha una durata di 2 mila ore.

chialini e Itis Leonardo Da Vinci. «Lo scollamento tra l'offerta formativa e le esigenze professionali del mondo produttivo è una delle principali cause, assieme alla crisi, della disoccupazione giovanile, al 30-31% in Italia e al 20% a Parma. Con l'obiettivo di contribuire a colmare questo gap, il ministero dell'Istruzione ha istituito, con il Dpcm del 25 gennaio 2008, un nuovo canale di preparazione avanzata post-diploma: l'Istituto Tecnico Superiore», riferisce il presidente Simone Carotenuto. Sono 59 gli Its sul territorio italiano, operativi dall'autunno scorso, e Parma, in particolare, è stata eletta, a livello nazionale, sede dell'Its sulle Nuove tecnologie per il made in Italy nell'area agroalimentare. La nuova offerta formativa, gestita appunto

dalla Fondazione, i cui soci sono il Polo Scolastico dell'Agroindustria (Isiss - Galilei, Bocchialini, Solari), l'Its Leonardo da Vinci, la Provincia, la Camera di Commercio, l'Alma - Scuola internazionale di Cucina Italiana, Ssica - Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari, F.lli Tanzi Spa e Cisita Parma, «è un'occasione di cui i nostri giovani devono venire a conoscenza perché offre reali ed elevate prospettive di carriera», sottolinea il reggente dell'Istituto Bocchialini Sergio Olivati, che ha ricordato la richiesta, rimasta insoddisfatta, di tecnici specializzati da parte delle aziende: 214 mila nel 2009 e 236 mila nel 2010.

Il programma del corso si rivolge a 20 destinatari in possesso del diploma di scuola media superiore (preferibilmente di perito agrario, industriale e a indirizzo tecnico scientifico). Ha una durata di 2 mila ore, di cui 800 di stage, 24 di visite all'estero e 1176 suddivise tra aula, laboratorio, visite guidate, project work. Il corso, gratuito, inizierà il 15 ottobre. ♦

CONFINDUSTRIA FASE PROVINCIALE DEL PROGETTO

Ultimi giorni per votare le otto idee d'impresa

Gli imprenditori hanno ancora una settimana di tempo per giudicare gli otto progetti di Parma, in gara tra i 95 a livello nazionale, che partecipano a «La tua idea d'impresa» e decidere così chi mandare alla fase finale. L'iniziativa di Confindustria Sistemi Formativi e Gruppo Giovani Imprenditori, partita qualche mese fa, ha visto la partecipazione attiva di un centinaio di ragazzi degli istituti scolastici superiori Galilei Bocchialini Solari di San Secondo, Ipsia Levi, ITG Rondani, Itis Da Vinci e Liceo Scientifico Marconi.

Stimolando il loro spirito imprenditoriale, gli studenti sono giunti alla definizione di veri e propri business plan su otto innovative idee di impresa da loro iden-

tificate: Sole in ogni stanza, Jobs of the past, Magna caplet, Fashion room, Ortarredo, Desk 2.0, Brain gym e On the nerd. E fino al 25 maggio, i video di presentazione di questi creativi progetti possono essere visti e giudicati dagli imprenditori associati all'Unione Parmense degli Industriali.

È sufficiente collegarsi al sito www.upi.pr.it e seguire le istruzioni relative a Latuaideadimpresa per poter esprimere il proprio voto sulle otto idee elaborate. I primi classificati di questa fase provinciale approderanno alla fase nazionale e dal 26 maggio al 4 giugno saranno votati dagli imprenditori italiani. La migliore idea imprenditoriale d'Italia sarà premiata il 5 giugno al Teatro Goldoni di Venezia. ♦

CRISI SI APRE UNO SPIRAGLIO. A BREVE IL CDA

Lamm, sul tavolo due offerte d'acquisto

Ci sarebbero un paio di gruppi imprenditoriali interessati a rilevare la Lamm Spa, la storica azienda di San Secondo specializzata nella produzione di arredi per la collettività, che rischia di chiudere i battenti a causa di una grave crisi finanziaria. È quanto emerso durante un vertice che si è svolto nella tarda mattinata di ieri in Provincia, alla presenza, fra gli altri, del vice presidente dell'ente di piazzale della Pace, Pier Luigi Ferrari, del presidente della Lamm Eugenio Morselli e dei sindacati.

Le proposte saranno valutate dal Cda dell'azienda, che dovrebbe



riunirsi entro la fine di questo mese. Per il 4 giugno, sempre in Provincia, è stato invece convocato un nuovo incontro con le parti sociali. Solo allora, probabilmente, si avranno le idee più chiare sulle sorti della Lamm e dei circa 60 dipendenti attualmente in organico,

di cui una decina in cassa integrazione, senza contare l'indotto.

«Stiamo lavorando alacremente affinché da queste manifestazioni d'interesse si possa giungere, in tempi rapidi, ad un'intesa definitiva - spiega Ferrari - da parte nostra l'auspicio è che il nuovo acquirente garantisca il radicamento territoriale, la continuità aziendale e la salvaguardia dei posti di lavoro. Il clima di collaborazione instauratosi fra le parti induce ad un cauto ottimismo». La preoccupazione resta comunque forte. «Il mantenimento degli attuali livelli occupazionali dovrà essere una questione centrale in sede di trattativa», fa notare Lucia De Cavalcanti, della Fiom-Cgil. «Chi opera all'interno della Lamm - aggiunge Ivano Molinari, della Fim-Cisl - ha dimostrato infatti di possedere capacità tali da rendere il prodotto assai appetibile sul mercato. Un patrimonio, insomma, che non può andare disperso». ♦ V.R.

MULTIUTILITY PROTESTA DA REGGIO EMILIA

La Cisl: basta stipendi d'oro ai manager di Iren

«Bollette che aumentano e gente che non riesce a sostenere, mentre i capi di Iren hanno stipendi d'oro. Questa non è equità». A intervenire è la Cisl di Reggio Emilia che ribadisce con forza una maggiore attenzione alla gestione finanziaria ed industriale dell'azienda, poiché la situazione è grave.

«La Cisl - scrive in una nota Margherita Salvioli Mariani, segretaria generale del sindacato reggiano - aveva assistito e condiviso la nascita di Iren, condividendo anche gli obiettivi che i cittadini, attraverso i sindacati che li rappresentano, si erano dati facendo la fusione: eco-

nomie sui costi di gestione, con la conseguenza, se non di abbattimento delle tariffe, almeno di un loro non aumento, garanzia sull'erogazione dei servizi essenziali per i cittadini che avessero maggiore efficienza e qualità, e, infine, la possibilità di ritorno dei dividendi ai Comuni in modo da poter investire più risorse in welfare. Dopo due anni di gestione troviamo un'azienda in difficoltà dal punto di vista finanziario, che aumenta le tariffe e mantiene inalterati stipendi e benefit agli amministratori, primi tra questi i quattro mega manager. Ma chi misura la produttività di questi manager?». ♦

ACCORDO LA PRODUTTIVITÀ SI PAGA IN WELFARE

Intesa Sanpaolo, nasce il premio sociale

MILANO

Dopo una lunga trattativa, che ha registrato anche momenti di tensione, è stato raggiunto, l'altro ieri, a Milano, l'accordo unitario del Gruppo Intesa Sanpaolo sul premio di produttività per il 2011. La novità è il «Premio Sociale». L'intesa interessa circa 75.000 dipendenti del gruppo in Italia. Gli importi prevedono una riduzione del premio rispetto allo scorso anno del 13% per la figura media, che riceverà 1.500 euro lordi, con percentuali di riduzione decrescenti per gli inquadramenti inferiori e crescenti per quelli superiori. Il lavo-

ratore potrà scegliere in alternativa ai soldi il Premio Sociale che avrà come vantaggio un maggiore importo in quanto è esente fiscalmente: la riduzione dell'importo rispetto all'anno scorso per la figura media sarà infatti del 4% anziché del 13%. Il Premio Sociale consente ai lavoratori esenzioni fiscali sulle spese per i figli come asili nido, rette scolastiche e universitarie, libri scolastici, campus estivi, la copertura dei contributi versati per il Fondo Sanitario di gruppo, anche per i familiari a carico e non, la contribuzione ai Fondi di previdenza complementare (anche per i familiari). ♦