



SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
145 punti base

CHI SALE

MEF entrate tributi-contributi
+1,8% in 8 mesi



CHI SCENDE

SOLE 24ORE -26% in Borsa alla
vigilia dell'aumento di capitale



CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

PROGETTO CON L'AVVIO DEI LAVORI A FRAORE IL LABORATORIO ENTRA NELLA FASE REALIZZATIVA

Food Farm 4.0, per imprese e giovani un'opportunità da non perdere

Figna: «Appello al territorio: occorre conoscere il vero valore dell'iniziativa»

Con l'avvio dei lavori a Fraore, il progetto del Laboratorio Territoriale per l'Occupabilità «Food Farm 4.0» è entrato nella fase realizzativa.

Ideato dal Polo agrindustriale Bocchialini-Galilei Solari (capofila) e vincitore del bando Mir collegato alla «Buona Scuola», il Laboratorio si pone come luogo di scambio tra formazione e mondo del lavoro, uno spazio in cui gli studenti degli istituti tecnici, attraverso la pratica sulle filiere produttive peculiari della provincia parmense, possono accrescere le proprie competenze allineandole a quelle richieste dalle aziende.

Il progetto

Prevede infatti la realizzazione in loco di impianti pilota per le trasformazioni agroalimentari, di una linea per il confezionamento e di un laboratorio per analisi chimiche. Proprio per questa sua valenza fortemente professionalizzante, Food Farm 4.0 ha ricevuto sin dall'inizio l'importante sostegno economico della Fondazione Cariparma che insieme all'Associazione «Parma, io ci sto!» e ad altre realtà industriali (Barilla, Corte Parma Alimentare, Opem, Flli Galloni, Agugiaro & Figna) ne hanno compreso la portata strate-



Unione Parmense Industriali Il presidente Alberto Figna.

Occupabilità

«Grande opportunità di formazione diretta e concreta sui processi tecnologici»

Oggi il progetto prosegue lo sviluppo della sua attuazione, evidenziando la capacità di generare nuove opportunità per le imprese dell'agroindustria.

Incontro il 30 novembre

Per presentare nel dettaglio il significato strategico di questa iniziativa è stato organizzato un incontro, aperto a tutte le attività produttive del territorio, che si terrà giovedì 30 novembre alle

Come funziona

Agroindustria a portata di mano

Food Farm 4.0 mette in rete sei istituti scolastici di Parma e del suo territorio (4 scuole secondarie superiori e 2 inferiori) prevede la realizzazione di un laboratorio aperto agli Istituti, agli enti di formazione e ricerca e all'Università. Con all'interno impianti pilota per diverse trasformazioni agroalimentari, una linea per il confezionamento e un laboratorio per le analisi chimiche consentirà di formare figure professionali.

L'appello

«Il Food Farm 4.0 offre opportunità concrete alle aziende - ha chiarito il presidente dell'Upi Alberto Figna -». Grazie agli impianti pilota di produzione di conserve alimentari, prodotti caseari a filiera corta, bakery e cereali, vinificazione, consentirà di formare figure professionali

di cui c'è carenza e direttamente sui processi tecnologici, prima di inserirle in azienda. Gli impianti potranno essere utilizzati anche per formazione interna alle imprese e come centri dimostrativi e di sperimentazione. Inoltre il Laboratorio sarà di aiuto per ottemperare agli obblighi derivanti dall'alternanza scuola-lavoro. Per questo facciamo un appello al territorio perché venga a conoscerne il vero valore».

Food Farm è un'opportunità non solo per i giovani ma anche e soprattutto per le aziende agricole e alimentari del territorio che vorranno sviluppare nuove idee, fare analisi e valutazioni qualitative sui propri prodotti o farli lavorare conto terzi. Il laboratorio sarà aperto anche in orario extrascolastico per permettere alle aziende di acquisire competenze professionali sulle principali lavorazioni agroalimentari tipiche del nostro territorio. Il concetto portante che sta alla base dell'iniziativa è chiaro: l'innovazione muove lo sviluppo dell'economia, per questo è necessario creare un sistema permanente e uno scambio continuo tra formazione e mondo del lavoro e il progetto rende questa idea una realtà. Per info: giovani.pellegrini@upi.pr.it **r.eco.**

CRISI IL VESCOVO SI RECHERA' AL PRESIDIO



Froneri, si ragiona sugli ammortizzatori Nuovo tavolo il 27

Per la vertenza Froneri quella di ieri è stata una nuova tappa interlocutoria, in cui di fatto, le parti non si sono mosse dalle loro posizioni. Il tavolo tra azienda e sindacati si è tenuto nella sede del ministero per lo Sviluppo economico, alla presenza anche di un rappresentante del ministero del Lavoro. all'incontro erano presenti anche l'assessore regionale Palma Costi e il sindaco di Parma Federico Pizzarotti. Dopo gli incontri separati con le istituzioni il tavolo si riaprirà il 27 novembre. L'azienda mantiene ferma l'intenzione di chiudere lo stabilimento parmigiano di via Bernini, i sindacati insistono sulla necessità di verificare eventuali manifestazioni di interesse per il sito produttivo e l'applicazione degli ammortizzatori sociali. Ieri, in occasione dell'incontro, un folto numero di lavoratori ha manifestato davanti al ministero.

Nel frattempo proseguono le iniziative di solidarietà per i lavoratori che mantengono il presidio davanti ai cancelli dell'azienda.

I sindacati provinciali di categoria invitano lavoratori e cittadini di Parma, il prossimo sabato 18 novembre, alle ore 17, a partecipare al dj set di Frambo, uno spettacolo allestito sempre nello spazio davanti allo stabilimento

Particolarmente significativo sarà poi il momento di testimonianza, organizzato unitariamente da Cgil, Cisl e Uil provinciali, in agenda per venerdì 17 novembre, alle 16.30: si tratta della visita del vescovo, monsignor Enrico Solmi, che si recherà al presidio permanente. Un incontro che intende rappresentare l'attenzione della diocesi, più volte espressa, al tema dei diritti e della dignità dei lavoratori. **r.eco.**

SERVIZI INAUGURATA LA SECONDA STRUTTURA PER I FIGLI DEI DIPENDENTI DELLA COMMISSIONE UE

Proges, nuovo asilo nido a Bruxelles

La cooperativa Proges, leader a livello nazionale nell'ambito dei servizi alla persona, sia nel settore educativo sia in quello socio-sanitario, conferma il suo impegno al di fuori del territorio nazionale con l'inaugurazione a Bruxelles di una nuova struttura per l'infanzia a supporto delle istituzioni della Commissione europea: si tratta del «Site Gaulois» che si aggiunge a «La Flûte Enchantée», aperto da vari anni, e al «Site de la Loi», attualmente in costruzione. Complessivamente, i tre servizi sviluppano una ricettività di 110 bambini, mentre il loro avvio ha richiesto un investimento di circa 1,2 milioni di euro.



Bruxelles Il taglio del nastro della nuova struttura.

«Negli spazi rinnovati e riprogettati delle strutture, Proges espone a Bruxelles il proprio know how educativo - spiega una nota del gruppo - frutto del lungo percorso che il welfare della nostra regione ha intrapreso negli ultimi decenni, fino a

divenire un'eccellenza riconosciuta a livello mondiale.

Si tratta di un modello educativo che mette al centro il valore dell'inclusione, e opera minimizzando le sovrastrutture esterne alla persona, per stimolare e sviluppare l'intelligenza

emotiva, insieme alle competenze creative e sociali».

«In questi giorni - sottolinea Marco Papotti, responsabile linea socio-educativa di Proges e amministratore di Minimonde, la società di diritto belga costituita dalla cooperativa per la ge-

stione dei nidi di Bruxelles - ripensando al lavoro che svolgiamo all'interno dei servizi educativi, siamo tornati continuamente al fulcro di tutto il nostro lavoro: il benessere dei bambini. Per ribadire a noi stessi, in ogni scelta che facciamo, l'importanza di continuare a crescere come educatori, sia in competenze che in motivazione. Per farlo, è necessario però innovarsi, reinventarsi, e leggere i nuovi bisogni delle persone e delle famiglie». «Mi piace pensare - conclude Papotti - che l'incontro tra l'esperienza maturata da Proges in Emilia-Romagna e i servizi culturali in Belgio possa generare modelli educativi virtuosi. Per questo motivo desidero ringraziare il personale che lavora con noi ogni giorno, per la professionalità, la formazione continua e l'attenzione verso il benessere del bambino, che sarà l'adulto di domani in grado di trovare il suo posto in un mondo

in eterno cambiamento». Quella che si sta consolidando con l'inaugurazione di questa nuova struttura è la presenza Proges su un territorio cosmopolita e culturalmente in fermento. «Questo nuovo servizio rappresenta un vero modello a tutti i livelli - evidenzia Pierre Crucifix, responsabile per la Commissione europea della qualità dei servizi per l'infanzia erogati al personale -. Dal lavoro svolto da Minimonde negli ultimi anni abbiamo maturato la piena fiducia di un perfetto servizio per i bambini, e siamo convinti di portare avanti insieme un ottimo lavoro». «Per noi questo è un momento importante di gratificazione e stimolo per il futuro - spiega Michela Bolondi, vice Presidente Proges -. La sfida per il futuro è quella di fornire risposte innovative ai rapidi mutamenti che stanno interessando il nostro Paese e l'Europa». **r.eco.**

FIERA FOOD HOTEL CHINA SI CHIUDE OGGI



Prosciutto di Parma a Shanghai

Vetrina per il Prosciutto di Parma alla fiera alimentare Food Hotel China che si chiude oggi a Shanghai. L'iniziativa rientra nell'ambito del progetto Euperte iniziato lo scorso aprile insieme al Grano Padano e cofinanziato dall'Ue. Della durata di tre anni, si rivolge al mercato asiatico - Giappone, Cina e Hong Kong - e ha l'obiettivo di divulgare sempre più il valore e la conoscenza dei prodotti a denominazione d'origine protetta, di aumentare la competitività e il consumo e quello di contribuire a contrastare fenomeni di pirateria agroalimentare. L'area espositiva all'interno della fiera è allestita nella sezione italiana per accogliere le aziende consorziate e favorire l'incontro con gli operatori locali, ma allo stesso tempo fa da palcoscenico allo chef Raul Liu e alle sue ricette che mostrano la versatilità del Prosciutto di Parma in cucina e le sue caratteristiche di qualità. Stiamo avvicinando il mercato cinese con i tempi giusti e le giuste modalità - spiega Vittorio Capanna, presidente del Consorzio. Nel 2016 abbiamo esportato 16mila prosciutti nel Paese aumentando la nostra presenza di circa il 17%».



Entra in un gruppo bancario tra i più solidi al mondo: 52 milioni di clienti in oltre 50 paesi

Non è solo una questione di numeri, Crédit Agricole ha fatto della creazione di valore per le famiglie e le imprese la sua vocazione. È scritto nei nostri risultati e nel nostro modo di fare banca ogni giorno. Scegli di dare più certezze ai tuoi progetti di vita, entra in Crédit Agricole.

CRÉDIT AGRICOLE
Una grande banca, tutta per te.

www.credit-agricole.it