



CONTRATTO METALMECCANICI

Subito interrotto il negoziato

■ La trattativa per il rinnovo del contratto dei metalmeccanici si interrompe al primo appuntamento per discutere del salario: la Federmeccanica ha infatti confermato la disponibilità solo ad aumenti sui minimi contrattuali strettamente legati all'inflazione ed i sindacati hanno deciso di interrompere la trattativa. In pratica si tratterebbe di appena il 2% di aumento salariale a fronte dell'8% chiesto dai sindacati.



BORSA ITALIANA

La trattativa al rush finale

■ La trattativa tra il London Stock Exchange e il consorzio paneuropeo costituito da Euronext con Cdp e Intesa Sanpaolo per l'acquisizione di Borsa Italiana è al rush finale. La proposta vincolante della cordata, secondo quanto raccolto, dovrebbe arrivare entro la fine della settimana con un possibile annuncio lunedì o anche prima. Nei fatti in anticipo sulla data del 16 ottobre filtrata come chiusura dell'esclusiva.

Alimentare Paolo Barilla: «Durante il Covid grande spirito di servizio da tutti in azienda»

L'imprenditore al forum del Sole 24Ore: «Scegliere di lavorare è stato un atto di fiducia. Ma non potevamo far mancare i prodotti sulle tavole degli italiani»

SARA COLONNA

■ «Il Made in Italy e il cibo sono un fatto di tradizione, e questo è un valore, ma alla cultura del territorio dobbiamo affiancare il senso della innovazione» parola di Paolo Barilla, Vicepresidente del gruppo Barilla SpA, intervenuto al forum «Made in Italy-Restart» organizzato da Il Sole24ore a Milano.

La multinazionale di Parma, con un fatturato pari a 3,6 miliardi di euro, conta 24 siti produttivi la metà dei quali in Italia e l'altra metà nei mercati esteri e durante il lockdown non si è mai fermata per assicurare la continuità di fornitura alla grande distribuzione e quindi alle famiglie.

Non sono state poche le difficoltà, soprattutto legate alla dimensione. «La grande prova è stata quella di avere messo sotto pressione l'organizzazione perché essere così dispersi sul territorio in varie geografie vuol dire riuscire a fare in modo che le persone rispondano a temi di urgenza in maniera simile. Lo hanno fatto perché vi era stato a monte uno sforzo pregresso nel mantenere una cultura di impresa molto allineata - evidenza Paolo Barilla -. Nei giorni più critici della pandemia le persone potevano scegliere per se stesse. Hanno deciso di lavorare ed è stato un atto di fiducia». La fiducia si poggia sulla storia passata ed



VICEPRESIDENTE Paolo Barilla in una foto d'archivio.

è un merito per le imprese saperne dare conferma.

«Far mancare i prodotti sulla tavola - aggiunge Barilla - avrebbe messo le persone in difficoltà. Siamo riusciti ad evitarlo e servire il mercato

mantenendo la solidità dei rapporti»

La riflessione di Barilla consente di fare una ulteriore puntualizzazione. «Prima dell'emergenza Covid il comparto del Food era un settore

in crescita, aveva ben tenuto durante la crisi finanziaria, agganciando subito la ripresa. Nel 2019 valeva 45 miliardi di euro l'export dell'agroalimentare, un settore che ha dato un contributo importante ma che il Paese non riesce ancora a sfruttare fino in fondo. I francesi infatti esportano il doppio di noi. La Germania arriva a 90 miliardi di euro all'anno. Se non riusciamo a superare quei problemi che zavorrano il Paese faremo fatica. Non ci può essere spirale di rilancio e sviluppo se il Paese è pesante», sottolinea ancora Barilla.

Sulle strategie per rafforzare la filiera il vicepresidente della big italiana ritiene che la parola chiave sia internazionalizzazione poiché nello scacchiere globale i nostri prodotti sono considerati eccellenti. Qui il Made in Italy si confronta anche con la concorrenza sleale della contra-

fazione. Una battaglia che si vince coniugando cultura del territorio con spinte innovative: «Noi siamo estremamente orgogliosi della nostra storia e del nostro passato, evidentemente dobbiamo proteggere le caratteristiche che ci hanno reso famosi nel mondo in quanto sono un fatto identitario. Non dobbiamo considerare l'Italia un retaggio del passato che ci protegge ma occorre affiancare un grande senso dell'innovazione».

L'Italia è la seconda manifattura d'Europa con l'industria della pasta che si conferma leader mondiale per la produzione, per la qualità e per il consumo pro capite. Il successo però potrebbe essere ancora più forte e trascinare la ripresa. Questa è la sfida che coinvolge tutta la filiera, dall'agricoltore all'industria di marca.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ITS Tech&Food Digital open day alla Galloni per cercare super tecnici

Ieri il secondo appuntamento per illustrare i vantaggi dei corsi di formazione

■ Si è tenuta ieri sulla pagina Facebook della Fondazione ITS Tech&Food la seconda puntata dei Digital Open Day, appuntamenti pensati per presentare i nuovi corsi di prossima partenza le cui iscrizioni si chiuderanno venerdì 16 ottobre.

In questa occasione l'Accademia per Super-Tecnici dell'Industria Alimentare è stata ospitata presso lo stabilimento dell'azienda F.lli Galloni di Langhirano, una delle imprese di riferimento sul nostro



TITOLARE Carlo Galloni.

territorio per la produzione di prosciutti e, in generale, per la valorizzazione del patrimonio produttivo di una terra particolarmente vocata al food, tra tradizione e innovazione.

Protagonisti di questo appuntamento sono stati il titolare Carlo Galloni e Alex Mazza, ex allievo della Fondazione ITS Tech&Food e oggi dipendente della stessa azienda, intervistati da Corrado Boldi, uno dei brillanti componenti della compagnia Teatro Educativo, partner di questa iniziativa. In questa occasione è stato interessante ripercorrere la storia della famiglia Galloni,

dal padre di Carlo che annotava i segreti del mestiere su un taccuino, scrigno di un sapere «empirico», al rapporto con la scienza e la tecnologia, che oggi significa anche digitalizzazione di alcuni processi legati alla tracciabilità, che garantiscono l'eccellenza di un prodotto riconosciuto come tale anche nell'ambito di mercati internazionali, dagli Usa al Giappone, fino all'Australia.

Un mondo produttivo che ha bisogno, come tutto il comparto, di professionalità appositamente formate, capaci di aderire ad una visione collettiva di azienda, fondata sul-

la motivazione del team, e dotati di quelle competenze che i corsi ITS Tech&Food sanno trasferire nei due anni di percorso tra aule, laboratori e stage in azienda.

Un tracciato di crescita personale e professionale testimoniato anche dallo stesso Alex Mazza che, grazie alle nozioni acquisite, ha trovato lavoro in un'impresa d'eccellenza.

Il prossimo appuntamento con i Digital Open Day, sempre sulla pagina Facebook della Fondazione ITS Tech&Food, è per martedì 12 ottobre (sempre alle ore 17) dal Tecnopolo di Parma, una bella occasione per approfondire le caratteristiche e le opportunità offerte da questi nuovi corsi in partenza in questo mese di ottobre.

Per informazioni: tel. 0521.226500, mail info@itstechandfood.it.

Leasing Crédit Agricole supporta NextChem

■ MILANO Crédit Agricole Leasing Italia conferma il suo impegno nella promozione di iniziative sostenibili supportando NextChem, la società del Gruppo Maire Tecnimont per la transizione energetica, in relazione alle attività della controllata MyReplast Industries, azienda specializzata nell'Upcycling dei rifiuti plastici.

Il piano di leasing finanziato da Crédit Agricole Leasing Italia è finalizzato all'acquisto di attrezzature e macchinari innovativi volti ad incrementare ulteriormente la performance produttiva dell'intero processo di Upcycling della NextChem.

Green way.

Noleggia la tua auto elettrica al Leasys Mobility Store a Parma in via La Spezia, 138/A.

LEASYS | CRÉDIT AGRICOLE

INSIEME PER UNA MOBILITÀ SOSTENIBILE