

ITALIA DEL GUSTO

Tanto Made in Italy da portare in USA

Assemblea dei Soci, alle Fiere di Parma, per "Italia del Gusto" (www.italiadegusto.biz), il consorzio che dal 2006 riunisce 36 aziende top dell'agroalimentare e del vitivinicolo italiano.

Del consorzio fanno parte Aia, Alegra, Ambrosoli, Amica Chips, Auricchio, Averna, Barilla, Bauli, Filippo Berio, Cirio, Delicieux, Food, Granarolo, Illy, Medusa, Montosco, Mulino Bianco, Nobelsco, Novi, Orogel, Parmacotto, Parmalat, Parmareggio, Ponti, Rana, Riso Gallo, Rio Mare, Saporì, San Benedetto, Valfrutta, Valsolva e per il comparto vitivinicolo Gancia, Gruppo Italiano Vi-

ni, Santa Margherita Gruppo, Sartori e Casa Vinicola Zonin. Compiti istituzionale del consorzio "Italia del Gusto" guidato da Giovanni Rana sono quelli di proporsi come "Catalizzatore dell'agroalimentare italiano nel mondo" proponendosi come "Incubatore dello sviluppo internazionale delle aziende aderenti al consorzio".

Sono state, inoltre, presentate le future attività progettuali che vedranno le aziende di Italia del Gusto muoversi su uno scenario piuttosto ampio dall'Europa all'Africa agli Stati Uniti, con la fiera Fancy Food.



Il portale Italia del Gusto

BORSA Ancora crescita per il gruppo di Soragna attivo nell'area sanitaria

Coopservice batte la crisi

Vinte nuove gare a Modena, Alessandria e Piemonte

■ SORAGNA. Stefano Cattellani

Servizi Italia di Soragna si è aggiudicata due nuove gare presso aziende ospedaliere italiane per la gestione dei servizi di lavanoto e sterilizzazione biancheria per un importo complessivo, per tutta la durata dei contratti pari a 26,7 milioni di euro.

Le due gare, che Servizi Italia (controllata dalla reggiana Coopservice) si è aggiudicata in Associazione Temporanea di impresa rispettivamente in qualità di capogruppo mandataria e mandante, riguardano in particolare l'Azienda Sanitaria Locale di Alessandria e l'A.O.U. di Modena - Policlinico.

Nel caso della gara indetta dalla Regione Piemonte e Azienda Sanitaria Locale di Alessandria, l'importo com-



Lavanderia ospedaliera della Servizi Italia

plessivo della commessa per Servizi Italia è pari a circa 15,9 milioni di euro per l'intero periodo contrattuale che prevede una durata di 4 anni con ulteriori 12 mesi di proroga.

In dettaglio Servizi Italia curerà per l'Ente l'erogazio-

ne dei servizi di lavanoto della biancheria, per Azienda Sanitaria Ospedaliera di Alessandria, A.S.L. AT di Asti, A.S.L. AL presidi ospedalieri di Casale Monferrato, Valenza, Tortona e Alessandria il tutto comprensivo della gestione del guardaro-

ba e dei servizi di trasporto, ritiro e distribuzione.

Nel caso dell' A.O.U. di Modena - Policlinico l'aggiudicazione riguarda il global service di servizi alberghieri e di supporto e dei lavori di realizzazione di edifici funzionale all'espletamento dei servizi stessi.

Il contratto ha un valore totale per Servizi Italia pari a circa 10,8 milioni di euro per l'intero periodo contrattuale che prevede una durata di 9 anni e la revisione dei prezzi secondo l'indice ISTAT. Servizi Italia curerà per l'Ente l'erogazione dei servizi di fornitura a noleggio di dispositivi medici confezionati in set sterili riutilizzabili (TTR) e/o monouso (TNT) contenenti camici e teleria, nonché accessori da utilizzarsi per la vestizione dell'equipe chirurgica.

LA SCUOLA DI LEGACOOOP MODENA E REGGIO Bottura "cucina" i manager

Una lezione di creatività con il modenese Massimo Bottura, uno dei più grandi chef del mondo. Succede al Mic, la scuola di alta formazione per giovani dirigenti cooperativi promossa da Legacoop Reggio Emilia e Legacoop Modena e coordinata da Qua.dir. Normalmente i docenti sono professori di economia, scienze politiche, comunicazione, diritto, provenienti da alcune delle principali università italiane ma la lezione sul tema "Il talento, la tecnica, il team", è stata affidata, a Reggio Emilia, a Massimo Bottura. La sua "Osteria Francescana" di Modena, secondo la Guida Espresso 2010, è il miglior ristorante italiano a pari merito con "Le Calandre" di Mas-similiano Alajmo di Rubano (Padova) e con il "Vissani" di Gianfranco Vissani di Baschi (Terni). "Non si può smettere di creare - ha spiegato Bottura - e anche se tutti i giorni dobbiamo lavorare con i piedi per terra non ci dobbiamo perdere nella quotidianità". La creatività, il lavoro di squadra, la capacità di fare sistema, il radicamento sul territorio e l'apertura a nuove culture sono elementi fondamentali della cooperazione: è per questo che stato scelto un docente d'eccezione come Massimo Bottura.



Massimo Bottura "prof." al MIC

FINANZIAMENTO CARIPARMA CON SACE Parmacotto più "global"

Cariparma lancia un'importante iniziativa per la promozione dell'italian food sui mercati esteri: 5 milioni di euro a Parmacotto attraverso un prestito garantito da Sace al 50%. Questa è l'operazione finanziaria conclusa da Cariparma in partnership con l'azienda italiana leader nell'assicurazione del credito e nella protezione degli investimenti. Il tutto nell'ambito delle facilitazioni previste dal pacchetto Cariparma Nuovi Mercati a sostegno dei progetti di internazionalizzazione delle imprese italiane.

La liquidità messa a disposizione di Parmacotto, leader nella produzione di salumi di qualità, nota per aver elevato il valore del prosciutto cotto a prodotto tipico della gastronomia italiana, permetterà all'azienda di proseguire nel progetto intrapreso dall'azienda di espansione verso i mercati esteri quali Francia, Germania e Stati Uniti. L'esperienza di Cariparma, il know how di Crédit Agricole e l'importante relazione di partnership sviluppata con SACE, testimoniano la capacità dell'istituto di credito di attivare iniziative sistemiche con l'obiettivo di mettere a disposizione delle aziende meritevoli, gli strumenti finanziari strutturati per sostenerne adeguatamente i piani di sviluppo e per migliorarne la competitività sui mercati stranieri. Viene finalizzato - spiega Carlo Piana, Responsabile Direzione Corporate di Cariparma - un progetto di assoluta rilevanza per una delle più importanti realtà imprenditoriali agroindustriali nazionali. Con il lancio di "Cariparma Nuovi Mercati", e con la collaborazione sviluppata con Sace, la Banca si pone come interlocutore primario nell'analisi e nel finanziamento dei progetti di sviluppo internazionale delle nostre aziende clienti.

NUOVA ESPANSIONE PER L'OUTLET Fidenza Village fase3

Il Fidenza Village crescerà ancora. I buoni risultati del 2009 hanno spinto la catena inglese Value Retail a investire ancora: altri 3500 mq e 25 nuovi negozi entro il 2011 con un investimento da 20 milioni di euro sul polo fidentino. Solo nel 2009 sono stati aperti 19 nuovi store e le performance sono tra le migliori a livello europeo nella rete di Value Retail.

Nel week end dell'8 dicembre al Fidenza Village i negozi (circa un centinaio) hanno registrato un aumento delle vendite del 30% sul 2008.

Nuovo il contenitore Tetra Recart. Nuova innovazione nei trasformati di pomodoro

La polpa di Pomì senza "vasetto"

Le tecnologie della multinazionale Tetra Pak per i nuovi prodotti

Pomì presenta la prima polpa in carta Con il formato da 390 gr in Tetra Recart, Pomì si conferma "innovatore" nel mercato dei trasformati del pomodoro.

Tetra Recart è un nuovo sistema di confezionamento di Tetra Pak per tutti i prodotti alimentari tradizionalmente conservati in lattine o vasi di vetro. Questo tipo di confezionamento è inodore e garantisce una maggiore freschezza del prodotto, preservandone la consistenza ed il gusto originale. Gli standard igienici, inoltre, sono molto elevati, poiché la confezione viene sterilizzata insieme al prodotto a 130° in autoclave. La confezione Tetra Recart è pratica, leggera, facile da aprire e da stoccare in



Le nuove linee "sostenibili" di TetraPak per Pomì

dispensa; è sicura perché non ha angoli taglienti ed è facilmente richiudibile, permettendo così di conservare in modo ottimale il prodotto.

AL CAVAGNARI Pieno sostegno al programma di formazione professionale Cariparma aiuterà i Dottori Commercialisti



La firma della convenzione

È stato firmato l'accordo di sponsorizzazione tra la Fondazione Dottori Commercialisti di Parma e la Cassa di Risparmio di Parma e Piacenza. Si rinnova così il sostegno di Cariparma al programma di Formazione Professionale Continua organizzata e promossa da anni dalla Fondazione a favore di tutti i professionisti della provincia. «Il rinnovo del rapporto di collaborazione che ci lega a Cariparma - dichiara Alberto Guiotto, presidente della Fondazione - è fondamentale per il proseguimento degli obiettivi della Fondazione che sono quelli di accrescimento formativo e culturale nonché della valorizzazione del nostro ruolo».

Dalla Legacoop A scuola di "nuova coop"

Legacoop E/R segnala una nuova opportunità formativa finanziata.

Si tratta di un corso per giovani occupati in aziende cooperative dal titolo "Ricambio Generazionale nell'Imprenditoria modenese": azioni a supporto dello sviluppo di capacità manageriali".

L'intervento si propone, in coerenza con le politiche di ricambio generazionale e di sviluppo territoriale, di condurre una efficace azione di formazione per sviluppare nuove capacità manageriali e garantire occasioni di crescita personale per le risorse umane coinvolte nelle imprese cooperative.

I destinatari del progetto sono, infatti, giovani occupati nelle imprese cooperative, in un'ottica di crescita e perfezionamento.

Il corso si articolerà in una parte teorica (75 ore) e una di Project Work individuale (25 ore). Avrà inizio a fine Gennaio 2010 e si concluderà nel Giugno 2010.

Il corso è gratuito. Le iscrizioni al corso sono aperte fino al 20 Gennaio 2010.