



**SPREAD**  
**BTP ITALIA / BUND 10 ANNI**  
165 punti base

**CHI SALE**  
ASTM E SIAS (gruppo Gavio)  
dividendi +7% all'anno



**CHI SCENDE**  
POLIZZE ASSICURATIVE  
in agricoltura: -21% dal 2015



**INNOVAZIONE** LA COMPETIZIONE PROMOSSA DA ASTER

# Alla Start Cup brillano i cervelli di Parma

Due progetti in vetta: uno per realizzare tessuti e organi artificiali, l'altro per la prova di materiali

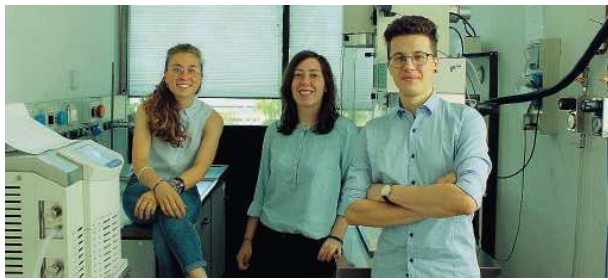
Parma continua la sua corsa nell'edizione 2017 della Start Cup Emilia Romagna, la business plan competition per progetti di impresa innovativi organizzata da Aster, che vede come partner territoriali Officine On/Off, Università di Parma e Unione Parmense degli Industriali. L'iniziativa aveva fatto tappa proprio a Palazzo Soragna il 6 aprile scorso.

La competizione si dipana come una vera e propria gara a eliminazione, dove le classifiche da una fase all'altra possono essere sovvertite sulla base della crescita dei team e dell'impegno dimostrato nella definizione e concretizzazione della propria idea. Sono 136 i team che si sono candidati a partecipare, 40 quelli che hanno avuto accesso alla prima fase (di cui sei dal territorio parmense), 20 quelli ammessi alla seconda fase (tre i progetti targati Parma) e solo 10 quelli in finale. Di questi, due progetti provengono dalla nostra città: sono al primo e al secondo posto della graduatoria provvisoria.

**Progetto Mach3D** Al secondo posto è il progetto Mach3D che prevede una innovativa piattaforma di prova materiali, con l'idea di spostare le attività di prova meccanica dei materiali dai laboratori ai reparti di produzione, rendendo immediatamente disponibili nel sistema informativo aziendale le informazioni in esito alle prove. Una soluzione in grado di cambiare quindi il paradigma grazie ad un software cloud in via di sviluppo che permetterà all'utente di svolgere le necessarie elaborazioni sui dati sperimentali e condividere le curve dei propri materiali. L'obiettivo ambizioso è quello di fare di Mach la prima Materials' Community all'interno della quale saranno riunite diverse tipologie di utenti: i produttori di materiali e manufatti potranno rendere disponibili le curve dei propri materiali, i progettisti potranno trovare informazioni complete e verificare, mentre le diverse figure professionali coinvolte nell'es-

ecuzione delle prove potranno incontrarsi e condividere procedure di prova e metodi di elaborazione. Fattori del progetto sono tre ragazzi: Matteo Vettori, 42 anni, parmigiano, ex-ricercatore dell'ateneo di Parma, Ingegnere meccanico con un dottorato di ricerca su materiali compositi; Lorenzo Bergonzi, 27 anni, di origine cremonese ingegnere meccanico e studente di dottorato nel nostro ateneo, e Federico Delopetto, 26 anni, laureando in ingegneria gestionale a Parma.

«Abbiamo partecipato alla Start Cup con due obiettivi - spiega Vettori - acquisire competenze trasversali per fare start-up oggi e avere un riscontro di interesse e validità della nostra idea. Il risultato raggiunto è il miglior ritorno che potevamo avere in termini di bontà dell'iniziativa, ma quanto stiamo imparando vale molto di più. La Start Cup ci ha dato e ci darà l'occasione di confrontarci con altri team di startup e soprattutto di incontrare persone



Team vincenti in alto gli ideatori del progetto Golgi, sotto i promotori del progetto Mach3D.

che hanno importato in Italia il concetto del fare start-up».

**Progetto Golgi** Il primo classificato è Golgi: un progetto per lo sviluppo di un dispositivo in grado di realizzare tessuti e organi artificiali ottenuti mediante una speciale stampante 3D. Il termine esatto è bioprinter, ossia una macchina capace di stampare, partendo da un disegno 3D, un organo o un tessuto artificiale utilizzando come inchiostro di stampa le cellule del paziente che necessita un trapianto, eliminando così i problemi di rigetto.

Il punto di forza della tecnologia

è l'innovativo sistema di estrusione: grazie ad esso è, infatti, possibile mantenere la vitalità cellulare, stampare quindi per periodi più lunghi e quindi realizzare tessuti di più grandi dimensioni.

Il progetto è promosso da: Riccardo Della Ragione 23 anni, inventore della Bioprinter Golgi e laureato in biotecnologie; responsabile dello sviluppo di sistemi di automazione bioingegneristici applicati alla ricerca; Alice Michelangeli, 25 anni laureata in biotecnologie farmaceutiche, responsabile R&D di nuovi tessuti e della caratterizzazione fisico-meccanica e tossicologica; Valentina

Menozzi, 24 anni, laureata in biotecnologie mediche responsabile R&D di nuovi tessuti e sviluppo di nuove metodiche di stampa cellulare applicate alla bioprinter.

«La partecipazione alla Start-Cup Emilia Romagna ci ha permesso di maturare e migliorare la nostra idea di business - sottolinea Della Ragione - concretizzando il lavoro fatto finora in azioni pratiche e delineate».

Questo grande successo per Parma testimonia la qualità delle competenze che si formano sul nostro territorio e l'intraprendenza dei nostri giovani laureati e ricercatori. ▶ **r. rco.**

## InBreve

**POSTE ITALIANE**  
**Wi-fi gratuito in 11 uffici di Parma**

■ Wi-Fi gratuito, facile e sicuro in un numero sempre maggiore di uffici postali. Il collegamento alla rete internet è attivo in 11 uffici postali del capoluogo: Parma Centro (strada Pisacane), Parma Sud Montebello (strada Pastren-), Parma 1 (largo Mercantini), Parma 2 (via Verdi), Parma 3 (borgo Tommasini), Parma 4 (via Paganini), Parma 5 (strada Costituzione), Parma 6 (piazza Santa Croce), Parma 8 (via Venezia), Parma 9 (vicolo Largo delle Ore) e San Lazzaro Parmense. E' stato inoltre già pianificato il progressivo ampliamento. In Emilia Romagna gli uffici postali con il servizio Wi-Fi sono attualmente 276 di cui 23 in provincia di Parma.

## TORNA IN AUTUNNO

### Climathon, domande entro il 1° agosto

■ Ritorna il 27 ottobre Climathon, la «maratona» di 24 ore per proporre idee utili a contrastare i cambiamenti climatici e rendere i centri urbani più sostenibili. Le città candidate sono già 79 in oltre 40 paesi. C'è tempo fino al 1 agosto per proporsi ad ospitare il Climathon. Possono candidarsi amministrazioni locali, università, centri di ricerca, enti, associazioni, fondazioni. [https://climathon.climate-kic.org/register?profile\\_id=browse](https://climathon.climate-kic.org/register?profile_id=browse).

**MARKETING** RICONOSCIMENTI AL «BELLAVITA EXPO»

# Cibo e cultura, il marchio Verdi conquista Londra

La soddisfazione più grande? «Far toccare con mano la relazione tra Giuseppe Verdi e il cibo, mostrando i carteggi del Maestro relativi ai prodotti alimentari italiani che comprava e portava con sé nei numerosi viaggi di lavoro accreditandosi il titolo di Italian Food Ambassador». Un bel biglietto da visita per i prodotti di eccellenza alimentare selezionati e promosso con il marchio «GVerdi» in occasione di Bellavita Expo a Londra, evento nel corso del quale sono stati assegnati ai prodotti di prima qualità i riconoscimenti Bellavita Awards. Con una giuria di oltre 250 giudici, è il concorso più importante per i prodotti artigianali agroalimentari italiani. A parlarne è Gabriele Zecca, ideatore di questo progetto innovativo di marketing alimentare legato al Cigno di



Londra Gabriele Zecca (a destra) con lo chef Giorgio Locatelli.

Busseto. «Abbiamo toccato nel cuore chi cercava autenticità italiana - spiega - perché una firma come la nostra non può essere Fake Italiano. A Londra abbiamo portato 27 prodotti, come 27 sono le sue opere, invitando alla

tavola del Maestro più di 150 buyers e food lovers. Non solo. Otto dei nostri prodotti sono stati presentati agli «Awards Bellavita 2017» e tutti e 8 sono stati premiati». Il giudizio migliore è spettato al Culatello che ha ot-

tenuto tre stelle quale migliore Culatello di tutta la fiera e di diritto è stato introdotto nel negozio di Londra sia fisico che online di «Bellavita». Il nostro Prosciutto di Parma 24 mesi ha ottenuto due stelle a pari merito con i più prestigiosi prosciutti di Parma come il pluripremiato Egidio Bedogni. Altri quattro prodotti hanno ottenuto due stelle partendo dal Parmigiano reggiano 36 mesi di pianura, il Gorgonzola dop dolce, il Penetone classico milanese, il Riso Dop. Mentre una stella Awards è andata al Caffè 100% Arabica e alla Mortadella al Tartufo nero di Norcia. Siamo stati visitati da numerosi Chef italiani stellati, abbiamo avuto la possibilità di presentare i nostri prodotti a una platea di giornalisti, blogger e foodist, retailer come Sainsbury's, Mark and Spencer, importatori blasonati specializzati in Fine Food». Missione compiuta.

«Crediamo che Londra sia un punto di partenza importante- assicura Zecca - e guardiamo anche ad altri paesi. Tuttavia Parma resta centrale, basti pensare al Festival Verdiano 2017. ▶ **r. rco.**

**ITICO** POSITIVI NEL 2016 TUTTI I PARAMETRI FINANZIARI

# Rizzoli Emanuelli, più ricavi con i nuovi prodotti e l'export

La Rizzoli Emanuelli, storica azienda parmigiana nel settore delle conserve ittiche di qualità, ha chiuso l'esercizio fiscale 2016 con un incremento dei ricavi di vendita di oltre il 6% sul 2015.

Il fatturato globale si attesta a 33.175.844 di euro e sono positivi anche i parametri per i principali indicatori finanziari.

«Le buone performance sono ancora più significative - si legge in una nota della società - considerando che il mercato delle acciughe continua la fase di flessione già iniziata lo scorso anno. Infatti, per il periodo di riferimento la crescita a valore è del 1,9%. Driver principali, il lancio di nuove referenze e i grigliati «Oblò del mare» e la linea in olio extra vergine di oliva bio oltre al buon andamento, sia a valore che a volume, della gamma a base di tonno premium e di sgombrò». Non solo. «Alla crescita ha contribuito anche l'estero - prose-



Rizzoli Emanuelli il direttore generale Roberto Sassoni.

gue la nota - con il consolidamento della presenza nei mercati storici come Corea del Sud, Svizzera, Giappone, Francia e Australia. Per il prossimo anno, Rizzoli Emanuelli punta a rafforzare i trend di crescita sia in Italia che all'estero grazie anche al lancio di nuove referenze».

«Siamo soddisfatti dei buoni risultati ottenuti - sottolinea Roberto Sassoni, direttore generale di Rizzoli Emanuelli - ancora più significativi se consideriamo il contesto di mercato che nella categoria acciughe, il nostro core business, non ha mostrato segni di grande reattività. Per il prossimo anno puntiamo a proseguire questo percorso di sviluppo, incrementando la nostra presenza sia a livello nazionale sia all'estero, puntando su nuovi concept di prodotto e di packaging per andare ancora più incontro alle esigenze e ai desideri dei consumatori». ▶ **r. rco.**

## Cisita Parma Informa



### Fondimpresa: Avviso 2/2017 per piccole e medie imprese

■ Fondimpresa, tramite l'Avviso 2/2017, ha stanziato 10 milioni di euro per la realizzazione di piani formativi rivolti esclusivamente a dipendenti delle piccole e medie imprese.

Il finanziamento potrà riguardare piani formativi relativi a qualsiasi tematica inerente i fabbisogni delle Aziende aderenti, ad esclusione della formazione obbligatoria per legge. Il Bando prevede un contributo aggiuntivo a integrazione delle risorse presenti sul Conto Formazione

aziendale che varia dai 1.500 ai 10.000 euro per singolo piano in funzione delle peculiarità dell'azienda che candida il piano formativo.

Le domande che sono relative ai progetti formativi potranno essere presentate fino al 20 ottobre 2017, salvo esaurimento delle risorse disponibili. Si tratta di un'importante opportunità per investire sulla propria formazione aziendale eCisita Parma, Ente qualificato da Fondimpresa, è da subito a disposizione delle Aziende per condividere l'analisi dei fabbisogni oltre a progettare, redigere, presentare il piano formativo e la relativa richiesta di

finanziamento nei tempi necessari, nonché per le successive fasi di gestione e rendicontazione dei progetti.

Per eventuali informazioni e approfondimenti sulle opportunità per le imprese e la presentazione delle domande, si può contattare direttamente Marco Notari: [notari@cisita.parma.it](mailto:notari@cisita.parma.it)

### Al via dopo l'estate i corsi gratuiti per trovare lavoro

■ In questi giorni il primo pensiero corre alle vacanze estive. Giusto, desiderare il meritato riposo, ma essere utile anche

iniziare a pensare a cosa fare dopo, a come concretizzare le proprie esperienze di studio in uno sbocco più o meno diretto al mondo del lavoro. In quest'ottica può essere interessante dare un'occhiata ai corsi gratuiti di Cisita Parma in partenza il prossimo 15 settembre, destinati a formare figure di riferimento richieste dal tessuto industriale del nostro territorio.

Si tratta, in particolare, dei percorsi formativi «Disegnatore Meccanico» e «Project Manager di macchine e impianti per l'industria alimentare». I due percorsi formativi sono senza costi di iscrizione perché cofinanziati

dal Fondo sociale europeo PO 2014-2020 e dalla Regione Emilia-Romagna.

Sono finalizzati a preparare professionisti in grado di ricoprire questi ruoli in aziende che operano in due degli ambiti di eccellenza del nostro panorama industriale quali il settore dell'ipertecnologica alimentare e il settore meccanico.

Nello specifico il corso per diventare «Disegnatore Meccanico» prepara figure tecniche in grado di realizzare lo sviluppo di dettaglio di un prodotto meccanico, individuandone le componenti costruttive e le relative soluzioni tecnologiche di produ-

zione. Al tempo stesso, il percorso formativo per «Project Manager» di macchine e impianti per l'industria alimentare intende formare esperti in grado di gestire l'intero ciclo di una commessa nel settore dell'ipertecnologica alimentare, con particolare riferimento alle novità introdotte dai processi caratteristici della fabbrica digitale.

Per entrambe le figure si tratta di profili subito spendibili nelle aziende del territorio.

Per conoscere tutti i dettagli di questi corsi e le modalità che riguardano l'iscrizione scrivi a [cisita@cisita.parma.it](mailto:cisita@cisita.parma.it), o chiama lo 0521.226500. ▶

Cisita Parma srl  
via Girolamo Cantelli 5  
43121 Parma  
telefono: 0521 226500  
fax: 0521 226501  
[www.cisita.parma.it](http://www.cisita.parma.it)