Economia

FTSE-MIB +3,49% 16.923 punti

EURO / DOLLARO 1,12857

PETROLIO 47,98 dollari al barile

IMPRESE SI AMPLIA IL SERVIZIO DI ASSISTENZA, SVILUPPATI PROGETTI SPECIALI

Costelmec, la nuova frontiera del sollevamento industriale

Costelmec Hoisting & Moving Industry ama i progetti speciali, quelli che più mettono alla prova le proprie capacità ingegneristiche per dare risposta ai propri clienti.

L'azienda parmigiana da 46 anni è attiva nella produzione e manutenzione di impianti di sollevamento e movimentazione industriale ma di recente ha fatto la scelta di orientare buona parte delle forze e degli investimenti allo sviluppo di progetti volti a rivoluzionare le condizioni di carico negli stabilimenti industriali.

«Negli ultimi anni - spiega il presidente di Costelmec Alessio Comelli - il mercato richiede sempre più prodotti specifici secondo le precise esigenze di carico dei vari committenti; lo stesso impianto di sollevamento deve quindi poter operare in più reparti dell'azienda, passando dai reparti produttivi a quelli logistici senza la necessità di eseguire le operazioni in più riprese».

Da qui, la scelta di porsi come interlocutori affidabili per clientela di massimo prestigio cui proporre soluzioni innovative e tecnologicamente avanzate. Qualche esempio? «Uno dei nostri progetti più recenti è per una multinazionale con sede in provincia di Modena, leader mondiale nella produzione di ruote per utilizzo industriale - aggiunge con orgoglio il presidente - per la quale abbiamo realizzato una gru a ponte elettronica estraibile che, oltre ai normali movimenti avanti-indietro, destra-sinistra e salita-discesa, è in grado anche di estrarre elettronicamente la trave principale che quindi funge da braccio di carico con 15 metri di uscita, per sollevare materiale all'interno e caricarlo direttamente sui camion posizionati all'esterno dell'azienda. Questo renderà fluido e ininterrotto il processo produttivo e logistico, consentendo di recuperare efficienza».

Costelmec Un impianto speciale e la flotta del service.

Speciali sono anche gli impianti antideflagranti diretti alle stazioni marittime delle multinazionali petrolifere, clienti importanti che Costelmec ha conquistato grazie a qualità, affidabilità, capacità produttiva e soprattutto grazie al servizio di assistenza post vendita e manutenzione, fiore all'occhiello dell'azienda e base solida e imprescindibile della propria attività.

«In dieci anni siamo passati da quattro officine mobili per il service alle sedici attuali - conclude il presidente - una vera flotta Costelmec guidata da personale continuamente formato, che ogni giorno, in Italia e all'estero, è impegnato nella manutenzione dei nostri e di altri impianti». ◆ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

AGROINDUSTRIA GELATI: «GRANDI SFORZI DEL SETTORE»

Annoni, la filiera diventa trasparente

Messo a punto il progetto «FIVE» insieme al Gruppo Gelati per la tracciabilità delle carni

Lorenzo Centenari

Parola d'ordine, «trasparenza». Come guadagnarsi la fiducia di consumatori di carne suina sempre più sensibili non solo alla qualità del prodotto, ma anche ai processi che si susseguono a monte della vendita al banco? In collaborazione con il Gruppo Gelati, Annoni Spa ha dato vita al progetto «Annoni FIVE», Filiera Italiana Verificata Ecosostenibile.

«FIVE» inteso pure come «Cinque», tanti quanti i principi individuati per raggiungere un grado di eccellenza costante dall'allevamento alla tavola: tracciabilità, benessere animale, origine locale, sostenibilità, etica. Annoni, industria di macellazione suini a Madonna dei Prati (Busseto), consapevole dell'importanza assegnata oggi dal mercato alla filiera delle carni - ultimamente vivisezionata dalla politica nazionale oltre che oggetto di inchiesta da parte di alcuni media «mainstream» (vedi servizio di «Report» sulle condizioni igienico-sanitarie di alcuni allevamenti) - ha deciso di formulare un programma di controlli a garanzia del rispetto di buona condotta in ciascun passaggio dell'attività produttiva.

Oltre che conforme alle misure di sicurezza previste dall'Ue e dal sistema Veterinario nazionale, la filiera «Annoni FIVE» è controllata anche da Ifsa (International Food Supplier Auditing), società del Gruppo Gelati di Sorbolo leader nei servizi di certificazione per l'industria e la distribuzione e nella gestione di filiere agroalimentari. Questo significa innanzitutto che la carne Annoni FIVE proviene da suini allevati secondo regole scrupolose e alimentati con mangimi la cui composizione è verificata tramite controlli e ispezioni periodiche (tracciabilità). Inoltre, che ai suini vengono riservate idonee condizioni di vita (microclima, spazio, dieta, trasporto, etc.).

Le carni provenienti dalla filiera «Annoni FIVE» esaltano il prodotto locale, infatti l'origine dei suini è esclusivamente padana (non solo nazionale). Il tema della sostenibilità è trattato verificando che gli allevamenti rispettino una serie di parametri quali emissioni in atmosfera, consumi e scarichi idrici, produzione e gestione rifiuti, trattamento degli effluenti, ecc.

Quanto all'etica, Annoni è infine impegnata a garantire condizioni sempre migliori di salute e sicurezza sul posto di lavoro. «Sposando questo programma - spiega Marco Maini, contitolare dell'azienda - l'Annoni ha implementato una sua filiera con lo scopo di controllare tutte le fasi di produzione delle carni, documentando la storia dell'animale dall'allevamento alla macellazione. Fondamentale il coinvolgimento e la condivisione del progetto da parte di tutti gli attori del processo, coi quali Annoni ha sottoscritto un vero e proprio patto di filiera».

Dal Gruppo Gelati, quindi, un contributo alla competitività dell'industria del territorio: «Spesso penalizzati da una concorrenza estera non allineata agli stessi parametri, agricoltori, allevatori e operatori industriali locali - sostiene Massimo Gelati, presidente del Gruppo - meritano di veder riconosciuti dal mercato gli enormi sforzi compiuti in questi anni in termini di qualità, sicurezza alimentare e rispetto dell'ambiente». ◆

© RIPRODUZIONE RISERVATA

WEB LA STRATEGIA E' MADE IN PARMA

«I like italian food», l'ecommerce nel segno di Verdi

Gabriele Zecca: «Il tema è raggiungere i mercati esteri a costi accessibili»

Si fa presto a dire «marketplace». Ma a traslocare il business dal negozio reale alla sfera virtuale, il dominio Internet non basta. Oltre che competenze informatiche, un sito web di «e-commerce» chiede il supporto di un piano di logistica e di marketing. Quindi, di un testimonial: Giuseppe Verdi può bastare? Ecco perché «I Like Italian Food» non è un progetto come gli altri. Alle sue spalle, un disegno imprenditoriale che non lascia nulla al caso. E del quale la «vetrina» online è solo la punta dell'iceberg.

Anche in campo alimentare, la rete assorbe ormai una quota di vendite significativa, generando opportunità un tempo ignote. Come conquistare visibilità internazionale, tuttavia, quando si è piccoli piccoli? Nato dalla fusione di esperienze eterogenee amalgamate tra loro, I Like Italian Food è il frutto dello sforzo di Iari Alberici, Salvatore Contini e Stefano Fontana. Quartier generale a Piacenza, consulenza creativa «made in Parma»: la strategia di marketing e comunicazione porta infatti la firma di Gabriele Zecca, Ceo di Synergy Business & Finanza. Scopo dell'iniziativa, quello di selezionare produttori italiani di eccellenza ancora poco conosciuti oltreconfine, radunare loro sotto lo stesso «ombrello», infine «scarrozzarli» in giro per il mondo alla velocità di 100 Mega. Solo così il Lardo di Colonnata del piccolo laboratorio toscano può raggiungere il consumatore australiano o la catena distributiva americana, solo così il Barbera d'Asti della piccola cantina piemontese verrà servito sulla tavola del buongustaio russo o cinese. «L'idea nasce dalla consapevolezza che numerose pmi nazionali - sostiene Zecca - faticano a sostenere individualmente l'investimento necessario a sbarcare sui mercati esteri. Questo nonostante il cibo italiano riscontri ovunque alti consensi. Forte della partnership con società di spedizioni affidabili e del supporto di un magazine di proprietà, I Like Italian Food permette al "made in Italy" di esplorare qualsiasi mercato a costi accessibili».

Selezione nella selezione è poi quella griffata «G. Verdi»: «In occasione delle sue innumerevoli rappresentazioni all'estero, il Maestro - spiega Zecca - è stato il più autorevole ambasciatore della cucina e della cultura tricolore. Noto per il suo proverbiale senso critico, Verdi è anche uno dei personaggi italiani più conosciuti nel mondo: il limitato assortimento di prodotti che prende il suo nome si caratterizza per un ancor più elevato grado di sofisticatezza». Sorseggiare un bianco liquoroso come assistere all'Otello. Degustare un Parmigiano 24 mesi e abbandonarsi a un applauso a scena aperta. ◆ **L.C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

InBreve

PALAZZO SORAGNA

Slitta l'incontro sul design previsto il 22 giugno

L'incontro organizzato a Palazzo Soragna per mercoledì 22 giugno alle 15.30 su design e forma del prodotto è stato annullato per motivi organizzativi ed è rinviato a data da destinarsi.

FEDERALIMENTARE

Scordamaglia: «Mosca riconosca le nostre Dop e Igp»

«Speriamo di ottenere dal Governo russo da un lato il pieno riconoscimento delle nostre Dop e Igp, così da scongiurare l'inganno del consumatore russo con il crescente fenomeno dell'Italian sounding, e dall'altro possibili parziali revoche dell'embargo specifiche per le nostre eccellenze alimentari». Lo ha detto Luigi Scordamaglia, presidente di Federalimentare, in Russia con la delegazione del presidente del Consiglio. Scordamaglia ha sottolineato la totale sinergia e complementarietà tra Russia e Italia nel settore dell'agroalimentare.

AGRICOLTURA

Emilia, Coldiretti: «Bene le misure sulle risorse»

Coldiretti Emilia Romagna è soddisfatta dall'annuncio della Regione sul reperimento delle risorse per le misure agroambientali del PSR. Si tratta di una prima risposta che attendevamo da tempo - commenta Coldiretti regionale - e confermiamo la nostra mobilitazione del 23 giugno per confrontarci con la Regione su tutte le altre questioni da troppo tempo rimaste in sospeso e che attendono risposte risolutive per il bene della nostra agricoltura.

UPI ALLE 18

Martedì l'incontro con Marco Magnani

Economista Marco Magnani.

L'Unione Parmense degli Industriali ha organizzato per martedì prossimo, 21 giugno, alle 18 un incontro a Palazzo Soragna con l'economista Marco Magnani dal titolo "Quando investire nel territorio aiuta a crescere, l'impresa e l'economia".

La riflessione che svilupperà Magnani, traendo spunto anche dal suo recente libro "Terra e buoi dei paesi tuoi", edito da Utet, sarà introdotta dai saluti del Rappresentante Piccola Industria, Giovanni Baroni e dal Presidente del Gruppo Giovani dell'Industria, Gian Paolo Ghiretti.

Il quesito dell'incontro è se abbia ancora senso per le imprese investire nel territorio. Nonostante la crisi economica, la globalizzazione e la rivoluzione digitale, la risposta è positiva. Per Magnani il territorio può anzi costituire un inatteso vantaggio competitivo, un'arma segreta per le imprese e per il Paese.

Marco Magnani, parmigiano di nascita, è docente ad Harvard e alla LUISS. Fellow dell'Istituto Affari Internazionali e di Aspen Institute, è Young Global Leader del World Economic Forum. E' editorialista de IlSole24Ore, AffarInternazionali e La Gazzetta di Parma. ◆

© RIPRODUZIONE RISERVATA