

Soluzioni Orizzonte per vino, carne, latte, dolciumi

# Fondi Cariparma

## Mezzo miliardo subito sul piatto

Pagina a cura  
di LUISA CONTRI

**C**inquecento milioni di euro. È quanto il gruppo Cariparma-Crédit Agricole metterà sul piatto, in questo 2013 di credit crunch imperante, per lo sviluppo delle sue nuove soluzioni «Orizzonte», pensate specificamente per gli operatori di quattro filiere dell'agro-alimentare italiano: quelle del vino, delle carni, del latte e derivati e dei prodotti da forno/dolciumi. Le più interessanti secondo la direzione agro-alimentare del gruppo Cariparma-Crédit Agricole, che ne ha studiato le caratteristiche, le dinamiche e le esigenze, avvalendosi anche del contributo dell'Osservatorio agro-alimentare di Nomisma.

Soluzioni e servizi finanziari tailor made per gli operatori di ciascuno di questi settori dell'agro-alimentare presso i quali il gruppo italo-francese punta a consolidare la sua immagine di banca di

riferimento e d'eccellenza. Clientela che verrà seguita da personale appositamente formato presso il campus di Piacenza dell'istituto.

Sia alle imprese di trasformazione sia ai loro fornitori a monte, i gestori imprese e privati della direzione agro-alimentare hanno cominciato (o comincerà a breve) a proporre pacchetti di soluzioni che tengono conto sia delle

esigenze di credito pluriennali delle aziende (si pensi ai tempi di rientro degli investimenti in nuove vigne o nella produzione di vini da invecchiamento o di formaggi e salumi a lunga stagionatura) sia semplicemente delle abitudini degli agricoltori italiani (quando si tratta d'acquistare un trattore o un altro macchinario, prediligono finanziamenti che gliene diano l'immediata pro-

sprietà a formule di leasing). Ed anche modelli di servizio dedicati, che prevedono iter accelerati d'accesso ai finanziamenti (per esempio, l'erogazione in soli cinque giorni lavorativi del finanziamento per l'acquisto di macchinari agricoli).

«Tenuto conto delle dimensioni del nostro istituto», dichiara a *ItaliaOggi* Carlo Piana, direttore centrale imprese corporate di Gruppo Cariparma-Crédit Agricole, «consideriamo un successo aver allacciato più di 300 nuovi rapporti con imprese del settore vitivinicolo e con i loro conferenti di uve/vino, a tre mesi dal lancio del pacchetto di soluzioni specifiche Orizzonte vino. Equivalgono a una redemption del 30% rispetto ai soggetti interpellati e al 20% dei nuovi clienti acquisiti nel periodo».

L'auspicio dell'istituto è di bissare il successo con Orizzonte Carni, la seconda filiera affrontata, e di proseguire col vento in poppa con i pacchetti dedicati al lattiero-caseario e al bakery, che saranno lanciati rispettivamente ai primi di luglio e a ottobre prossimi.



esigenze di credito pluriennali delle aziende (si pensi ai tempi di rientro degli investimenti in nuove vigne o nella produzione di vini da invecchiamento o di formaggi e salumi a lunga stagionatura) sia semplicemente delle abitudini degli agricoltori italiani (quando si tratta d'acquistare un trattore o un altro macchinario, prediligono finanziamenti che gliene diano l'immediata pro-

## Dottori Agrisystem, lavoro per il 96%

**I**nterdisciplinarietà nell'affrontare questioni al centro dell'attenzione della filiera agro-alimentare come la sicurezza alimentare e la sostenibilità ambientale. La assicura il corso di specializzazione post laurea di Agrisystem, la scuola di dottorato per il sistema agro-alimentare dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, che dal 2006 a oggi ha sfornato 64 dottori di ricerca e ne sta formando altri 59. «L'interdisciplinarietà», dichiara a *ItaliaOggi* Antonio Albanese, coordinatore di Agrisystem, «è frutto del fatto che Agrisystem è espressione di tre facoltà della Cattolica: economia, giurisprudenza e agraria e della consapevolezza che la complessità del sistema agro-alimentare richiede nuove competenze. I nostri dottorati sia dell'area biologico-agraria che di quella economico-giuridica prevedono inoltre un periodo di formazione all'estero di almeno 6 mesi. Il 60% delle lezioni, poi, si tiene in inglese». Un altro plus di Agrisystem è la sua apertura verso il mondo accademico. «Non siamo autoreferenziali», assicura Albanese. «Il 62% dei dottorandi iscritti ai nostri corsi si è laureato in un ateneo diverso dalla Cattolica». Stretta è la collaborazione di Agrisystem con il mondo delle imprese che sostengono sia la scuola sia gli allievi con borse di studio. Il 96% degli allievi della scuola trova lavoro entro un anno dal dottorato. E potranno essere di più grazie all'intesa sottoscritta con l'Emilia-Romagna per dottorati realizzati con le imprese del territorio.

## Anuga all'italiana

**A**nuga parlerà sempre più italiano. Sono 1.150 (contro le 1.098 del 2011) le aziende dell'agro-alimentare made in Italy che hanno già uno spazio espositivo alla più grande fiera internazionale di settore, in programma a Colonia, in Germania, dal 5 al 9 ottobre prossimi. E altre 300 sono in lista d'attesa, con la dite incrociate perché si liberi un posto per loro nel polo fieristico di 284 mila mq, che nuovamente Anuga occuperà in toto (gli espositori prenotati sono in totale 6.700). Al di là delle novità della 32ª edizione della manifestazione organizzata da Khöln Messe (Anuga Organic, un rinnovato Anuga FoodService, i prodotti del commercio equosolidale, nuovo tema di tendenza della fiera e l'OliveOilMarket), le ragioni di tanto interesse degli operatori italiani è l'opportunità d'incontrare e di fare affari con i 160 mila buyer attesi. Un'opportunità resa concreta dal sistema di match making, già sperimentato nelle due edizioni precedenti, e sicura dalla formula «no copy», di lotta alla contraffazione, offerta dai saloni di Khöln Messe. Ente fieristico che vede nella partnership con Cibus-Fiere di Parma e Federalimentare un modo per rendere ancora più attrattivi i suoi saloni sia a Colonia che in giro per il mondo (Bangkok, Shanghai, Dubai, Mumbai e Tokyo).

## RICERCANDO

**ITALIA 1/**Secondo studiosi della Dispaia dell'università di Firenze, i batteri fotosintetici anossigenici appaiono i microrganismi meglio in grado di produrre idrogeno ossia la fonte d'energia verde del futuro da residui vegetali, scarti agroindustriali ed effluenti di digestori anaerobici.

**ITALIA 2/Ricercatori del Dipartimento di scienze agrarie dell'università di Bologna e del produttore di packaging alimentari Ilip hanno scoperto che i cestini termosaldati con film in PET non perforato sono più efficaci di quelli chiusi solo con coperchio per prolungare la shelf life delle fragole.**

**ITALIA 3/**Da una ricerca degli scienziati del centro ex Inran del Cra emerge che i prodotti biologici hanno caratteristiche nutrizionali superiori a quelle degli omologhi convenzionali. La frutta e gli ortaggi bio contengono rispettivamente più vitamina C e carotenoidi, mentre latte e latticini bio sarebbero più ricchi d'acidi grassi polinsaturi e acido linoleico coniugato.

**SPAGNA 1/**Scienziati del centro tecnologico Ainia hanno messo a punto una nuova tecnologia che individua la presenza di corpi estranei (metallici, di vetro o plastica) negli alimenti. Lungo la linea produttiva l'alimento è illuminato con lampade agli infrarossi e fotografato. Le immagini sono analizzate da un computer ad alte prestazioni che, mediante algoritmi avanzati, ne deduce la composizione chimica.

**SPAGNA 2/Ricercatori dell'Università di Lleida e dell'Irta hanno scoperto che il ceppo Cpa-7 del batterio *Pseudomonas graminitis* è in grado di contrastare la formazione di microrganismi patogeni nella frutta di IV gamma in caso di rottura della catena del freddo. Ciò perché agisce in un range di temperatura compreso fra 5 e 20°C.**

**SPAGNA 3/**Scienziati del Creaf dell'università di Barcellona hanno scoperto che le emissioni di composti organici volatili emessi dai fiori possono variare per effetto dei cambiamenti climatici (l'aumento delle temperature ne aumenta la secrezione ma ne può anche accorciare da durata dell'emissione) e questo può disorientare gli insetti impollinatori.

**GERMANIA 1/**Scienziati dell'università di Giessen hanno scoperto come mai la coccinella *Harmonia axyridis* d'origine asiatica importata per contrastare gli afidi finisca per stermi-

nare le coccinelle europee (Coccinella septempunctata). Nella loro emolinfata sono presenti microsporidi che uccidono le coccinelle che si nutrono delle loro uova o larve. Le coccinelle asiatiche hanno poi 50 peptidi antimicrobici, il numero più alto finora trovato negli animali.

**GERMANIA 2/**Un gruppo di ricerca coordinato dall'università di Wurzburg ha stabilito che gli individui affetti da stati depressivi hanno una percezione distorta dei sapori (dolce e salato) e del contenuto di grassi dei cibi. Ciò potrebbe portare a un eccessivo consumo di alimenti poco salutari.

**OLANDA 1/Ricercatori dell'università di Wageningen hanno scoperto che i ricettori RLP (ricettori simili alle proteine) che si trovano sulla superficie delle cellule delle piante collaborano con altri tipi di proteine che si trovano nella stessa area per attivare una reazione di difesa all'attacco di microbi patogeni.**

**UK 1/**Scienziati dell'università di Southampton hanno scoperto che l'impiego di superfici in rame e in leghe di rame è efficace per neutralizzare il contagio per contatto da norovirus, virus responsabile della patogenesi infettiva di gastroenteriti, particolarmente difficile da neutralizzare.

**UK-GERMANIA-USA/** Un gruppo misto di ricercatori analizzando campioni vegetali della metà del 1800 hanno accertato che il ceppo di patogeno, che due secoli fa generò la peronospora nelle patate causando la grande carestia irlandese, è diverso da quelli degli attuali patogeni.

**EMIRATI ARABI 1/Ricercatori dell'università degli Emirati Arabi hanno scoperto che la lattoferrina contenuta nel latte dei cammelli ha un'azione antiossidante ed è in grado di inibire lo sviluppo delle cellule cancerogene tipiche del tumore del colon.**

**USA 1/**Un'allevatrice di suini dello stato di Washington, il primo negli Usa a legalizzare il consumo di cannabis, ha condotto un test su dieci suini della stessa cucciolata. Negli ultimi quattro mesi di vita ha alimentato quattro animali con mangime contenente anche scarti di lavorazione delle piante di marijuana e sei con la dieta tradizionale. I quattro alimentati anche con cannabis hanno preso dai 9 ai 13 kg in più e pare che le loro carni siano state gradite di più come sapore.