



CAAB, IL 2019 SI APRE NEL SEGNO DEL NETWORKING: SOTTOSCRITTO NELLA SEDE DI BOLOGNA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA IL PROTOCOLLO DI INTENTI CON CAL PARMA E CAAR RIMINI. IN VISTA NUOVE SINERGIE A VANTAGGIO DEI CONSUMATORI E DEGLI OPERATORI COMMERCIALI.



BOLOGNA – Il 2019 del Centro Agroalimentare di Bologna si apre nel segno del networking e della sinergia operativa, a tutto vantaggio dei consumatori e degli operatori commerciali: CAAB ha infatti siglato proprio ieri, lunedì 7 gennaio, un Protocollo di Intenti con il Centro Agro Alimentare e Logistica di Parma (Cal) e il Centro Agro Alimentare Riminese (Caar). L'accordo, promosso dall'Assessorato al Commercio della Regione Emilia-Romagna, segna l'avvio di un progetto di aggregazione organizzativa ed operativa delle tre strutture, per il miglioramento dell'efficienza e della qualità dei servizi, la razionalizzazione delle spese e il contenimento dei costi gestionali attraverso l'avvio di sinergie operative, la condivisione e lo scambio delle conoscenze e delle migliori pratiche adottate dai tre Centri. Alcuni primi esempi pratici di collaborazione? Le sinergie in tema di aggiornamento e revisione delle modalità di rilevazione e comunicazione di prezzi e statistiche. Ma anche la messa in rete di alcuni servizi generali (sistema informatico, controllo accessi, ecc.), la formazione e aggiornamento professionale, i bandi per la forniture di servizi in comune (pulizie, ma-

nutenzioni, facchinaggio, ecc.). Il documento è stato sottoscritto presso la sede di Bologna della Regione Emilia-Romagna dai presidenti di Caab, Cal e Caar, rispettivamente Andrea Segrè, Marco Core e Mirco Pari, e dagli assessori comunali competenti Alberto Aitini (Bologna), Gianluca Brasini (Rimini) e Marco Ferretti (Parma), presente l'assessore regionale al Commercio, Andrea Corsini.

Molti i traguardi 2019 in vista per CAAB: nel corso dell'anno si completerà, con 18 mesi di anticipo, il rimborso complessivo del debito pregresso al Comune di Bologna, con la conclusiva tranche di 1,8 milioni € che si aggiunge ai 14 milioni € già consegnati. CAAB ha complessivamente corrisposto al Comune, negli ultimi esercizi, la somma di 20 milioni di euro, utilizzabili adesso dall'ente pubblico per il potenziamento di servizi e la riduzione dell'indebitamento, a tutto favore della collettività. Nella primavera 2019 verrà inaugurato a CAAB l'innovativo impianto fotovoltaico di ultima generazione, con la nuova tranche posizionata sul tetto della Nuova Area Mercatale, di potenza 449,82 kW, integrata da un impianto di accumulo energetico di taglia industriale da 50 kW. L'impianto sarà finalizzato a soddisfare parte dei consumi elettrici del CAAB alimentando 3 colonnine da installarsi nell'area parcheggio per la ricarica di veicoli elettrici. CAAB aprirà il 2019 anche nel segno dell'attenzione ai massimi livelli per la qualità e sicurezza alimentare, con un palmares di certificazioni unico a livello europeo: in dirittura d'arrivo l'iter di certificazione ISO 14001:2015 – Ambiente, una norma internazionale ad adesione volontaria che permette di stabilire/attuare/mantenere attivo/migliorare il proprio sistema di gestione ambientale e gli impatti delle proprie attività per orientarle sempre all'insegna della sostenibilità.

■ PARMA

12 Tv Parma La pizza più buona? Ora diventa una sfida spettacolo

Poche settimane per candidarsi al programma condotto da Francesca Mercadanti Saranno 16 i locali ammessi alle prove davanti alle telecamere e a giurie sempre diverse

■ Ancora poche settimane e inizieranno le registrazioni del nuovo programma «targato» Nello Fochetti che andrà in onda durante la prossima stagione su 12 Tv Parma. Dopo il successo del «Cuoco perfetto», che ha visto ospiti del programma chef stellati e ristoratori blasonati, la «sfida» lanciata dalla produzione è ora rivolta ai pizzaioli parmigiani che vorranno mettersi in gioco per convincere quattro giurati e i clienti del locale e aggiudicarsi il premio finale della «pizza più buona di Parma e provincia».

Aperte le selezioni, si attende ora di conoscere la rosa dei candidati prima di svelare quali saranno i 16 locali ammessi alle prove davanti alle telecamere.

«E' la prima volta in assoluto che viene proposta una sfida televisiva tutta incentrata sulle pizze - sottolinea Fochetti, ideatore e regista del contest - Ma non sarà solo una sfida sul gusto: la giuria, che ab-



biamo pensato diversa ogni puntata, ordinerà quattro pizze diverse e, durante la preparazione, il pizzaiolo racconterà alle telecamere la sua storia e quali sono le caratteristiche che fanno della sua,

la più buona pizza di Parma. Alla fine dell'assaggio ai giurati verrà consegnata una scheda su cui dovranno giudicare, con un voto da uno a dieci, l'impatto, la cottura, gli ingredienti e la presentazione

della pizza. Ai voti della giuria si sommeranno quelli di altri clienti che determineranno il punteggio totale». A condurre le otto puntate del programma sarà Francesca Mercadanti, volto amatissi-

mo dagli sportivi e già al timone di «Miss Selfie».

«Pizza e pasta sono le passioni degli italiani, e dunque ci siamo proposti di andare a cercare la migliore della città tra le tante golose proposte delle pizzerie».

Pizze tradizionali o con impasti speciali, alte o tirate, farcite o semplicissime: per scoprire quale sarà la più buona di Parma bisognerà però attendere la prossima primavera. «Le iscrizioni continueranno ancora fino a metà gennaio e la partecipazione è gratuita quindi ci aspettiamo numerose candidature - ha aggiunto Francesca - Ci sarà tanto da divertirsi ma, soprattutto, ci sarà la possibilità di assistere a bei confronti tra i «giovani» e gli «storici» per arrivare a trovare la pizza più buona di tutte». Per iscriversi, basta inviare un'email con i propri recapiti diretti all'indirizzo casting@tvparma.it.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Alle 18,25
Stasera la fiaba
«La signora settimana»



■ Oggi alle 18,25, circa, a conclusione del programma che ci ha simpaticamente accompagnati per tutte le festività, «Le fiabe a casa di Babbo Natale», 12 Tv Parma propone «La Signora Settimana», una racconto, arguto e fantasioso, scritto da Andreina Chiari Branchi. In una casa tutta particolare, il Calendario, abitano la Signora Settimana ed i suoi sette figli. Ognuno di loro è originale e differente dall'altro, si connota per personalità, gusti ed attitudini. Grazie a questo brioso appuntamento con la fantasia i telespettatori potranno scoprire quanto può essere divertente pensare all'oggi ed al domani utilizzando la positività dell'immaginazione e trovare comunque, dopo lo sfavillante scintillio delle feste, uno spunto brioso, differente e stimolante, nel ritorno alla quotidianità.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Sporting club Gli «sciabolatori del lunedì» stappano champagne per beneficenza

Ritratti fotografici per raccogliere fondi per l'Oncologia pediatrica

■ Il periodo delle feste corrisponde anche al periodo dei ricchi pranzi e delle cene sontuose, dei parenti e degli amici, dei regali. E ciascuno di questi momenti è scandito da un solo e unico denominatore comune: il brindisi.

Qualcosa di simile è successo pochi giorni fa: per festeggiare il nuovo anno «gli Sciabolatori del lunedì» (tra cui molti «tennististi della domenica») durante la tradizionale cena annuale ospitata al circolo tennistico Sporting Club, hanno voluto unire a questa consue-



SPORTING CLUB Foto di gruppo per gli «sciabolatori del lunedì».

tudine anche un piccolo gesto solidale.

Infatti, da un'idea del fotografo del gruppo, durante la cena sono stati scattati dei ritratti a

tutti i commensali-sciabolatori che, per ottenere le fotografie, sono stati invitati a donare una quota che sarebbe stata interamente devoluta in

beneficenza. In pochissimi minuti è stata raccolta una piccola somma con la speranza che possa essere di aiuto al reparto di Oncologia Pediatrica dell'Ospedale di Parma.

Per la cronaca: la leggenda degli sciabolatori nasce in epoca napoleonica. I soldati erano soliti festeggiare le vittorie aprendo le bottiglie di Champagne proprio con le sciabole con cui combattevano. Non è difficile credere che volesse essere un augurio anche per le battaglie a seguire. Con lo stesso spirito il gruppo degli sciabolatori parmigiani nel premiare come «migliore sciabola 2018» quella di Fabrizio Petrolini, rinnova l'appuntamento per una prossima raccolta benefica tra poche settimane, con la speranza che questo gesto possa essere «imitato» in tanti altri contesti.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agroalimentare
Parma firma
un'intesa
per il rilancio

■ Firmata una intesa fra i tre Centri agroalimentari di Bologna (Caab), Rimini (Caar) e Parma (Cal), avviando un processo di aggregazione delle tre società di gestione, puntando a migliorare efficienza e competitività. Il protocollo di intenti è stato sottoscritto dai presidenti Andrea Segre (Caab), Marco Core (Caar) e Mirco Pari (Cal) e dagli assessori comunali Davide Conte (Bologna), Gianluca Brasini (Rimini) e Marco Ferretti (Parma), alla presenza di Andrea Corsini, assessore al commercio della Regione Emilia-Romagna, che ha promosso l'intesa e detiene quote di minoranza dei tre centri, a maggioranza comunale. Per Corsini, «lo scenario è profondamente cambiato, occorre rilanciare il ruolo di queste strutture puntando su servizi innovativi e sinergie operative», compresa «la partecipazione comune a fiere e congressi» e «soluzioni innovative in tema di e-commerce», verso un «contenimento dei costi» e un «rafforzamento della collaborazione» pubblico-privato. In Emilia-Romagna sono 19 i centri all'ingrosso.

r.c.

Romagnosi Venerdì a scuola di sera con la «Notte del liceo classico»

Dalle 18 alle 24 torna l'iniziativa che coinvolge 433 istituti in tutta Italia

■ La Notte nazionale del liceo classico, uno degli eventi più innovativi nella scuola degli ultimi anni, è già arrivata alla sua quinta edizione ed è ormai alle porte. Nata da un'idea del professor Rocco Schembra, docente di latino e greco presso il liceo classico «Gulli e Pennisi» di Acireale (CT), so-

stenuta dal Ministero della Pubblica Istruzione, è introdotta dal brano inedito «Ti porterò a Pompei» del cantautore fiorentino Francesco Rainero, quest'anno si celebrerà venerdì dalle 18 alle 24 in 433 licei classici su tutto il territorio nazionale, fra i quali il Romagnosi.

L'idea di partenza si è dimostrata vincente: nata per dimostrare in maniera evidente che il curriculum del classico, nonostante tutti gli attacchi subiti in quegli anni, era ancora pieno di vitalità ed era popolato da studenti motivati, ricchi di grandi talenti e con abilità e competenze che oltrepassavano di gran lunga quelle richieste a scuola, la Notte Nazionale del liceo classico ha oggi fatto breccia nel-

l'opinione pubblica, ha contribuito in maniera rilevante a focalizzare l'attenzione dei media e della gente comune su quello che è il fiore all'occhiello del sistema scolastico italiano. E ha probabilmente fatto sì che si determinasse quell'inversione di tendenza nelle iscrizioni al liceo classico che ormai da qualche anno hanno ripreso a salire a livello nazionale. Anche quest'anno, per la quin-

ta volta, in quelle sei ore straordinarie, i 433 licei classici aderenti apriranno le loro porte alla cittadinanza e gli studenti si esibiranno in tutta una serie di performance legate ai loro studi e alla esaltazione del valore formativo della cultura classica. Chi durante quelle ore si recherà in uno di questi licei, potrà assistere a maratone di lettura, recitazioni teatrali, concerti, dibattiti, presentazioni di volumi, incontri con gli autori, cortometraggi, cineforum, degustazioni a tema ispirate al mondo antico e quant'altro la fantasia e la voglia di fare degli studenti e dei docenti saprà mettere in atto.


r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Accordo per l'aggregazione fra i Centri agroalimentari di Parma, Bologna e Rimini



 Tweet

 Ricevi gratis le news



commenta  0



E' stata firmata un'intesa fra i tre Centri agroalimentari di Bologna (Caab), Rimini (Caar) e Parma (Cal), avviando un processo di aggregazione delle tre società di gestione, puntando a migliorare efficienza e competitività. Il protocollo di intenti è stato sottoscritto dai presidenti Andrea Segrè (Caab), Marco Core (Caar) e Mirco Pari (Cal) e dagli assessori comunali Davide Conte (Bologna), Gianluca Brasini (Rimini) e Marco Ferretti (Parma), alla presenza di Andrea Corsini, assessore al commercio della Regione Emilia-Romagna, che ha promosso l'intesa e detiene quote di minoranza dei tre centri, a maggioranza comunale. Per Corsini, «lo scenario è profondamente cambiato, occorre rilanciare il ruolo di queste strutture puntando su servizi innovativi e sinergie operative», compresa «la partecipazione comune a fiere e congressi» e «soluzioni innovative in tema di e-commerce», verso un «contenimento dei costi» e un «rafforzamento della collaborazione» pubblico-privato. In Emilia-Romagna sono 19 i centri all'ingrosso.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



direttore Ettore Tazzioli 

BOLOGNA 8 GEN 2019 E' stata firmata un'intesa fra i tre Centri agroalimentari di Bologna (Caab), Rimini (Caar) e Parma (Cal), avviando un processo di aggregazione delle tre società di gestione, puntando a migliorare efficienza e competitività. Il protocollo di intenti è stato sottoscritto dai presidenti Andrea Segrè (Caab), Marco Core (Caar) e Mirco Pari (Cal) e dagli assessori comunali Davide Conte (Bologna), Gianluca Brasini (Rimini) e Marco Ferretti (Parma), alla presenza di Andrea Corsini, assessore al commercio della Regione Emilia-Romagna, che ha promosso l'intesa e detiene quote di minoranza dei tre centri, a maggioranza comunale. Per Corsini, «lo scenario è profondamente cambiato, occorre rilanciare il ruolo di queste strutture puntando su servizi innovativi e sinergie operative», compresa «la partecipazione comune a fiere e congressi» e «soluzioni innovative in tema di e-commerce», verso un «contenimento dei costi» e un «rafforzamento della collaborazione» pubblico-privato. In Emilia-Romagna sono 19 i centri all'ingrosso.

Riproduzione riservata © 2019 viaEmilianet

I Centri Caab, Caar e Cal in rete per migliorare competitività ed efficienza

07 Gennaio 2019

Più competitività a servizio dei consumatori e maggiori servizi per gli operatori commerciali con l'obiettivo di trainare le economie del territorio. Risultati da raggiungere attraverso la collaborazione e l'integrazione delle strategie commerciali e organizzative dei tre centri agroalimentari all'ingrosso e partecipati dalla Regione Emilia-Romagna – Centro Agro Alimentare di Bologna (Caab), Centro Agro Alimentare e Logistica di Parma (Cal) e Centro Agro Alimentare Riminese (Caar). È l'obiettivo del protocollo di intenti sottoscritto oggi pomeriggio a Bologna presso la sede della Regione tra i presidenti di Caab, Cal e Caar, rispettivamente Andrea Segrè, Marco Core e Mirco Pari, gli assessori comunali Davide Conte (Bologna), Gianluca Brasini (Rimini) e Marco Ferretti (Parma), alla presenza dell'assessore regionale al Commercio, Andrea Corsini.

L'intesa, promossa dalla Regione, segna l'avvio di un progetto di aggregazione organizzativa ed operativa delle tre strutture, la cui principale attività è la gestione dei mercati ortofrutticoli all'ingrosso che sorgono nei rispettivi Comuni, che sono anche gli azionisti di maggioranza, con la Regione che detiene quote minoritarie del capitale delle società.

“L’Emilia-Romagna- afferma Corsini- dispone di una rete di 19 tra centri agroalimentari e mercati all’ingrosso: un patrimonio di valore per il servizio che offrono al sistema economico locale. Lo scenario in cui queste strutture operano negli ultimi tempi è tuttavia mutato profondamente, soprattutto per le grandi trasformazioni che hanno riguardato la distribuzione, sia quella al dettaglio, sia la Gdo. Di qui l’esigenza di fare rete, modernizzare e rilanciare il ruolo di queste strutture, puntando soprattutto sull’offerta di servizi innovativi, sulle sinergie operative per il contenimento dei costi gestionali e sul rafforzamento della collaborazione gestionale tra operatori pubblici e privati”.

Le priorità individuate

Tra le priorità indicate nel protocollo sottoscritto, il trasferimento delle conoscenze e delle esperienze maturate dai Centri, il miglioramento della qualità dei servizi offerti a consumatori e operatori, la condivisione di soluzioni tecnologiche e organizzative, la partecipazione comune a fiere e congressi, la progettazione di soluzioni innovative in tema di e-commerce.