

PARMA TERZIARIA

PERIODICO DI OPINIONI DEL COMMERCIO, TURISMO E SERVIZI DI ASCOM PARMA

NEWS

N.12 4/2012

ASCOM BUSINESS FORUM:
CONOSCERE LA
DISTRIBUZIONE MODERNA

PUNTARE SULLA
FORMAZIONE: CON
FOR.TE. E GRATUITA

All'interno
il NOTIZIARIO,
vademecum
per l'associato

Start-Up è il servizio
dell'Associazione che
sostiene le nuove
valide idee d'impresa.
Un progetto che oggi
si rafforza grazie alla
collaborazione con
Cariparma Crédit Agricole

Voglia d'impresa?

START UP
INIZIARE IN SICUREZZA
SERVIZI PER LA NUOVA IMPRESA

IMPRENDITORI?
SI DIVENTA



ASCOM
PARMA
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

B&A 10412



Dal 1947
SEURNORDITALIA Vigilanza
mette al sicuro Voi e i Vostri beni

AI NUOVI CLIENTI IN OMAGGIO

"LE ORE DELLA SICUREZZA"



Zone servite

Parma e provincia

Piacenza e provincia

SEDE LEGALE:

43039 Salsomaggiore Terme (PARMA) - Via Parma, 32

SEDE AMMINISTRATIVA: 43039 Salsomaggiore Terme (PARMA)

Strada della Mirandola, 202/bis - Fraz. Borgone Montauro

Tel. e Fax 0524 572127



SEDI ASCOM

PARMA via Abbeveratoia, 63/A
tel. 05231 2986 - fax 0521 298888
info@ascom.pr.it

FIDENZA Via Repubblica, 25
tel. 0524 522485 - fax 0524 527706

BORGOTARO Via Nazionale, 72
tel. 0525 96283 - fax 0525 96935

SALSOMAGGIORE Via Valentini, 2
tel. 0524 571764 - 577044
fax 0524 574176

PARMA TERZIARIA
NEWS

Reg. Trib. Parma n. 305 del 20-06-1958
Spedizione in abbonamento postale
D.L. 353/2003 (cont. in L. 27/2/2004 n. 46) art. 1,
comma 1, dcb Parma - Contiene I.P.

Editore

Edicta p.s.c.r.l.
via Torrente Termina, 3/b - PARMA
N° iscrizione al ROC: 9980
Registrazione ISSN: 1592-6230

Redazione

via Torrente Termina 3/b - PARMA
Tel. 0521251848 - Fax 0521907857
e-mail: ilmese@edicta.net

Direttore responsabile

Ugo Margini - info@ascom.pr.it

Coordinamento editoriale

Erika Varesi - varesi@edicta.net

Art director

Pietro Spagnulo - spagnulo@edicta.net

Tiratura 8.000 copie

Chiuso in tipografia il 12/04/2012



- 05 **IN BREVE**
Per i turisti niente tetto dei mille euro
- 06 **PRIMO PIANO**
Start-Up: quando la partenza è il punto di forza
- 10 **TAVOLA ROTONDA**
Ascom Business Forum: la distribuzione commerciale
- 11 **SINDACALE**
Centro storico: no ai divieti d'accesso
- 12 **FORMAZIONE**
Con For.Te. la formazione è gratuita
- 13 **COMMERCianti**
Botteghe storiche per tre nostri associati

- 14 **BOTTEGHE STORICHE**
La Primizia: con la passione del fungo
- 15 **EVENTI**
Dalle feste di quartiere agli appuntamenti in Ghiaia
- 16 **TURISMO**
Parma Incoming a Roma per presentare la nostra città
- 17 **L'IDEA VINCENTE**
Macelleria Tre Gobbi: tradizione e innovazione
- 19 **NOTIZIARIO**
Le notizie tecniche per il terziario

ELEZIONI AMMINISTRATIVE

La Giunta Ascom unanime: sosteniamo i rappresentanti della nostra categoria

Il 6 e 7 maggio i parmigiani saranno chiamati a esprimere il proprio voto per le nuove elezioni amministrative comunali. Il rinnovo delle cariche del governo locale sarà determinante per definire il percorso della città dei prossimi 5 anni, per segnare la ripresa o al contrario una non auspicabile preoccupante stagnazione.

Non solo come cittadini ma anche come imprenditori commerciali dobbiamo quindi fare la nostra parte ed essere attivi nella determinazione degli assetti di governo locale.

Questo è il motivo per cui invitiamo gli operatori associati a sostenere gli stessi imprenditori commerciali che, partecipando nelle diverse liste, hanno deciso di impegnarsi per la città e per risolvere le problematiche che coinvolgono direttamente i nostri settori economici (commercio, turismo e servizi) nell'interesse del mondo commerciale a cui essi stessi appartengono e di cui quotidianamente vivono i problemi.

Ascom sarà al loro fianco senza schieramenti politici, mettendosi a disposizione di quegli imprenditori che ci hanno contattato e che si sono resi disponibili a rappresentare i problemi del settore anche in sede di Consiglio Comunale (indistintamente, sia che essi siano a sedere nei banchi di maggioranza o minoranza), fornendo loro l'appoggio tecnico e le conoscenze che l'Associazione proprio per sua natura possiede.

Invitiamo pertanto ad approfondire le candidature dei nostri colleghi all'interno delle diverse liste, affinché siano gli stessi associati a sostenere i propri interessi di categoria, aiutando le persone che hanno deciso di rappresentarli.

Nelle prossime settimane, l'Associazione pubblicherà uno "speciale elezioni".

DALL'ASSOCIAZIONE

Intermediazione immobiliare: affidarsi a esperti per cessioni sicure

Problemi legati alla compravendita e locazione immobiliare, proprietà immobiliari, compromessi di vendita, ma anche un semplice appoggio o una consulenza per portare a termine una cessione in sicurezza. Grazie ad una nuova convenzione con primaria agenzia specializzata nella intermediazione di aziende e immobili ad uso commerciale, Ascom può garantire ai suoi associati la consulenza di professionisti del settore che possono affiancare il cliente nella valutazione di cessioni o affitti di aziende e immobili, con la possibilità di usufruire anche di condizioni agevolate in termini di operazioni di compravendita. Per informazioni e consulenza tel. 0521 298803.



A Parma la Giornata del Socio Silb In primo piano la lotta all'abusivismo

Si è tenuta a Parma il 27 marzo scorso, la Giornata del socio promossa dal SILB (Associazione Italiana Imprese di intrattenimento da ballo e di spettacolo, aderente ad Ascom). L'incontro, rivolto a tutti gli imprenditori della regione Emilia Romagna, aveva l'obiettivo di dare risposte adeguate ai dubbi ed alle questioni degli associati soprattutto in merito all'abusivismo. Tra i temi trattati anche quello della riqualificazione del settore e dell'evoluzione del mondo della notte: numerosi gli interrogativi che gli associati hanno posto agli esperti presenti, ricevendo utili chiarimenti e consigli. Ad affrontare le tematiche oltre il presidente nazionale Maurizio Pasca il presidente provinciale Ernesto Mendola.



FIPE

Liberalizzazioni: intervenire sui circoli privati

**BENE I RISULTATI CON LE SAGRE,
MA SERVONO ANCORA MODIFICHE**

Fipe-Confcommercio plaude alla decisione presa in I e X Commissione di Montecitorio di ripristinare i requisiti morali per chi organizza sagre, feste religiose, di partito e altro con somministrazione di alimenti e bevande, come richiesto dalla stessa federazione. La Fipe ora conta di recuperare anche la stortura nei confronti dei circoli privati. E su questo argomento si prepara a dare nuova battaglia. Aver tolto infatti, in un'ottica di semplificazione, l'autorizzazione di pubblica sicurezza ai circoli privati che somministrano alimenti e bevande impedisce nei fatti l'intervento preventivo da parte delle forze dell'ordine in caso venisse ravvisata una situazione di pericolo per i cittadini. Tutto ciò inoltre aggrava la situazione di concorrenza sleale creata dai circoli a danno delle attività commerciali propriamente inquadrate e soggette a obblighi di legge più complessi e articolati. Tutto ciò avviene a dispetto del pronunciamento della Commissione europea che ha definito da tempo queste agevolazioni veri e propri "aiuti di Stato".

ORKIDEA
IMPRESA DI PULIZIE

Via de Gasperi 19
TRAVERSETOLO (PR)



Tel. 0521.844389
Fax 0521.343910
orkidea.servizi@gmail.com
Cell. 348.3057504

FEDERMODA

Per i turisti stranieri niente tetto dei mille euro per acquisti in contante

A seguito della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale del Decreto Legge sulle Semplificazioni fiscali, è stato apportato un correttivo al divieto dell'uso del contante in misura pari o superiore a 1.000 euro. In sostanza, il Governo, raccogliendo le sollecitazioni di Confcommercio Imprese per l'Italia, ha permesso agli stranieri extra U.E. non residenti nel territorio italiano di essere esentati dal limite introdotto dal Decreto "Salva Italia", che potranno tranquillamente effettuare i loro acquisti in contanti per cifre superiori a 1.000 euro e fino a 15.000 euro. Per il Presidente di Federazione Moda Italia, Renato Borghi: «Si tratta di una scelta di buon senso, coerente anche con le politiche di sviluppo economico e turistico del nostro Paese, che di certo non è in contraddizione con la ratio del provvedimento di



contrasto al riciclaggio, al finanziamento del terrorismo ed alla criminalità organizzata e, non da ultimo, all'evasione fiscale. Auspicio che questo importante risultato - che avvalorava gli sforzi della nostra Organizzazione - possa contribuire a mantenere i livelli di consumo almeno dei turisti stranieri, tradizionalmente amanti del Made in Italy».

De Gustibus: agevolazioni per gli associati Ascom

Sabato 5 e domenica 6 maggio torna nel maestoso parco di Villa Malenchini a Carignano "De Gustibus", iniziativa inserita anche quest'anno nel calendario ParmaViva 2012. Ci sono mille buoni motivi per partecipare a De Gustibus, un appuntamento di qualità, grande vetrina del buono e del bello della gastronomia e non solo. Per chi fosse interessato a partecipare comunichiamo che sono ancora disponibili spazi espositivi riservati per operatori alimentari, arredo giardino, giardinaggio e affini, con quote agevolate per gli associati Ascom.

Presentando la tessera Ascom, inoltre, tutti i soci potranno usufruire dell'ingresso ridotto a 5 euro.

Per maggiori informazioni: tel. 0521 506604, info@degustibus.parma.it.

LA BELLA NOTIZIA



CON "PROGETTO EMPORIO" È STATO POSSIBILE DONARE 26 TONNELLATE DI GENERI ALIMENTARI DI PRIMA NECESSITÀ, A DISPOSIZIONE GRATUITA DI FAMIGLIE E PERSONE IN GRAVE DIFFICOLTÀ ECONOMICA. ASCOM RINGRAZIA LE ATTIVITÀ CHE HANNO CONTRIBUITO A RENDERE CONCRETO QUEST'AIUTO E INVITA I PROPRI ASSOCIATI A NON DIMENTICARE L'IMPORTANZA DEI GESTI DI SOLIDARIETÀ. PER INFORMAZIONI WWW.EMPORIOPARMA.ORG

Il sostegno dell'Associazione dall'idea imprenditoriale alla sua realizzazione

Start-Up: quando la partenza diventa il punto di forza

PER INIZIARE IN SICUREZZA, PER PARTIRE GIÀ CONSAPEVOLI DEL PROPRIO RUOLO E DEL PROPRIO LAVORO, IL SERVIZIO DI ASCOM OFFRE UN'ASSISTENZA COMPLETA AL NEO IMPRENDITORE. E DA OGGI GRAZIE AD UNA CONVENZIONE CON CARIPARMA PUNTA ANCOR PIÙ A PREMIARE LE IDEE SOLIDE E VINCENTI



Oggi ancora molti si rivolgono al terziario pensando che l'apertura di una nuova attività sia una cosa semplice, banalizzando le difficoltà. Ma avere una buona idea oggi non basta e soprattutto improvvisare non paga. Troppo spesso si assiste a casi di imprese che si inseriscono nel mercato senza la dovuta preparazione, con dispendio di soldi, energie e danneggiando anche il più ampio sistema del mercato locale. In più in un momento di forte crisi economica, l'avviamento di una nuova attività rappresenta una delle fasi più delicate per la vita stessa dell'impresa, anche se di piccole dimensioni.

È proprio da questo dato di fatto che dal 2005 Ascom Parma ha dato vita a **Start-Up** il servizio creato per assistere le nuove piccole e medie imprese che si affacciano sul mercato o intendono rilevarne una già esistente.

È importante informare chi presenta un progetto, affinché sia professionalmente preparato»

Perché Start-Up

Perché offre una completa assistenza al neo imprenditore, attraverso:

- Stesura di un piano di fattibilità dell'impresa (Business Plan, che valuterà il piano economico e finanziario del progetto imprenditoriale)
- Sviluppo del progetto in partnership con la banca
- Finanziamenti agevolati con la Cooperativa di Garanzia tra Commercianti
- Espletamento pratiche amministrative
- Corso di gestione aziendale gratuito per garantire al neo imprenditore il Know how necessario
- Gestione personalizzata di contabilità e paghe
- Monitoraggio costante dell'andamento aziendale
- Assistenza all'applicazione di tutte le normative di settore (sicurezza lavoro, privacy, haccp, tracciabilità)

Per informazioni: tel. 0521 2986

Dal 2005 Start-Up ha sostenuto la nascita di 125 nuove attività imprenditoriali



Vediamo alcuni dati. Gli ultimi rilevamenti (fonte Camera di Commercio di Parma, anno 2011) mettono in evidenza, anche nel nostro territorio, una crisi strutturale del settore terziario (commercio turismo e servizi che insieme costituiscono la fetta più grande delle imprese). In termini di numero di imprese si è registrato un saldo iscritti/cessati nel 2011 nel settore

LA NOVITÀ

Start-Up "Plus": il progetto innovativo di Ascom e Cariparma



Ascom Confcommercio Parma e Cariparma Crédit Agricole hanno recentemente dato vita a **Start-Up "Plus"** il nuovo progetto che ha l'obiettivo di sostenere le migliori iniziative imprenditoriali del territorio e creare le condizioni per la loro permanenza sul mercato. Da un lato Start-Up di Ascom, dall'altro, una linea di credito dedicata dall'istituto bancario, sostenuta anche dalla garanzia della Cooperativa Commercianti e da un ulteriore contributo straordinario sempre da parte di Ascom. L'aspetto pratico dell'accordo si concretizza nella possibilità di un finanziamento fino a 50mila euro erogato tramite la Cooperativa di Garanzia fra Commercianti da rimborsare in 5 anni e una prima fase di preammortamento con una garanzia del 70%. Vediamo come.

La nuova collaborazione mira così a facilitare la concessione del credito a quelle imprese che:

- abbiano seguito il percorso Start-Up e dunque possiedono i requisiti patrimoniali e gli strumenti per avviare un progetto economico e finanziario realisticamente sostenibile
- siano iscritti alla Cooperativa Commercianti, che fornisce la garanzia del finanziamento pari al 50%, oggi unita all'ulteriore garanzia messa a disposizione da Ascom e pari al 20%.

«In una situazione economica difficile come quella attuale, il credito è un punto nevralgico per tutte le aziende - ricorda **Marco Zilioli, presidente della Cooperativa di Garanzia fra Commercianti di Parma** - ancor più quando una neo impresa si affaccia sul mercato. In quest'ottica la Cooperativa di Garanzia tra Commercianti ha da tempo istituito una linea di finanziamento dedicata proprio all'avvio di una nuova attività (46 pratiche erogate nel 2011 per un importo pari a 3.411.500 euro). Start-Up "Plus" contribuisce così a creare migliori condizioni per facilitare l'accesso al credito delle neo imprese e il loro insediamento nel mercato». «Il progetto Start-Up "Plus", però, costituisce un'assoluta novità non solo su Parma ma su tutto il territorio nazionale. - aggiunge **Marco Dell'Otti, Responsabile per la Banca della Direzione Territoriale di Parma** - Abbiamo scelto di partire dalle nostre zone storiche e da una partnership consolidata per creare un modello di collaborazione con le associazioni di categoria locali che sia replicabile anche su altre piazze italiane. L'intento è duplice: da un lato finanziare le idee meritevoli e i progetti con un chiaro potenziale di successo, dall'altro tutelare la piccola imprenditoria locale di fronte alle difficoltà dell'attuale fase economica, mettendo a loro disposizione le risorse necessarie per affrontare gli elevati costi di avviamento. Ci auguriamo - prosegue Dell'Otti - che questo progetto possa dare nuova linfa anche all'imprenditoria giovanile, per definizione portatrice di idee e di innovazione».



PAROLA ALL'ESPERTO



Gandolfi: «La fase di avviamento è decisiva»

«Il servizio Start-Up di Ascom copre già un vuoto esistente nella politica di sviluppo del territorio e ora questa sinergia con un istituto di credito non può che rafforzare il progetto», questo il parere tecnico, in merito a Start-Up "Plus", del Prof. Valentino Gandolfi, docente presso l'Università di Parma per il corso di "Economia dell'insegnamento Business plan per start up e sviluppo d'impresa".

«Inoltre, in considerazione del fatto che ci troviamo in un periodo caratterizzato da un problema finanziario forte, sarebbe auspicabile - continua Gandolfi - che questa collaborazione così innovativa fosse solo la prima e che portasse anche altri istituti bancari ad aderire a iniziative di questo tipo». Il professore entra poi nello specifico della situazione della piccola e media impresa italiana: «In un sistema come il nostro basato sulle pmi, spesso il tempo di vita di un'impresa coincide con la vita di chi l'ha fondata: questo accade da sempre, a prescindere dall'attuale crisi economica, e rende necessario il continuo innesto di nuove forme imprenditoriali che compensino le uscite. Ecco allora - spiega Gandolfi - che il servizio Start-Up "Plus" può diventare decisivo per l'avviamento di nuove imprese, e potrebbe essere allargato anche a realtà già esistenti: con la ristrutturazione di attività già in essere, attraverso la riformulazione del *business model*, si può salvaguardare un patrimonio d'impresa che altrimenti potrebbe andare perso».

terziario pari a -421 aziende di cui: -239 nel commercio, -65 nel turismo, -117 nei servizi privati.

Dati oggettivi che evidenziano la contestuale crescente difficoltà delle imprese a resistere sul mercato: a livello nazionale la durata media delle aziende cessate è pari a 12 anni (11 in Emilia Romagna). Le tipologie meno longeve sono poi proprio le ditte individuali che costituiscono la

Tra le cause degli insuccessi spesso figura proprio l'inesperienza del neo imprenditore

maggior parte delle pmi. Sempre a livello nazionale, nel primo decennio di attività i due terzi di questi neo imprenditori finiscono ko e tra le cause degli insuccessi spesso figura proprio l'inesperienza del titolare (*fonte Sole 24Ore del 8/8/11*).

Per questo tramite il progetto **Start-Up**, Ascom cerca di offrire un servizio di assistenza integrato al fine di ridurre al minimo i rischi e le incertezze a carico dei vari soggetti. Partendo da una logica di pianificazione, Ascom non si limita a fornire l'assistenza tecnica necessaria, ma assolve anche il ruolo di coordinatore e certificatore dell'intero progetto colmando quel vuoto informativo e di controllo che spesso limita l'operatività delle parti e il pieno raggiungimento degli obiettivi.

Dal 2005 ad oggi Start-Up ha avviato 125

attività. Di queste 73, pari al 58%, sono ancora operative. Delle 52 cessate circa la metà degli imprenditori hanno rivenduto l'attività oppure hanno avviato una nuova iniziativa imprenditoriale.

Racconta Paolo Raboini, oggi titolare di un negozio di forniture per laboratori di analisi. «Ci siamo rivolti a Ascom Start-Up nel 2005. Il supporto è stato fondamentale. C'era un'idea precisa di partenza ma Start-Up ha dato la spinta decisiva: sia da un punto di vista dell'analisi preliminare, sia per il finanziamento iniziale che è stato necessario per l'acquisto di macchinari e per le prime forniture. L'importanza di Start-Up è stata proprio nella velocità con cui ha erogato l'aiuto economico, indispensabile sia per le nuove imprese, sia per chi, come noi, doveva mantenere una clientela cambiando però società e strutture».

«A chi mi chiede perché Start-Up - conclude Enzo Malanca, direttore generale Ascom - rispondo che grazie a questo servizio possiamo far nascere nuove imprese di qualità in grado di sostenersi su un mercato difficile e concorrenziale. Un aspetto non secondario che insieme alla garanzia economica contribuisce anche a creare una sorta di tutela personale e sociale».

Malanca: «Start-Up garantisce una tutela economica ma anche personale e sociale»



SID Parma



SOLUZIONI HARDWARE E SOFTWARE PER OGNI TIPO DI ATTIVITÀ, BILANCE, ATTREZZATURE PER LA LAVORAZIONE DEGLI ALIMENTI E SISTEMI ANTITACCHEGGIO



attrezzature per la lavorazione degli alimenti



sistemi antitaccheggio



bilance elettroniche



sistemi computerizzati di cassa per negozi e ristoranti



sistema computerizzato di cassa

CENTRO ACCREDITATO DALLA CCIAA DI PARMA PER LA VERIFICA METRICA PERIODICA SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE

PARMA - Via Traversante S. Leonardo, 13/a - Tel. 0521.776498 - Fax 0521.776562

FIDENZA (PR) - Via Cavour, 79 - Tel. 0524.533273

PIACENZA - Via Emilia Pavese, 137 - Tel. 0523.498057

E-mail: servizioqualita@sidparma.it - www.sidparma.it

TAVOLA ROTONDA

Ascom Business Forum, secondo incontro dedicato alla distribuzione commerciale

CHIAMATI A PARLARNE IL PROFESSOR RAVAZZONI DELL'UNIVERSITÀ DI MODENA E REGGIO E L'ESPERTO DI MARKETING URBANO IVANO RUSCELLI. MALANCA: «UN'OPPORTUNITÀ DI INFORMAZIONE E CONFRONTO»

Conoscere i mutamenti della realtà socio-economica, esaminare il cambiamento e l'evoluzione strutturale del mercato per trovare nuove strade e nuove idee di business. È questo l'obiettivo di **Ascom Business Forum** il progetto di tavole rotonde di confronto e soprattutto di informazione che Ascom Parma sta proponendo alle imprese del terziario del territorio. Dopo il primo appuntamento di dicembre scorso, durante il quale si parlò di credito, giovedì 8 marzo presso la sede dell'Associazione sono stati invitati esperti e professionisti per parlare di "Concorrenza, innovazione, produttività: le trasformazioni della distribuzione commerciale".

Ospiti della serata Roberto Ravazzoni, professore ordinario di Economia e Gestione delle Imprese Commerciali Università degli Studi di Modena e Reggio Emilia e l'esperto di marketing urbano Ivano Ruscelli.

«La conoscenza dei cambiamenti economico-



Malanca, Ruscelli, Ravazzoni al 2° Ascom Business Forum

sociali che stiamo vivendo è indispensabile alle imprese per poter superare questo momento così difficile – spiega Enzo Malanca, direttore generale di Ascom Parma - L'Ascom Business Forum nasce proprio per creare un dialogo aperto tra imprese e esperti del settore, in questo caso quello della distribuzione, per capire l'impatto della trasformazione

in atto e cercare di trovare soluzioni e nuove strade per la sopravvivenza e il rilancio del nostro settore».

Per approfondire gli argomenti trattati è possibile scaricare dal sito Ascom le slide dell'intervento del prof. Ravazzoni e ascoltare la video intervista a Ivano Ruscelli. www.ascom.pr.it

L'INTERVENTO

Ravazzoni: «Importanti tecnologia e personale competente»

Nel corso del secondo appuntamento promosso da Ascom Parma, per approfondire la realtà socio-economica locale, è intervenuto il **Prof. Roberto Ravazzoni**, ordinario di Economia e Gestione delle Imprese Commerciali presso l'Università di Modena e Reggio Emilia.

Ravazzoni ha analizzato le trasformazioni della distribuzione commerciale nell'ambito della moderna cultura d'impresa.

Partendo da presupposti come la



constatazione che le economie più avanzate si stanno irreversibilmente terziarizzando, il Professore ha poi fornito dati circostanziati sulla realtà italiana: «La spesa

delle famiglie è cambiata seguendo la formula: 'dai prodotti ai servizi'. Dal '91 al 2010 la spesa degli italiani per i prodotti, alimentari e non, scende dal 38,9% al 23,9%, con un parallelo aumento del 10,4% della spesa per i servizi. E di pari passo con questi cambiamenti - continua Ravazzoni - si assiste a una dinamica evolutiva nella rete distributiva: i negozi tradizionali sono sempre meno il canale delle vendite e vengono surclassati dalle grandi catene e

dagli Ipermercati. Il consumatore, sempre più eclettico, mette in concorrenza luoghi, mondi e prodotti diversi, in relazione alle sue specifiche esigenze di servizio, convenienza e risparmio di tempo: la location perciò acquista una rilevanza strategica. Ma l'innovazione non può fermarsi qui - conclude Ravazzoni - e nulla può essere fatto senza la messa a punto di un'adeguata dotazione tecnologica e di capitale umano competente».

SINDACALE

Centro storico: no alla chiusura notturna e nelle giornate di sabato e domenica

L'ASSOCIAZIONE INTERVIENE SUGLI ULTIMI PROVVEDIMENTI INTRODOTTI DAL COMMISSARIO STRAORDINARIO. A SOFFRIRE DI PIÙ SONO ANCORA UNA VOLTA GLI OPERATORI. AZIONI ANCHE CONTRO LA COSAP TROPPO ELEVATA

Prendendo spunto dalla decisione dell'Amministrazione Comunale di cancellare i provvedimenti che negli ultimi mesi avevano dato la possibilità di accedere al centro storico il sabato pomeriggio e la domenica mattina, l'Associazione ha deciso di intervenire in merito. La scelta di mantenere aperto, almeno parzialmente, il centro storico in orari estremamente importanti sia per le attività che per le famiglie residenti in centro, quali appunto il sabato pomeriggio e la domenica mattina, ha sicuramente apportato in questi mesi importanti benefici per mantenere il centro storico vivo e frequentato. Con la nuova chiusura introdotta nel mese di marzo, cui si è andata ad aggiungere anche la decisione di estendere le ZTL con contestuale riaccensione dei varchi elettronici in orario notturno dalle 23 alle 3, a soffrire di più saranno ancora una volta



gli operatori, commerciali e turistici quali negozi, bar, ristoranti e alberghi, del nostro centro storico, proprio in un momento in cui le imprese, al contrario, avrebbero più bisogno di sostegno e supporto per sopravvivere alla grave crisi economica che sta duramente colpendo i fatturati delle attività.

Auspichiamo quindi che la decisione di riaccendere i varchi non sia dovuta ad un mero calcolo economico, perché al contrario, i costi sia diretti che indiretti, che l'Amministrazione dovrebbe sostenere in seguito ad una possibile desertificazione dell'intero comparto, risulterebbero ben più elevati dei potenziali introiti derivanti da possibili multe.

L'Associazione, inoltre, da tempo sta ponendo l'attenzione sul problema dei costi di occupazione del suolo pubblico, una questione importante e di carattere generale poiché riguarda tutti i pubblici esercizi del comune di Parma. Ascom si sta adoperando con forza affinché il canone della Cosap venga ridotto: questo darebbe la possibilità ad un maggior numero di pubblici esercizi di usufruire del plateatico, a beneficio del commercio e dell'intera città.

FINANZIAMENTI

Assegnati i fondi comunitari per la riqualificazione commerciale

Sono 24 le attività (pubblici esercizi, bar e ristoranti) che appoggiandosi al Centro Assistenza Tecnica (CAT) di Ascom hanno potuto accedere ai finanziamenti di origine comunitaria e destinati alle aree svantaggiate (ex Obiettivo 2) disposti dalla Provincia di Parma. Ventiquattro aziende operanti sui principali comuni dell'Appennino e nella Bassa a Polesine, Colorno, Mezzani, San Secondo, Sissa, Zibello e Rocca-bianca a cui andrà un contributo



minimo pari al 20% delle spese ammesse (fino ad un massimo di 25mila euro) per investimenti di riqualificazione in opere di ammodernamento, finalizzate an-

che al risparmio energetico, e in interventi di marketing promozionale. La linea di finanziamento è quella fornita con la Legge nazionale 266/97: 272mila euro

(di cui 209mila a privati e 63mila a soggetti pubblici) per interventi mirati a rendere competitiva l'offerta commerciale e migliorare il servizio al consumatore.

I progetti saranno quindi ora finanziati secondo una graduatoria stabilita dal Nucleo di valutazione sul commercio: un tavolo di lavoro coordinato dalla Provincia e composto da rappresentanti delle Associazioni di categoria e della Camera di Commercio.

FORMAZIONE

Nuove opportunità per le imprese del terziario Con For.Te. possibilità di formazione gratuita

USUFRUENDO DEL FONDO PARITETICO LE IMPRESE POSSONO INVESTIRE SENZA COSTI AGGIUNTIVI SULLA PROFESSIONALITÀ E COMPETITIVITÀ AZIENDALE. ECCO COME FARE PER OTTENERE I FINANZIAMENTI

Per tutte le aziende del terziario torna la possibilità attraverso il bando di Fort. Te, il Fondo paritetico per la formazione dei dipendenti delle imprese del terziario, di sviluppare percorsi formativi e di specializzazione gratuiti. Promosso da Concommercio e Organizzazioni Sindacali il bando mette a disposizione delle aziende e dei lavoratori risorse per il finanziamento

di piani formativi aziendali, territoriali, settoriali con l'obiettivo di promuovere nelle imprese competenza e professionalità. Un'opportunità dunque per le imprese che operano in tutti i settori economici. «Il Fondo For.Te. - spiega Cristina Mazza direttore Iscom Parma, l'ente di formazione di Ascom Concommercio Parma - permette alle aziende, attraverso la formazione con-

tinua, di accrescere la propria competitività e quindi di incidere positivamente sulla redditività. Soprattutto in un momento di cambiamenti come quello attuale, è fondamentale per le aziende investire sulla formazione. Per questo vogliamo ricordare a tutte le imprese la possibilità di utilizzare il Fondo: in quest'ottica Iscom si mette a disposizione degli imprenditori interessati per la progettazione e la presentazione dei piani formativi da realizzarsi nell'arco di 24 mesi».

Per poter usufruire gratuitamente della formazione con FOR.TE. è necessario aver aderito al Fondo. L'adesione è gratuita e non comporta alcun costo né per l'azienda né per i lavoratori (perché utilizza la quota dello 0,30% dei contributi Inps - a fronte della disoccupazione involontaria - che l'azienda versa per i propri dipendenti) e vale sino a revoca.

Per informazioni contattare Iscom tel. 0521 298584.



APPRENDISTATO: LE AGEVOLAZIONI PER LE AZIENDE

Con la nuova legge di stabilità 2012 (Legge n.183 del 12 novembre 2011) sono state introdotte importanti novità e chiarimenti riguardanti alcuni istituti lavorativi, in particolare, il nuovo contratto di apprendistato (rivolto ai giovani dai 18 ai 29 anni) che viene ulteriormente agevolato. La legge riconosce alle imprese che hanno alle proprie dipendenze un numero di addetti pari o inferiore a nove, una decontribuzione totale per tre anni per tutti i contratti di apprendistato stipulati a decorrere dal 1° gennaio 2012 e fino al 31 dicembre 2016.

L'apprendistato è un valido strumento sia per i giovani alle prese con il primo lavoro sia per le aziende che hanno la possibilità di formare personale professionale e specializzato a costi ridotti.

Come Iscom ci occupiamo dell'iter di formazione e certificazione dei nuovi contratti di apprendistato. Dal momento dell'assunzione l'azienda è dunque affiancata dal nostro istituto nella predisposizione della documentazione e successivamente nella formazione "on the job" (100 ore) e in aula (20 ore).

Se il contratto di apprendistato agevola significativamente l'ingresso nel mondo del lavoro, non deve però essere applicato arbitrariamente: pena una sanzione amministrativa che va da 100,00 a 1.500,00 euro per ogni violazione.

Per informazione contattare Iscom: tel. 0521 298584.



Botteghe storiche: per tre associati Ascom oltre 50 anni nel commercio di Parma

PERGAMENA DI RICONOSCIMENTO PER LIBRERIA BATTEI, MELLEY LUIGI, PROFUMERIA LA MAMMOLA. PREMIATO IL PARTICOLARE VALORE STORICO, ARTISTICO, ARCHITETTONICO E AMBIENTALE DELLE IMPRESE

Il commissario straordinario del Comune di Parma Mario Ciclosi ed il sub commissario con delega alle attività economiche Michele Formiglio, hanno consegnato, mercoledì 14 marzo le targhe "Botteghe Storiche" alle attività economiche che hanno richiesto ed ottenuto, l'iscrizione "all'Albo delle Botteghe Storiche e dei Mercati Storici del Comune di Parma", gestito dal settore attività economiche

del Comune stesso. "Un riconoscimento - come ha dichiarato Ciclosi - per dare il giusto risalto all'impegno ed alla concretezza di generazioni di operatori commerciali testimoni e custodi della storia della città".

La costituzione dell'albo ha infatti come obiettivo anche quello della valorizzazione e del sostegno alle attività commerciali ed artigianali, tradizionalmente presenti

sul territorio, che rivestono per la città particolare valore storico, artistico, architettonico e ambientale.

A ricevere la targa di riconoscimento anche tre imprese associate a Ascom Parma:

- **Libreria Battei**, dal 1872 in via Cavour
- **Melley Luigi**, dal 1924 in strada della Repubblica
- **Profumeria La Mammola**, dal 1923 in strada della Repubblica.



Libreria Battei



Melley Luigi



Profumeria La Mammola

RINNOVO CARICHE

Macellerie equine: Giorgio Benassi

Giorgio Benassi, è stato recentemente nominato Presidente Provinciale del gruppo Macellerie Equine aderente ad Ascom: «Tra gli obiettivi del gruppo c'è sicuramente quello di valorizzare la qualità delle nostre carni e presto la faremo anche attraverso un rinomato chef. Inoltre - conclude Benassi - stiamo pensando di riproporre un secondo libro



di ricette, nel quale ogni macelleria darà il suo prezioso contributo, con segreti e particolari attenzioni nell'utilizzo della materia prima».

RINNOVO CARICHE

Macellerie Bovine: Paolo Corradi

Paolo Corradi, neo eletto Presidente Provinciale gruppo Macellerie Bovine aderente ad Ascom, parla di come affrontare questo difficile periodo: «La nostra categoria, nonostante la congiuntura economica negativa, il settore sta tenendo duro e qui emerge l'importanza di stare uniti e di collaborare tra macellerie». «Per valorizzare il nostro lavoro - aggiunge Corra-



di - abbiamo anche assegnato un premio a tutte le macellerie bovine storiche del territorio, con alle spalle quarant'anni di attività nell'attività».



**Trasporti
Traslochi**

SALVARANI

**Traslochi civili
e industriali**

**Smontaggio e
rimontaggio
mobili**

**Materiali da
imballo gratuiti**

**Sgombero
cantine e solai**

**Servizio
con autoscala**

**Preventivi
gratuiti**

**Custodia
mobili**

Noceto (PR)

via Giovanni XXIII n.12

Tel./Fax 0521.620024

Cell. 338.8110417

Roberto.Salvarani@teletu.it

BOTTEGHE STORICHE

La Primizia, nata e cresciuta con la passione del fungo

I prodotti in vendita nel negozio sono biologici e alcuni di questi sono di produzione propria (ortaggi, patate e pomodori). Stiamo parlando della bottega "La Primizia", di Borgo Val di Taro specializzata nella vendita al dettaglio di funghi freschi. «Da anni - spiega la titolare **Adriana Giulianotti** - il mio negozio è rinomato per la rivendita di funghi, prodotto tipico della zona di Borgo Taro: il Prugnolo, il Rosso dell'Estate, fungo estivo e il Moro, tipico del stagione autunnale, sono i frutti più conosciuti e grazie ai quali ho una clientela storica proveniente addirittura da Brescia e dalla Svizzera. Certo, rispetto a qualche anno fa, la clientela è diminuita ed è principalmente di passaggio, alimentata dal turismo soprattutto nella stagione estiva. L'innegabile qualità dei funghi borgotaresi però ancora rappresenta la salvezza di una bottega storica come non ne esistono più».

Non solo funghi: "La Primizia" è il punto di riferimento anche per trovare delizioso miele di produttori locali, legumi, castagne e frutta secca, oltre a sciroppi e frutti freschi del sottobosco, come more, lamponi, fragoline e ribes.

«Un tempo questo negozio era il punto d'incontro di tanti coltivatori del posto che portavano le loro primizie: patate, pomodori, erbe aromatiche coltivate nei propri orti e che avevano tutt'altro sapore ri-

IL NEGOZIO A BORGO VAL DI TARO RIFORNISCE PRIVATI E RISTORANTI CON I MIGLIORI PRODOTTI DEL SOTTOBOSCO



petto a quello che si trova all'ingrosso. C'è ancora qualche affezionato ma sono decisamente meno rispetto a qualche anno fa. Oggi, soprattutto nella stagione invernale, mi rifornisco più all'ingrosso e, anche per quanto riguarda i ristoranti, fornisco solo funghi, anche sott'olio, soprattutto nel periodo che va dai primi di agosto fino a novembre».

"Botteghe storiche" è la nuova rubrica che Ascom dedica alle imprese associate con più di 30 anni di vita. Per raccontare la propria storia contattare la redazione al tel. 0521 298760



EVENTI

Dalle feste di quartiere agli appuntamenti in Ghiaia

MERCATI TEMATICI, SPETTACOLI E INTRATTENIMENTO PER UNA DOMENICA DI FESTA, SHOPPING E SOCIALITÀ

Grazie anche alla preziosa collaborazione dei commercianti, Ascom Parma anche quest'anno promuove l'organizzazione di feste nei borghi, nelle piazze e nelle strade della città, per una domenica di festa, shopping e socialità. A cominciare dagli appuntamenti di ParmaViva che sbocceranno proprio come la primavera. Arriva infatti domenica 15 aprile in via San Leonardo e via Trento la **festa di Primavera di San Leonardo** con le proposte del Consorzio La Qualità dei Mercati e dei commercianti; la giornata si caratterizzerà anche con la danza delle compagnie Danza Spazio 84 e CID, per i più piccoli truccabimbi e gonfiabili. La domenica successiva toccherà a via Farini e all'atteso **Mercato dei Fiori** dove sarà possibile trovare di tutto per abbellire il proprio giardino, i balconi e i davanzali, gli uffici, o semplicemente acquistare il più bel pensiero floreale. Sabato 5 e domenica 6 maggio tornerà invece l'elegante **De Gustibus** a Villa Malenchini di Carignano con i sapori e le curiosità selezionate dagli espositori del Mercatino della Qualità, i pic-nic sull'erba, le degustazioni gratuite, i laboratori creativi per bambini, la speciale gara di Agility Dog e tanto altro ancora...

Spostandoci invece in Piazza Ghiaia ci attendono gli appuntamenti promossi da PromoGhiaia e organizzati da Edicta Eventi: sabato 14 e domenica 15 aprile si inizia con **Pianeta Africa** rassegna multiculturale dedicata all'Africa: mercatino multi-etnico, stand di associazioni di migranti e di volontariato, gastronomia etnica. Il 21 e 22 sarà la volta di **Ghiaia in Festa** due giorni di baldoria che diventeranno un appuntamento fisso, ogni ultimo weekend del mese. Punti danza, dj set,



pesca di beneficenza, mercatini... e il sabato sera si cena nelle tavolate "en plein air" allestite in piazza. Infine dal 29 aprile al 1° maggio ecco la versione primaverile del tradizionale **Mercatino regionale francese** con il meglio dei prodotti Oltrealpe.



50&PIU': il 19 aprile si parla di alimentazione

Si terrà giovedì 19 aprile dalle 15 alle 17.45, presso la sala convegni dell'Ascom, in via Abbeveratoia 67/c, a Parma il convegno promosso da 50&Più dedicato all'alimentazione e al variegato mondo che la coinvolge. Tra i temi trattati oltre alla dieta mediterranea, anche i disturbi alimentari e la solidarietà legata al cibo attraverso l'esperienza di Emporium. Al termine delle relazioni sarà dato spazio alle domande del pubblico.

DISINFESTAZIONE
DERATTIZZAZIONE
MONITORAGGI
ALLONTANAMENTO
VOLATILI
SANIFICAZIONE
AMBIENTALE
LOTTA BIOLOGICA



PARMA IGIENE s.r.l.
Via Bobbio 5 43122
Parma tel. 0521 272589
info@parmaigiene.it

COSTRUZIONI CIVILI

E INDUSTRIALI

RISTRUTTURAZIONI

RESTAURI

MANUTENZIONI CIVILI

E INDUSTRIALI

Preventivi gratuiti

www.suncostruzionigenerali.it
cristian@suncostruzionigenerali.com

**RISTRUTTURAZIONE
BAGNO
IN UNA SETTIMANA**



Parma Incoming a Roma per presentare la nostra città

Parma incontra Roma: un giorno nella capitale per presentare l'offerta turistica ad un gruppo selezionato di operatori romani. Oltre 30 i buyers presenti a questo workshop organizzato da Parma Incoming lo scorso marzo; insieme a INC Hotel, Sina Hotel Maria Luigia, Fondazione Teatro Regio, De La Ville, Locanda del Lupo, Ora Hotel, My One Hotel Villa Ducale, il tour operator di Ascom ha portato all'interno dell'Hotel Bernini Bristol (della catena Sina - Fine Italian Hotels) un pezzo di parmigianità, dalla gastronomia alla cultura. In una sala allestita con materiale fornito dal Teatro Regio - pannelli scenografici, costumi e vestiti d'epoca - gli invitati sono stati accolti con una degustazione di vini offerta dalla cantina Lamoretti alla quale hanno fatto seguito una serie di incontri individuali che hanno permesso ad ogni singolo operatore di confrontarsi con più di dieci buyers provenienti da agenzie d'incentive, cral aziendali,

IL TOUR OPERATOR DI ASCOM HA REALIZZATO UN WORKSHOP CON TRENTA OPERATORI DEL SETTORE TURISTICO

tour operator. Il work shop è quindi terminato con una cena a buffet con prodotti tipici: tortelli d'erbetta, culatello, strolghino, salame gentile (offerti da Spigaroli e Strada del Culatello), Prosciutto di Parma (del Salumificio La Perla), Parmigiano Reggiano (del Consorzio), vini (cantine Lamoretti).

«I buyers invitati si sono dimostrati molto interessati - riporta Claudio Franchini, direttore di Parma Incoming - Ora li attendiamo a Parma per un educational tour che organizzeremo sul territorio a giugno per dare la possibilità di conoscere dal vero le nostre offerte alberghiere, congressuali e della ristorazione».

VIAGGIO A PARIGI

In Francia al Meedex, poi a Napoli per la BMT e a Forlimpopoli

Da Roma a Parigi. Dopo il workshop della capitale, Parma Incoming a fine marzo è volata a Parigi per partecipare alla fiera congressuale Meedex, dove gli operatori italiani hanno potuto incontrare buyers francesi interessati soprattutto al turismo congressuale e d'incentive. Un'occasione importante anche per Parma, visto che si è trattata



della prima partecipazione da parte dell'Emilia Romagna. Ancora una volta gli incontri svolti hanno riscontrato un particolare interesse degli

operatori turistici nei confronti del Festival Verdi e della possibilità di unire la visita alla nostra città proprio nei giorni della manifestazione. Interesse emerso anche nella successiva fiera, la BMT di Napoli. L'attività di promozione di Parma Incoming si è poi conclusa a Forlimpopoli per un gustoso workshop dedicato al turismo enogastronomico.

L'IDEA VINCENTE

Dalla carne wagyu ai salumi della tradizione nostrana

ALLA MACELLERIA TRE GOBBI A ROCCABIANCA TRADIZIONE E INNOVAZIONE SI UNISCONO PER OFFRIRE IL MEGLIO DELL'OFFERTA BOVINA E SUINA. COMPLETA IL NEGOZIO UNA SELEZIONE DI PRODOTTI TIPICI E NATURALI

La macelleria "I tre gobbi" a Roccabianca ha aperto i battenti il 21 dicembre 2009, con un obiettivo ben preciso: offrire ai suoi clienti una vasta scelta di carni di ottima qualità, ricercate con pazienza e passione dal proprietario, Manuel Ampollini.

«Quando ho aperto la mia macelleria, avevo un'esperienza decennale nel settore accumulato lavorando in altre macellerie come addetto al banco, alla disossatura e al taglio. Quello di fare questo mestiere è un sogno che avevo fin da bambino, quando entravo con mia madre nei negozi di macelleria ne ero affascinato».

Che tipo di carne propone la vostra macelleria?

«Proponiamo solo carne trentina, principalmente di razza scottona allevata al pascolo e qualche volta abbiamo anche il bue. Tra i tagli particolari da noi si può trovare il black angus scozzese e l'angus americano. Riguardo alla carne di maiale, in collaborazione con un'azienda agricola, propongo ottimi salumi - come culatello, coppa e spalla cruda, salati con il sale dell'Himalaya - che vengono prodotti rispettando gli stessi principi che usavano una volta i contadini nell'allevamento dei maiali. Inoltre ho una produzione propria di salumi, tra cui "il salame del gobbo" che si caratterizza da un sapore dolce e speziato e lo strolghino di culatello, ottenuto con le rifilature di culatello».

Parliamo della vostra "idea vincente", la carne wagyu. Cos'è?

«La carne ottenuta dalla razza wagyu, è descritta come la carne amica del colesterolo. La nostra clientela l'apprezza molto per la sua morbidezza, ottenuta con un massaggio alla birra, due volte a settimana, effettuato da appositi macchinari. È lo stesso procedimento che avviene in Giappone per la razza kobe. Il risultato è la mazzatura della carne e un sapore ottimo».

Che altri prodotti si possono trovare a "I tre gobbi"?

«Abbiamo parmigiano reggiano biologico, burro e una scelta di latticini di nicchia come la mozzarella di bufala campana e la burrata. La collaborazione con un'azienda agricola del piacentino inoltre ci permette di offrire ai nostri clienti anche una selezione di salse di verdure, tutte prodotte al naturale».

Macelleria Tre Gobbi

P.za Minozzi, 1 - 43010 Roccabianca
tel. 0521 876512

L'idea Vincente è la rubrica dedicata alle piccole e medie imprese associate che hanno fatto della propria idea il proprio successo. Uno spazio aperto a chi vuole raccontare la propria esperienza. Per info: tel. 0521 298760

Fioreria Lella

di Colombi Gigliola



**creazioni floreali
per ogni cerimonia**

**servizio consegna
a domicilio**

**aperto il giovedì
pomeriggio
e la domenica mattina**

orario continuato



P.le Picelli, 7 E/F - Parma
Tel./Fax 0521 289315
www.fioristalelladicolombi.com



L'associazione opera con una base sociale volontaria costituita da personale sanitario, volontari del soccorso, privati cittadini che hanno scelto di svolgere attività di aiuto e di assistenza a favore del prossimo.

I servizi che oggi l'associazione esprime sono:

- Servizio di soccorso Sanitario e Trasporto Infermi
- Servizi Preventivi di soccorso per manifestazioni sportive, musicali e culturali
- Servizi di trasporto pazienti critici in Italia e all'Estero
- Servizio di Protezione Civile
- Centro di Formazione al Soccorso
- Aiuti Internazionali
- Servizio Sociale
- Servizio Emergenza Interventi Ricerche Soccorso

Tutte le persone possono partecipare alla vita dell'associazione, dopo avere partecipato ai corsi di formazione e di preparazione, possono far parte degli equipaggi di soccorso e di assistenza. La formazione, è importante, viene eseguita dal nostro Centro di Formazione I.R.C. (Italian Resuscitation Council) che organizza i corsi a seconda della specificità dell'impiego e della disponibilità operativa dei volontari.



Tra i nostri progetti, desideriamo ricercare un donatore, sia privato o azienda, per l'acquisto di una ambulanza destinata al trasporto di pazienti critici con particolare attenzione alle persone con problematiche cardiache e respiratorie. Molte persone possono essere salvate, se il soccorso avviene tempestivamente sia da parte dei presenti, sia da parte dei mezzi di soccorso.

Chiunque, ha la disponibilità ad aiutarci in questo progetto, può prendere contatto con la nostra segreteria al 347.7132390

43100 Parma - Via del Taglio 6 - Tel. emergenza 329 0586 771 - 347 7132390

Sede: Tel./fax 0521 957348

website: www.seirs.org - seirs@libero.it