

Mattia Crosetto
Il manuale delle agevolazioni per le imprese

Il Sole 24 ORE, Mi, 2002
 pp. XVI-832, euro 66,99

Questo utile testo ricostruisce l'intero sistema della finanza agevolata. Una mappa estraibile riassume i punti approfonditi nella prima parte: fonti dell'agevolazione, tipologie di contributo e di procedura, modalità di accesso. La parte seconda presenta il quadro degli strumenti e meccanismi agevolativi; la terza commenta dei moduli di domanda rappresentativi di alcuni provvedimenti.

Emilio Gatto, Francesco Mantino, Vito Martielli

Le agevolazioni per l'agroindustria

Il Sole 24 ORE, Mi 2002
 pp. XXIV-288, euro 40,99

Questa guida chiara e completa fornisce il quadro giuridico e programmatico delle politiche comunitarie a sostegno dello Sviluppo rurale. Si considerano tutte le agevolazioni rivolte al settore, indicando per ciascuna destinatari, tipologie d'investimento ammissibili e criteri per accedere ai fondi.

Pier Ettore Pellerey

Le agevolazioni per l'imprenditoria femminile

Il Sole 24 ORE, Mi 2002
 pp. X-190, euro 35,99

Il libro aiuta a comprendere la legge 215/1992, che finanzia grandi e piccoli progetti imprenditoriali femminili. Spiega a chi rivolgersi, come compilare i moduli e riporta tre case history di successi.



Alimentare: Cibus di Parma fiera leader nel settore più importante del mondo

Elemento vitale di competitività del sistema-Paese, l'alimentare italiano si afferma sempre più nel mondo grazie alla qualità e varietà dei suoi prodotti e alle fiere internazionali che lo promuovono

di **Andrea Bigotti**

L'11ª edizione del *Cibus*, Salone internazionale dell'alimentazione, Parma 9-13 maggio, ha archiviato risultati ottimi: 2400 espositori (da 20 Paesi), di cui 400 esteri, 120.000 m² di superficie espositiva e oltre 97.000 visitatori professionali (+7% rispetto al 2000), di cui oltre 11.500 esteri da 94 Paesi (+15%). Una vetrina lunga 28 km che ha confermato la buona tenuta del settore in un contesto generale caratterizzato da diversi elementi di crisi.

Il 2002 sta segnando in effetti delle tappe importanti per il sistema agroalimentare internazionale: a livello mondiale vedrà le prime applicazioni del recente ingresso della Cina nel Wto (World trade organization); in Europa ci sarà la revisione della Pac (Politica agricola comunitaria); in Italia sarà il momento della grande sfida della qualità, lanciata proprio da Parma, a fine 2001, dal ministro delle Politiche agricole Giovanni Alemanno, in occasione del Forum sull'agroalimentare e del lancio del desk alimentare istituito dal ministero delle Attività produttive e dall'Ice, per la promozione dei prodotti italiani all'estero.

L'industria agroalimentare dei 15 Paesi dell'Unione europea, con un giro d'affari complessivo che supera i 671 miliardi di euro, è la più importante del mondo: negli ultimi dieci anni il fatturato globale è aumentato del 40% superando di gran lunga quello dell'industria agroalimentare statunitense. Nella media dei Paesi europei il settore è saldamente al primo posto nel panorama complessivo, con una incidenza media sul fatturato totale pari al 15%. In Francia e in Spagna tale percentuale sale rispettivamente al 17% e al 20%.



In Italia la produzione alimentare industriale, che trasforma il 70% delle produzioni agricole nazionali, si colloca al terzo posto fra i settori manifatturieri, dopo il metalmeccanico e il tessile-abbigliamento con una quota tra l'11% e il 12% del fatturato complessivo. Vi operano più di 30.000 imprese, in gran parte piccole e medie, per un totale di 350mila dipendenti, capillarmente diffuse su tutto il territorio nazionale, a testimonianza dell'estrema varietà e ampiezza del nostro patrimonio alimentare e gastronomico.

Il giro d'affari dell'industria alimentare italiana è valutato in circa 88 miliardi di euro, 14% le esportazioni, per un valore che lo scorso anno ha sfiorato i 12,7 miliardi di euro. I consumi alimentari domestici superano i 113 miliardi di euro mentre quelli extrafamiliari, ristorazione e catering, superano quota 46 miliardi. I consumi alimentari complessivi (159 miliardi di euro) incidono per oltre il 22% sul totale dei consumi nazionali.

La produzione agro-alimentare nazionale, per la sua alta qualità, è un elemento vitale di competitività del sistema-Paese. E Parma vanta grandi tradizioni alimentari, non stupisce pertanto che la città sia candidata a sede dell'Authority europea della sicurezza alimentare e che si definisca la capitale della food valley italiana. Il Cibus, che si tiene a Parma, è nella triade dei saloni alimentari più importanti del mondo, col Sial di Parigi e Anuga di Colonia, con la peculiarità di essere al contempo la vetrina delle novità e leader mondiale nei prodotti tipici e nelle specialità di alta gamma, ossia nei segmenti a maggior valore aggiunto.

Nato nel 1984, il Cibus si va articolando in un sistema orga-

nico di manifestazioni: si svolge negli anni pari, accompagnato da *Cibus Dolce*, Salone dell'alimentazione dolciaria (organizzato dalla Pubbl Euro Press); mentre negli anni dispari gli si alterna *Cibus Tec*, *Food Processing & Packaging Technology Exhibition*, la cui prossima edizione si svolgerà dal 21 al 25 ottobre 2003

Sempre negli anni dispari a Bari si svolge *Cibus Med*, Salone internazionale dell'alimentazione mediterranea, accompagnato da *RistoTec*, Salone dei servizi e delle tecnologie per il bar e la ristorazione. Un passo significativo nell'esportazione della manifestazione è rappresentato da *Cibus Brasil*, Salone del prodotto alimentare italiano in Sud America, che porterà dal 20 al 24 novembre 2002 il meglio del food made in Italy a San Paolo.

Citiamo infine il *CibusTour* (cui si riferiscono le foto), il 3° Salone del turismo enogastronomico, dei prodotti tipici e biologici, si terrà alla Fiera di Parma dal 7 al 10 novembre.

“Quando si dice che il settore dell'alimentare nella scala dei valori della nostra economia occupa il terzo posto – precisa Domenico Barili, presidente di Fiere di Parma – si commette un errore di sottovallutazione perché non si tiene conto del sempre più importante apporto che i gioielli delle nostre tradizioni alimentari forniscono al sistema turistico del nostro Paese, al pari delle attrattive paesaggistiche e monumentali.”

