

In questa
pagina, Piazza
Prampolini,
cuore pulsante
di Reggio
Emilia.
Nell'altra,
Piazza Cavalli
a Piacenza.



BENVENUTI A REGGIO EMILIA E PIACENZA

74 Panorama | 17 maggio 2018



PANORAMA
d'Italia

TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO
REGGIO EMILIA - PIACENZA
23 - 26 MAGGIO

Le due città emiliane, prossima tappa di «**Panorama d'Italia**», trainano la ripresa economica dell'intera regione. Grazie al settore manifatturiero, ma anche all'alimentare, alla moda e alla ceramica. E l'occupazione, ai massimi, ringrazia.

di Maddalena Bonaccorso e Chiara Raiola - foto di Alberto Bevilacqua per Panorama



PANORAMA
d'Italia
TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO
REGGIO EMILIA - PIACENZA
23 - 26 MAGGIO

Sarà il vento della Motor valley, saranno le fragranze di formaggi e salumi prelibati, di certo l'energia positiva che si respira in Emilia, in questi mesi, fa ben sperare che la ripresa economica in atto non si risolva in un movimento effimero. A Piacenza come a Reggio Emilia, prossime tappe di «Panorama d'Italia», i segnali incoraggianti sono numerosi. Dall'indagine congiunturale di Unindustria Reggio Emilia riferita al 4° trimestre del 2017 e alle previsioni per il 1° trimestre 2018, per esempio, il trend della crescita si conferma al 3 per cento sul 2017, grazie al traino dell'export e al rafforzamento della domanda interna, con un ruolo importante della componente dei beni d'investimento - grazie anche agli incentivi del piano 4.0. Tutto questo si è positivamente riverberato sull'occupazione che ha chiuso il 2017 con un incremento del 2,6 per cento. Unico neo: se le prospettive sulla produzione restano favorevoli, si sono indebolite le attese sugli ordinativi. Per Mauro Severi, presidente Unindustria Reggio Emilia, la positività si deve anche a un modello di «fare impresa corretto, responsabile ma anche vincente e di prospettiva per il benessere del territorio». Benessere ed eclettismo, se è vero che la crescita si ripartisce fra quattro settori: metalmeccanica, alimentare, moda e ceramica. Peraltro non sono solo i dati confindustriali a incoraggiare, ma anche quelli globali di molti altri autorevoli analisti che confermano il buon momento in corso: come Prometeia, secondo la quale nel 2018 l'Emilia Romagna si confermerà prima regione italiana per crescita davanti alla Lombardia, con un incremento del Pil stimato intorno all'1,9 per cento.

(Sergio Luciano)



Stefano Ricotti,
presidente
di Dalter
alimentare.

IL PARMIGIANO NEL SACCHETTO

Dalla raccolta del latte al confezionamento, la Dalter copre tutta la filiera produttiva.

Alzi la mano chi non ha mai usato il formaggio grattugiato già pronto nelle vaschette. I puristi storceranno il naso, ma la sua praticità è innegabile. Ebbene, si trova nella provincia di Reggio Emilia, patria del Parmigiano reggiano, Dalter alimentari azienda storica nel settore del confezionamento dei formaggi grattugiati e porzionati freschi per il canale food service e per l'industria alimentare. Con un fatturato di 51 milioni di euro Dalter serve 45 Paesi in tutto il mondo.

«L'azienda nasce alla fine degli anni Settanta per volontà di alcuni imprenditori tra i quali mio zio» racconta il presidente Stefano Ricotti. «Negli anni Novanta abbiamo avviato una politica di internazionalizzazione che oggi ci consente di realizzare all'estero quasi il 60 per cento del nostro fatturato».

Gran Bretagna, Germania, Spagna, Francia, Scandinavia e Stati Uniti sono i mercati di riferimento del gruppo che ha sempre puntato sull'innovazione di prodotto e tecnologica. «Lo sviluppo ingegneristico degli impianti di confezionamento è una priorità» dice ancora Ricotti «ma altrettanto importante è la qualità del prodotto». È il 2006 l'anno della svolta, quando l'azienda decide di realizzare un proprio modello di filiera integrata: dalla raccolta del latte al confezionamento del prodotto finito, passando per la lavorazione in caseificio e per la stagionatura affidata agli operatori della zona. Ogni giorno vengono prodotte 150 forme di Parmigiano reggiano per un totale di 300 mila quintali di latte lavorati in un anno. Dalter, sottolinea Ricotti, «è un'azienda innovativa e flessibile, caratteristiche che ci hanno messo al riparo dalla crisi e che ci hanno spinto a promuovere sempre più il made in Italy nel mondo».



Qual è il segreto delle eccellenze nascoste del made in Italy?
Di' la tua sulla pagina Facebook di Panorama.

LA TECNOLOGIA VA IN CAMPI (AGRICOLI) Il gruppo specializzato in macchine per irrorazione e diserbo punta al Sud America.

L'agricoltura di precisione abita a Rubiera dove tutto è cominciato, nel 1976. Oggi Arag è il punto di riferimento nel settore degli accessori per macchine da irrorazione e diserbo. Tre sedi in Italia, tre filiali in Australia, Argentina e Brasile, 400 dipendenti, 90 milioni di fatturato di gruppo, 5 per cento investito in ricerca: sono i numeri di un'azienda che ha fatto dell'innovazione il suo valore aggiunto. «Non avrei mai pensato di arrivare fino a qui» dice il presidente Giovanni Montorsi «e l'azienda è ancora in crescita».

Fondamentale, sottolinea Montorsi, è stato puntare sulla ricerca tecnologica alla quale si dedicano costantemente 36 ingegneri meccatronici oltre che la lungimiranza e l'intuizione sui mercati emergenti come è stato quello argentino ormai più di 30 anni fa: «In questo momento sto lavorando per acquisire due aziende con l'obiettivo di creare un team più forte».

L'agricoltura di precisione è un settore in grande evoluzione, spiega Montorsi: «In Italia siamo leader nella produzione di componentistica. Si tratta di sistemi intelligenti applicati a macchine sempre più complesse che permettono un'ottimizzazione dei raccolti con un risparmio enorme in termini di costi sui prodotti erogati e, soprattutto, ambientale».

Il presidente di Arag, in procinto di partire per il Sud America, confessa la sua soddisfazione più grande: «Quando abbiamo inaugurato la filiale in Argentina è venuto il presidente Mauricio Macri a tagliare il nastro. Per me è stato motivo d'orgoglio poter condividere quel momento con tutti i miei collaboratori e dipendenti».

Andrea Montorsi



Giovanni Montorsi, presidente di Arag.

In primo piano, Emanuele Pisaroni con i suoi collaboratori e le confezioni della mitica giardiniera di mamma Daniela.



LA GIARDINIERA DI MAMMA DANIELA La nuova vita dell'azienda Pisaroni passa per i prodotti alimentari di nicchia.

L'azienda agricola Pisaroni ha i piedi ben piantati nel passato e la mente proiettata al futuro: la storia della cascina Pizzavacca, dove l'azienda ha sede, inizia nell'Ottocento, quando la contessa Luisa Picasso costruì tutto il paese di Soarza, piccola frazione di Villanova d'Arda. Da allora la cascina – la più grande del borgo – è un punto di riferimento. «La contessa Picasso» spiega Emanuele Pisaroni, ultimo erede della dinastia che subito dopo la fine della seconda guerra mondiale acquistò la Pizzavacca, «la fece costruire vicina alla sua villa: e proprio qui, nei suoi grandi silos, accumulava i raccolti anche delle altre cascine. Mio nonno e mio padre hanno portato avanti l'attività coltivando mais, erba medica, pomodori e frumento, fino al 2006».

Nel 2006 però, Emanuele, fresco di laurea in agraria, decide di dare una svolta all'attività: «Ci siamo resi conto che i margini di guadagno erano sempre più bassi: nel frattempo, mia mamma aveva iniziato a preparare confezioni di passata di pomodoro per i nostri clienti. Quella fu l'illuminazione: con un piccolo investimento costruimmo il primo laboratorio per la trasformazione dei prodotti. Abbiamo iniziato a raccogliere le antiche ricette di tutto il paese e da lì siamo partiti con le nostre conserve a chilometro zero». E i risultati sono stati straordinari: la giardiniera dell'azienda Pisaroni, realizzata interamente con prodotti coltivati in cascina, è considerata dalle guide di settore più prestigiose come una delle migliori d'Italia.

Ma non di sola giardiniera vive la cascina: i Pisaroni hanno conquistato anche il Giappone, dove la loro passata di pomodoro viene venduta ai grandi magazzini Hankyu Umeda, grazie al fatto che il titolare si innamorò dei loro prodotti durante una fiera.

PANORAMA
d'Italia
TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO
REGGIO EMILIA - PIACENZA
23 - 26 MAGGIO

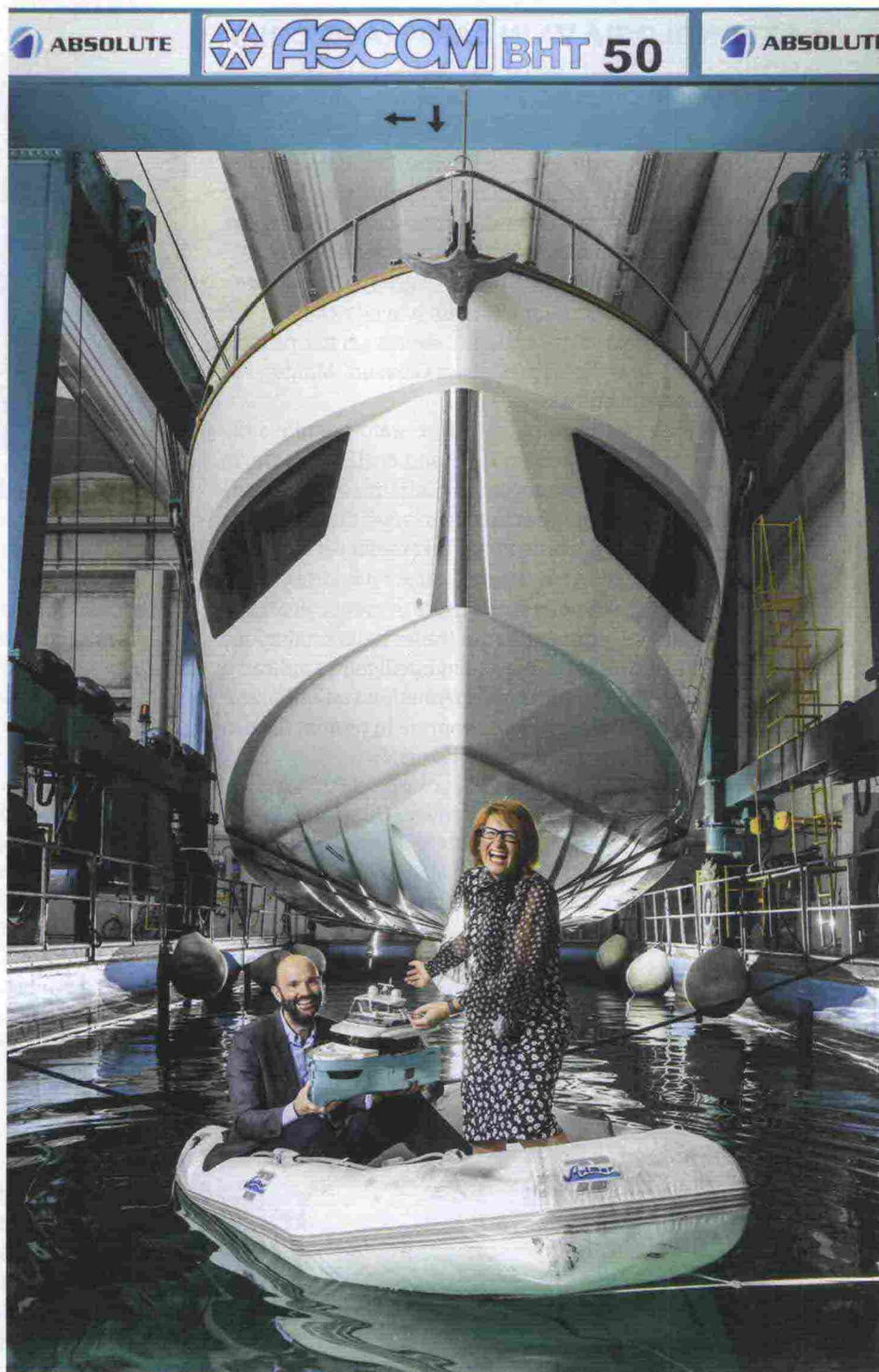
GLI YACHT ORMEGGIANO IN PIANURA PADANA

Absolute tra i big italiani con i suoi scafi eleganti e all'avanguardia tecnica.

Sono gioielli di tecnologia e design, fiori all'occhiello del made in Italy: nascono in pianura padana, a Podenzano, gli scafi di Absolute yachts, azienda fondata nel 2002 dagli imprenditori Sergio Maggi e Marcello Bè che ora conta 250 dipendenti e un fatturato che di anno in anno cresce a due cifre. «I nostri scafi» spiegano Patrizia Gobbi e Cesare Mastroianni, rispettivamente general manager e vice president sales di Absolute, «che sono stati i primi ad adottare le grandi finestrature di design, nascono da una continua ricerca e dal grande amore per la vera nautica. Abbiamo sempre voluto fare barche performanti, all'avanguardia della tecnica: gli scafi Absolute non sono fatti per fare vetrina in porto ma per navigare».

E grazie a questa filosofia, l'azienda ha superato gli anni difficili della crisi economica. «All'inizio della crisi, nel 2008, abbiamo deciso di rimettere tutto in discussione lanciando 22 modelli nuovi, ampliando la gamma dei nostri scafi verso i segmenti più alti. Partiti nel 2003 con il modello da 9 metri, con motori compatti a grande risparmio energetico, siamo cresciuti fino a produrre le Navetta 73, dalla lunghezza di quasi 25 metri: gioielli di prestazione e design».

Il coraggio ha dato loro ragione: con un fatturato di circa 59 milioni di euro, ottenuto per oltre il 90 per cento dall'export e una produzione di più o meno 80 barche all'anno, sono ormai tra i leader mondiali nella nautica da diporto tra i 40 e gli 80 piedi. «E le nostre barche» spiegano ancora Gobbi e Mastroianni «a parte i motori e l'elettronica, sono interamente progettate e realizzate in Italia».



Cesare Mastroianni e Patrizia Gobbi di Absolute yachts.

SONO IL COWBOY DELL'AUTOMAZIONE

Enrico Grassi di Elettric80 e Bema automatizza aziende in tutto il mondo.

Un uomo che non smette mai di sognare, Enrico Grassi. Ma il suo sogno più grande l'ha realizzato nel cuore dell'Emilia, a Viano, quando ha fondato e visto crescere nel tempo Elettric80 e Bema, specializzate nella creazione di soluzioni integrate e automatizzate per aziende produttrici di beni di largo consumo. Grazie all'intelligenza di tanti giovani che lavorano nei centri di ricerca delle aziende, studiano e progettano i sistemi hardware e il software, SM.I.LE80 (Smart integrated logistics) assicura una gestione efficiente di tutte le operazioni interne ed esterne agli stabilimenti: dall'ingresso delle materie prime al carico del prodotto sul camion, passando per la gestione ottimale di diverse tipologie di magazzino.

Sono oltre 700 i dipendenti e 11 le filiali nel mondo, dal Messico all'Australia, dal Sud America all'Asia. «La chiave del successo sta nell'innovazione» spiega il presidente Grassi «e l'integrazione è il vero valore aggiunto dei processi produttivi. Per fare questo abbiamo investito molto in ricerca e sviluppo, progettando tutte le nostre soluzioni e puntando sui giovani e sulla collaborazione con scuole e università». Sono aziende aperte al mondo, Elettric80 e Bema, ma hanno profonde radici emiliane. «Nell'anima c'è tanto di questo territorio, dall'aceto balsamico al Parmigiano reggiano», scherza il presidente che ha un vezzo, indossa cappelli da cowboy. «Sono una persona libera, mi piace essere conosciuto come il cowboy dell'automazione».

E nel futuro di Elettric80 e Bema cosa c'è? «Apriremo entro l'anno una filiale a Bangkok. L'area del Sud est asiatico con i suoi 700 milioni di abitanti è la nostra prossima sfida».



Enrico Grassi, presidente di Elettric80 e Bema.

Luciano Molinari, presidente di Molicar, alla guida di Xanto.



DALLA BALILLA ALLA XANTO

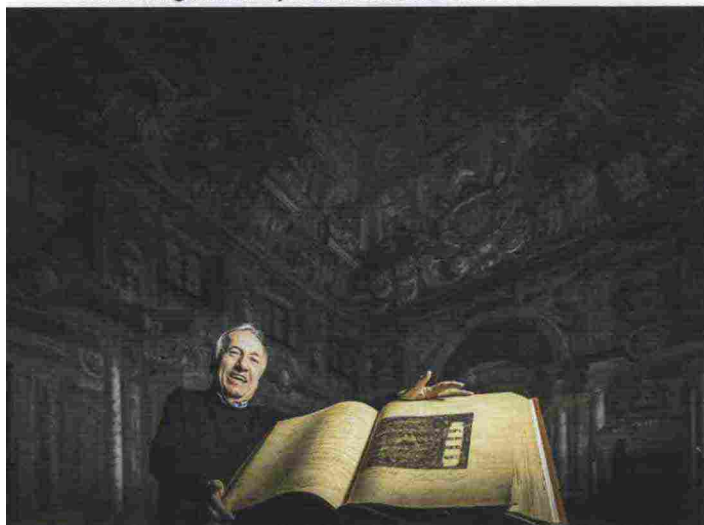
La Molicar, nata nel 1947, adesso si è specializzata in piccoli veicoli elettrici.

La storia della Molicar di Gossolengo, in provincia di Piacenza, comincia con una Fiat Balilla, che nel 1947 il fondatore dell'azienda modificò, per renderla simile a un furgoncino da lavoro e quindi adatta al trasporto merci. «Mio nonno» spiega Luciano Molinari, attuale proprietario e presidente di Molicar, «realizzava già in quegli anni carri agricoli, adattandoli alle richieste e alle esigenze dei clienti. Quella piccola Balilla lavorò diversi anni per la Butan gas, finché se ne innamorò Romano Mussolini e la volle acquistare». Sono passati decenni, ma la piccola azienda è sempre un fiore all'occhiello del territorio. Il core business è la realizzazione per conto terzi di cabine di guida per qualsiasi tipo di veicolo, dalle funivie ai camper, dai trattori alle vetture speciali passando per i kart. «Esportiamo circa il 75 per cento» spiega ancora Molinari «e siamo riconosciuti come fornitori di estrema qualità e affidabilità anche dai Paesi "ad alta aspettativa" del Nord Europa. Ma siccome le idee non ci mancano, realizziamo da sempre anche dei prodotti autonomi, tutti nostri».

Dai go-kart creati negli anni '70, su uno dei quali corse anche Ayrton Senna ragazzino «durante il campionato mondiale di Parma» sorride Molinari, al camper HT7, gioiello della tecnologia, fino al nuovo nato, Xanto. «È un piccolo veicolo elettrico» spiega ancora Molinari «che abbiamo inventato per le consegne porta a porta. L'abbiamo chiamato Xanto come uno dei cavalli immortali di Ulisse, ed è stato presentato in anteprima all'ultima fiera Ecomondo di Rimini: ha avuto un successo incredibile, anche per le sue caratteristiche di sostenibilità, compattezza e risparmio».

PANORAMA
d'Italia
TUTTO IL MEGLIO VISTO DA VICINO
REGGIO EMILIA - PIACENZA
23 - 26 MAGGIO

Pietro Bragalini di Tipleco con il suo *Codice 65*.



IL VOLUME DIVENTA SU MISURA Tipleco edita libri artigianali e di nicchia. Come il *Codice 65* che pesa 35 chili.

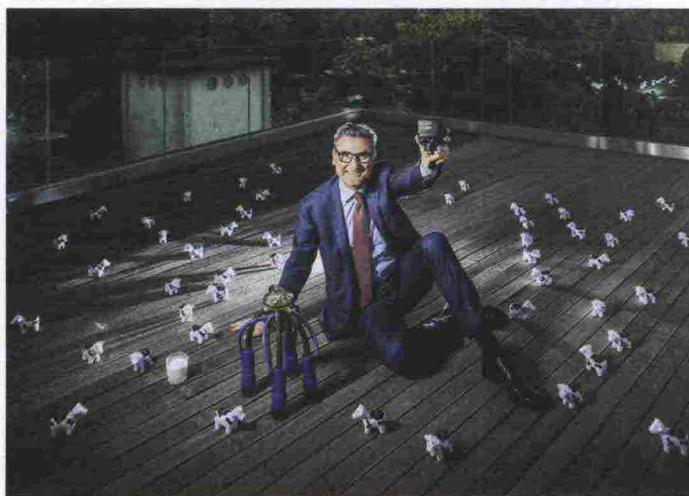
Due aziende di nicchia, legate indissolubilmente e capaci di editare e stampare in proprio libri unici per artigianalità e bellezza: Lte e Tipleco, da San Bonico, piccolo paese in provincia di Piacenza, sono arrivate con i loro volumi persino al cospetto di papa Wojtyła, oltre a girare praticamente tutto il mondo. «La Tipleco» spiega Pietro Bragalini, che fondò l'azienda nel 1965 assieme all'amico Piergiorgio Barbieri, «è nata in una piccola bottega vicina alla cattedrale di Piacenza. Piergiorgio e io la creammo per passione e amore per i libri: e otto anni dopo, nel 1973, è nata anche Lte, per stampare sia i libri della nostra casa editrice che volumi e riviste per conto terzi, con le nostre mogli alla guida. Quando Piergiorgio è venuto purtroppo a mancare, in azienda è subentrato il figlio Stefano: siamo una realtà familiare allargata, e ora tutta l'attività si svolge a San Bonico».

La stampa è di altissima qualità, e i volumi - non solo libri, ma anche riviste - che escono dai due stabilimenti sono milioni, ogni anno. «Abbiamo una manodopera fortemente specializzata» continua Bragalini «in grado di realizzare libri di alto pregio, piccoli capolavori: il nostro fiore all'occhiello è senz'altro il *Codice 65*. Il libro del Maestro, volume da 35 chili, ristampa anastatica uguale all'originale del 1142 che è conservato in cattedrale a Piacenza. Tutto in pergamena, è una storia del sapere dell'uomo: lo abbiamo portato anche da papa Giovanni Paolo II, nel 2000, ed è stato presentato a New York, Berlino e Parigi».

LE MUCCHE PREFERISCONO INTERPULS Il leader negli impianti di mungitura dà i suoi prodotti anche alla regina Elisabetta.

Esportano i loro prodotti in 70 Paesi al mondo e il 90 per cento del fatturato è realizzato all'estero. Ma pur avendo una fortissima vocazione internazionale il cuore della ricerca è in Italia. InterPuls, azienda leader negli impianti di mungitura con tecnologie all'avanguardia, nasce nel 1974 ad Albinea. Da allora ha avuto una crescita costante grazie a una spinta innovativa, punto di forza dell'azienda che oggi fa parte del gruppo Avon Rubber, un'integrazione che ne ha fatto un colosso del settore. «La componentistica intelligente in ambito mungitura è diffusa in Europa» afferma Gabriele Nicolini, vice president innovation & technology, «aiuta il farmer a gestire il suo allevamento, non solo in termini di efficienza ma anche di benessere animale. Aiuta, per esempio, ad anticipare alcune patologie o a controllare il bestiame nelle ore notturne».

Ad Albinea c'è una sala sperimentale dove InterPuls organizza corsi di formazione e dove si può toccare con mano l'alto livello tecnologico dei suoi componenti. Le caratteristiche innovative dei prodotti fanno di InterPuls l'interlocutore privilegiato persino della regina Elisabetta: il latte prodotto dalle mucche Jersey di sua maestà viene munto con pulsatori dell'azienda reggiana. E dall'Inghilterra a Dubai il passo è breve. Nell'emirato mille cammelli sono munti con le apparecchiature made in Italy. «In futuro ci attendono altre sfide» sottolinea Nicolini «puntiamo a sviluppare nuovi sistemi intelligenti in grado di mettere in correlazione diverse aziende per migliorarne l'efficienza».



Gabriele Nicolini, v. p. innovation & technology di InterPuls.