

**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)



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



**Stefano Ricotti,**  
presidente  
di Dalter  
alimentare.

**IL PARMIGIANO NEL SACCHETTO**  
Dalla raccolta del latte al confezionamento, la Dalter copre tutta la filiera produttiva.

**A**lzi 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».