

FRUTTAD **APR** **RO** 2017

mensile del gruppo **FRUTTADORO OROGEL**



50 anni di noi » «Foto di gruppo di alcuni lavoratori.

50

» **Crescita dei consumi:** Orogel inizia l'anno con +22% a volume
» **50 anni di noi** Il ricordo nelle parole dei pensionati » **Le prime fioriture** Come affrontare la primavera in campagna

1



EDITORIALE
OROGEL

di
Maurizio Zappatore



Crescita dei consumi: +10% in due mesi

INDICE

- 02 **1. Editoriale Orogel**
- 03 **2. Speciale Orogel**
- 04 » 50 anni di persone
- 04 » Orogel una bellissima avventura
- 05 **3. Succede in Orogel**
- 05 » CAST Alimenti
- 05 » una partnership di qualità
- 05 » La vera pizza sceglie Orogel
- 06 » Al nostro direttore il "Paul Harris Fellow"
- 06 » Immersioni e sana alimentazione
- 06 » Orogel e Romagna Solidale vicini alle popolazioni terremotate
- 07 **4. Orizzonte agricoltura**
- 07 » Primavera, tempo di fioritura e di bilanci
- 08 » Le reti antigrandine
- 08 » Le reti antinsetto
- 09 **5. A tavola con Orogel**
- 10 **6. Informando**
- 10 » Principali scadenze
- 10 » A lezione di web
- 10 » Una finestra sul mondo
- 10 » Succede anche...

Questo 2017, per il comparto dei vegetali freschi surgelati, è iniziato con una performance capace, in un solo bimestre, di oltrepassare tutte le aspettative, segnando **una crescita dei consumi pari al 10%**. Un risultato straordinario, imputabile certamente anche a fenomeni atmosferici eccezionali, ai quali non si assisteva da almeno un decennio.

In un tale scenario, Orogel ha prodotto una performance doppia rispetto a quella del comparto, registrando **un aumento del 22% a volume e del 24% a valore**.

Tutto ciò, se da un lato ci inorgoglisce perché attesta la fiducia che i consumatori ci riservano, dall'altro ha messo a dura prova il nostro sistema sotto tutti i punti di vista.

Date queste premesse, gli obiettivi che come divisione commerciale ci prefiggiamo per l'anno in corso vertono su tre direttrici specifiche: consolidare i risultati dell'ultimo triennio; completare il progetto di diffusione dei nuovi prodotti su tutto il territorio nazionale; introdurre sul mercato nuovi segmenti e nuovi prodotti.

Chiamati a dare corso e completezza a questi obiettivi sono tutti i componenti della rete commerciale di Orogel: una struttura che negli ultimi anni ha conseguito risultati importanti anche grazie ai

cambiamenti apportati alla strategia di vendita.

Se fino a qualche anno fa, infatti, le professionalità dedicate a questo delicato compito erano chiamate a svolgerlo con l'intento principale di 'fare il budget', oggi la prospettiva si è modificata a favore di una vendita che innanzitutto crei valore ponendo **al centro l'esigenza del cliente finale** alla cui soddisfazione si tende con ogni mezzo.

Sotto questo aspetto, le strategie di Orogel si sono concentrate in modo importante sulla **fase formativa** di tutti i profili. Da una parte l'azienda ha messo a disposizione **materiali sempre più aggiornati** (reportistiche di ultima generazione, dati di mercato, analisi comparative sui singoli prodotti, trend e tendenze) allo scopo di migliorare la cultura professionale di ogni collaboratore; dall'altra ha incentivato una **selezione della clientela** sempre più focalizzata all'offerta dei prodotti da inserire nei singoli format a vantaggio di ogni fascia di consumatore.

Proseguire su questa linea è oggi più che mai fondamentale. Le competenze sviluppate grazie al grande impegno profuso non sono in grado di garantire nessuna rendita di posizione e quindi vanno coltivate al fine di mantenere e migliorare costantemente i livelli di eccellenza conseguiti.

Orogel cresce a doppia cifra anche nel primo bimestre del 2017, segno della fiducia dei consumatori. Per andare sempre più incontro alle loro necessità, la rete commerciale ha adottato una serie di nuove strategie.

Buona Pasqua a tutti!

La redazione del Fruttaduro
augura a tutti i suoi lettori di
trascorrere una felice Pasqua!



2

SPECIALE
OROGEL50 anni di
persone

Nell'ambito delle celebrazioni previste per i **festeggiamenti dei primi 50 anni di Orogel**, la divisione dedicata alla produzione di alimenti freschi surgelati ha organizzato un pranzo insieme a tutti i collaboratori, oggi in pensione, che hanno contribuito, con il loro impegno e il loro lavoro, alla crescita e affermazione del marchio Orogel nel mondo del sottozero.

Persone che hanno iniziato quando Orogel aveva un solo stabilimento e qualche impiegato, quando ancora non si parlava di marketing e gli spinaci venivano surgelati in piastre e non in cubetti porzionati.

» Siamo partiti dai pensionati, che sono la nostra storia, la nostra base e le fondamenta sulle quali abbiamo potuto costruire questo bellissimo percorso. Cinquant'anni di Orogel e 41 anni dalla surgelazione.

(Giancarlo Foschi)

Sono stati 130 i partecipanti al pranzo organizzato lo scorso marzo al ristorante Ponte Giorgi a Bivio Montegelli, sulle colline cesenati. Tra l'emozione di rivedersi e la gioia di esserci per

condividere un traguardo così importante, consapevoli di esserne stati in qualche misura artefici, i pensionati del Gruppo sono stati accolti dall'Amministratore Delegato, Bruno Piraccini, e dal Direttore Generale Giancarlo Foschi, che hanno ricordato le tappe fondamentali di questi cinquant'anni di crescita condivisa.

» Celebriamo i cinquant'anni della nascita di Orogel e lo facciamo con tutti i nostri pensionati, le persone che sono entrate nei primi giorni dell'attività e che soprattutto ce l'hanno messa tutta per fare grande l'azienda.

Trovarsi insieme è un modo per far capire a chi lavora oggi che l'azienda non si dimentica mai dei propri collaboratori, anche una volta terminato il periodo lavorativo.

(Bruno Piraccini)

Durante il pranzo è stato trasmesso anche un breve video, realizzato dal regista Matteo Medri, nel quale alcuni degli ex dipendenti hanno raccontato la loro esperienza in Orogel, suscitando non poca commozione nei loro colleghi.

» 01, 02, 03, 04 Il ritrovo dei pensionati





Orogel, una bellissima avventura

Loriana Baldisserri (in Orogel dal 1972 al 2013)

Eravamo pochissimi. C'era Piraccini e c'ero io... Certo che a ripensarci, da due camere là dove eravamo, da dove siamo partiti: tutte le domande che mi faceva scrivere, i riepiloghi per gli agricoltori, per i produttori, da portare a Bologna perché dovevano darci il contributo per lo stabilimento. Poi la posa della prima pietra... È stato bello. Quando mi dicono che sono stata fortunata a lavorare all'Orogel hanno ragione, è vero!

Maride Faedi (in Orogel dal 1972 al 2011)

Prima (Orogel, ndr) doveva essere un'attività di liofilizzazione, poi abbiamo cambiato tutto ed è diventata surgelazione. Del resto avevamo un 'inventore' molto bravo: Bruno Piraccini, che penso ne inventasse sempre una più del Diavolo! Siamo partiti piano, con calma.

Prima con una linea di spinaci, poi una linea di fagiolini... E così vedevi che tutto quello che facevi, per cui lavoravi, si realizzava e allora niente ti fermava, andavi sempre avanti.

Adesso sembra una cosa irrealista avere fatto tutto questo, ma ci siamo riusciti, anche perché tutti i soci ci hanno seguito: sono stati sempre tutti coinvolti nella grande cosa che è stata fatta. E adesso vederla in televisione, vedere la pubblicità, dà un'emozione dentro che dici: "Ho contribuito nella mia piccola parte anch'io"... L'abbiamo costruita col cuore e io che sono stata in azienda 40 anni confermo che la gente lì cerca sempre di dare il massimo.

Carlo Capelli (in Orogel dal 1975 al 2010)

È stata una bellissima avventura. Per me era la seconda casa.

All'inizio non nego che è stata molto molto dura, eravamo parecchio impegnati, poi, con l'aumento dell'attrezzatura, anche la nostra vita è decisamente migliorata. Io non riesco a dire quelli dell'Orogel: ancora adesso quando parlo a casa o con gli amici dico: noi. Perché quella di Orogel per me era una seconda famiglia... Davvero.

Silvana Portolani (in Orogel dal 1981 al 2014)

Quando sono entrata in Orogel mi sono trovata a casa e anche con diverse mamme, perché quando sono arrivata c'erano diverse

persone grandi che mi aiutavano, per questo ho sempre detto che non avrei mai smesso, perché mi sono trovata bene. Mi ricordo che dovevo spostare 5 cassette... Infilarle e spostarle e mi sembrava di dover spostare un grattacielo, allora le colleghe, una in particolare che abitava qui vicino, venne e mi disse: "Guarda Silvana che bisogna fare così", e mi fece vedere. Lì, in stabilimento, c'era proprio unione, condivisione.

Lidia Moretti (in Orogel dal 1976 al 2007)

Quando abbiamo iniziato, si faceva tutto a mano... E c'era così tanto lavoro che si facevano addirittura i doppi turni, e c'era un signore che si chiamava Eugenio Bettucci che ci diceva: "Donne! Vi vado a prendere il panino?".

Così ci andava lui a prendere il panino, perché non avevamo niente per tirare avanti dal mattino alle 6 fino alla sera alle 18... Anche nella fatica c'erano comunque dei momenti belli: c'era un bel rapporto. Non c'era nessuno che ci comandava, c'era qualcuno che ci diceva cosa bisognava fare.

Insomma... Un pochino siamo stati bravi anche noi perché, io dico che veramente ci abbiamo messo del nostro.

Giorgio Bulgarelli (in Orogel dal 1980 al 2010)

Mi ricordo che un anno fece una gran neve e l'acqua, dal tetto, passava nelle celle e il direttore, il signor Piraccini, è venuto a spalare la neve assieme a noi. Ancora adesso quando si parla con gli amici di quello che abbiamo fatto con Orogel mi vien da pensare, nel mio piccolo, di avere contribuito anche io.

Giuseppe Angelillo (in Orogel dal 2000 al 2010)

In Orogel c'è un'attenzione particolare alla persona: essere ascoltati, capiti e accettati favorisce il dialogo umano.

Dall'agricoltore che lavora la terra, al centralinista, all'operaio, all'amministratore delegato: sono tutte persone che remano nella stessa direzione e vogliono tutti quello che si chiama il bene comune. Ancora oggi ho l'orgoglio di dire:

"Se il Verduri o gli hamburger vegetali sono buoni, ho contribuito anche io".

» 01, 02, 03, 04 Alcuni momenti del pranzo



3


**SUCCEDE
IN OROGEL**

CAST Alimenti una partnership di qualità

» 01 Lo stand CAST Alimenti presso la fiera di Rimini

Il 2017 è un anno ricco di novità per Orogel Food Service, che ha iniziato la collaborazione con una realtà d'eccellenza nella formazione professionale, **CAST Alimenti**, la scuola post diploma di alta formazione in arti culinarie e istituto di riferimento per i professionisti del gusto per l'aggiornamento e la specializzazione professionale. Nata a Brescia nel 1996, CAST è una realtà che si rivolge non solo ai giovani, ma anche ai professionisti già affermati che vogliono continuare ad aggiornarsi. Tra i fondatori della scuola Vittorio Santoro, Franco Foglio e il maestro Iginio Massari.

Sui banchi di una tra le migliori scuole italiane ci saranno ogni giorno i prodotti Orogel, a disposizione dei docenti e di chi partecipa ai corsi. Ma non solo: sono previste dimostrazioni a opera dello staff Orogel, azioni di co-branding ed eventi.

La prima collaborazione ha avuto luogo durante **Beer Attraction**, presso la Fiera di Rimini: lo chef Orogel Gaetano Raguni ha presentato insieme a CAST alcune sfiziose ricette dedicate allo street food, con un focus particolare sulla linea dei Burger di verdure.



La vera pizza sceglie Orogel

» 01 Lo staff Orogel nella nuova sede di AVPN a Capodimonte (NA)



Dopo la posa della prima pietra, lo scorso ottobre, l'**AVPN** (Associazione Verace Pizza Napoletana) ha lasciato definitivamente il centro storico di Napoli per spostarsi in una struttura polifunzionale a Capodimonte, a pochi passi dal Reale Bosco di Capodimonte, patrimonio dell'Unesco.

» I nuovi spazi consentiranno di svolgere in loco corsi di formazione per pizzaioli, di allargare le collaborazioni con il mondo dei fornitori, dei collaboratori e di tutte le eccellenze campane e italiane.

La divisione **Orogel Food Service** ha partecipato all'inaugurazione di questa sede, con la convinzione che il canale delle pizzerie sia molto importante nel panorama della ristorazione. Grazie a questa collaborazione, la sede dell'AVPN ospiterà due banchi freezer sempre forniti con i prodotti Orogel, che verranno utilizzati durante corsi, demo e manifestazioni.

Tra i vari eventi, AVPN ha organizzato il **Festival della Pizza** presso lo storico **Café de Paris di Monte Carlo**, una delle brasserie più famose del Principato. Ogni sera i pizzaioli non solo hanno preparato deliziose pizze, ma si sono anche esibiti in show acrobatici, accompagnati dalla dolcezza della musica napoletana.



Al nostro direttore il "Paul Harris Fellow"

È Il Rotary Cesena ha consegnato i riconoscimenti Paul Harris Fellow, massima onorificenza rotariana, che affonda le sue origini nel 1947, anno della morte del fondatore del Rotary, l'avvocato statunitense Paul Harris. L'onorificenza può essere attribuita dal Club, su parere del Consiglio direttivo, sia ai soci del Rotary che a personalità non rotariane, associazioni o enti che si sono distinte per le loro attività, valorizzando i principi del Rotary, vale a dire il servizio ai più deboli, l'amicizia e la pace nel mondo.

Coltivare il talento seminando passione: è questa la frase con la quale il Rotary Cesena ha sintetizzato la figura personale e professionale di Giancarlo Foschi, Direttore Generale di Orogel. Insieme a lui sono stati premiati anche Franco Casadei, medico otorinolaringoiatra e poeta, vincitore di numerosi premi letterari; Monica Cantori, coordinatrice molto attiva del Gruppo Consorti del Club; Oliviero Zondini, imprenditore e Past Presidente Rotary; Andrea Paolo Rossi, medico e Past President Rotary.

La cerimonia della consegna da parte del presidente del Club, Domenico Scarpellini, si è tenuta presso la sede del Rotary Cesena.

Immersioni e sana alimentazione

Si è tenuta a Bologna la 25esima edizione di Eudi Show, la fiera della subacquea che quest'anno ha visto la partecipazione di oltre 30mila visitatori. All'interno del padiglione della fiera anche l'area di SIMSI – Società Italiana di Medicina Subacquea e Iperbarica – che ha organizzato Dive Doctor, evento unico nel suo genere, dove apneisti, subacquei e appassionati hanno avuto modo di scoprire i numerosi aspetti che sono legati al mondo delle immersioni.

Oltre venti professionisti ed esperti di medicina iperbarica, alimentazione e sicurezza sono intervenuti in 16 conferenze sul tema della correlazione tra stile di vita, benessere in immersione e miglioramento delle performance dell'attività subacquea.

In particolare, nel corso della tre giorni di eventi, si è tenuto anche il convegno *Benessere sotto zero*, tenuto Debora Guerra, biologa e nutrizionista, che ha parlato di benessere, stile di vita e alimentazione, con un focus particolare sul tema del corretto utilizzo dei surgelati in cucina.



Orogel e Romagna Solidale vicini alle popolazioni terremotate

» 01 La delegazione romagnola ad Amatrice

Una delegazione di Romagna Solidale ha partecipato all'inaugurazione di 16 casette temporanee donate all'Associazione 10 agosto, che opera nel territorio di Amatrice, città della provincia di Rieti fortemente colpita dal terremoto dell'estate 2016.

La Fondazione Romagna Solidale, rappresentata dal Presidente Arturo Alberti, ha raccolto nei mesi scorsi – grazie anche al contributo di aziende come Orogel – oltre 170mila euro a favore della comunità devastata dal terremoto.

Dopo il saluto al sindaco di Amatrice, la delegazione ha inaugurato il Villaggio Romeo, dedicato al cane ritrovato dopo 10 giorni trascorsi sotto le macerie e ultimo sopravvissuto del paese di Amatrice. Orogel, insieme alla Fondazione F. OR, ha contribuito attivamente a questo progetto, coinvolgendo anche i dipendenti in una raccolta fondi importante: i dipendenti hanno infatti deciso di donare un'ora del proprio lavoro a favore del Villaggio Romeo.

In tutto sono stati raccolti 10.200 euro, raddoppiati da Orogel; a questi sono stati aggiunti 5mila euro provenienti da altre società del sistema Orogel.



Il totale di 26.500 euro è stato devoluto alla Fondazione Romagna Solidale Onlus.

4


**ORIZZONTE
AGRICOLTURA**
*a cura dell'ufficio
tecnico Orogel Fresco*

Primavera, tempo di fioritura e di bilanci

» 01, 02, 03 La fioritura primaverile di peschi, ciliegie e fragole

È un periodo cruciale quello che si apre in questi giorni per i soci produttori di Orogel Fresco: in Romagna siamo infatti in piena **fioritura degli alberi di pesche e albicocche**, mentre al Sud, in particolare in Basilicata, si è già nella fase della scamicatura delle albicocche e iniziano le prime raccolte di fragole.

È anche tempo di incontri, però: un momento fondamentale per la crescita e lo sviluppo del Gruppo che vede impegnati in prima linea i vertici di Orogel Fresco che, a partire dalla terza settimana di marzo, inizieranno una serie di incontri con i produttori allo scopo di condividere programmi e strategie messe a punto e pianificate sulle nuove tendenze del mercato.

La recente partecipazione a Fruitlogistica di Berlino, che ha confermato il grande interesse dei buyers internazionali per i prodotti di alta qualità commercializzati da Orogel Fresco, ha infatti fornito importanti spunti di riflessione e indicato alcune tendenze di mercato che devono essere condivise sui territori. Così il presidente **Realdo Mastini**, il direttore **Mauro Battistini** e alcuni componenti dello staff tecnico di Orogel Fresco incontreranno entro la fine di aprile tutti i soci produttori in apposite riunioni, condotte allo scopo di illustrare il futuro del comparto e indicare gli investimenti che si rendono necessari per stare al passo con il suo sviluppo.

Per i soci che hanno scelto di aderire all'OCM, investendo per il miglioramento della produzione, l'azienda si impegna anche a concorrere alla spesa prevista in ragione del 50%.

Restando in tema di investimenti 'suggeriti', due in particolare (oltre agli investimenti per i nuovi impianti) hanno mostrato in questi anni un'ottima resa: le **reti antigrandine**, la cui installazione ha permesso di evitare i danni provocati da eventi meteorologici imprevisi e

» 01



imprevedibili e, più di recente, le **reti antinsetto**. Queste ultime si sono rivelate fondamentali soprattutto nel ferrarese, dove una nuova e aggressiva cimice asiatica rischia di compromettere i raccolti. Secondo le stime fatte dai vertici di Orogel Fresco, coloro che hanno scelto di proteggere le colture con queste particolari coperture (simili a garze) hanno avuto un danno stimabile in ragione del 5 o 6% a fronte di un 50% medio che si è riscontrato tra coloro che, invece, avevano scelto di non applicarle.

In attesa della liquidazione della campagna invernale, prevista per il prossimo giugno, Orogel Fresco è dunque impegnata a diffondere tra i suoi soci le strategie ritenute migliori affinché la produzione perduri sui livelli di eccellenza che la caratterizzano.

» 02



» 03





Le reti antigrandine

Gli impianti di protezione antigrandine sui frutteti specializzati sono oggi univocamente considerati **uno strumento indispensabile** alle aziende per la salvaguardia della produzione ancor prima del reddito.

Un frutteto protetto da reti antigrandine assicura **costanza dell'offerta**, sia qualitativa che quantitativa, e quindi il mantenimento degli spazi di mercato acquisiti indipendentemente da quali questi siano.

L'importanza di poter disporre della produzione in effetti non è solo una necessità di chi raggiunge direttamente il consumatore

ma anche dei gruppi cooperativi che dagli eventi meteorologici potrebbero occasionalmente subire importanti variazioni sui volumi dei conferimenti, con ovvi riflessi negativi sia nei confronti della clientela che dei costi complessivi di gestione del gruppo.

Della certezza di poter disporre del prodotto ne beneficia anche la **pianificazione dei lavori aziendali** e in particolar modo della raccolta che oltretutto, proprio grazie alla presenza di frutti con caratteristiche molto omogenee, mantiene costi in linea di massima costanti.

» 01 Reti antigrandine

» 02 Reti antigrandine in un impianto di kiwi



Le reti antinsetto

» 01 Esempio di rete antinsetto, ideale per proteggere gli impianti da numerose specie di insetti

La **carpocapsa** (*Cydia pomonella* L.) è la specie dannosa più temuta per le pomacee nel mondo e, in Emilia-Romagna, ipotoca da sola circa il 70% degli interventi insetticidi.

La difesa è tuttora sostanzialmente sostenuta da prodotti chimici di sintesi e anche per questo il ricorso ad altre e differenti tecniche di contenimento incontra molto interesse scientifico e pratico.

Il **virus della granulosa** (CpGV) e l'impiego dei feromoni per la "confusione sessuale" sono attualmente applicabili, ma altri metodi di difesa si sono affacciate di recente. In particolare, l'isolamento "meccanico" mediante la rete anti-insetto con maglie più strette rispetto a quella antigrandine.

Numerosi lavori hanno messo in evidenza una sostanziale diminuzione di danni da **lepidotteri** (di carpocapsa in particolare) ai frutti su filari coperti da rete sia singolarmente (monofilare), sia su più filari simultaneamente (monoblocco), mentre per altre specie di fitofagi di vari Ordini la situazione potrebbe peggiorare.

In pratica, le reti sembrano interferire sulle aggressioni delle specie dannose sia direttamente, impedendone il contatto, sia in modo indiretto, ostacolandone lo sviluppo attraverso modalità non ancora ben conosciute. In sostanza dovrebbero essere condotte misurazioni di campo con l'obiettivo di focalizzare in quale direzione



approfondire le indagini per la carpocapsa alla ricerca delle ragioni alle quali attribuire, anche solo in parte, gli esiti osservati in campo. Data la pericolosità della **cimice asiatica**, che lo scorso anno ha provocato danni particolarmente ingenti in alcune zone dell'Emilia Romagna (alcuni agricoltori del modenese hanno lamentato l'80% di perdita del raccolto) e che risulta essere non debellabile con i tradizionali insetticidi, l'impiego delle reti antitesi risulta essere, al momento, l'unica soluzione.

5



**a TAVOLA
CON OROGEL**

**La ricetta del mese:
Mini burger benessere
con pinzimonio**

Ingredienti » 1 confezione di
Mini Burger Benessere Orogel
un vasetto di yogurt greco
verdure da pinzimonio a piacere
3-4 pomodori secchi

Preparazione » Cuocere i Mini Burger in forno
ventilato a 220 °C per circa 10 minuti.
Mescolare lo yogurt con i pomodori secchi tritati,
creando un'emulsione.
Tagliare le verdure fresche a piacere.
Servire i burger con il pinzimonio di verdure
e la salsa di yogurt.



**Mini Burger Benessere:
un piatto vegetariano e senza glutine!**

Quinoa, zucchine, patate, carote, semi di lino, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina e sale: sono questi gli ingredienti dei Mini Burger Benessere Orogel, una proposta vegetariana ideale per chi vuole assaggiare qualcosa di nuovo e sfizioso.

Il piccolo formato da 40 grammi li rende molto versatili in cucina: possono essere serviti per un aperitivo con verdure e salse di accompagnamento, oppure insieme a verdure miste o insalata per un secondo piatto completo e leggero!

Un motivo in più per provarli? Sono senza glutine, fonte di fibre e ricchi di Omega 3!



**Dove trovare
i nostri prodotti**

indirizzo » via Fossa, 34
47522 Cesena (FC)

orari apertura » dal lunedì al venerdì
10/19:30; sabato 10/14

web » www.rogel.it

segui su »



6



INFORMANDO

Principali scadenze Aprile 2017

10

LUN



» **I.N.P.S.** Scadenza 1° trimestre pagamento contributi collaboratrice domestica/ badante.
 » **SPESOMETRO** – elenco clienti e fornitori Comunicazione operazioni dell'anno 2016 da parte dei contribuenti mensili.

18

MAR



» **Contribuenti I.R.Pe.F. e Sostituti d'imposta**
 a) versamento ritenute operate su retribuzioni e compensi corrisposti nel mese precedente;
 b) versamento ritenute d'acconto operate su compensi erogati nel mese precedente per lavoro autonomo e provvigioni;
 c) versamento contributi impiegati tramite mod. F/24 per compensi erogati nel mese;
 d) versamento del contributo su emolumenti corrisposti nel mese precedente per collaborazioni coordinate e continuative.

» **IVA: Contribuenti mensili:**
 Liquidazione e versamento dell'I.V.A. di Marzo.

20

GIO



» **ENPAIA** Presentazione mod. DIPA/01 e pagamento contributi afferenti al mese precedente.

» **IVA Intracomunitaria – Elenchi Intrastat Mensili** Presentazione dei modelli Intra per i contribuenti mensili relativi alle operazioni del mese di febbraio 2017 esclusivamente in via telematica.

26

MER



» **ENPAIA** Presentazione mod. DIPA/01 e pagamento contributi afferenti al mese precedente.

» **IVA Intracomunitaria – Elenchi Intrastat Mensili**
 Presentazione dei modelli Intra per i contribuenti mensili relativi alle operazioni del mese di febbraio 2017 esclusivamente in via telematica.

» **IVA Intracomunitaria – Elenchi Intrastat trimestrali -**
 Presentazione dei modelli Intra relativi alle operazioni del I trimestre 2017 esclusivamente in via telematica.

02

MAR



» **INPS** Presentazione Mod. UNIMENS delle retribuzioni erogate nel mese a impiegati, dirigenti ed erogate nel mese precedente a co.co. co tramite invio telematico al sito www.inps.it.

Presentazione in via telematica delle denunce trimestrali, (Mod. DMAG) relative al 1° trimestre 2017 per O.T.D. e O.T.I.

APRILE 2017

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
28	27	29	30	31	01	02
03	04	05	06	07	08	09
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
01	02	03	04	05	06	07



Nota Bene Le scadenze indicate si riferiscono al momento in cui ci sono state rese note, ma possono essere suscettibili di modifica anche dell'ultima ora. Non si assume alcuna responsabilità in ordine a danni civili e/o responsabilità penali derivanti da errata indicazione delle scadenze. Nel dubbio vi invitiamo a prendere contatto con i nostri uffici per sincerarvi dell'esattezza dei dati indicati.

a LEZIONE DI WEB

Italia: +1,8% per il mercato digitale

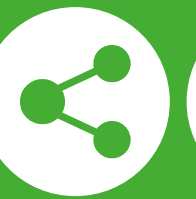
a cura di Martina Capellini

Assinform – Associazione di Confindustria che raggruppa le principali aziende del settore ITC in Italia – ha presentato i risultati di un'indagine, realizzata in collaborazione con NetConsulting Cube, riguardante i trend del mercato digitale in Italia, che nel 2016 è cresciuto del +1,8% raggiungendo i **66.100 milioni di euro**.

In crescita le componenti più innovative del mercato, fra cui la tecnologia cloud (+23%), l'Internet delle cose (+14,3%) e la cybersecurity (+11,1%). Entrando nel dettaglio dei dati, ai 66,1 miliardi del 2016 concorrono dispositivi e sistemi per 17.230 milioni (+1,4%), software e soluzioni applicative per 6.259 milioni (+4,8%), Servizi ICT per 10.632 milioni (+2,5%), Servizi di rete (i ricavi degli operatori) per 22.357 milioni (unico in calo con -1,1%) e Contenuti e

pubblicità digitale per 9.622 milioni (+7,2%).

In particolare, dall'indagine Assinform, emerge come l'innovazione digitale sia una delle chiavi di svolta per la ripresa del Paese, grazie soprattutto allo sviluppo dell'**industria 4.0**, che si basa sull'introduzione di un tipo di automazione industriale che integra nuove tecnologie produttive per migliorare sia le condizioni di lavoro dei dipendenti, sia la produttività e la qualità degli impianti. Nello specifico, l'industria 4.0 si compone di *smart production* (nuove tecnologie produttive che facilitano l'interazione uomo – macchina), *smart services* (vale a dire le infrastrutture software di integrazione dei sistemi industriali), e *smart energy* (il monitoraggio costante dei consumi energetici).



UNA FINESTRA SUL MONDO

Germania: la Ministra dell'Ambiente propone i menù vegetariani

Currywurst, Bratwurst, Weisswurst, Wiener e Frankfurter, Thüringer Rostbratwurst, Leberkäse: quando si pensa alla cucina tradizionale tedesca, da Monaco a Berlino, da Francoforte ad Amburgo, la prima cosa che viene in mente è la loro varietà di quelli che in Italia si chiamano wurstel.

E quando si va in Germania, si prova senza dubbio ad assaggiarne almeno un tipo, accompagnato magari dai famosi krauti o dalle tradizionali patate al cartoccio.

Ma se per caso siete invitati da **Barbara Hendricks**, Ministra tedesca dell'Ambiente, potreste rimanere molto delusi.

Il quotidiano tedesco Bild ha infatti reso noto un comunicato uscito dagli uffici della ministra tedesca, nel quale si legge che Hendricks ha inviato a tutti i suoi collaboratori un messaggio molto chiaro: non si potranno più servire pesce, carne e neppure i loro derivati durante eventi istituzionali organizzati dal ministero.

» **Non solo: i cibi dovranno provenire da una agricoltura che segue la stagionalità e a km 0, in modo da evitare lunghi trasporti. Tutto questo in un'ottica non solo green, ma anche di promozione di un'alimentazione naturale e salutare.**

La stampa tedesca ha parlato molto di questa scelta, che a quanto pare non è stata affatto gradita dai colleghi del governo e tantomeno dalla cancelliera Angela Merkel.

Sia per motivi di tradizione culinaria, sia per motivi che alcuni hanno definito ideologici ed economici.

A questo punto, se vi dovesse capitare di fare un viaggio a Berlino, vi conviene assaggiare un tradizionale currywurst (salsiccia con ketchup, curry e patatine) preparato in uno dei chioschi lungo il grande viale di Unter den Linden... perché se capitate a pranzo da Barbara Hendricks, per ora, non li troverete!

SUCCEDE ANCHE...



Elezioni Olanda

Affluenza record alle urne olandesi, che hanno decretato la vittoria dei liberali di Rutte. Sconfitta per il populista e anti-europeista Wilders.

Traguardo europeo

Sabato 25 marzo l'Europa festeggia il 60° anniversario della firma dei Trattati di Roma, che nel 1957 diedero vita alla CEE.

Studio del clima

Bologna diventerà la nuova sede del Centro Europeo per lo studio del clima, con 82 laboratori di ricerca e 14 centri per l'innovazione.

Fruttadoro
Mensile del gruppo
Fruttadoro Orogel

Periodico gratuito
per i Soci
n. 476 aprile 2017

Autorizzazione del
Tribunale di Forlì
n. 446 del 05/07/1971

» **EDITORE**
Gruppo Orogel Fruttadoro

» **AMMINISTRAZIONE**
via Dismano 2600
47522 Pievesestina
Cesena (FC)

» **CONTATTI**
tel +39 0547 3771
fax +39 0547 377016
mail info@orogel.it
web www.orogel.it

» **DIRETTORE RESPONSABILE**
Bruno Piraccini

» **COORDINAMENTO
EDITORIALE E REDAZIONE**
Martina Capellini
Deborah Dirani
Luca Pagliacci

» **PROGETTO GRAFICO**
fabbricando.com

» **FOTOCOMPOSIZIONE**
Alessandro Buratti

» **STAMPATO DA** Ge.Graf

» **CARTA RICICLATA**
fedrigoni symbol
freelife satin,
premium white,
100 gr/mq

» **FINITO DI STAMPARE**
aprile 2017

» **OROGEL HA SCELTO
L'AMBIENTE**

*La rivista "Fruttadoro",
è stampata su carta
ecologica riciclata.
Questa carta è composta
da una percentuale di fibra
riciclata e dalla restante
parte di pura cellulosa Fsc,
proveniente da Foreste
Sostenibili dove il legno viene
lavorato nel pieno rispetto
dell'ecosistema, praticando
una politica di taglio
controllato e riforestazione.
Questi fattori e l'assenza
di cloro e acidi nel processo
di sbiancamento della
cellulosa comportano il pieno
rispetto dell'ambiente.*

» **SEGUICI SU**

