

ECONOMIA

PUNTO LUCE
di BALBONI VANNI



RENAZZO (FE)
Via Alberazza, 36
Tel e Fax 051 5060624
cell 338 2190767
www.eletricistapuntoluca.it
puntoluca.cento@alice.it

IMPIANTI ELETTRICI
IMPIANTI D'ALLARME
ANTENNE TV e SAT
ANTIFURTO CASA
VIDEOSORVEGLIANZA

Stefano Di Brindisi, nuovo amministratore unico dell'agenzia Sipro per lo sviluppo, invita a credere nelle potenzialità del nostro territorio

«Dobbiamo attirare le imprese nel Ferrarese Siamo più appetibili di quello che pensiamo»

L'INTERVISTA

Gian Pietro Zerbini

Di Brindisi, come si sente nel nuovo ruolo di amministratore unico della Sipro?

«Sicuramente avverto un grande senso di responsabilità. Sipro è una società a maggioranza pubblica, nata nel 1975, con 45 anni di storia economica del nostro territorio, con all'interno figure altamente specializzate in specifici settori e un livello di professionalità altissimo. Io, come avvocato, mi sono sempre occupato di diritto societario e aziendale. L'impresa, il mercato, gli investimenti, sono un mondo che conosco. Potendo fare affidamento sulla mia esperienza vivo l'incarico con autentico spirito di servizio nei confronti di tutti i nostri soci, in primis della Provincia e dei Comuni di cui Sipro è braccio operativo».

Quale sono i primi atti nel programma d'azione?

«In queste prime settimane ho cercato di conoscere bene la struttura. I miei obiettivi, che illustrerò anche nell'assemblea dei soci del prossimo 15 gennaio, sono: consolidare il ruolo di Sipro come l'interlocutore naturale tra i Comuni del territorio, la Camera di Commercio e la Regione; costruire un rapporto di condivisione progettuale con le associazioni di categorie, quindi commercio, impresa, industria; programmare con tutti i soggetti economici azioni concrete volte non solo a superare le emergenze ma, ripeto, a impostare il futuro».

La crisi economica non

sembra affatto superata, l'agenzia dello sviluppo ha un ruolo strategico nel ferrarese. Su cosa bisogna fare leva per uscire da questo tunnel?

«Bisogna attrarre imprese straniere, che non significa internazionalizzare. Significa che con azioni di marketing mirate dobbiamo farne conoscere le nostre potenzialità fuori dai confini nazionali. Perché le potenzialità ci sono. Però dobbiamo crederci noi per primi, superando la tendenza all'elenco dei fattori negativi. Un esempio? È inopinabile che le infrastrutture viarie rivelano oggi criticità. Come che la burocrazia lenta rischia di essere disincentivante. Ma non sono aspetti irrimediabili, sono migliorabili, ci sono progetti. Problema affatto secondario da affrontare con urgenza è il costante calo demografico. D'altro canto però abbiamo buona qualità della vita, vicinanza istituzionale, servizi. Siamo appetibili, molto più di quel che pensiamo. Bisogna che noi stessi ci abituiamo a porre l'attenzione sugli aspetti positivi che diamo per scontati e non annoveriamo più. Siamo noi a doverci presentare. Nei giorni scorsi hanno fatto visita in Sipro i vertici di Stakraft, gruppo leader norvegese nel campo delle energie rinnovabili. Non avevano mai contemplato Ferrara come luogo in cui poter investire».

È prevista la creazione di nuove aree Sipro? E se sì dove?

«L'obiettivo è portare a valore quelle che già abbiamo, sia a livello provinciale che comunale. Su tutte, nel capoluogo, la cosiddetta Area Ferrara Nord. Bisogna fare un passo alla volta, cementando sempre il precedente».



Stefano Di Brindisi è dallo scorso mese di novembre amministratore unico di Sipro Ferrara, l'agenzia per lo sviluppo

Lei nel suo discorso di insediamento ha parlato, in rapporto a Sipro, di respiro internazionale.

«Sipro, con le sue consolidate prassi in bandi e progetti europei, ha già una visione internazionale dello sviluppo, che può mettere a disposizione di un territorio che, ripeto, ha a sua volta caratteristiche di appetibilità per investitori stranieri. Dobbiamo crederci tutti. Non dobbiamo avere paura di pensare in grande. Almeno, dobbiamo provarci».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

LA SQUADRA

I professionisti che lavorano in Sipro

Per la realizzazione delle attività e l'erogazione dei servizi, Sipro si avvale di una squadra di professionisti. Oltre all'amministratore unico Stefano Di Brindisi in Sipro Ferrara operano con varie competenze e incarichi: Claudia Marzola, Sabrina Beltrami, Marco De Nunzio, Caterina Ferri, Anna Fregnan, Chiara Franceschini, Anna Alessio, Giada Spadoni.

Aree produttive siti dismessi e impianti fotovoltaici

Le aree produttive della Sipro sono nel comune di Ferrara: Area Sipro Ferrara Nord, Area Sipro Pmi. Nel comune di Poggio Renatico: Area Sipro. Nel comune di Riva del Po: Area Sipro di Ro e

Area Sipro di Berra. Nel comune di Tresigallo: Quartiere dei Servizi. Comune di Ostellato: Area Sipro Corte Centrale. Siti industriali dismessi: Comune di Comacchio: Ex Zuccherificio. Impianti fotovoltaici: Comune di Ostellato: 3 impianti all'interno dell'area Sipro di Corte Centrale. Comune di Codigoro: 1 impianto in località Caprile, 1 impianto in località Monticelli. Comune di Argenta: 1 impianto nell'Area Produttiva Sant'Antonio.

UN SUCCESSO

La bava della chiocciola diventa base per una linea di cosmetici

Una filiera interamente ferrarese che si avvale del contributo dell'Università di Ferrara e di aziende del territorio. Ottime prospettive commerciali

Si è rivelata un successo del 2019 l'iniziativa imprenditoriale nel settore della cosmetica che si basa su una filiera tutta ferrarese, e che si avvale del contributo dell'Università di Ferrara, e di una serie di aziende del territorio, «Il segreto di Aspersa» dell'Officina Cosmetica

Estense: una linea di cosmetici basati su HelixComplex, prodotto derivato dal segreto di chiocciola. La cosiddetta «bava di chiocciola» con importanti proprietà e che vengono sfruttate nella linea di prodotti denominata appunto «Il segreto di Aspersa».

«Il progetto – spiega Claudio Trapella professore associato presso il dipartimento di scienze chimiche e farmaceutiche dell'Università di Ferrara – è quella di sviluppare prodotti destinati

ai mercati dei settori alimentare, cosmetico e farmaceutico, valorizzando come materia prima il segreto di chiocciola andando al recupero di questa materia di scarto, operazione importante per gli agricoltori sotto il punto di vista di risparmio di costi di smaltimento ma anche per le prospettive di commercializzazione e quindi di profitto».

Il progetto aveva ottenuto un finanziamento di oltre un milione di euro dal ministero dell'istruzione, e la ricerca è stata svolta sotto la

coordinazione del professor Trapella in collaborazione con il laboratorio per le tecnologie delle Terapie Avanzate (Lta) e il dipartimento di scienze mediche dell'Università di Ferrara, l'Istituto zooprofilattico sperimentale di Cagliari ed il Tecnopolo di Mirandola.

«Puntiamo a fornire un prodotto sicuro sotto il punto di vista microbiologico – spiega Roberta Rizzo del dipartimento di scienze mediche dell'ateneo – per assicu-

rare ai clienti la qualità della materia prima. Fino ad oggi tutti i prodotti che hanno come ingrediente il segreto di lumaca, non dispongono di nessuna certificazione della qualità della materia prima. Qui interveniamo noi – questo è l'aspetto di grande importanza messo in evidenza –, sulla possibilità di offrire un prodotto d'indiscussa qualità con l'utilizzo di tecnologie messe a disposizione dall'università e dal tecnopolo di Ferrara e dalla professionalità degli

attori che lavorano al progetto, prima come spin-off dell'università, adesso come start-up innovativa».

È iniziata infine in questi ultimi mesi di attività una stretta collaborazione con l'Istituto «Navarra» nella sede staccata di Ostellato, con la creazione di un piccolo allevamento di lumache sperimentale, utile a dimostrare tutte le fasi di lavorazione del disciplinare di produzione. —

Lauro Casoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA