

L'ECONOMIA VEDE ROSA

NON SOLO OFFSHORE

IL GRUPPO DI BARTOLOTTI SI DIVERSIFICA ANCHE IL SUO CORE-BUSINESS RESTA QUELLO DELLE OPERAZIONI SUBACQUEE



NEL 2015

La crescita



Alla crescita prevista per il 2015 dovrebbero contribuire i settori dei servizi (+1%) e dell'industria (+0,4%). Restano negative le previsioni per i comparti delle costruzioni e dell'agricoltura

L'export



L'export ha segnato un dato positivo anche nel corso di quest'anno con buone performance per i prodotti metallurgici e i macchinari. Per i prossimi dodici mesi è atteso un incremento ancora più consistente, pari a +1,7%

L'occupazione



I riflessi della lenta ripresa sul mercato del lavoro dovrebbero portare a un aumento dell'occupazione dello 0,5% senza perciò incidere significativamente sul tasso di disoccupazione

Il bilancio



L'ente camerale fa i conti con il taglio del 35% del diritto annuale pagato dalle imprese. Il bilancio 2015 dovrà fare a meno quindi di circa 3 milioni di euro, cifra però coperta con gli accantonamenti degli anni passati

Un nuovo business per Micoperi «Coltiviamo microalghe marine»

La Mbg fornirà materia prima a aziende farmaceutiche e alimentari

DAI LAVORI offshore sugli alti fondali alla ricerca ecosostenibile. La Micoperi di via Trieste lancia la start up 'Micoperi Blue Growth' per la ricerca e produzione di biomassa da colture di microalghe. «Con l'avvio di questa start up – spiega l'ad di Micoperi, Bartolotti – diamo un contributo alla crescita della ricerca in Italia e puntiamo a creare nuova occupazione. Stiamo avviando infatti anche una seconda start up che si occuperà di energia eolica». Micoperi Blue Growth (Mbg) ha sedi a Ravenna e a Ortona. «La start up si occupa di ricerca e sviluppo di principi attivi ecosostenibili – commenta Guido Emiliani, presidente di Mbg – alternativi e integrabili all'utilizzo della chimica, legati alle colture vegetali e di ricerca e sviluppo di composti bioattivi in campo medico e nutrizionale. L'attività della società si basa sulla ricerca e sviluppo per la produzione sostenibile di biomassa da colture di microalghe. Mbg punta a offrire composti naturali e fornire applicazioni di alta tecnologia innovativa adeguata alle richieste del mercato agro-farmaceutico».



LABORATORIO Una delle 'serre' per la coltivazione di alghe marine

La start up intende ampliare il campo di applicazione di prodotti ottenuti da microalghe coltivate a livello industriale in ambiente controllato garantendone la tracciabilità assoluta e la purezza. Mbg lavora a stretto contatto con l'università, in particolare con Algolab, il laboratorio di Algologia con sede a Ravenna, la cui respon-

sabile è la professoressa Rossella Pistocchi esperta a livello internazionale di microrganismi marini. Mbg ha la sede legale e uffici amministrativi a Ravenna. L'azienda ha recentemente istituito un centro ricerche dotato anche di una struttura operativa a Ortona, all'interno della sede di Micoperi, dove dispone di differenti am-

bienti situati in un edificio di due piani per una superficie coperta totale di 2 mila metri quadrati. L'edificio è distinto in due aree: il piano terra adibito a laboratori biologici e di ricerca, il primo piano all'attività produttiva con strumenti e tecnologie indirizzate a sostenere la produzione su larga scala di microalghe.

IL TEAM Mbg è formato attualmente da una decina di ricercatori provenienti da specifici settori scientifici e con competenze maturate in Italia e all'estero.

CON L'UNIVERSITA'

L'azienda lavora a stretto contatto con il laboratorio di algologia dell'ateneo

All'inaugurazione ufficiale, nel pomeriggio di ieri, accanto all'ad di Micoperi, Bartolotti e al presidente della neonata società Guido Emiliani, sono intervenuti il presidente e il direttore generale di Confindustria Ravenna, Guido Ottolenghi e Marco Chimenti, oltre ai docenti delle facoltà ambientali di Ravenna.

CAMERA DI COMMERCIO

Pil in segno positivo ma non per l'edilizia

«**CHIUDIAMO** un anno molto difficile con il Pil provinciale in calo dello 0,3%, ma con una prospettiva di crescita per il prossimo anno dello 0,7%. Segnali positivi ci vengono dal porto e dall'export. Per questo come Camera di commercio continueremo a investire sul sostegno all'internazionalizzazione delle nostre imprese». E' questo il bilancio di fine anno dell'economia locale tracciato dal presidente dell'ente camerale ravennate Natalino Gigante. A fine 2014 continua a rallentare la caduta del tasso di crescita delle imprese (-0,18% a novembre contro -0,92% a fine 2013), tendenza che potrebbe preludere ad un ritorno al segno positivo in tempi non lunghi. «La crisi e la difficoltà nel reperire finanziamenti continuano a frenare l'avvio di nuove attività imprenditoriali – spiega la Camera di commercio – ma allo stesso tempo si assiste ad un rallentamento nel fenomeno della chiusura di attività esistenti, essendo già fuoriuscita dal mercato, dopo anni di crisi, una gran parte delle imprese marginali». Per il 2015, ci si aspetta (fonte Prometeia) una inversione di tendenza con una variazione del Pil provinciale di segno positivo, +0,7%. Alla crescita dovrebbero contribuire i settori dei servizi (+1,0%) e dell'industria (+0,4%) mentre restano negative le previsioni per il settore delle costruzioni (-0,9%) e dell'agricoltura (-0,3%). Anche per le esportazioni è atteso un incremento dell'1,7%.



TABERNA BOARIA

Banchetto Natalizio

GVSTVS
Flûte di Prosecco
Valdobbiadene di benvenuto
& Millefoglie ai funghi porcini
su vellutata di zucca
e tartufo bianco

PRIMA MENSÆ
Pasta lorda in brodo di fagiolo

SECUNDAE MENSÆ
Faraona avvolta nel guanciale
ripiena di castagne,
con verza saltata al rosmarino

DVLCIS
Il tiepido Pandoro aromatizzato
al marsala, salsa di mascarpone
e scaglie di fondente

Sangiovese Superiore
di Romagna,
acqua, caffè, liquori inclusi

€ 35,00 a persona

Banchetto di Capodanno

GVSTVS
Flûte di Prosecco
Valdobbiadene di benvenuto
& Petto d'Anatra,
su misticanza di verdure
citronette di mirtili

PRIMA MENSÆ
Risotto al topinambur,
carciofi e zafferano
Lenticchie della tradizione
e cotechino

SECUNDAE MENSÆ
Costolette d'Agnello New Zealand
con olio profumato,
patate e guanciale

DVLCIS
Trionfo di bignè allo zabaione
e frutti di bosco

Sangiovese Superiore
di Romagna,
acqua, caffè, liquori inclusi

€ 55,00 a persona

Ravenna Via Mentana, 33 www.tabernaboaria.com
Info e prenotazioni: 345.4016131 - 0544.215258