

Disoccupazione Usa ai minimi da 50 anni

CONGIUNTURA

In settembre tasso al 3,5%
Creati 136mila nuovi posti di lavoro

La Fed allunga fino a novembre le maxi iniezioni di liquidità

Marco Valsania
NEW YORK

Il mercato del lavoro americano esorcizza per ora i timori di crisi dell'economia globale e le tensioni commerciali, anche se da nuovi segni di rallentamento. In settembre negli Stati Uniti sono stati creati 136.000 impieghi, meno degli attesi 145.000 ma abbastanza da portare il tasso di disoccupazione al 3,5% dal precedente 3,7%, ai minimi dell'ultimo mezzo secolo, dal dicembre 1969. Revisioni incoraggianti sono inoltre arrivate nei dati di luglio e agosto, che hanno assieme aggiunto 45.000 posti di lavoro alle stime originali.

«È un dato che dovrebbe far rientrare ipotesi di una recessione imminente», commenta Mickey Levy, senior economist di Berenberg. I mercati finanziari sono parsi concordi: i principali indici azionari a Wall Street hanno speso l'ottimismo guadagnando circa l'1% e i prezzi delle obbligazioni, tradizionale rifugio da preoccupazioni, sono arretrati.

La Federal Reserve, secondo le piazze future, potrebbe ugualmente considerare e far scattare un taglio dei tassi d'interesse al vertice di politica monetaria del 29 e 30 ottobre, parte di quella che ha definito come una «polizza di assicurazione» contro rovesci economici internazionali. La filiale di New York

ha intanto annunciato che prolungherà le iniezioni di liquidità fino a novembre: aste quotidiane a un giorno fino al 4 e aste con scadenza a 15 giorni tra il 22 ottobre e il 12 novembre. Le prime avranno un ammontare di almeno 75 miliardi l'uno; le altre, di 35-45 miliardi.

L'espansione statunitense, ormai al decimo anno, risente infatti di sfide in aumento che legittimano lo stato d'allerta della Fed: due segnali preoccupanti sono arrivati di recente da influenti barometri dell'attività manifatturiera e nei servizi. L'indice dei direttori acquisti delle imprese manifatturiere in settembre ha evidenziato la seconda contrazione consecutiva del settore, scivolando ai minimi dalla grande recessione del 2008. Il medesimo indicatore nei servizi ha ancora mostrato crescita ma è sceso alla soglia più

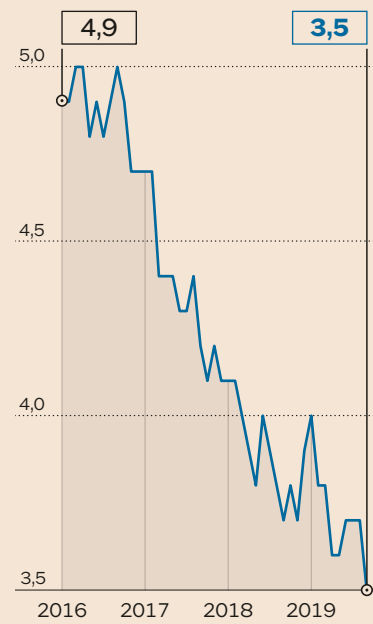
bassa in tre anni. In attesa di ulteriori chiarimenti sulla salute dell'economia, le stime degli analisti sulla crescita del Pil Usa nel terzo trimestre sono incerte, tra l'1,3% e l'1,9%, dopo il 2% del secondo trimestre e il 3,1% messo a segno primi tre mesi dell'anno. Previsioni che contrastano con quelle del capo-consigliere economico dell'amministrazione Trump, Larry Kudlow, che sull'onda degli ultimi dati ha anticipato «un'economia più forte».

Nello stesso dato occupazionale, in realtà non è mancato un campanello d'allarme: i salari, nonostante la bassa disoccupazione, hanno ristagnato rispetto ad agosto e rallentato il passo annuale al 2,9%, lontani dai massimi del 3,6% raggiunti l'anno scorso. Pressioni sui redditi potrebbero condizionare i consumi, che rappresentano due terzi dell'economia Usa e finora sono stati uno dei pilastri dell'espansione al cospetto di frenate nell'industria e negli investimenti.

In settembre la creazione di posti di lavoro è stata trainata da comparti quali la sanità, con 41.000 nuovi impieghi, e i trasporti, con 16.000. L'edilizia ha portato in dote 7.000 impieghi nonostante ombre sul settore immobiliare. Ma il manifatturiero ha perso duemila impieghi, anzitutto a causa dell'eliminazione di 4.100 posizioni dell'auto. Oltre 11.000 buste paga sono svanite nel retail. Nell'insieme i nuovi dati occupazionali rivelano da gennaio una frenata ad una media mensile di 161.000 nuovi posti di lavoro, rispetto ai 190.000 impieghi al mese creati durante otto anni di miglioramenti occupazionali. Questa cifra rimane tuttavia superiore ai centomila impieghi mensili necessari all'economia per tenere il passo con l'incremento della forza lavoro generato dalle tendenze demografiche e per sostenere una moderata crescita.

Disoccupati ai minimi

Tasso di disoccupazione. In % della forza lavoro



Fonte: Dipartimento del Lavoro

LE PROTESTE



A Hong Kong vietate le maschere nei cortei

Ai manifestanti di Hong Kong è vietato da oggi indossare maschere o anche dipingersi il volto. Per emanare questo divieto, la cui violazione comporta il carcere fino a un anno, la governatrice Carrie Lam ieri ha usato i poteri speciali in casi di emergenza risalenti all'epoca coloniale. «Intendiamo aiutare la polizia a impedire la violenza» ha spiegato la massima autorità amministrativa della città passata nel 1997 sotto il governo cinese. Le maschere sono diventate il simbolo delle proteste in corso da giugno per chiedere più democrazia.

Crescita in frenata: l'India taglia i tassi per la quinta volta

BANCHE CENTRALI

La decisione segue di poco la riduzione delle aliquote sui redditi di impresa

Gianluca Di Donfrancesco

Con un Pil in frenata al 6%, l'India mette in campo tutti gli strumenti a sua disposizione per ridare ossigeno a un'economia che, fino a poco fa, sembrava potersi assestare su ritmi di crescita superiori al 7%. Dopo la riduzione della tassazione sui redditi delle imprese, abbattuta dal 30 al 22%, ieri è arrivato il quinto taglio consecutivo del costo del denaro.

La Banca centrale indiana (Rbi) ha portato il tasso di riferimento al 5,15% dal 5,4. E ha aperto a nuovi interventi nei prossimi mesi: il governatore Shaktikanta Das ha messo in chiaro che la Rbi manterrà la sua politica monetaria accomodante per tutto il tempo necessario a rivitalizzare la crescita, tenendo al tempo stesso sotto controllo l'inflazione.

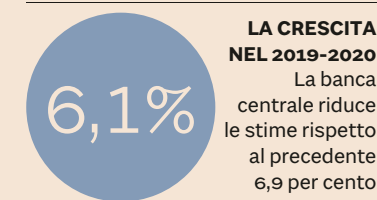
Ieri, la Rbi ha anche abbassato le previsioni di crescita del Pil per il 2019-2020 (l'anno di bilancio indiano inizia ad aprile e finisce a marzo) al 6,1%. È la quarta volta che la Banca centrale corregge al ribasso le sue stime: in precedenza aveva pronosticato un aumento del 6,9%. Ma l'economia è in frenata da cinque trimestri e tra aprile-giugno dell'anno in corso, la crescita si è fermata al 5%, il ritmo più basso dal 2013. Il 2018 si era chiuso con una crescita del 7,1%. Nel 2016, l'India aveva sfondato il muro dell'8% e il Governo di New Delhi puntava a raggiungere tassi di espansione a doppia cifra.

Con il taglio di ieri, il costo del denaro in India scende di 135

punti base da febbraio, ai minimi dal 2010.

Alla manovra monetaria espansiva, il Governo guidato da Narendra Modi ha affiancato una forte spinta fiscale. Il 20 settembre, l'Esecutivo ha annunciato un taglio delle tasse sulle imprese che vale 20 miliardi di dollari. L'abbattimento dell'aliquota di otto punti percentuali porta il prelievo ai minimi nella storia del Paese.

Per lo start-up nel settore manifatturiero, che il Governo sta cercando di potenziare da anni, il trattamento sarà ancora più generoso: il prelievo, che scontava già un'aliquota agevolata del 25%, si abbas-



serà al 15% (il taglio si applica alle imprese avviate dopo il 1° ottobre ed entro il 31 marzo del 2023).

La scommessa di New Delhi è che tagli di imposte e tassi di interesse possano riaccendere la fiducia delle imprese e far ripartire gli investimenti privati. Il secondo mandato di Modi, dopo la riconferma nelle elezioni di maggio, ha avuto una partenza a ostacoli, con la crisi dei consumi privati, uno dei motori della crescita degli ultimi anni.

I tagli del costo del denaro, decisi dalla Banca centrale, fanno poi fatica a trasmettersi all'economia reale: come ha spiegato ieri la stessa Rbi, a fronte dei 110 punti base di riduzione dei tassi in pochi mesi, senza considerare il taglio di ieri, le banche commerciali hanno abbassato i tassi sui prestiti erogati di appena 29 punti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INFORMAZIONE PROMOZIONALE

ANUGA 2019 - La più grande fiera al mondo dedicata al Food & Beverage - COLONIA 5/9 ottobre

Una vetrina per l'export italiano a Colonia

Con più di mille le aziende del Made in Italy presenti (i tedeschi, padroni di casa, seguono con 738 aziende) l'Italia è protagonista ad Anuga, la fiera più importante al mondo dedicata al food&beverage. "L'Italia ha sempre molto da dire nel settore agroalimentare" afferma Thomas Rosolia, AD di Koelnmesse Italia. "Le eccellenze del nostro Paese stabiliscono dei veri e propri punti di riferimento a livello di gusto e di piacere, ma anche di capacità industriale, attenzione ai mercati, servizi al complesso tessuto della distribuzione a livello internazionale, parte fondamentale dell'impegno di una realtà moderna che guarda a un mercato globale". Anuga è infatti la principale di una serie di manifestazioni organizzate in tutto il mondo, che hanno l'obiettivo di creare un vero e proprio "sistema".



COMPARINI: la rivoluzione nel mondo dei primi piatti che si conservano a temperatura ambiente



La linea di prodotti firmata Comparini® è una nuovissima proposta gastronomica che unisce gli irrinunciabili sapori della tradizione culinaria italiana all'innovazione tecnologica per un'inedita esplorazione del gusto: un prodotto sviluppato all'insegna della circular economy. COME Srl ha messo a punto un brevetto che consente di conservare a temperatura ambiente un primo piatto realizzato utilizzando i migliori ingredienti italiani, senza glutammato, additivi e olio di palma, da cuocere in modo molto semplice e in pochi minuti, in padella o in microonde. La ricca gamma di prodotti spazia dalle tradizionali ricette della cucina italiana a quelle senza glutine, fino ad arrivare a primi piatti *vegan friendly* a base di pasta di legumi.

www.comparinitalia.com
ANUGA Hall 7.1 | Stand B038 C039

TERRE NOSTRE valorizza l'olivocultura nazionale e preserva la sua biodiversità unica al mondo



Montalbano Agricola Alimentare Toscana presenta un importante progetto per il suo marchio Terre Nostre, in collaborazione con Italia Olivicola, la più importante organizzazione dell'olivocultura che rappresenta il 50% degli olivicoltori italiani. Il progetto integrato di filiera coinvolge il comparto agricolo e commerciale per offrire al consumatore oli extra vergine di oliva 100% italiani con caratteristiche uniche e garanzie di origine e tracciabilità: attraverso il lotto di produzione sul retro dell'etichetta si può conoscere chi ha coltivato le olive, il frantoio che le ha lavorate e chi ha confezionato l'olio. L'obiettivo è valorizzare e salvaguardare l'olivocultura nazionale, penalizzata in questi anni dal clima e dalle politiche commerciali, preservando la sua biodiversità unica al mondo. - www.terrenostre.oliomontalbano.it
ANUGA Hall 11.3 | Stand D022A

SORÌ ITALIA, passione e tradizione familiare in una produzione casearia di assoluta eccellenza

Il 1868 segna l'inizio della storia di Sori Italia, fatta di famiglia, impegno e passione che attraversa Battipaglia, Napoli e infine Caserta. Sono passati quasi due secoli da quando Giuseppe Sorrentino prese in affitto un caseificio a Battipaglia mettendo a frutto la sua esperienza in varie botteghe di Napoli dedite alla produzione di mozzarella di bufala. Oggi i fratelli Gaetano e Antonio Sorrentino insieme al padre Giovanni Sorrentino guidano l'attività di famiglia nel moderno stabilimento ai piedi del Parco Regionale di Roccamonfina, cuore dell'area DOP, fonte di insostituibili ricchezze naturali e di sorgenti d'acqua purissima, la stessa acqua utilizzata ogni giorno. Con una capillare rete distributiva, 60 addetti e una superficie di 36.000 m² di cui oltre 4000 coperti, è una delle più grandi realtà casearie della Campania che trasforma ogni giorno oltre 50.000 litri di latte bufalino da allevamenti accuratamente selezionati nella sola area DOP. Ai vertici tra i produttori di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Ricotta di Bufala Campana Dop, Mozzarella STG, Fior di Latte tradizionale Napoletano e Ricotte, Sori offre un prodotto "fatto come una volta": latte fresco selezionato, acqua di sorgente, innesto naturale e



lenta maturazione che lo rendono unico e difficilmente imitabile. Un'eccellenza del Made in Italy, scelta da GDO, Horeca e dall'industria alimentare di tutto il mondo. Non sarà una sorpresa assaporare un'ottima pizza Margherita in un noto ristorante londinese preparata con Fior di Latte Sori o acquistare una confezione di Mozzarella di Bufala Campana Sori in un supermarket europeo. Lo sviluppo di processi e prodotti innovativi, nuovi packaging ecosostenibili e il rispetto per il benessere animale sono le strade che Sori sta percorrendo per continuare a distinguersi. www.soritalia.com
ANUGA Hall 10.1 | Stand H029

EASYMONTALI, i "pronti da gustare" che coniugano gusto tradizionale e praticità d'uso

È un anno ricco di novità per EasyMontali che propone i nuovi prodotti pronti da gustare, senza glutine né conservanti, in cui la classicità si fonde con il benessere e la praticità d'uso dei pack: Linea Chef, pratici tubetti ideali per tutte le ricette che richiedono una spinta in più di sapore, Linea Dressing, confezioni monodose di 8 salse per condire al meglio tutti i piatti e Linea Sughì Pronti Bio Vegan preparati solo con ingredienti da agricoltura biologica per coniugare il piacere della tavola con il mangiar sano. Propone inoltre un vasto assortimento di referenze già presenti sul mercato: la gamma Snack, gustosi paté in un pratico tubetto e la linea dei Sughì Pronti in busta monodose per preparare in pochi minuti un piatto dal sapore genuino come fatto in casa.

www.easymontali.it
ANUGA Hall 7.1 | Stand C023



ADR - AZIENDE DOLCIARIE RIUNITE conquista i mercati mondiali con le specialità dell'arte fornaia di Sassello



La storia di ADR, proprietaria dei marchi La Sassellese, Dea e Isaia, è legata al Sassello, terra dell'amaretto morbido e nasce negli anni '60 quando la tradizione artigianale dolciaria si sviluppa a livello industriale. L'azienda cresce rapidamente e all'amaretto morbido affianca la produzione di baci di Sassello, canestrelli e canestrellini. Le certificazioni, i numerosi riconoscimenti, l'attenzione al processo produttivo e alla qualità delle materie prime portano le eccellenze dolciarie ADR a conquistare i mercati internazionali. I prodotti di alta qualità dai sapori semplici e genuini, frutto della sapiente unione tra antico e moderno, incontrano i gusti dei consumatori e sono il contributo che ADR offre alla diffusione delle specialità tipiche dell'arte fornaia di Sassello. - www.sassellese.it
ANUGA Hall 11.2 | Stand G009

Socodo lancia la nuova crema spalmabile "Come Mi Vuoi" senza zuccheri aggiunti, senza olio di palma, senza glutine e con nocciole 100% italiane

L'azienda scaligera con oltre 40 anni di esperienza nel settore dolciario, specializzata nella produzione a private label e a marchio proprio, lancia Come Mi Vuoi, la crema spalmabile senza zuccheri aggiunti. Vocata alla qualità, al gusto e alla sostenibilità, come testimoniano le importanti certificazioni ottenute, Socodo ha tradotto il suo impegno in un prodotto innovativo che coniuga bontà e qualità, disponibile dall'autunno 2019 sugli scaffali della GDO, in Italia e all'estero. Senza zuccheri aggiunti, edulcorata

con maltitolo, ad alto contenuto di fibre, senza glutine e olio di palma, contiene meno grassi saturi rispetto alla media di mercato. Adatta ai consumatori attenti a non eccedere con gli zuccheri ma che non rinunciano al piacere del gusto, è esaltata dal sapore intenso della nocciole 100% italiana e accompagnata dalla delicatezza dell'estratto di vaniglia che le regalano equilibrio aromatico e un impatto sensoriale persistente e piacevole. Caratterizzata da un naming e da un packaging impattanti, il visual a forma di cuore comunica la sua anima golosa. - www.socodo.com - ANUGA Hall 3.2 | Stand A059



Le pizze surgelate di alta qualità SVILA uniscono metodi tradizionali a ricette innovative

Dal 1974 nell'antico borgo di Visso, Svila produce pizze surgelate con la stessa passione del primo giorno, subordinando le tecnologie industriali alla sapienza dell'antica tradizione pizzaiole. Le materie prime di alta qualità danno origine alla biga che lievita per ben 24 ore, poi l'impasto è spezzato in palline lasciate lievitare per un'altra ora, stese e rifinite a mano per raggiungere la giusta forma e diametro; mentre la farcitura avviene rigorosamente a crudo. Tutte le pizze sono cotte in un forno a base in pietra per preservarne sapore e fragranza e successivamente inviate al tunnel di surgelazione e quindi

al packaging. Le 10 diverse gamme: Mamamia tradizionale dall'impasto sottile e croccante, Vissana la linea gourmet con ingredienti DOP della tradizione italiana, Pinsa Romana di forma ovale preparata con una miscela speciale di farine che la rendono soffice dentro e croccante fuori, Pizza alla Pala in formato normale o XL, Verace del Golfo sottile al centro e alta sui bordi, insieme alla linea Pizza&Salute e alla Linea Foodservice di snack per la ristorazione più creativa, arrivano ogni giorno in 5 continenti per soddisfare ogni anno 24

milioni di palati.
www.svila.it - ANUGA Hall 4.1 | Stand B048

