

PRIMO PIANO

Ardonagh completa le acquisizioni

Ardonagh ha completato le acquisizioni di Mediass e Mansutti Srl. Il presidente Francesco Pirocchi e l'amministratore delegato Gianluca Graziani continueranno a guidare Mediass, mentre Mansutti Srl opererà come parte di Ardonagh Italia. "I broker – si legge nella nota di Ardonagh – aggiungeranno 128mila clienti e quasi 60 nuovi colleghi ad Ardonagh, consolidando Ardonagh Italia come un fornitore di primo livello di intermediazione assicurativa indipendente e gestione del rischio in Italia".

Carlo Faina, ceo di Ardonagh Italia, ha commentato: "è un piacere per me dare il benvenuto ufficiale in Ardonagh Italia a Mediass e Mansutti Srl, con le loro offerte complementari saremo ora in grado di servire la clientela retail, Pmi, corporate ed enti pubblici. Operando dalla nostra piattaforma condivisa, in sinergia con Teksure, queste aziende sono in grado di sviluppare un'offerta di alta qualità in termini di diversificazione e specializzazione, con il supporto della comprovata esperienza del gruppo Ardonagh".

Mediass, nel 2023, ha intermediato premi lordi per 95 milioni di euro, con ricavi lordi a 20 milioni. Mansutti Srl è attiva nel segmento commercial lines di Mansutti Spa, storico broker fondato dalla famiglia Mansutti a Milano nel 1925.

Fabrizio Aurilia

RISK MANAGEMENT

È ancora allerta per la sicurezza alimentare in Italia e in Europa

Nel corso dell'ultimo anno, le autorità competenti sono intervenute in più occasioni per il ritiro di prodotti contaminati o comunque dannosi per la salute dei consumatori. L'origine delle contaminazioni è nella maggior parte dei casi accidentale, ma si sono purtroppo verificati anche fatti dolosi, cioè vere e proprie frodi alimentari

Ai primi di aprile, le autorità italiane hanno disposto il ritiro dai supermercati delle confezioni di frutti di bosco misti congelati, per la possibile presenza di Norovirus e virus dell'Epatite A.

Noto anche come *virus di Norwalk*, il Norovirus si manifesta con una gastroenterite. È altamente infettivo e causa contagi dove le persone vivono insieme in uno spazio ristretto, dunque all'interno di comunità, ospedali, caserme, navi da crociera e, purtroppo, scuole e asili infantili. La trasmissione avviene per via orale, attraverso il contatto con la pelle (per esempio mani sporche) o con oggetti, per inalazione o per ingestione di alimenti o bevande contaminati. È un virus altamente resistente alle condizioni ambientali e alle variazioni di temperatura e sulle superfici infette può rimanere contagioso per più di 12 giorni.

Il virus dell'Epatite A può trovarsi nei frutti di mare o nel pesce crudo o poco cotto, nella frutta e nella verdura crude o mal lavate e nei loro prodotti derivati. L'Epatite A è una malattia del fegato, dalla quale è possibile guarire completamente, per fortuna. Spesso decorre in modo asintomatico, oppure, nel giro di 15-45 giorni dal contatto con il virus, può provocare sintomi come stanchezza, dolori addominali, febbre, perdita di appetito, nausea, vomito e ittero. Inoltre, durante il decorso della malattia, possono comparire prurito e colorazione alterata di urine e feci.

In entrambi i casi, parliamo di tipiche tossinfezioni alimentari di carattere accidentale. Non sono mortali ma possono causare problemi anche gravi alle persone in condizioni di salute delicate, come anziani e bambini, donne in gravidanza e individui in stato di malattia o convalescenza.

IL CASO DELLE SPEZIE PROVENIENTI DALL'INDIA

Un altro recente caso di contaminazione accidentale riguarda il blocco e successivo divieto di vendita nel nostro paese di alcuni prodotti alimentari provenienti dall'India, che sono risultati inquinati dall'ossido di etilene (un pesticida cancerogeno messo al bando dall'Unione Europea).

Già alla fine dello scorso anno, lo stesso tipo di contaminazione aveva riguardato l'estratto di centella e la curcuma: ironia vuole che quest'ultima spezia sia molto ricercata nel nostro mercato per le sue qualità salutari.

I prodotti contaminati da ossido di etilene provenienti dall'India sono stati ben 527, secondo il sistema di allerta rapido **Rassf**. Per la maggior parte si è trattato di peperoncini, ma vi erano pure prodotti dietetici, semi di sesamo, pepe, frutta secca e condimenti pronti. (continua a pag 2)



(continua da pag 1) Il sistema europeo di allerta rapido consente di notificare in tempo reale i rischi per la salute pubblica connessi ad alimenti e mangimi e quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia. Attraverso tale strumento sono state trasmesse 4.339 notifiche nel 2022 e 4.588 nel 2021.

Dall'analisi delle segnalazioni Rasmussen del 2022 si evidenzia che un elevato numero di notifiche riguarda la presenza di residui di pesticidi, microrganismi patogeni e micotossine.

Per quanto attiene ai pericoli microbiologici, le salmonelle sono state riscontrate principalmente in pollame, frutta secca e semi, prodotti della carne, erbe e spezie, mentre la *Listeria monocytogenes* è stata principalmente rinvenuta nelle preparazioni a base di carne, nei prodotti a base di latte e in quelli della pesca.

Nel 2022, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), che ha sede a Parma, ha censito 47 campioni di spezie fuori norma, sempre a causa dell'ossido di etilene, per la maggior parte provenienti dall'India. Hong Kong e Singapore hanno bloccato l'importazione di alcuni mix per condimenti prodotti da due grandi aziende indiane, la **Mdh** e l'**Everest**. Anche l'**Fda** americana (la Food and drug administration che si occupa di sicurezza dei farmaci e alimenti) e le sue equivalenti australiana e neozelandese hanno deciso di avviare un'indagine sulla purezza delle spezie indiane.

Le due aziende incriminate hanno replicato che i loro prodotti sono controllati e sicuri e che non effettuano trattamenti con ossido di etilene. Si tratta di industrie assai importanti nell'economia indiana. Le esportazioni di spezie (secondo lo **Spice Board India** che fa capo al ministero del Commercio) raggiungono il miliardo di dollari all'anno per i peperoncini e mezzo miliardo ciascuno per cumino e olii aromatizzati per condimenti. Il totale dell'export delle spezie ammonta a più di 4 miliardi di dollari. L'India ha reagito al bando invitando gli esportatori ad adoperare metodi alternativi per sterilizzare i prodotti venduti. L'ossido di etilene era infatti usato per disinfettare gli strumenti medici (ma ora è vietato anche in questo settore) e si è poi diffuso in agricoltura per eliminare i parassiti dai prodotti pronti per il commercio. La **Iarc**, l'Autorità internazionale per la ricerca sul cancro affiliata all'**Oms**, lo classifica come sostanza cancerogena per l'uomo e una sostanza collegata, il glicole etilenico, è stata rinvenuta in quantità inaccettabili negli sciroppi per la tosse prodotti in India ed esportati in Africa. Nel 2022 l'Oms ha denunciato il fatto come collegato addirittura alla morte di 66 bambini, in Gambia.

LE CONTAMINAZIONI DOLOSE

Fin qui abbiamo parlato di contaminazioni involontarie o al massimo colpose, ma proprio in Italia e più precisamente nelle Marche, è venuto alla luce un fatto estremamente grave. Sono state infatti sequestrate 200 tonnellate tra latte e prodotti caseari, contenenti sofisticanti e adulteranti, per un valore di 800 mila euro.

In questo caso si sarebbe trattato di una vera e propria truffa, perché questi materiali, estremamente dannosi alla salute, sarebbero stati mescolati al latte per camuffare il cattivo stato di conservazione di prodotti destinati alla grande distribuzione. Una frode, questa, che, se accertata, risulterebbe estremamente pericolosa per la salute dei consumatori, ma anche per chi l'ha commessa: il reato di frode alimentare è infatti regolamentato dall'articolo 440 del Codice penale, che recita: "Chiunque corrompe o adultera acque o sostanze destinate all'alimentazione, prima che siano attinte o distribuite per il consumo, rendendole pericolose alla salute pubblica, è punito con la reclusione da tre a dieci anni".

Lo scorso 22 aprile, dunque, la Procura della Repubblica presso il Tribunale di Pesaro ha delegato ai **Nas**, il Nucleo anti sofisticazione del Comando dei carabinieri, e all'Unità investigativa centrale dell'**Icqrif** (l'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari) il compito di fare luce sulla questione. Secondo quanto trapelato, un'azienda appartenente a un noto gruppo lattiero-caseario locale avrebbe aggiunto soda caustica o acqua ossigenata a latte avariato (probabilmente mal conservato). Al momento le indagini sono ancora in corso e si hanno poche notizie certe, ma i consumatori sono giustamente in allarme e si chiedono se tutti i prodotti venduti dal gruppo siano davvero sicuri. Finora non è stata posta in atto alcuna campagna di richiamo da parte del Ministero ma, come si è detto, le indagini sono ancora in corso e non si escludono ulteriori sviluppi. Fortunatamente, il latte che si presume sia stato adulterato è stato sequestrato preventivamente dai Nas e quindi parliamo di prodotti che non dovrebbero trovarsi ancora in commercio.

IL CONTROLLO DELLE CONTAMINAZIONI

La questione della sicurezza alimentare è senza dubbio di estrema importanza, ma è tutt'altro che semplice da gestire. La contaminazione degli alimenti consiste nella presenza di materiali pericolosi o indesiderati nei prodotti che consumiamo e può essere di natura chimica, fisica, biologica o microbiologica. Può dunque essere causata da corpi estranei, come sassolini, schegge metalliche, di vetro o di legno, frammenti di plastica, etc., ed essere dovuta a negligenze o alla carente manutenzione degli impianti di produzione. (continua a pag 3)





(continua da pag 2) Oppure può derivare dalla presenza di metalli pesanti, pesticidi, solventi, antibiotici, ormoni e originare dall'inquinamento ambientale, dal contatto degli alimenti con gli imballaggi che li contengono, dall'uso improprio di farmaci nell'allevamento del bestiame, etc.

La contaminazione biologica, poi, deriva dalla presenza di agenti biologici come insetti, larve di insetti, escrementi di roditori e di altri animali che venissero a contatto con gli alimenti o i loro ingredienti, mentre quella microbiologica deriva da una grande quantità di microrganismi patogeni e saprofiti, che possono originare dalle materie prime, dai cicli di trasformazione o anche dal contatto con l'uomo.

Insomma, gli elementi in grado di contaminare gli alimenti, rendendoli poco sicuri per il consumo o addirittura gravemente nocivi, sono moltissimi ed il loro controllo è tanto delicato, quanto necessario per la salute pubblica.

L'IMPORTANZA DELL'INFORMAZIONE SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

Per tale ragione l'Efsa e il **ministero della Salute** sono costantemente impegnati a informare il consumatore riguardo all'importanza di vigilare sulla qualità del cibo acquistato. È basilare spiegare che, se quello che arriva sulla tavola e si mangia è sano e protetto, ciò è merito della scienza e degli esperti che controllano a ogni livello la catena alimentare. Tutto ciò non ha solo il fine di rendere sicuro il cibo, ma serve ad aiutare i cittadini a sviluppare consapevolezza e senso critico, rispetto alle scelte che compiono quotidianamente in materia di alimentazione. In questo senso, i consumatori europei sono già tra i meglio protetti e informati al mondo. Secondo un'indagine svolta proprio dall'Efsa, è infatti aumentato il livello di fiducia nel sistema di sicurezza previsto dall'Ue: nel 2022, il 70% dei cittadini ha dichiarato

di fidarsi dell'Ue e dei governi nazionali, in tema di sicurezza alimentare.

Ovviamente, se da un lato la scienza ricopre un ruolo fondamentale, tutti noi dobbiamo fare la nostra parte. Il sistema di sicurezza alimentare dell'Ue prevede che ogni cittadino europeo abbia il diritto di conoscere le modalità con cui gli alimenti che consuma sono prodotti, trasformati, imballati, etichettati e venduti. Come parte di questo sistema, gli scienziati di tutta l'Ue riesaminano i dati scientifici e gli studi per valutare i rischi alimentari, assicurando che i prodotti nei nostri mercati siano sicuri, anche grazie ai moltissimi controlli effettuati lungo tutta la filiera alimentare.

L'Efsa è nata nel 2002, proprio dopo una serie di crisi alimentari che si manifestarono alla fine degli anni '90, per essere una fonte di consulenza scientifica e di comunicazione sui rischi associati alla catena alimentare. Sul suo sito web, disponibile in varie lingue, è possibile trovare tutte le informazioni utili alla bisogna.

L'IMPATTO SUL COMPARTO ASSICURATIVO

Tali informazioni sono anche preziose per i sottoscrittori che assicurino i rischi connessi alle contaminazioni alimentari. Il comparto assicurativo, infatti, guarda alla tutela del settore del **Food & Beverage** con grande attenzione, per la sua importanza sul piano economico e per le peculiarità dei rischi che lo contraddistinguono.

Secondo l'**Istat** e **Federalimentare**, con un fatturato pari a 143 miliardi di euro e più di 36 miliardi e mezzo di esportazioni, l'agroalimentare occupa il secondo posto nell'industria manifatturiera italiana, dopo il settore metalmeccanico che è tradizionalmente al primo posto (dati del 2020).

Come sappiamo, si tratta di un settore nel quale l'eccellenza della nostra produzione non ha rivali, e che proteggiamo con grande attenzione. L'Italia è il primo paese al mondo per numero di Dop, Igp, Stg, con ben 862 prodotti censiti su 3.387 per l'intero territorio europeo. Siamo il primo produttore ed esportatore mondiale di pasta e vino e la prima destinazione enogastronomica al mondo.

Tutto questo va salvaguardato con un'oculata politica economica e, ovviamente, anche sul piano assicurativo. I rischi di intossicazione, il sequestro e ritiro degli alimenti contaminati e anche la temporanea chiusura degli stabilimenti in seguito alla scoperta delle contaminazioni, possono essere assicurati con apposite coperture che sono facilmente reperibili sul mercato. Anche sotto questo aspetto, però, la corretta informazione del pubblico, dei risk manager e delle aziende riveste un ruolo fondamentale.

Cinzia Altomare

Insurance Daily

Direttore responsabile: Maria Rosa Alaggio alaggio@insuranceconnect.it

Editore e Redazione: Insurance Connect Srl – Via Montepulciano 21 – 20124 Milano

T: 02.36768000 **E-mail:** redazione@insuranceconnect.it

Per inserzioni pubblicitarie contattare info@insuranceconnect.it

INSURANCE CONNECT INNOVATION SUMMIT 2024

11 GIUGNO 2024 | 9:00 - 17:00

Hotel Meliá | Via Masaccio 19, 20149 Milano



OPENING SESSION

BUSINESS TRANSFORMATION: INTELLIGENZA ARTIFICIALE E DIGITALIZZAZIONE PER LA NUOVA ASSICURAZIONE

Intelligenza artificiale, machine learning, big data, blockchain, IoT, cloud computing e digitalizzazione sono le leve che il settore assicurativo sta utilizzando per ricercare spazi di innovazione distintivi che consentano di potenziare il valore dell'assicurazione nel nostro paese, la diversificazione dei servizi e la relazione con il cliente. Il legame tra Business e Tecnologia si stringe in percorsi sempre più sfidanti, tracciati da scenari difficili e caratterizzati da crisi permanenti, effetti dei cambiamenti climatici, criteri di mutualità e ricerca di profittabilità. Il ripensamento del business assicurativo è sostenuto da modelli evoluti di valutazione e mitigazione del rischio, interpretazione dello strumento tecnologico a favore delle strategie identitarie, commerciali e di sostenibilità delle compagnie.

Modera Maria Rosa Alaggio, direttore di Insurance Review e Insurance Trade

Sponsor opening session

9.00 – 9.30



REGISTRAZIONE

9.30 – 10.30



TAVOLA ROTONDA – BUSINESS TRANSFORMATION: INTELLIGENZA ARTIFICIALE E DIGITALIZZAZIONE PER LA NUOVA ASSICURAZIONE

- Marco Amendolagine, head of product management, Europe and Apac di Cambridge Mobile Telematics
- Renzo Avesani, chief executive officer di Leithà (gruppo Unipol)
- Irene Di Deo, ricercatrice senior dell'Osservatorio artificial intelligence Polimi
- Enzo Di Puma, chief operating officer di Axa Italia
- Sergio Miedico, chief operating officer di Reale Ites
- Vanessa Perciballi, head of data products and BI tools di Generali Italia

10.30 – 10.40



SCENARIO DI MERCATO E INNOVAZIONE PER CITTADINI E IMPRESE

- Intervista a Umberto Guidoni, co-direttore generale di Ania

10.40 – 11.00



CONFIGURAZIONE ZERO-CODE ATTRAVERSO L'INTERA CATENA DEL VALORE

- Sara Zavarise, head of pre-sales di Rgi

11.00 – 11.30



COFFEE BREAK

11.30 – 12.30



TAVOLA ROTONDA – OMNICHANNEL, COSÌ CAMBIA L'INTERAZIONE CON IL CLIENTE

Strategie, tecnologie, progetti per l'evoluzione del servizio (nel mondo salute, auto, danni) e della centralità del cliente

- Marco Brachini, direttore marketing, brand and customer relationship di Sara Assicurazioni
- Letizia D'Abbondanza, chief customer & external communication officer di Axa Italia
- Silvia Del Sole, responsabile corporate & marketing communications e segreteria societaria di Blue Assistance
- Mirella Maffei, direttore business development & finance di Assimoco e direttore generale di Bcc Assicurazioni
- Lorenzo Maselli, head of go to market di Doxee
- Eddy Piedepalumbo, responsabile agenzie, affinity e broker di Helvetia Italia

12.30 – 13.00



TAVOLA ROTONDA – INSURTECH: IDEE, TECNOLOGIE E AREE DI APPLICAZIONE

Il contributo di insurtech e start up all'innovazione del settore assicurativo: scenario di mercato, azioni intraprese, risultati e opportunità da cogliere

- Massimiliano Caradonna, senior vice president di Dekra Group
- Simone Ranucci Brandimarte, presidente dell'Italian Insurtech Association
- Nicolò Soresina, chief executive officer e chief operating officer di Vittoria hub

13.00 – 14.00



LUNCH



Sponsor sessione tematica



Official sponsor



SESSIONE TEMATICA INTERMEDIARI

14.00 - 15.30

- I trend di mercato, le strategie delle compagnie e gli orientamenti del cliente stanno accelerando le azioni degli intermediari in un quadro fatto di ricerca di stabilità, competitività, efficienza e valore aggiunto per il cliente. A caratterizzare il cambiamento sono digitalizzazione, piattaforme tecnologiche, specializzazione, accordi commerciali e società di servizi.

14.00 – 14.20 – **MODELLI ORGANIZZATIVI E GESTIONALI, UNA LEVA DI SUCCESSO PER GLI INTERMEDIARI**
- Fabio Orsi, partner di Innovation Team - Mbs Consulting (gruppo Cerved)

14.20 – 15.30 – **TAVOLA ROTONDA – TECNOLOGIE, ORGANIZZAZIONE E PARTNERSHIP: DALLE ESIGENZE DELLA CLIENTELA AL NUOVO BUSINESS**
modera Fabio Orsi, Innovation Team
- Rossella De Pilla, sales manager di X Consulting
- Alessandro Lazzaro, presidente dell'Unione Agenti Axa
- Enzo Sivori, presidente di Agenti UnipolSai Associati
- Giuseppe Suter, presidente del Gruppo Agenti Italiana Assicurazioni
- Enrico Olivieri, presidente del Gruppo Agenti Zurich
- Luigi Viganotti, presidente di Acb

SESSIONE TEMATICA INNOVATION LAB

14.00 – 15.30

- Interpretare il cambiamento, anticipare l'evoluzione del mercato e della clientela, amplificare le possibilità di offrire soluzioni e servizi. Con questo obiettivo sono nati centri di competenza e importanti iniziative capaci di prevedere il futuro, favorire nuove opportunità, fornire risposte concrete al cliente.

14.00 - 14.20 – **AI ACT IN ACTION: SFIDE E OPPORTUNITÀ DI INNOVAZIONE PER IL SETTORE ASSICURATIVO**
- Stefania Salmi, manager di Scs Consulting

14.20 - 15.30 – **TAVOLA ROTONDA – STRATEGIE E PROGETTI PER L'INNOVAZIONE**
- Enkeleida Bitri, responsabile innovazione di Intesa Sanpaolo Vita
- Andrea Cavallero, chief operations & IT officer di Generali Italia
- Giacomo Lovati, chief beyond insurance officer di UnipolSai
- Maurizio Rainò, chief claims officer di Axa Italia
- Elena Repetto, chief operating officer del Gruppo Helvetia Italia
- Davide Ricci, senior manager di Scs Consulting

Sponsor opening session



Sponsor sessione tematica



Official sponsor



SESSIONE TEMATICA COMUNICAZIONE

15.30 – 17.00

La comunicazione, attraverso i social, sul territorio o coinvolgendo dipendenti e reti di vendita, è un pilastro per trasmettere i valori identitari delle compagnie, sensibilizzare la clientela verso l'importanza dell'educazione finanziaria, l'inclusione, la partecipazione. E far emergere, con strumenti e iniziative innovative, il ruolo economico e sociale dell'assicurazione.

15.30 – 16.45 – TAVOLA ROTONDA – INIZIATIVE PHYGITAL, EDUCATIVE E INCLUSIVE

modera Gianluca Zanini, partner di Excellence Consulting

- Carla Bellavia, direttore risorse umane, organizzazione e comunicazione di Groupama Assicurazioni
- Luciano Chillemi, responsabile comunicazione istituzionale e customer care di Vittoria Assicurazioni
- Chiara Pastorino, responsabile personale e organizzazione di Intesa Sanpaolo Vita
- Luca Petermaier, responsabile comunicazione di gruppo, relazioni esterne e corporate identity del gruppo Itas
- Alessandra Pugliese Levi, head of internal communication, change management & D&I di Axa Italia

16.45 – 17.00 – Q&A

SESSIONE TEMATICA DISTRIBUZIONE E MODELLI DI OFFERTA

15.30 – 17.00

La pluralità di modelli distributivi è espressione della ricerca di innovazione da parte degli operatori del settore, tra nuove strategie basate sulla tecnologia e sulle partnership, capacità di comporre e valorizzare prodotti e servizi (anche in ottica embedded insurance o polizze parametriche), e di interagire con i clienti.

15.30 – 16.45 – TAVOLA ROTONDA – STRATEGIE PER L'INNOVAZIONE DEI MODELLI DISTRIBUTIVI

- Fabio Ariolli, energy & insurance director di Wind Tre
- Leonardo Felician, ceo BeRebel (gruppo Unipol)
- Simone Lazzaro, chief underwriting officer di Revo Insurance
- Gianfilippo Lena, ad di Telepass Assicura
- Jean-François Mossino, presidente della Commissione Agenti Bipar
- Antonio Valitutti, ad di Isybank

16.45 – 17.00 – Q&A

Sponsor opening session



Sponsor sessione tematica



Official sponsor



ISCRIVITI CLICCANDO QUI
SCARICA IL PROGRAMMA COMPLETO