

Parma

FIERE IERI GIORNATA INAUGURALE, 300 AZIENDE IN MOSTRA

Salone camper, scommessa vinta: è boom di presenze

I produttori: «Parma ha trainato il settore»
Auricchio: «Orgogliosi di questa rassegna»

Vittorio Rotolo

«La joint venture con Fiere di Parma ha portato, nel tempo, ad una crescita dimensionale di questo evento, trainando il settore. Otto anni fa, la scelta di collocare il Salone del Camper in questa città fu una scommessa. Oggi possiamo affermare che quella scommessa l'abbiamo vinta, tutti insieme»: non ha bisogno nemmeno di snocciolare numeri Simone Nicolai, presidente di Ape-Associazione Produttori Caravan e Camper, per sottolineare l'impulso che la prestigiosa kermesse - seconda manifestazione di settore, a livello europeo, dopo quella di Düsseldorf - ha saputo garantire al turismo in plein air.

Grazie anche all'alleanza con l'ente fieristico di Parma. «Basta farsi un rapido giro fra i diversi padiglioni per constatare, già in questa giornata inaugurale, il notevole afflusso di visitatori», ha aggiunto Nicolai. Da qui a domenica prossima, nei suoi 140 mila metri quadrati di superficie espositiva, il Salone del Camper

metterà in mostra oltre 700 veicoli ricreazionali, insieme alla componentistica e agli accessori, frutto del genio creativo delle 300 aziende, italiane ed estere, presenti.

«Siamo orgogliosi - ha detto Gian Domenico Auricchio, presidente di Fiere di Parma - di rappresentare il contenitore ideale, per questa rassegna: non è solo una questione di posizione

strategica dal punto di vista geografico, ma soprattutto di strutture. Grazie agli 80 milioni di euro investiti, pur in anni di crisi, dai nostri azionisti, il quartiere fieristico è diventato infatti ancora più moderno e funzionale».

Per l'industria del caravanning, il 2016 è stato l'anno della definitiva ripartenza: 750 milioni di euro di fatturato e +13,7% in termini di immatricolazioni. 8 milioni i camperisti italiani e stranieri che hanno visitato il nostro Paese, con evidenti ricadute sull'economia. Gli itinerari del gusto sono stati quelli più ricercati. «L'esperienza enogastronomica può essere vissuta solo nei territori che esprimono, attraverso i prodotti Dop e Igp, identità ed autenticità», ha rilevato Mauro Rosati, direttore generale di Fondazione Qualivita. «Il successo del turismo all'aria aperta - ha ribadito Franco Iseppi, presidente del Touring Club Italiano - è dovuto però anche alla voglia di condividere con gli altri il "lusso" della libertà». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Assalto ai padiglioni Ieri giornata inaugurale del Salone che resterà aperto fino a domenica prossima.

Le proposte del mercato: debutti e conferme

Turismo, natura, sport: ecco le novità

Il Interni comodi, accessori pratici, un design che strizza l'occhio alla perfezione: l'ottava edizione del Salone del Camper è sinonimo di esaltazione della qualità delle produzioni italiane e internazionali. Per quanto riguarda le novità di mercato, la kermesse segna il debutto ufficiale sulla scena nazionale del Ducato 4x4 Expedition 2017, lo show vehicle di Fiat Professional costruito sul variante a trazione integrale e che apre nuovi orizzonti per una tipologia di vacanza attiva. Ma il salone diventa pure l'occasione giusta per individuare itinerari



ClimbStation Una delle attrazioni extra nei padiglioni del salone.

suggestivi e mete da sogno da percorrere e raggiungere, magari in un futuro non troppo lontano. Spazio quindi alle proposte, rivolte ad adulti e bambini, capaci di coniugare sport (anche estremi) e tempo libero.

ClimbStation, ad esempio, è un'innovativa struttura per arrampicata che, per tutta la durata della kermesse, potrà essere testata dai visitatori, in condizioni di massima sicurezza. Nell'area Experience è possibile mettersi concretamente alla prova fra trekking, orienteering e mountain bike, mentre all'interno del parco dell'avventura a destrezza grande curiosità è l'entusiasmante percorso di albering, con tanto di ponte tibetano e tende sospese. ♦ V.R.



Regione Emilia-Romagna



Operazioni approvate con D.G.R. n. 674/2017 del 22/05/2017 e cofinanziate con risorse del Fondo Sociale Europeo PO 2014-2020, del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e della Regione Emilia-Romagna

TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI PROGETTAZIONE E PRODUZIONE ALIMENTARE

(Rif. PA 2017-7213/RER - sede didattica di Parma)

TECNICO SUPERIORE PER LE TECNOLOGIE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

(Rif. PA 2017-7214/RER - sede didattica di Reggio Emilia)

I corsi biennali ITS Tech & Food preparano Tecnici Superiori per il settore agro-alimentare con competenze altamente specialistiche e capacità di innovazione tanto nella Programmazione/Gestione della Produzione e Assicurazione Qualità quanto nella Commercializzazione del prodotto ivi compresi l'Approvvigionamento, la Logistica e la Distribuzione.

DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE: Ciascun corso si rivolge a **20 giovani e adulti** in possesso del diploma di istruzione secondaria superiore. È richiesta la conoscenza della lingua inglese e dell'informatica di base.

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO: Ciascun corso prevede **2.000 ore** di cui **1.200 in aula** e **800 di stage in azienda**. La didattica improntata all'alternanza scuola-lavoro favorisce gli apprendimenti e prepara all'inserimento in azienda.

ISCRIZIONI E MODALITÀ DI SELEZIONE: Le iscrizioni dovranno pervenire **entro il 6 ottobre 2017**. I moduli per iscriversi sono disponibili: a Parma, presso Cisita Parma, a Reggio Emilia, presso Ifoa e CIS, o scaricabili sul sito www.itstechandfood.it

Il processo di selezione per i due corsi è il medesimo (tre test scritti ed un colloquio motivazionale) e si svolgerà **dal 23 al 27 ottobre 2017**.

ATTESTATO RILASCIATO: Diploma di Tecnico Superiore (V° livello) con validità sul territorio nazionale e comunitario.

La partecipazione ai corsi prevede un contributo privato, a seguito dell'ammissione agli stessi, di **200,00 €**.

PER INFO:

Sede didattica di Parma

Giorgia Delsoldato
Tel. 0521.226500 - delsoldato@cisita.parma.it

Sede didattica di Reggio Emilia

Giovanna Cavalletti
Tel. 0522 329111 - info@ifoait



ITS Tech & Food

Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS
TECH&FOOD
Nuovi saperi per l'Agroalimentare

www.itstechandfood.it

