

Banca Intesa Sanpaolo, 1,5 miliardi per il sociale

» Intesa Sanpaolo realizza «il principale programma per il sociale promosso nel Paese da un soggetto privato» grazie alla «forza del bilancio e alla sensibilità delle persone». Lo sottolinea il ceo Carlo Messina che ha esposto al cda il programma a contrasto delle disuguaglianze e a favore dell'in-

clusione finanziaria educativa e sociale. «Un programma di 1,5 miliardi di euro negli anni tra il 2023 e il 2027 considerando gli importi destinati alle iniziative e quelli relativi ai costi delle strutture a supporto delle iniziative stesse». Intesa Sanpaolo «è una delle banche più solide a livello europeo»,

ha spiegato Carlo Messina. «La nostra attenzione, la nostra sensibilità nei confronti della comunità non nascono oggi; sono parte essenziale delle radici del nostro gruppo». Il manager è atteso oggi a Brescia, «dove troverà sede la nostra nuova unità organizzativa Intesa Sanpaolo per il Sociale».

Cibus Tec Continua fino a venerdì la fiera dedicata alla tecnologia per l'alimentare Intelligenza artificiale e startup, obiettivo sicurezza e sostenibilità

» Tra innovazione, sostenibilità e sicurezza alimentare. Prosegue Cibus Tec, che anche ieri ha attratto alle Fiere di Parma imprenditori e operatori. Uno dei protagonisti di questa edizione è il padiglione 4, dove a qualsiasi ora si possono notare ampi gruppi di persone sostare davanti ai vari stand. Si tratta delle postazioni dedicate alle startup, che presentano le loro novità. Come il macchinario «Shelfy» della startup Vitesy, basato sull'energia fotocatalitica. Uno strumento di piccole dimensioni che combatte lo spreco del cibo. Bianco e compatto, realizzato in plastica riciclata, basta posizionarlo all'interno del frigorifero per «allungare la durata della conservazione degli alimenti, anche di 12 giorni, e mantenerne la freschezza», «ridurre la carica batterica e i cattivi odori», come spiegato da Federico Faleschini.

Il tema della sostenibilità è un punto fondamentale per tutti i progetti presentati; per molti è proprio un punto di partenza. È così per GenuineWay, che ha realizzato un software capace di creare un «passaporto digitale» per diversi prodotti sul mercato. Basta scansionare un Qr sull'etichetta del prodotto, inserire il codice di tracciamento ed ecco a portata di click una serie di informazioni: dalle materie prime utilizzate, alla filiera produttiva, informazioni ambientali, packaging. «Secondo noi è una nuova opportunità per il consumatore per informarsi sul prodotto - spiega Walfredo Della Gherardesca - ed è l'unico strumento tramite cui vediamo, nel futuro, la comunicazione della sostenibilità». C'è molta attenzione anche per la sicurezza. Per questo MaCh3D ha realizzato un macchinario per il material testing, riducendone le dimensioni e ottimizzando le componenti, «per



Hi-tech

Sopra, uno dei visitatori che incuriosiscono il pubblico di Cibus Tec. A fianco, un particolare dell'area delle startup. Cibus Tec continua fino a venerdì.



Formazione Its a tu per tu con le aziende

» In fiera si parla anche di formazione negli spazi della «Cibus Tec Talent Academy», nel padiglione 3. Un luogo di incontro offerto da Cisit Parma, partner di Cibus Tec 2023 e delle Fondazioni Its Academy attive sul territorio. «Gli Its sono una realtà fondamentale a Parma per la formazione degli studenti neodiplomati - spiega Sebastiano Porretta, presidente del comitato scientifico Its Academy - che svolgono tante ore di stage in azienda

e molto spesso rimangono poi lì a lavorare. È quindi fondamentale fare incontrare i ragazzi e le ragazze interessati con le aziende del territorio». Lo stand Cibus Tec Talent Academy vuole valorizzare le competenze e i giovani talenti e metterli a confronto con le aziende protagoniste del panorama produttivo del settore food & beverage.

A.P.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

minimizzare i tempi, ma anche l'errore dell'operatore», dice Adriano Marchi.

Non può mancare, poi, l'applicazione dell'intelligenza artificiale. Allo stand di 5.0 Digital Factory interi gruppi si avvicinano, incuriositi dagli schermi e dal visore (provato da molti). «Si tratta di un'area di digitalizzazione in cui mostriamo quali soluzioni digitali possono essere usate dalle aziende - informa Francesca Margherita Chifari -. Dall'applicazione capace di elaborare dati estrapolati direttamente dalle macchine, al visore che può supportare, tramite la realtà virtuale, gli operatori a imparare la manutenzione delle varie macchine e un assistente virtuale in grado di processare qualsiasi tipo di documentazione o di manuali in 35 lingue». Di stand in stand, il percorso tracciato passa per l'intelligenza artificiale, per la sicurezza e l'innovazione, con la sostenibilità come obiettivo comune.

Anna Pinazzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Navatta Group festeggia i 40 anni in fiera Nuovo polo produttivo e assunzioni

» Navatta Group ha scelto Cibus Tec per festeggiare il traguardo dei primi 40 anni di attività nell'ambito del food processing e invita clienti, fornitori e stakeholder a un brindisi al proprio stand (Pad 5, I 006) dove è stato allestito anche un Talent Hub per la raccolta di cv e autocandidature. L'azienda infatti sta cercando un project manager, due ingegneri meccanici di progetto, due tecnici (anche da formare) e una risorsa commerciale junior.

L'azienda è stata fondata da Giuseppe Navatta nel 1983 ed è divenuta uno dei principali player globali del settore. Da piccola officina specializzata nella progettazione e nella costruzione di macchine per lavorare i pomodori pelati, attraverso una serie di acquisizioni inizia-



te negli anni 2000 Navatta Group si è trasformata in una grande azienda che vende in tutto il mondo e promuove l'eccellenza Made in Italy nell'ambito della meccanica e del Food.

Con 90 dipendenti, un fatturato che nel 2023 supererà i 20 milioni di euro, e un'expertise consolidata nell'ambito della progettazione, della produzione, dell'installazione e della manutenzione

di macchine per la lavorazione di alimenti e cucine industriali per la preparazione di formulati, Navatta Group si prepara ai prossimi 40 anni con l'imminente costruzione di un polo produttivo da 10mila mq, gemello di quello attuale, proprio accanto alla sede odierna, per rispondere all'incremento di richieste e preparare nuovi progetti orientati all'economia circolare.

«Fiore all'occhiello dell'attuale offerta di Navatta Group sono macchine e linee di produzione, caratterizzate da un altissimo grado di affidabilità - dice l'azienda - ulteriormente incrementato dal nuovo programma di assistenza programmata Happy Machines: un programma di periodiche ispezioni diagnostiche e test delle macchine on site».

Cisita Parma Business Etiquette, nuovo corso in partenza



» Cisit Parma informa che il prossimo 28 novembre è in programma un nuovo corso dedicato alla Business Etiquette e alla Comunicazione Internazionale, rivolto a tutti coloro che vogliono migliorare il proprio standing e acquisire le competenze necessarie per relazionarsi correttamente con diverse culture in contesti aziendali multiculturali. Nella nostra società infatti è molto importante saper affrontare meeting e negoziazioni aziendali con persone di altre culture e abitudini; lavorando con clienti o fornitori esteri, ci potremmo trovare di fronte ad ostacoli di tipo culturale o comunicativo. Un comportamento o atteggiamento errato rischia di compromettere una trattativa commerciale o l'esito positivo di un business; è pertanto fondamentale la capacità di modulare il proprio comportamento in funzione anche della dimensione culturale nella quale si sta operando. Il corso in programma vuole sviluppare nei partecipanti le conoscenze di contesto e le competenze teorico-pratiche per avere successo nelle relazioni internazionali; fornire strumenti comunicativi mirati a favorire relazioni e confronto tra persone di culture diverse nel contesto aziendale; aumentare la crescita personale e professionale, la sicurezza di sé, l'empatia e il «savoir-faire». Per maggiori informazioni e per conoscere le modalità di partecipazione contattare Federica Ravasini (ravasini@cisita.parma.it, 0521-226510) o visitare il sito www.cisita.parma.it.

MUTUO CRÉDIT AGRICOLE GREENBACK Le tue scelte sostenibili

- Zero spese di istruttoria se acquisti un immobile in classe A, B o C
- Sconto sulla rata se migliori la classe energetica
- Con il programma Scelte di Valore puoi avere la rata scontata da 1€ a 39€ al mese, in base all'importo del mutuo e dei prodotti sottoscritti tra quelli previsti nell'iniziativa



CHIEDI IN FILIALE O
CALCOLA LA RATA SU
MUTUI.CREDIT-AGRICOLE.IT



PER RIQUALIFICAZIONI MIGLIORATIVE DI ALMENO 2 CLASSI ENERGETICHE, SCONTO SULLO SPREAD DI 0,10%.

Messaggio promozionale. Informazioni Generali sul Credito Immobiliare in Filiale e sul sito. Nessuna spesa di istruttoria per immobili in classe energetica A, B o C. Si applicano gli altri costi previsti dal contratto. Per riqualificazioni migliorative di almeno 2 classi energetiche, sconto sullo spread di 0,10%. La sottoscrizione dei prodotti comporta dei costi. Regolamento e condizioni su www.mutui.credit-agricole.it. Esempio rappresentativo per mutuo di 120.000,00 durata 25 anni, rata mensile: TAEG 4,67% comprensivo di TAN fisso 4,40% (esempio elaborato su TAN medio erogazioni marzo 2023 applicando la maggiorazione di 100bps prevista in assenza di polizza CPT), spese istruttoria (0€ per immobile in classe A), imposta sostitutiva, spese di incasso rata (1,50€ al mese), spese gestione pratica (0,25€ al mese), costo medio perizia (158,00€), costo medio perizia (0,85€ a invio) e certificazione interessi passivi (0€ a invio) e certificazione interessi passivi (0€ a invio). Costo totale del credito 80.833,17€. Importo totale dovuto 200.833,17€. Protezione Casa Più è un prodotto Crédit Agricole Assicurazioni S.p.A., iscritta all'albo IVASS al n.1.00166. Prima della sottoscrizione leggere il Set Informativo in Filiale e su www.ca-assicurazioni.it. La Banca si riserva la valutazione dei requisiti necessari per l'attivazione dei prodotti oggetto dell'offerta.

f t y in @

CRÉDIT AGRICOLE

www.credit-agricole.it