

Banca
Credem: +15%
le assunzioni, rete
con le Università

» Credem accelera sul piano assunzioni: nei primi nove mesi del 2025 l'istituto di credito ha realizzato oltre 280 inserimenti, segnando una crescita del 15% sul 2024. L'obiettivo è realizzare 100 nuove assunzioni entro fine anno, per un totale stimato di oltre 380 inserimenti nel 2025 (neoassunti e pro-

fessionisti esperti). I nuovi ingressi si concentreranno sulle filiali e sulle aree tecnologiche. «Il piano di assunzioni si inserisce in una strategia di sviluppo a lungo termine - dice la banca - Il Gruppo ha inserito oltre 1.200 persone nel quadriennio 2021-2024 (di cui 840 inseriti nel segmento Giovani) con-

fermando la volontà di investire sulle persone. «Rivolghiamo particolare attenzione al segmento Giovani e in tal senso stiamo intensificando le collaborazioni con le università per creare un ponte diretto tra il mondo accademico e le opportunità professionali in azienda», dice Antonella Indelicato, HR Director.

Università Tirocinio per due studenti del corso Ada (Economia) Premio Deloitte, incentivo all'impegno dei giovani

» Il pensiero critico come baluardo e la relazione umana capace di fare la differenza: sono questi i due concetti chiave dell'intervento di Valeria Brambilla, ad di Deloitte&Touche Spa, alla cerimonia del premio Deloitte 2025, riservato agli studenti del corso in Amministrazione e direzione aziendale (Ada) dell'Università di Parma.

A fare gli onori di casa, insieme a Marco Ferretti, vicedirettore del Dipartimento di scienze economiche e aziendali dell'Ateneo, la professoressa Veronica Tibiletti, creatrice del premio, la cui organizzazione quest'anno è passata a Luca Fornaciari, nuovo presidente del corso di laurea.

Oltre al valore economico di 500 euro, il premio permette di svolgere un tirocinio formativo in Deloitte&Touche a Parma: un riconoscimento quindi del merito e dell'impegno, ma soprattutto una dimostrazione della sinergia e continua collaborazione tra Ateneo e mondo delle imprese e delle professioni, quasi un «monito e incentivo per i futuri studenti», ha precisato Tibiletti.

A dimostrare il rapporto di fiducia fra Ada e Deloitte&Touche Spa è anche la convenzione triennale del premio. La Commissione giudicatrice, composta da Tibiletti, Fornaciari e Stefano Azzali, ha stilato una graduatoria sulla base di criteri di merito oggettivo: votazione ottenuta negli esami di profitto obbligatori del primo anno sostenuti, Cfu conseguiti in aggiunta ai 53 Cfu minimi richiesti, numero di lodi conseguite negli esami obbligatori e curriculum vitae.

A distinguersi per il percorso universitario eccellente sono stati, in questa edizione, Pietro Mercedi e Elisa Spagni, con soddisfazione di Tibiletti per la quota rosa. I curricula inviati raccontano studenti preparati a 360°, con quel metodo e approccio che per Brambilla sono fondamentali, in un'epoca in cui «a fianco della tecnica è il mindset a fare la differenza».

L'intervento di Brambilla, molto legata al nostro Ateneo, ha confermato la valenza del premio

Studenti e docenti
Nella foto a fianco, gli studenti del corso di Amministrazione e direzione aziendale (Ada) con i responsabili del Premio Deloitte. In primo piano i premiati: Elisa Spagni e Pietro Mercedi.



quale riconoscimento e concreta possibilità di entrare in futuro nell'organizzazione Deloitte. Confermando un «calo demografico» anche nelle Università e di conseguenza nel mondo audit, ha spiegato come l'avvento della digitalizzazione sia il futuro e come impatterà sull'attività lavorativa. Concentrando l'attenzione sul mix tra tecnologia e forza lavoro, ha evidenziato come la tecnologia sia perfetta ma vada sempre alimentata. E prendendo spunto dall'utilizzo di Chatgpt et similia ha mostrato come l'output sia diverso in base ai dati inseriti e alla domanda posta.

Ecco allora che sarà «l'utilizzo

del pensiero critico, la sua analisi, a fare la differenza». Per Valeria Brambilla l'elemento umano più critico è la capacità di instaurare relazioni umane. Parlando di burnout, ha ricordato lo stress mentale e culturale a cui sono sottoposti i giovani e ha sottolineato come si debba lavorare su questo, perché «ancora oggi è la relazione umana che fa la differenza ed è sempre il dialogo che crea stima reciproca». Ben vengano quindi quei laboratori attuati dal dipartimento dove mettere in campo soft skills e capacità di lavorare in team.

Antonella Colombi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Studenti alla scoperta della Rizzoli Emanuelli

» Nell'ambito del progetto Imprese Aperse, Rizzoli Emanuelli ha accolto gli studenti del corso «Marketing distributivo per le aziende alimentari» dell'Università di Parma, nei giorni scorsi, offrendo loro l'opportunità di conoscere da vicino la storia dell'azienda, la filiera produttiva e il percorso che, da quasi 120 anni, accompagna la crescita del marchio.

La professoressa Cristina Zerbini del corso di laurea «Sistema Alimentare: Sostenibilità, Management e Tecnologie» ha accompagnato i suoi ragazzi a visitare la sede e lo stabilimento di Parma di Rizzoli Emanuelli. I giovani, dice l'azienda, «hanno potuto ap-

profondire gli aspetti che stanno alla base dell'eccellenza dei prodotti Rizzoli e confrontarsi con il management, entrando in contatto diretto con la cultura aziendale».

Si è parlato non solo di produzione e qualità ma anche della visione strategica e delle scelte commerciali e distributive che hanno permesso all'azienda di evolversi fino ad oggi. «Per Rizzoli Emanuelli - continua l'impresa - l'iniziativa è stata l'occasione per riaffermare l'importanza di aprire le porte e trasferire alle nuove generazioni un patrimonio di competenze, storia e orientamento al futuro, confermando l'impegno in formazione, impresa e territorio».

Fiere di Parma-Koelnmesse Tuttofood, tante novità Crescono gli espositori: +15% di superficie netta Attesi oltre 100mila visitatori



Antonio Cellie
(ad Fiere di Parma)
Il calendario alternato fra Anuga e Tuttofood creerà un modello unico nel panorama fieristico internazionale. Con Cibus negli anni dispari a Parma formeranno una galassia globale del food.

» A Tuttofood 2026 crescono gli espositori internazionali e sono attesi oltre 100mila visitatori da tutto il mondo, con una crescita del 20%. Per la manifestazione in programma dall'11 al 14 maggio, 80% di espositori confermati a 6 mesi dall'evento, di cui il 30% dall'estero. Saranno oltre 70 i Paesi rappresentati.

Tuttofood 2026 presenterà un layout più compatto e orientato al visitatore, progettato per migliorarne l'esperienza in fiera e la scoperta dei prodotti. Espositori italiani e internazionali saranno affiancati su 90mila mq di superficie netta - il 15% in più rispetto al 2025 - distribuiti su 10 padiglioni. Due padiglioni multilivello ospiteranno l'hub del packaged food, con un'esposizione dei prodotti studiata per offrire ai visitatori istantanee complete su ogni segmento dell'industria alimentare.

Ci sarà spazio inoltre per segmenti emergenti e in gran parte ancora inesplorati del business agroalimentare, che guidano i trend globali di consumo. Innanzitutto, sarà presente una sezione dedicata al Beverage, che ospiterà la quinta edizione di Mixology Experience. a rinnovata area Tutto Fruit & Veg riunirà categorie e trend da tutto il mondo, tra cui la quarta e la quinta gamma, prodotti esotici, frutti di bosco e prodotti trasformati, e vedrà la partecipazione di visitatori professionali altamente qualificati del settore ortofrutticolo. Fra le principali novità, un'area speciale dedicata al segmento biologico, in forte crescita: TuttoBio by Natexpo, che riunirà la produzione biologica certificata europea e non solo.

«I risultati già raggiunti dalla seconda edizione di Tuttofood targata Fiere di Parma - ha dichiarato Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma - riflettono l'energia e l'attrattività internazionale di Milano, una città che incarna i concetti di innovazione e connessione. Inoltre dimostrano la forza delle collaborazioni strategiche concepite in ottica di sistema. Insieme all'importante e roduta partnership tra Fiere di Parma e Icc-Agenzia, i cui programmi attraggono i principali buyer agroalimentari globali, uno dei punti di forza della manifestazione è la sinergia con Koelnmesse, organizzatore di Anuga, in programma a Colonia ad anni alterni rispetto a Tuttofood».

Questa calendarizzazione alternata, ha aggiunto Cellie, «diventerà presto un punto fermo per i leader globali del food business, creando un modello unico nel panorama fieristico internazionale - una piattaforma strategica che collega Milano e Colonia, due città europee con una forte tradizione fieristica e un comune spirito di innovazione. Insieme a Cibus, che negli anni dispari a Parma celebrerà il Made in Italy e l'eccellenza dei prodotti Dop e Igp, formeranno una vera e propria galassia globale del food».


«Innovazione e sostenibilità»: corsi di formazione continua

» È possibile partecipare ai corsi gratuiti del progetto «Competenze per i lavoratori, gli imprenditori e i professionisti per lo sviluppo sostenibile e per la transizione ecologica e digitale e l'innovazione organizzativa dei sistemi e delle filiere».

L'operazione intende mettere a disposizione opportunità formative e di accompagnamento per attivare e consolidare processi di transizione ecologica, digitale e di innovazione organizzativa delle



imprese appartenenti agli specifici sistemi produttivi o filiere delle 6 operazioni (agroalimentare; meccanica, meccatronica, motoristica, biomedicale; industrie culturali e creative e della moda; Ict; servizi avanzati alle imprese; servizi alle persone). I destinatari sono improprietari e figure chiave di imprese con sede legale o unità locale in Emilia-Romagna, che intendono rafforzare le proprie competenze; non sono esclusi i liberi professionisti. La composizione dell'aula sarà di carattere interaziendale. La formazione potrà essere sia in presenza che in videoconferenza. Per informazioni: Jenny Barbieri (jenny.barbieri@cisita.parma.it, 0521/226538) e Martina Ballatore (ballatore@cisita.parma.it, 0521/226523).

CEIP INFORMA		ANDAMENTO QUOTAZIONI			
 CEIP25 CONSORZIO ENERGIA IMPRENDITORI PARMENSIS 25 anni 2000 - 2025		Prezzo in calo grazie al ritorno di temperature più miti dopo il recente picco di freddo e al proseguimento delle trattative tra Russia e Ucraina. Rimane invece relativamente elevato il PUN, penalizzato dal ridotto apporto delle fonti rinnovabili, tipico di questa fase dell'anno.			
		Media periodo dal 28/11/2025 al 04/12/2025	Media periodo dal 21/11/2025 al 27/11/2025	Var. % sett. precedente	Var. % mese precedente
ELETTRICITÀ (€/MWH)					
Prezzi Spot	126,55	128,75	-1,70	↓	8,09
Prezzi a termine 2026	100,55	102,14	-1,55	↓	-3,04
Prezzi a termine 2027	95,98	96,96	-1,01	↓	-2,23
GAS NATURALE (€/M³)					
Prezzi Spot	35,51	35,77	-0,72	↓	2,95
Prezzi a termine 2026	30,96	32,13	-3,63	↓	-7,27
Prezzi a termine 2027	29,37	30,06	-2,30	↓	-5,62
BRENT (DOLLARO/BARILE)	62,95	62,37	0,92	↑	-0,88

L'EGO - HUB

FONTE: Elaborazione Ceip su dati di mercato