

Emil Banca Sono Gallerani e Cantarelli i due nuovi vice

» Sono Raffaella Gallerani e Roberto Cantarelli i due nuovi vicedirettori di Emil Banca. «Sono stati scelti per la loro competenza e il forte legame indentitario con la banca che hanno visto nascere e fatto crescere fino a diventare una delle Bcc più grandi del Paese», hanno spiegato il presidente del-

la Bcc Gian Luca Galletti, e il nuovo dg Gianluca Pavan nell'incontro con i circa 700 dipendenti in cui è stata svelata la nuova organizzazione della Banca di credito cooperativo del Gruppo BCC Iccrea. Raffaella Gallerani, bolognese, ha iniziato a lavorare nel 1988 a Sala Bolognese in una delle 19 Casse rurali

che unendosi hanno dato vita all'attuale Emil Banca. Nel 2023 è diventata la prima donna dirigente della Bcc e ora il primo vicedirettore donna. Roberto Cantarelli, reggiano, classe 1970, ha una storia simile: inizia a lavorare in banca nel 1989 a Guastalla, in una Cassa Rurale. Dal 2023 è dirigente.

Fondirigenti Upi-Federmanager con Cisita e Tech&Food Academy AI e knowledge management Il progetto con l'Its funziona

» Si è tenuto nei giorni scorsi all'Upi l'incontro di presentazione dei risultati dell'Iniziativa Strategica di Fondirigenti «AI e Knowledge Management nel settore della trasformazione alimentare» (CIG B7ADB AE0EC), promosso da Upi con Federmanager Parma e realizzata da Cisita Parma. Il progetto è nato dall'esigenza, emersa nelle aziende alimentari del territorio, di individuare nuovi strumenti per favorire il trasferimento delle competenze tra generazioni, in un contesto caratterizzato dall'aumento dei lavoratori senior prossimi alla pensione e dalla crescente difficoltà di reperire giovani risorse qualificate. L'attività di ricerca ha portato alla sperimentazione di un modello avanzato di Knowledge Management e allo sviluppo di un assistente conversazionale basato su intelligenza artificiale generativa, pensato per conservare e rendere accessibile il patrimonio di conoscenze aziendali.

Apprendo i lavori, il direttore dell'Upi Cesare Azzali ha evidenziato «come le nuove tecnologie rappresentino una risposta concreta alle sfide dell'agroalimentare e dell'impiantistica alimentare».

Il presidente di Fondirigenti, Marco Bodini, ha sottolineato che «attraverso l'analisi delle competenze must-have nel settore Food abbiamo puntato alla creazione di un modello capace di valorizzare l'esperienza dei manager, trasformandola in un patrimonio digitale aziendale accessibile, attraverso interviste a dirigenti, imprenditori ed esperti del settore».

Per la presidente di Federmanager Parma, Elisabetta Todeschini, «è importante evidenziare, da un lato la complessità derivante dalla presenza contemporanea di cinque generazioni nelle organizzazioni e dall'altro lato il valore dello strumento qui sperimentato nel trasformare



Cesare Azzali (Upi): «Le nuove tecnologie sono una risposta concreta alle sfide dell'agroalimentare e dell'impiantistica»



Elisabetta Todeschini (Federmanager): «Valore nel trasformare il sapere individuale in una risorsa condivisa e duratura»



il sapere individuale in una risorsa condivisa e duratura».

La presidente di Cisita Parma, Irene Rizzoli, ha rimarcato «il ruolo della formazione continua nel supportare le imprese di fronte alle sfide dell'inverno demografico e della trasformazione tecnologica, nella consapevolezza che l'intelligenza artificiale non sostituisce le competenze umane, ma può fungere da infrastruttura per conservarle e diffonderle».

Gli obiettivi e i risultati della sperimentazione sono stati illustrati da Maria Chiara Venturelli, responsabile Area Progettazione di Cisita Parma e referente del progetto, che ha spiegato come «il lavoro sia stato orientato allo sviluppo di un assistente conversazionale progettato per raccogliere e rendere accessibili competenze chiave del settore alimentare».

L'Ad di Corte Parma Alimentare, Egidio Amoretti, ha rilevato che «l'AI può rappresentare una grande opportunità per l'accesso a informazioni e strumenti avanzati anche per le piccole imprese, senza diminuire il valore delle competenze umane e creative».

Dal punto di vista della formazione, la direttrice dell'ITS Tech&Food Academy, Francesca Caiulo, ha spiegato che «come istituzione formativa

Info Per informazioni e approfondimenti consultare il sito cisita.parma.it o contattare Maria Chiara Venturelli, Responsabile dell'iniziativa per Cisita Parma (venturelli@cisita.parma.it)

abbiamo testato l'AI Assistant fin dalle fasi prototipali, riscontrando un perfetto innesto nella nostra didattica laboratoriale. A differenza delle AI generiche, la Knowledge Base blindata e validata sui pilastri dell'alimentare garantisce risposte precise e affidabili. I nostri studenti non subiscono la tecnologia, ma interrogano criticamente un 'esperto digitale' su scenari industriali reali».

A portare la testimonianza degli studenti Marco Bazzinotti dell'ITS Tech&Food Academy: «testare questo prototipo è stato come confrontarsi con un assistente autonomo, interattivo e fortemente orientato al lavoro. L'AI Assistant agisce come un tutor digitale h24 che personalizza l'apprendimento, ma senza sostituire i docenti. Ci allena al problem-solving in ambiti cruciali come Qualità, R&D e Operations, stimolando un'interazione critica uomo-macchina».

Nelle conclusioni, il direttore generale di Fondirigenti, Massimo Sabatini, ha ricordato che «il progetto rappresenta un vero e proprio laboratorio di innovazione, che mette al centro le persone e il valore della conoscenza, integrando approcci tradizionali e tecnologie di AI generativa».

Orientamento Venti i posti Sidel Innovation Summer Camp: torna la settimana dedicata alla formazione



Sidel Innovation Summer Camp
Riccardo Rosselli, VP Global Sites & Facility Management di Sidel Group, e Caterina Bonetti, assessora ai Servizi educativi del Comune di Parma.

» Dopo due edizioni di grande successo, torna il Sidel Innovation Summer Camp, l'iniziativa pensata per avvicinare le nuove generazioni al mondo dell'industria e dell'innovazione, in particolare a quella del settore delle bevande. L'edizione 2026 è aperta a studenti universitari e giovani tra i 20 e i 26 anni provenienti da percorsi tecnici, ITS Maker e indirizzi affini, tra cui ingegneria, automazione industriale, chimica, fisica, biologia, scienze alimentari, economia e design industriale.

È richiesta una conoscenza base dell'inglese. Le candidature possono essere presentate entro l'8 luglio compilando il modulo disponibile su www.sidel.com/summercamp-parma. I posti disponibili sono limitati a 20. La partecipazione è completamente gratuita e comprende l'accesso alle attività formative, ai materiali didattici, al ristorante aziendale e il rilascio di un attestato finale.

«Parma è uno dei territori più dinamici e riconosciuti a livello internazionale nel settore agroalimentare - commenta Riccardo Rosselli, VP Global Sites & Facility Management di Sidel Group e responsabile del sito di Parma - e rappresenta un contesto ideale per avvicinare i giovani alle professioni del futuro. Con il Sidel Innovation Summer Camp vogliamo offrire un'esperienza concreta che permetta di entrare in contatto con tecnologie avanzate, processi industriali e competenze che contribuiscono al successo della filiera alimentare e delle bevande. Crediamo che favorire il dialogo tra mondo universitario, ITS e impresa sia fondamentale per orientare i giovani nelle scelte professionali e per sviluppare i talenti di cui il settore avrà sempre più bisogno. Investire nelle nuove generazioni significa infatti investire nella capacità di innovazione e nella competitività futura di un territorio che ha costruito la propria eccellenza sulla qualità, sul know-how e sulla capacità di guardare avanti».

«Iniziative come il Sidel Innovation Summer Camp - aggiunge Caterina Bonetti, Assessora ai Servizi educativi e Transizione Digitale con delega a Formazione professionale del Comune di Parma - rappresentano un'importante occasione per avvicinare i giovani alle competenze richieste dal mondo del lavoro e per valorizzare il dialogo tra sistema educativo e imprese. Offrire esperienze concrete e qualificate aiuta i giovani a orientare il percorso professionale e contribuisce a rafforzare il legame tra il territorio e le sue eccellenze industriali».

Per una settimana, i candidati selezionati avranno l'opportunità di vivere un'esperienza immersiva all'interno della sede Sidel di Parma, partecipando a lezioni, attività pratiche, sfide di gruppo, visite ai reparti produttivi e ai laboratori aziendali, oltre a momenti di confronto con esperti, ingegneri e manager provenienti da diverse funzioni aziendali.



L'APP PER GESTIRE TUTTI I TUOI PAGAMENTI.

Con l'App Crédit Agricole, puoi gestire pagamenti, bollette, carte e abbonamenti anche nei momenti più inaspettati. Semplice, intuitiva e pronta ad accompagnare a ogni tua giornata.





Apri il conto Crédit Agricole e gestisci tutto da App.

AGIRE OGNI GIORNO  PER IL DOMANI

CRÉDIT AGRICOLE

[f](#) [d](#) [▶](#) [in](#) [@](#) [X](#)