Scuola

Il gruppo Spaggiari porta Fuoriclasse a Didacta Abruzzo

Esperienze virtuose, nuove idee per la didattica e occasioni di confronto sulle sfide che attraversano il mondo dell'istruzione. Da ieri fino a domani, in occasione di Didacta Italia - Edizione Abruzzo, Spaggiari porta a Lanciano una nuova edizione di Fuoriclasse, la rassegna dedicata alla scuola che evolve, con un programma di incontri che coinvolgerà docenti, dirigenti scolastici, esperti, istituzioni e protagonisti del mondo della cultura e della comunicazione. Al centro della rassegna, esperienze concrete, buone pratiche educative e nuove prospettive per la scuola, accanto alla presentazione di strumenti e servizi innovativi per la didattica e la gestione scolastica. Polizia di Stato e Rai Cultura sono fra gli ospiti di Fuoriclasse. Tutti gli appuntamenti della rassegna Fuoriclasse saranno fruibili anche in live streaming, per consentire la partecipazione di docenti e dirigenti scolastici da tutta Italia.

Alimentare Per 9 italiani su 10 è simbolo di identità

«Pasta, la sfida è investire in ricerca e sostenibilità»

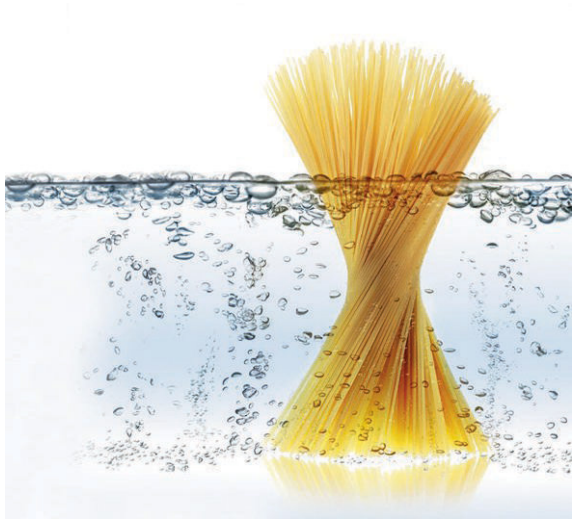
Torna la Giornata mondiale. Italia primo produttore

Per quasi 9 italiani su 10 senza pasta mancherebbero cultura e identità gastronomica. È quanto emerso ieri a Roma con ricerche di mercato e la presentazione del World Pasta Day del 25 ottobre promosso da Unione Italiana Food e International Pasta Organisation (Ipo). L'analisi sul rapporto quotidiano degli italiani con la pasta ha evidenziato che oltre 3 italiani su 4 la associano a piacere ed emozione (76,2%) e oltre 8 su 10 la considerano simbolo di eccellenza del Made in Italy (85,2%). Per il 43,4% è anche una soluzione al carovita, grazie al suo prezzo accessibile.

Non solo gusto: con l'iniziativa si parla anche degli aspetti economici. «La leadership italiana della pasta va ben oltre i risultati commerciali - ha detto Paolo Barilla, presidente di Unione Italiana Food - ma il contesto globale sta cambiando rapidamente e impone alle imprese di continuare a innovare e adattarsi a scenari sempre più complessi. La sfida è quindi preservare ciò che rende unica la pasta italiana, investendo al tempo stesso in ricerca, sostenibilità, tecnologie e nuove competenze. Il futuro della nostra leadership dipenderà dall'evoluzione dell'intero sistema, valorizzando le competenze costruite nel tempo e sviluppandone di nuove. Altrettanto importante è rafforzare l'integrazione tra i diversi attori della filiera, valorizzando le eccellenze produttive e sviluppando una visione industriale condivisa, capace di affrontare le sfide globali con maggiore solidità. La sfida dei prossimi anni sarà continuare a innovare senza perdere la nostra identità».

È in programma una maratona social per festeggiare il piatto simbolo della condivisione: food lover, giornalisti, chef e blogger di tutto il mondo sono invitati a festeggiare cucinando il loro piatto di pasta del cuore, usando l'hashtag ufficiale #WorldPastaDay e menzionando gli account social di WeLovePasta.it (Fb / X / Ig). L'anno scorso sono stati pubblicati oltre 21 mila contenuti sui social con l'hashtag #WorldPastaDay. L'evento, alla 28esima edizione, è promosso da Unione Italiana Food e International Pasta Organisation e per questa edizione certifica il primato italiano di produzione di pasta a livello globale e la leadership per l'export.

L'Italia è al vertice come produttore globale di pasta, con quasi 4,2 milioni di tonnellate prodotte nel 2025 (+0,8%) e come paese esportatore, con 2.456.940 tonnellate esportate, sempre nel 2025. L'export registra un +2,7% nel primo semestre. Al secondo posto la Turchia (2,04 milioni di tonnellate), seguono Stati Uniti (2 milioni) ed Egitto (1,5 milioni). La produzione mondiale ha raggiunto i 17,3 milioni di tonnellate. Complessivamente l'Italia rappresenta il 48,3% del commercio mondiale di pasta, con 4 miliardi di euro di esportazioni, pari al 5,4% dell'intero export agroalimentare italiano.









Imprese e politica Dall'alto Paolo Barilla, Antonio Tajani e Francesco Lollobrigida.

Il ministro degli Esteri Antonio Tajani ha commentato: «La pasta è uno dei simboli più amati della nostra cucina. È tradizione, cultura, convivialità. È la grande ambasciatrice della cucina italiana sulle tavole di tutto il mondo. Per questo ho voluto lanciare la Giornata della Pasta Italiana nel Mondo per celebrare e promuovere questa nostra straordinaria eccellenza con tante iniziative che verranno organizzate ogni anno da tutte le nostre ambasciate e dai nostri Consolati».

«La pasta, come tutti gli elementi di benessere ha un valore. La pasta italiana ha un valore ancora maggiore. E dico una cosa, la pasta costa troppo poco, al consumo», ha aggiunto il ministro dell'Agricoltura. Il ministro ha inoltre commentando le stime di spesa e di consumo: lo stile vita delle persone costringe spesso chi vuole essere competitivo a ridurre i costi, anche nella produzione. «I nostri produttori devono continuare a produrre qualità», ha rimarcato Lollobrigida.

Nel padiglione 5

Cibus Tec, 6 imprese nello stand collettivo dell'Upi in fiera

Area riservata per gli incontri



Associazione A fianco, una foto d'archivio di Cibus Tec a Parma. Lo stand collettivo dell'Unione parmense degli industriali ospita 6 imprese.

Si avvicina Cibus Tec. In questa edizione sei aziende associate all'Unione parmense degli industriali prenderanno parte alla fiera in forma collettiva, dal 27 al 30 ottobre.

Nel grande spazio targato Upi, che ha un'estensione di oltre 150 metri quadrati ed è posizionato nella prima corsia del padiglione 5, la compresenza di realtà di settori diversi ma sinergici offrirà la possibilità di scoprire un'ampia gamma di prodotti e soluzioni a servizio del comparto alimentare. In particolare, saranno presenti le aziende ACR (macchine dosatrici riempitrici e tappatrici), Effegidi International (imballaggi flessibili per l'industria alimentare), Roce (pavimentazione e rivestimenti per l'industria), RP Santini (torneria meccanica di precisione), Sani Trasporti (trasporto alimentare, deposito e packaging) e Sygest (software per ricambi, assistenza e post-vendita).

Anche quest'anno Cibus Tec si presenta come un appuntamento fondamentale per il territorio. Da oltre 80 anni, infatti, è l'evento che guida l'innovazione, evolvendosi continuamente per promuovere il progresso tecnologico nell'industria alimentare e delle bevande. Il tessuto economico locale poi è particolarmente legato all'impiantistica alimentare che con le sue 471 aziende e un valore complessivo di 3,2 miliardi di fatturato, di cui oltre il 60% generato sui mercati esteri, a Parma rappresenta uno dei comparti strategici della manifattura.

Il settore riunisce imprese altamente specializzate nella progettazione e produzione di tecnologie e soluzioni per l'industria alimentare, contribuendo in modo significativo alla competitività del territorio. Proprio la forte vocazione internazionale delle imprese unita all'opportunità offerta dalla prestigiosa e qualificata vetrina di Cibus Tec, sono alcune delle motivazioni che più hanno spinto i protagonisti della collettiva a confermare la propria presenza in Fiera anche nel 2026.

All'interno dello stand Upi, realizzato da Sermedia, sarà disponibile un'area riservata agli incontri e a servizio delle aziende associate in visita in fiera.

Its Tech&Food

«Talent Academy», iniziative a Labotec

Its Tech&Food Academy rinnova il suo impegno nella promozione delle competenze per la transizione tecnologica e digitale dell'agroalimentare partecipando alla nuova edizione di Labotec, la fiera di riferimento per le tecnologie di laboratorio, il 27 e 28 ottobre alle Fiere di Parma in contemporanea a Cibus Tec. La presenza dell'Academy si inserisce all'interno della Talent Academy di Cisita Parma (padiglione 7-8, stand B 035), l'area speciale di Labotec realizzata in collaborazione con Fiere di Parma, per creare un ponte fra giovani talenti, enti di formazione e tessuto industriale.

«Its Tech&Food Academy: dove l'innovazione si impara e si produce» è lo slogan scelto per guidare la partecipazione dell'Academy in fiera. Nello stand, aziende, studenti e professionisti potranno scoprire come la formazione qualificata dell'Its risponda alle reali esigenze della Food Valley e approfondire le opportunità offerte dai nuovi laboratori tecnologici della nuova sede di Parma.

A completare la presenza in fiera, Its Tech&Food Academy promuove «Food Lab Live», un ciclo di due appuntamenti di approfondimento ad ingresso libero che si terranno nell'Arena dell'Area Talent Academy. Martedì 27 ottobre, alle 11, si terrà l'evento «Tech Lab: l'impatto dell'automazione nel Settore Agroalimentare». Mercoledì 28, alle 11, è in programma il secondo talk «Quality Assurance Lab: gestione degli allergeni per la sicurezza alimentare».

«Food Valley on Stage: le competenze che fanno crescere l'agroalimentare» è un progetto di Its Tech&Food Academy realizzato con il contributo della Camera di Commercio dell'Emilia.

Per informazioni: info@itstechandfood.it, tel e WhatsApp +39 376 121 2358, www.itstechandfood.it.

Il gruppo Barilla conferma: «A Marcianise continuità occupazionale e produttiva»

Passaggio Nel passaggio da Barilla al Pastificio Liguori è garantita la continuità.

Barilla ringrazia la Regione Campania per aver promosso il tavolo di confronto di ieri, che ha rappresentato un'importante occasione di dialogo e approfondimento sul piano industriale presentato dal gruppo a settembre.

Nel corso dell'incontro, l'azienda ha illustrato e confermato la solidità del piano, ribadendo la volontà di garantire la continuità operativa del sito coinvolto, tutelando l'occupazione e le competenze presenti nei rispettivi territori, con nuove prospettive di sviluppo nel lungo periodo.

Campania Lo stabilimento è in provincia di Caserta.

Nel passaggio da Barilla al Pastificio Liguori, storico produttore di Gragnano, saranno garantiti continuità occupazionale e produttiva. Inoltre, nel sito continueranno a essere realizzate produzioni destinate al gruppo Barilla, sulla base di contratti pluriennali di fornitura con la società acquirente.

«Il confronto di oggi (ieri, ndr) è stato un passaggio importante per poter illustrare con chiarezza e trasparenza il progetto e le garanzie previste per Marcianise e per le persone che vi lavorano - fa sapere Barilla -. Apprezziamo la disponibilità del sindacato ad avviare il confronto sui contenuti del progetto e sul merito delle garanzie per i lavoratori, coinvolgendo anche l'acquirente Liguori. Sarà particolarmente importante, nell'interesse di tutti, prevedere tempistiche certe per questo tavolo tecnico».

Credem, positivi gli indici di solidità

La Banca Centrale Europea ha definito il Requisito di Pillar 2 (P2R) di Credem per il 2027 all'1,4%, che conferma il gruppo fra i migliori in Italia ed in Europa nel novero delle banche vigilate direttamente da Francoforte. I coefficienti patrimoniali del gruppo sono ampiamente superiori ai requisiti assegnati per il 2026, sottolinea Credem.

Stefano Morellini, direttore generale di Credem, commenta: «Questo è per noi un traguardo importante, che si conferma nel tempo, e che sottolinea la bontà della nostra azione quotidiana. Solidità e stabilità sono indispensabili per poter essere efficaci e credibili verso coloro che operano con il gruppo. Sono caratteristiche che permettono di valutare con serenità percorsi di crescita e nuovi investimenti in tecnologie, persone, servizi e processi e che fanno sì che possiamo essere motore di sviluppo in tutti i territori in cui supportiamo famiglie e imprese».