Parma

Università A caccia di impiego, appuntamento mercoledì 11 novembre

Job Day: in vetrina alla Fiera 170 aziende e tanti studenti

Curriculum sotto braccio, colloqui da affrontare e opportunità da non perdere. Per gli studenti che si affacciano al mondo del lavoro, tutto può cominciare da un incontro.

È quello che l'Università di Parma vuole mettere al centro con il Job Day 2026, in programma mercoledì 11 novembre alle Fiere di Parma, con oltre 170 aziende ed enti. Una partecipazione record, che conferma la crescita dell'iniziativa e il legame sempre più stretto tra ateneo e imprese.

«Il Job Day è un momento di confronto tra studenti e mondo del lavoro. Il nostro accompagnamento va oltre la formazione e prosegue fino all'ingresso nella vita professionale», ha detto ieri il rettore Paolo Martelli.

Una conferma che arriva anche dai dati sull'occupazione dei laureati, superiori alla media nazionale. «È il segno della qualità della preparazione dei nostri studenti, ma anche della capacità del territorio di essere attrattivo e inclusivo», ha aggiunto.

«I nostri laureati magistrali hanno un tasso di occupazione dell'86,1% - dice la prorettrice a Diritto allo studio e ai servizi agli studenti, Isotta Piazza - Quasi sei punti sopra la media nazionale».



Lavoro cercasi Da sinistra Marco Ieva, Isotta Piazza e Paolo Martelli.

Un miglioramento di cinque punti percentuali rispetto al 2025 si registra anche tra i laureati triennali. «A cinque anni dalla laurea, il tasso di occupazione sfiora il 97%». A questi numeri si aggiunge un ulteriore riconoscimento: l'Università di Parma è terza tra gli atenei statali italiani per retribuzione media dei laureati nel primo decennio dal conseguimento del titolo.

«L'obiettivo è accompagnare gli studenti dall'ingresso in ateneo fino alla laurea», ha aggiunto Piazza. Un percorso che prosegue tutto l'anno, tra seminari, incontri e servizi individuali. «Puntiamo a rafforzare il rapporto con le imprese e ad aiutare gli studenti a valorizzare le proprie competenze».

Laureati triennali
A cinque anni dalla laurea, il tasso di occupazione sfiora il 97%

«Il Job Day è importante per farsi conoscere ed entrare in contatto con aziende del territorio e non solo» dice Marco Ieva, delegato ai Tirocini e al Job Placement. Lo scorso anno hanno partecipato 156 aziende, con circa duemila candidati e oltre settemila colloqui. «Più di nove aziende su dieci si sono dichiarate soddisfatte della visibilità ottenuta e otto su dieci per i risultati nella ricerca di nuovi candidati».

Dalle 9 alle 17, nel padiglione 7, spazio al confronto diretto tra imprese e studenti. Dall'industria alla sanità, dal commercio ai servizi, l'elenco delle aziende partecipanti è già disponibile sul sito dell'ateneo. Un'occasione che, nelle parole di Martelli, va oltre la ricerca di un impiego: «Il nostro obiettivo non è soltanto formare professionisti, ma contribuire alla crescita delle persone».

Althea Squiccimarro

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Domani la presentazione

«Lieti calici»: un libro che svela i piatti preferiti del maestro Verdi

«Lieti calici e altre delizie. Nei libretti e nei ricordi di Verdi, goloso raffinato» è il nuovo libro di Lavinia e Mariangela Rinaldi (Trenta editore). Verrà presentato, con firmacopie, domani alle 17 nel Complesso di San Paolo in vicolo delle Asse 5, con la partecipazione del professor Giovanni Ballarini, presidente onorario dell'Accademia italiana della Cucina. Modererà Giancarlo Gonizzi, coordinatore dei Musei del Cibo. L'ingresso è libero.

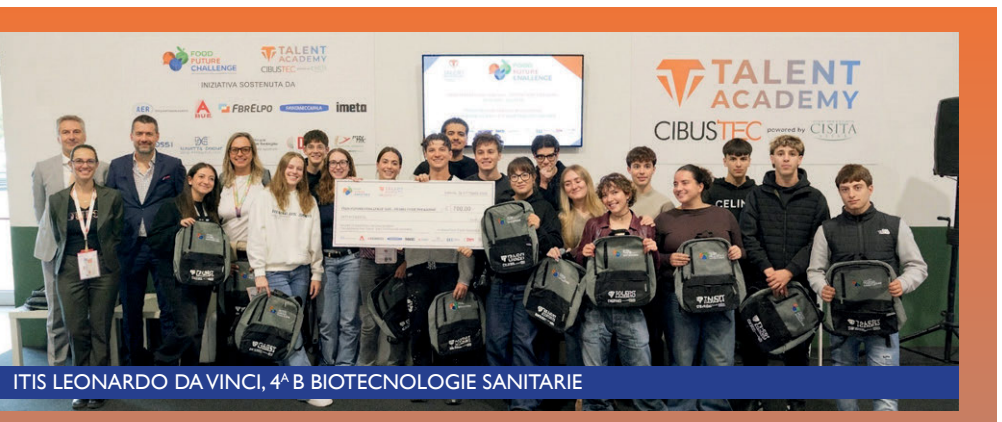


«Lieti calici e altre delizie» Il libro di Mariangela e Lavinia Rinaldi.

Mariangela Cianti Rinaldi è una storica e appassionata di tradizioni culinarie; ha già pubblicato «Sapor di note» (2024) e «Profumo d'arrosto, profumo di incenso» (2025) per Trenta editore. Lavinia Rinaldi, giornalista pubblicista, è esperta di comunicazione culturale, responsabile dell'ufficio stampa di Fondazione Palazzo Strozzi.

Difficile scegliere tra le moltissime opere di Verdi: così la selezione delle autrici è ricaduta sulle otto composizioni nelle quali, ancora una volta, è stato possibile ricostruire il viaggio culinario del profilo del Maestro. Nel libro si narrano le passioni di Verdi e dei personaggi verdiani per la buona tavola e la buona cucina. Non mancano digressioni su piatti, eventi o menu particolari creati per Verdi (dal grande chef Escoffier) o per singole rappresentazioni teatrali come quella al Teatro Regio di Parma. Ricordi unici e curiosi tratti dai libretti originali nelle mani della famiglia Cianti Rinaldi.


POLO SCOLASTICO AGROINDUSTRIALE-ISISS GALILEI-BOCCHIALINI, 4A C


ITIS LEONARDO DA VINCI, 4A B BIOTECNOLOGIE SANITARIE

FOOD FUTURE CHALLENGE
Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano

GRAZIE

TALENT ACADEMY
CIBUSTEC powered by CISITA PARMA

ACR Filling and Capping Systems · A DUE · FBRELPO · FRIGOMECCANICA · imeta
ROSSI SHAPING THE FLOW · NG NAVATTA GROUP Food Processing S.r.l. · Omnia Technologies Enabling Evolution · OPEM EXPERT PACKAGING GROUP · rayTec VISION Innovation in Sorting Equipment AN ATS COMPANY

CISITA PARMA RINGRAZIA TUTTI COLORO CHE HANNO RESO POSSIBILE FOOD FUTURE CHALLENGE,
IL CONTEST DEDICATO ALLE SCUOLE DOVE CREATIVITÀ, TECNOLOGIA E SOSTENIBILITÀ SI INCONTRANO.


ITE MACEDONIO MELLONI, 5A RIM


LICEO ARTISTICO STATALE PAOLO TOSCHI, 4A AAA