Speciale | Cibus Tec

informazione commerciale a cura di Publiedi

Formazione e lavoro si incontrano nello spazio "Talent Academy"

UN'AREA REALIZZATA IN COLLABORAZIONE CON CISITA PARMA CON MEETING A 360 GRADI

La ricerca di giovani talenti altamente specializzati rappresenta oggi una delle principali priorità per le aziende più innovative e tecnologicamente avanzate. Per favorire l'incontro tra formazione e mondo produttivo nasce "Talent Academy", l'area speciale di Cibus Tec realizzata in collaborazione con Cisita Parma, ente di formazione di UPI (Unione Parmense degli Industriali) e GIA (Gruppo Imprese Artigiane).

L'iniziativa punta a creare connessioni concrete tra scuole, istituti di formazione e imprese del settore delle tecnologie alimentari, valorizzando il ruolo strategico della collaborazione tra percorsi formativi avanzati e sistema produttivo.

Per tutta la durata della manifestazione, lo spazio dedicato alla Talent Academy ospiterà momenti di confronto rivolti a studenti, docenti e aziende, con incontri dedicati ai temi dell'innovazione, delle competenze professionali e delle nuove opportunità occupazionali.

Il programma si aprirà martedì 27 ottobre con "Food Systems Smart & Green e nuove competenze richieste dal settore". L'incontro approfondirà le tecnologie più innovative applicate al Food & Beverage, con particolare attenzione alle soluzioni che consentono di ridurre consumi di materie prime, acqua ed energia, favorendo al contempo processi produttivi più sostenibili. Il confronto sarà moderato da Valentina Ingrande dell'Area Progettazione di Cisita Parma e vedrà la partecipazione di Giuseppe Vignali del Dipartimento di Ingegneria dei Sistemi e delle Tecnologie Industriali (DISTI) dell'Università degli Studi di Parma, Alfredo Ricci, Product Manager Dispersion Devices di GEA Mechanical Equipment Italia, e Francesco Belli, studente ITS Maker.



Formazione al centro. Un valore fondante per Cisita Parma

Mercoledì 28 ottobre si terrà il talk "Tendenze e nuove frontiere nel Food Packaging", dedicato all'evoluzione del packaging alimentare attraverso materiali innovativi, tecnologie digitali e processi intelligenti. L'incontro, moderato da Martha Avila dell'Area Fondo Sociale Europeo-ITS Academy di Cisita Parma, ospiterà gli interventi di Chiara Zurlini della Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari, Paolo Abelli, Direttore Ingegneria e Ricerca e Sviluppo di GEA Procomac, e Donato De Biase, ex allievo ITS Maker del biennio 2023-2025 e oggi impiegato in CFT.

Giovedì 29 ottobre sarà la volta di "Beverage del futuro: nuovi prodotti, tecnologie intelligenti e consumatori evoluti", incontro dedicato alle trasformazioni del comparto beverage, tra nuovi modelli di consumo, digitalizzazione, intelligenza artificiale e sostenibilità. A moderare il confronto sarà Maria Chiara Venturelli, Responsabile Area Progettazione di Cisita Parma. Interverranno Alberto Maestri, docente dell'Università IULM, Andrea Petrolini, Sales Engineer di Acmi Beverage, ed Enrico Pignatti, ex allievo ITS Maker del biennio 2023-2025 e attualmente impiegato in Acmi Beverage.

L'ultima giornata, venerdì 30 ottobre, sarà dedicata a "Start up foodtech: innovazioni di frontiera e nuovi talenti". Il talk presenterà esempi di innovazione applicata al settore alimentare attraverso le testimonianze di una startup innovativa dell'Emilia-Romagna e di uno spin-off dell'Università di Bologna specializzato in tecnologia e Smart Data. Moderata da Milena Barchi dell'Area Progettazione di Cisita Parma, la discussione vedrà la partecipazione di Claudia Guidi, CEO della startup NuHpro, Matteo Colamonaco, Sustainability Consultant ed EGE industriale di Turtle, e Joy Biagini, studentessa del secondo anno del corso "Creative Digital Specialist" di ITS Olivetti Academy.

Al termine di ciascun incontro si svolgeranno, inoltre, le premiazioni della prima edizione di "Food Future Challenge – Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano", concorso promosso dalla Talent Academy di Cisita Parma nell'ambito di Cibus Tec 2026. L'iniziativa ha coinvolto quasi 200 studenti provenienti da sette scuole secondarie di secondo grado del territorio di Parma e provincia. I premi saranno assegnati ai migliori progetti nelle categorie "Food Processing", "Food Packaging", "Beverage" e "Creatività", individuati secondo le valutazioni della giuria composta da rappresentanti di Cibus Tec, Cisita Parma, UPI e delle aziende sponsor ACR, ADUE, Fbr Elpo, Frigomeccanica, Imeta, Ing. Rossi, Navatta Group, Omnia Technologies, Opem e Raytec Vision.

Tutti gli incontri saranno ad accesso libero e gratuito, con l'obiettivo di favorire il dialogo tra formazione, ricerca e impresa e contribuire alla crescita delle competenze richieste dall'industria alimentare del futuro.

Per informazioni:
www.cisita.parma.it,
cisita@cisita.parma.it.

TALENT ACADEMY
CIBUS TEC
powered by SVILUPPO RISORSE PER L'AZIENDA CISITA PARMA

CIBUS TEC TALENT ACADEMY – AREA TALK

(Padiglione 2 - Stand A 013)

PROGRAMMA DEGLI INCONTRI 2026

27/10/2026 – Ore 12.00–13.00: TEMA FOOD PROCESSING
Food Systems Smart & Green e nuove competenze richieste dal settore

28/10/2026 – Ore 12.00–13.00: TEMA FOOD PACKAGING
Tendenze e nuove frontiere nel Food Packaging

29/10/2026 – Ore 12.00–13.00: TEMA BEVERAGE
Beverage del futuro: nuovi prodotti, tecnologie intelligenti e consumatori evoluti

30/10/2026 – Ore 12.00–13.00: TEMA INNOVAZIONE
Start up foodtech: innovazioni di frontiera e nuovi talenti

27-28-29-30/10/2026 - Ore 13.00: PREMIAZIONE
A seguire, a conclusione di ogni incontro previsto nelle quattro giornate di fiera nell'Area Talk della Cibus Tec Talent Academy, è prevista la **premiazione** dei quattro **progetti vincitori** della **prima edizione** del **contest "FOOD FUTURE CHALLENGE – Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano"**, dedicato alle Classi III e IV delle Scuole Secondarie di II Grado.

FOOD FUTURE CHALLENGE
Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano

CISITA PARMA - B.go G. Cantelli 5 - Parma, 0521 226500, cisita@cisita.parma.it, www.cisita.parma.it