Cisita Parma Dalla sostenibilità in azienda al packaging: 4 giorni di incontri a Cibus Tec

Talent Academy, formazione a 360 gradi

A pochi giorni dalla chiusura di Cibus Tec, la collaborazione tra Cisita Parma e la manifestazione fieristica dedicata alle tecnologie per l'industria alimentare ha confermato il valore strategico della formazione come strumento di incontro tra giovani talenti e imprese del settore Food & Beverage. Attraverso l'area speciale «Talent Academy», realizzata grazie alla sinergia tra la fiera internazionale e l'ente di formazione di Upi e Gia, è stato promosso un percorso di confronto e approfondimento che ha messo al centro le competenze richieste dal mercato, l'innovazione tecnologica e le opportunità professionali per le nuove generazioni.

Per tutti i quattro giorni della manifestazione, lo spazio Talent Academy ha accolto studenti, docenti e professionisti delle imprese creando occasioni di dialogo tra il mondo dell'istruzione e quello produttivo, evidenziando come la collaborazione tra enti formativi e aziende rappresenti uno degli strumenti più efficaci per favorire l'inserimento lavorativo dei giovani e rispondere alle esigenze di un sistema industriale sempre più specializzato e orientato all'innovazione.



La prima giornata si è aperta con il talk «Food Systems Smart & Green e nuove competenze richieste dal settore», dedicato alle più avanzate tecnologie produttive per l'industria alimentare. Moderato da Valentina Ingrande dell'Area Progettazione di Cisita Parma, l'incontro ha approfondito il tema della sostenibilità dei processi industriali, con particolare attenzione alle soluzioni in grado di ridurre il consumo di materie prime, acqua ed energia e di favorire l'utilizzo di materiali riciclati e biodegradabili nel packaging. Al confronto hanno partecipato Giuseppe Vignali (dipartimento di Ingegneria dei Sistemi e delle tecnologie industriali, Unipr), Alfredo Ricci, Product Manager Dispersion Devices di Gea Mechanical Equipment Italia, e Francesco Belli, studente Its Maker. Gli interventi hanno sottolineato come la trasformazione green del settore richieda nuove figure professionali e competenze sempre più interdisciplinari.

La seconda giornata è stata dedicata all'incontro «Tendenze e nuove frontiere nel Food Packaging», moderato da Martha Avila di Cisita Parma, con Chiara Zurlini, ricercatrice 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 oggi impiegato in Cft. Durante il confronto sono state evidenziate le opportunità offerte dall'utilizzo di materiali innovativi, tecnologie IoT, sensoristica avanzata e robotica collaborativa, così come la crescente necessità di professionisti formati per operare in un contesto in rapida evoluzione.

La terza giornata ha posto l'attenzione sul tema «Beverage del futuro: nuovi prodotti, tecnologie intelligenti e consumatori evoluti». A guidare il dibattito è stata Maria Chiara Venturelli, responsabile Area Progettazione di Cisita Parma, insieme ad Andrea Petrolini, Sales Engineer di Acmi Beverage, ed Enrico Pignatti, ex allievo Its Maker oggi nella stessa azienda. È emersa con forza la necessità di creare connessioni sempre più strette tra ricerca, formazione e impresa per preparare le competenze che saranno richieste nei prossimi anni.

L'ultima giornata ha ospitato il talk «Start up foodtech: innovazioni di frontiera e nuovi talenti», moderato da Milena Barchi dell'Area Progettazione di Cisita Parma. 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, hanno raccontato come l'innovazione tecnologica stia creando nuove opportunità professionali e nuove esigenze di competenze all'interno della filiera agroalimentare. L'incontro ha evidenziato il ruolo delle startup e degli spin-off tecnologici come acceleratori di cambiamento e come contesti privilegiati per l'inserimento di giovani qualificati.

Accanto al programma principale, particolare attenzione hanno suscitato i «Talent Academy Talk Extra», realizzati grazie alla collaborazione con i partner di Cisita Parma. Tra questi, l'appuntamento promosso da Regalami il Tuo Sogno (Rits), moderato da Stefania Ganci e dedicato al tema della tutela del valore d'impresa nella filiera agroalimentare. Attraverso gli interventi dell'avvocato Mattia Barbieri, del Dpo Ferdinando Mainardi, di Michele Rainieri dello Studio Tecnico Rainieri e dei rappresentanti di Il Colle (Claudio Manghi) e Cmnext (Luca Ferri), sono stati affrontati temi di grande attualità quali la protezione dei dati, la prevenzione incendi, la continuità produttiva, la logistica e l'applicazione dell'intelligenza artificiale.

Significativo interesse hanno registrato anche gli incontri promossi da LEN - Learning Education Network, altro consolidato partner di Cisita Parma. Filippo Marchesan ha illustrato applicazioni concrete di intelligenza artificiale e automazione nel Food & Beverage, mostrando come queste tecnologie possano supportare attività che spaziano dall'assistenza tecnica alla gestione dei ricambi e della documentazione aziendale. Alberto Monteverdi ha invece approfondito il tema dell'innovazione nel digital marketing B2B, offrendo strumenti di analisi e metodologie utili per trasformare i cambiamenti del mercato in opportunità di sviluppo.

Messaggio pubblicitario con finalità promozionali. Informazioni Generali sul Credito Immobiliare in Filiale e sul sito credit-agricole.it. Soggetto ad approvazione Banca. Nessuna spesa di istruttoria per immobili in classe energetica A o B. RESTANO FERMI TUTTI GLI ALTRI COSTI E CONDIZIONI PREVISTI DAL CONTRATTO. **Il tasso al 2,99% è valido per domande di mutuo da canale online sottoscritte dal 12/10/2026 al 20/11/2026 e stipule entro il 31/03/2027**, per finalità di acquisto su immobili in classe A o B, durata da 16 a 30 anni e LTV (Loan to Value) max 80%, con polizza CPI. In caso di variazione tassi, la Banca si riserva la facoltà di porre termine anticipatamente alla promozione, la cui scadenza sarà comunicata alla Clientela con 10 giorni d'anticipo, tramite il sito credit-agricole.it e avviso in Filiale. **Esempio rappresentativo per mutuo da canale online con finalità acquisto a Tasso Fisso:** TAEG 3,23% per mutuo di 120.000€ in 25 anni, per immobile in Classe A o B comprensivo di interessi (TAN 2,99%), spese istruttoria (0€), imposta sostitutiva, spese incasso rata (1,5€ mese), spese gestione pratica (54€ annui), costo perizia (0 €), costo invio rendiconto cartaceo (0,85€) e certificazione interessi passivi (3€), stima premio annuale polizza Protezione Vivi Casa sola quota incendio e scoppio (38,88€ riferito ad un appartamento in un piano superiore al primo con valore di ricostruzione di € 200.000) e costo Polizza CPI Vita a premio ricorrente (288€ all'anno). Protezione Vivi Casa include altre coperture a pagamento non incluse nel TAEG. Importo totale del credito 120.000€. Costo totale del credito 53.989,10€. Importo totale dovuto 173.989,10€.