SCUOLA

Successo per la prima edizione del contest

## Quasi 200 studenti coinvolti a «Cibus Tec» nell'ambito della Talent Academy di Cisita Parma












# Food Future Challenge: tutte le scuole premiate

Si è conclusa con un bilancio positivo la partecipazione di Cisita Parma a Cibus Tec 2026, dove l'ente di formazione di Upi e Gia ha consolidato il proprio ruolo di collegamento tra scuola, impresa e innovazione attraverso la Talent Academy, lo spazio dedicato all'incontro tra studenti e aziende del comparto agroalimentare e impiantistico.
Tra gli appuntamenti più significativi dell'edizione appena conclusa si è distinta la fase finale con le relative premiazioni della prima edizione di «Food Future Challenge - Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano», il concorso promosso da Cisita Parma in collaborazione con Upi e rivolto agli studenti delle classi terze e quarte delle scuole superiori del territorio. L'iniziativa ha coinvolto quasi duecento ragazzi provenienti da sette istituti della provincia, chiamati a sviluppare progetti innovativi nei settori Food Processing, Food Packaging e Beverage. Obiettivo della sfida era individuare soluzioni capaci di coniugare innovazione tecnologica, sostenibilità ambientale e nuove esigenze del mercato. Alla competizione hanno partecipato l'Ite Giambattista Bodoni, l'Itis Leonardo da Vinci, l'Iiss Carlo Emilio Gadda, il Polo scolastico agroindustriale Isiss Galilei-Bocchialini, l'Ite Macedonio Melloni, l'Isiss Magnaghi-Solari e il liceo artistico Paolo Toschi. I progetti sono stati valutati da una 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. I criteri adottati hanno riguardato innovazione, creatività, sostenibilità, qualità espositiva e concreta fattibilità delle proposte. Il primo appuntamento con le premiazioni si è svolto martedì 27 ottobre ed è stato dedicato alla categoria Food Processing. Ad aggiudicarsi il riconoscimento è stato il progetto «LycoOil», realizzato dalla classe 4ª C del polo scolastico agroindustriale Isiss Galilei-Bocchialini. Il giorno successivo è stata la volta della categoria Food Packaging, nell'ambito del quale la giuria ha premiato il progetto «Biopackaging in Chitosano», sviluppato dalla classe 4ª B Biotecnologie Sanitarie dell'Itis Leonardo da Vinci. Giovedì 29 ottobre l'attenzione si è spostata sul settore Beverage, dove il progetto «JellyDrop», presentato dalla classe 5ª RIM dell'Ite Macedonio Melloni, ha conquistato il primo posto. La manifestazione si è conclusa venerdì 30 ottobre con la premiazione della categoria speciale dedicata alla creatività, con il riconoscimento assegnato al progetto «Geobox» elaborato dalla classe 4ª AAA del liceo artistico Paolo Toschi. Tutte le classi vincitrici sono state premiate con uno zaino personalizzato «Food Future Challenge» e un contributo di 700 euro per attività didattiche. Le quattro cerimonie hanno visto la presenza di diversi componenti della giuria: oltre alla referente per l'Orientamento di Cisita Parma Carlotta Petrolini, hanno partecipato Silvia Sassi, Marketing Manager and Sales Support di Navatta Group, Gianluca Simonelli, Amministratore Delegato di Raytec Vision, Fabio Tedeschi, Mechanical Food Engineering Manager di Fbr Elpo, Elena Binacchi, responsabile Marketing di Opem, Alessandro Cerdelli, responsabile commerciale di Acr, Alberto Sacchini, direttore di Cisita Parma, Guido Marossa, responsabile R&D e Ingegneria di Vendita di Adue, Andrea Petrolini, Sales Engineer di Omnia Technologies, Valentina Ruberto, responsabile dell'Ufficio Studi e Formazione dell'Upi, Fabio Bettio, direttore Cibus Tec, Roberto Cavagna, responsabile Erp Gruppo Rossi Ingegneria Alimentare e Francesca Maggiani, Business Analyst di Firgomeccanica. Un'iniziativa, quella rappresentata da «Food Future Challenge», che ha evidenziato il valore della collaborazione tra sistema educativo e tessuto economico locale, confermando la Talent Academy di Cisita Parma come luogo privilegiato di connessione tra competenze, innovazione e futuro del lavoro.

**r.s.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Dalle elementari al liceo: progetti e storie*

Inserto a cura di **Mara Varoli**

**Venerdì** Al Museo di Storiografia Naturalistica l'inaugurazione di «Parpaja» della 4ª B AFM

## «Planet Art Camp», vince il Melloni

Venerdì alle 15 al Museo di Storiografia Naturalistica l'inaugurazione dell'opera «Parpaja» realizzata 4ª B AFM del Melloni, vincitrice della IV edizione di Planet Art Camp, promosso da Edizioni Green Planner.
Alla presentazione, oltre alle docenti Jessica Zucconi e Maria Traclò, sarà presente il direttore scientifico, Davide Persico e tutta la comunità scolastica dell'istituto. Il Planet Art Camp è un concorso di rilevanza nazionale organizzato da Edizioni Green Planner, una realtà editoriale che si occupa di sostenibilità ambientale e tutela dell'ambiente, diretta da Maria Cristina Ceresa. L'obiettivo del contest era quello di realizzare un'opera di Land Art, utilizzando materiali naturali e di recupero, senza alcun impiego di plastica. «Parpàja - spiega Jessica Zucconi - non è soltanto un'opera artistica, ma racchiude molteplici messaggi e invita a riflettere sul nostro rapporto con l'ambiente. I ragazzi hanno realizzato anche video».



**Premio** La 4ª B AFM del Melloni con le insegnanti e il prof Davide Persico.

**V.Stra.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA