

ECONOMIA | FORMAZIONE

Agricoltura

Digitale: servono 5mila nuove posizioni

Nei prossimi anni saranno necessarie almeno 5mila nuove posizioni lavorative per accompagnare la digitalizzazione del settore agricolo, con l'ingresso nelle campagne di analisti, dronisti ed esperti in blockchain. A stimolarlo è Coldiretti in occasione del primo corso di formazione per supportare i giovani agricoltori promosso a Jolanda di Savoia da Bf Educational, società di Bf Spa impegnata nello sviluppo di progetti formativi, di ricerca e sviluppo nel settore dell'agricoltura e dell'agribusiness, con la disponibilità di 100 borse di studio. Il percorso di formazione è rivolto ai giovani imprenditori, agricoltori, tecnici e collaboratori tra i 18 e i 40 anni, tra cui i ragazzi di Coldiretti Giovani Impresa. Nel 2024, secondo un'analisi di Coldiretti relativa alla tecnologia in campo e all'agricoltura 5.0 basata sui dati Smart Agrifood, il fatturato del settore crescerà del 19%, con oltre 2,5 miliardi di euro di investimenti. Oggi, più di 1 milione di ettari di terreni agricoli in Italia - evidenzia l'organizzazione agricola - è già gestito con tecnologie avanzate, e il 72% delle aziende agricole utilizza almeno tre diverse tecnologie.

Cisita Quest'anno tre percorsi post diploma finanziati dal Pnrr. L'esempio di PizzaMi

Its Tech&Food Academy Il futuro dell'alimentare

Il settore agroalimentare è da sempre attento alle esigenze e alle richieste dei consumatori, una spinta che porta le aziende del comparto a trovare nuove soluzioni per sviluppare, tramite il continuo rinnovamento tecnologico, prodotti sostenibili e migliori dal punto di vista salustico e nutrizionale. Per rispondere alle esigenze di continuo cambiamento delle aziende del territorio emiliano-romagnolo e della Food Valley in particolare, a Parma, da quasi 15 anni, è presente Its Tech&Food Academy, polo d'eccellenza che forma tecnici altamente specializzati per l'industria agroalimentare di oggi e del domani. Sul territorio di Parma sono tre i percorsi post diploma gratuiti - perché totalmente finanziati dal Pnrr - proposti per il biennio 2024-2026, con l'obiettivo di trasferire competenze d'avanguardia, che tengano il passo con un settore in profonda trasformazione: Digital Factory, nuovo percorso dedicato alla transizione digitale 4.0 nell'agroali-



Tech&Food Academy
Walter Turi, docente e R&D Specialist di PizzaMi; Martha Avila, Cisita Parma

mentare, Food Development e Food Tech. L'offerta formativa si arricchisce di esperienze quali viaggi di istruzione, simulatori e serious games, laboratori, stage in Italia e all'estero in collaborazione con molte aziende del settore agroalimentare. Tra le imprese più attive troviamo PizzaMi di Galati Srl, realtà nata a Parma nel 2017 specializzata nella produzione di prodotti da forno senza glutine, senza lattosio, senza allergeni, BIO e Vegani e di altissima qualità. L'azienda, in forte espansione, collabora con la Fondazione organizzando visite ai suoi siti produttivi e accogliendo studenti in stage, oltre a realizzare le lezioni del modulo «Controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari» all'interno del corso di Food Development, tenuto da Walter Turi, docente e R&D Specialist dell'azienda: «PizzaMi è il made in Italy del senza glutine - spiega Walter Turi -. La pizza, bandiera dell'italianità, riprodotta in chiave innovativa ed adatta a tutti.

Questa è l'idea alla base della Galati Srl che con l'iconico brand PizzaMi delizia le tavole dei ristoranti e delle case europee. Da anni in crescita a doppia cifra, specializzata nella produzione di prodotti da forno naturalmente senza glutine, è da tempo luogo ideale per la crescita dei ragazzi dell'ITS Tech&Food di Parma, inseriti in un contesto dalla forte identità

Info e iscrizioni

Le iscrizioni ai corsi sono aperte fino al 12 novembre prossimo. Per conoscere da vicino i tre corsi realizzati da Cisita Parma come Sede di ITS Tech&Food Academy, si terrà domani, martedì 5 novembre (alle 17) un Open day all'Istituto Salesiano San Benedetto, in Piazzale San Benedetto da Norcia 5, a Parma. Per info e iscrizioni ai corsi e all'open day: www.itstechandfood.it, sedediparma@itstechandfood.it, tel e WhatsApp +39 376 121 2358.

territoriale, innovativa e formativa. Il successo nasce dalla costruzione dell'impasto alla selezione degli ingredienti, al team preparato ad ogni esigenza, coadiuvato dall'impiantistica brevettata per emulare la tradizionale stesura a mano a conferire una texture intravivibile, per un prodotto a conservazione sia refrigerata che surgelata, contribuisce a creare il clima adatto per i tecnici di domani». «L'innovazione, lo sguardo alle esigenze dei consumatori e alla sostenibilità - afferma Martha Avila, Coordinatrice per Cisita Parma di ITS Tech&Food Academy - sono temi che tocchiamo da vicino con i nostri percorsi di studio, progettati in sinergia con le imprese. I corsi si svolgono in presenza, offrono l'opportunità di realizzare stage all'estero e fuorisede, pendolari e studenti in sede possono accedere a borse di studio fino a 6.000 euro, più eventuali maggiorazioni. Ricorso anche che un anno dal conseguimento il tasso di occupazione è superiore all'86%».



- business meeting ● fiere e mostre ● cene di gala
- wedding ● cerimonie e feste private

Tutto comincia dal **PIÙ ANTICO FORNO DI PARMA**. Nel panificio Scaccaglia dal 1932 s'impasta la **PASSIONE**, si sforna la **QUALITÀ**, si racconta il **TERRITORIO**.

Tre generazioni di **ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA** in una città che è capitale del gusto, un saper fare **GOURMET** che oggi, con il brand Solferino Catering, è anche al servizio dei tuoi **EVENTI UNICI**.



“Il piacere dell’ospitalità è un’arte antica”



Viale Solferino, 38 43123 Parma

Filippo Scaccaglia:

Founder, Food&Beverage Manager
340.34.16.145
filippo.scaccaglia@solferinocatering.it