

Parma

Festa interculturale Grande partecipazione Insieme a Panocchia dove tutto il mondo si stringe la mano

Un viaggio tra storie, colori e sapori dei popoli

Message di pace
Una festa per conoscersi, dimostrando che un altro orizzonte è possibile, lontano dalle guerre.

«È ancora possibile scegliere di esercitare la gentilezza. Ci sono persone che lo fanno e diventano stelle in mezzo all'oscurità».

Con queste parole di Papa Francesco, lette da suor Tilla - presenza preziosa da anni nella parrocchia di Panocchia - ieri è stata inaugurata la prima festa interculturale della frazione.

La data, scelta per coincidere con la Giornata internazionale della diversità culturale, ha trasformato Panocchia in un luogo di incontro, scambio e festa tra lingue, tradizioni e volti luminosi. L'evento, organizzato dall'associazione Panofestlab insieme alla parrocchia e al circolo Il Ciclone, nasce da un'idea di Ettore Guatelli, anima del progetto.

«Il mondo non si esaurisce nel nostro piccolo - racconta - ma è vasto, e vogliamo aprirlo a tutti, renderlo visibile, accogliente e condiviso».

A Panocchia convivono ol-

tre 21 nazionalità, e 18 comunità hanno accolto con entusiasmo l'invito, portando piatti tipici, musiche, abiti e sorrisi. È nato così un intreccio di culture che si sono incontrate e abbracciate.

Dietro le quinte, Antonella, Monica, Giulia, Silvia e Irene hanno curato con dedizione ogni dettaglio: dagli stand decorati ai cartelloni informativi, dall'intrattenimento fino a un grande mappamondo interattivo, realizzato da Giulia Panizza, insegnante del liceo artistico Toschi, insieme ad alcuni studenti, diventato un simbolo tangibile della ricchezza nascosta in una piccola comunità.

«L'obiettivo è creare un senso di appartenenza - spiegano - offrendo occasioni per conoscersi, riconoscersi e sentirsi parte di qualcosa. In un momento così delicato, vogliamo aprire le porte affinché nessuno

Com'è nata l'idea
L'evento, organizzato dall'associazione Panofestlab insieme alla parrocchia e al circolo Il Ciclone, è nato da un'idea di Ettore Guatelli, anima del progetto.



resti escluso».

Partecipare alla festa è stato come salire su un aereo immaginario e sorvolare il mondo intero: un viaggio dall'alto tra storie, sapori e colori, un mosaico vivente di culture e umanità. A sottolineare il valore di questo intreccio, l'assessora alla Partecipazione e alla pace del Comune di Parma, Daria Jacopozzi, ha ricordato che «l'unione fa la forza, solo insieme si può costruire una comunità più inclusiva e solidale».

Qiao Ling, della comunità cinese, ha svelato particolari interessanti: «I piatti portati - pollo saltato con Coca Cola, fagiolo mung con ricotta - mostrano un lato meno conosciuto della Cina, fatto di storie di famiglia spesso assenti nei ristoranti tradizionali».

«Conoscere cultura, cibo e vestiti del nostro Paese - ha aggiunto un partecipante della Costa d'Avorio - significa condividere l'anima della nostra terra». Abundaje Bulla, dall'Etiopia, ha presentato con orgoglio lo zighini, piatto speziato servito sull'injera: «Portare qui i nostri sapori è un messaggio di speranza, un invito a rispettare le proprie radici». Come ha concluso lei stessa, «questo è un segnale importante per il futuro, per un mondo fatto di culture, rispetto, dignità e umanità».

Asia Rossi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Formazione

a cura di Publiedi

La proposta. I percorsi sono strutturati in modo da creare profili tecnici per le aziende del territorio

Aperte le preiscrizioni agli otto corsi biennali ITS Tech&Food Academy: la formazione per il futuro del settore agroalimentare

ITS Tech&Food Academy apre le preiscrizioni ai percorsi gratuiti, perché finanziati, proposti per il biennio 2025-2027 per diventare Tecnico Superiore del Settore Agroalimentare, con competenze che coniugano gli aspetti tecnologici, digitali, ecologici e di qualità legati al food. Sono otto i percorsi che saranno avviati quest'anno dall'Academy del Food a Parma, Reggio Emilia, Bologna e Cesena a partire dall'autunno, in risposta diretta alle richieste di profili tecnici delle aziende del territorio emiliano-romagnolo.

L'offerta formativa si rivolge a giovani diplomati, neodiplomati o laureati. Ogni percorso prevede 1.200 ore tra aula e laboratori e 800 ore di stage in azienda, anche all'estero, con possibilità di apprendistato. A fine percorso viene rilasciato un Diploma

di Specializzazione per le Tecnologie Applicate, riconosciuto a livello nazionale ed europeo, valido anche per la partecipazione a concorsi pubblici: a un anno dal diploma, circa l'87% degli studenti ITS Tech&Food risulta occupato in un settore coerente con il percorso svolto.

A Parma si svolgono tre percorsi: Digital Factory, per diventare Tecnici esperti in trasformazione digitale, automazione e gestione dei dati in ambito agroalimentare; Food Development, per specializzarsi nello sviluppo di nuovi prodotti, dalla ricerca alla prototipazione; Food Tech, per lavorare nei processi produttivi, nella qualità e nella sicurezza alimentare.

La sede di Reggio Emilia propone: Store and Retail Manager, per lavorare nella GDO e nel retail alimentare, con competenze

gestionali, economiche e comunicative; Food Marketing, percorso incentrato su vendite, digital marketing ed e-commerce nel settore agroalimentare.

A Bologna saranno attivi: Food Sustainability, per diventare professionisti nella sostenibilità ambientale delle produzioni alimentari e nelle strategie green delle imprese; Farm Manager, corso che unisce competenze agricole, gestionali e digitali per la modernizzazione dell'impresa agricola.

Infine, la sede di Cesena propone il corso Food Processing, per gestire processi e trasformazioni agroalimentari, con attenzione a innovazione e qualità dei prodotti.

Per informazioni e iscrizioni: www.itstechandfood.it, info@itstechandfood.it, tel. e WhatsApp: +39 376 121 2358.



SONO PREVISTE 1.200 ORE TRA AULA E LABORATORI E 800 ORE DI STAGE IN AZIENDA