

ITS

TECH & FOOD

Partner didattici per visite aziendali



ITALIANO

- Chi Siamo **3**
- Il rapporto con le aziende **4**
- Il progetto **5**
- Caseifici **7**
- Aziende Vitivinicole -Birrifici **12**
- Acetifici **15**
- Start-up innovative & Aziende agricole polifunzionali **18**
- Centri di ricerca **25**
- Farm Machinery & Equipment **28**
- Food Companies **31**
- Restiamo in contatto! **38**

ENGLISH

- Who we are **41**
- The Relationship with the agri-businesses **42**
- The Project **43**
- Dairy Factories **44**
- Wineries and Breweries **48**
- Vinegar Factories **50**
- Innovative Start-up & Multifunctional Farms **52**
- Research Centres **58**
- Farm Machinery & Equipment **60**
- Food Companies **62**
- Let's keep in touch! **68**



CHI SIAMO

La **Fondazione ITS Tech&Food Academy** è un polo d'eccellenza in ambito agroalimentare nato nel cuore della Food Valley, grazie alla partnership tra imprese del settore, istituzioni, scuole, università, enti di formazione e di ricerca sul territorio.



Realizza **percorsi biennali** di **specializzazione** post diploma rivolti a giovani diplomati e laureati, formando figure altamente professionali che si inseriscono nel **Settore dell'Industria agroalimentare**.

IL RAPPORTO CON LE AZIENDE

- Le aziende sono il cuore pulsante di ITS Tech&Food Academy; sono **partner strategici** che, insieme, contribuiscono a forgiare i talenti che guideranno le innovazioni del Settore Agroalimentare del domani.
- Attraverso **docenze, stage e visite aziendali**, le aziende diventano dei veri laboratori dove i futuri tecnici crescono respirando da subito la realtà della filiera agroalimentare.



Soci Fondatori

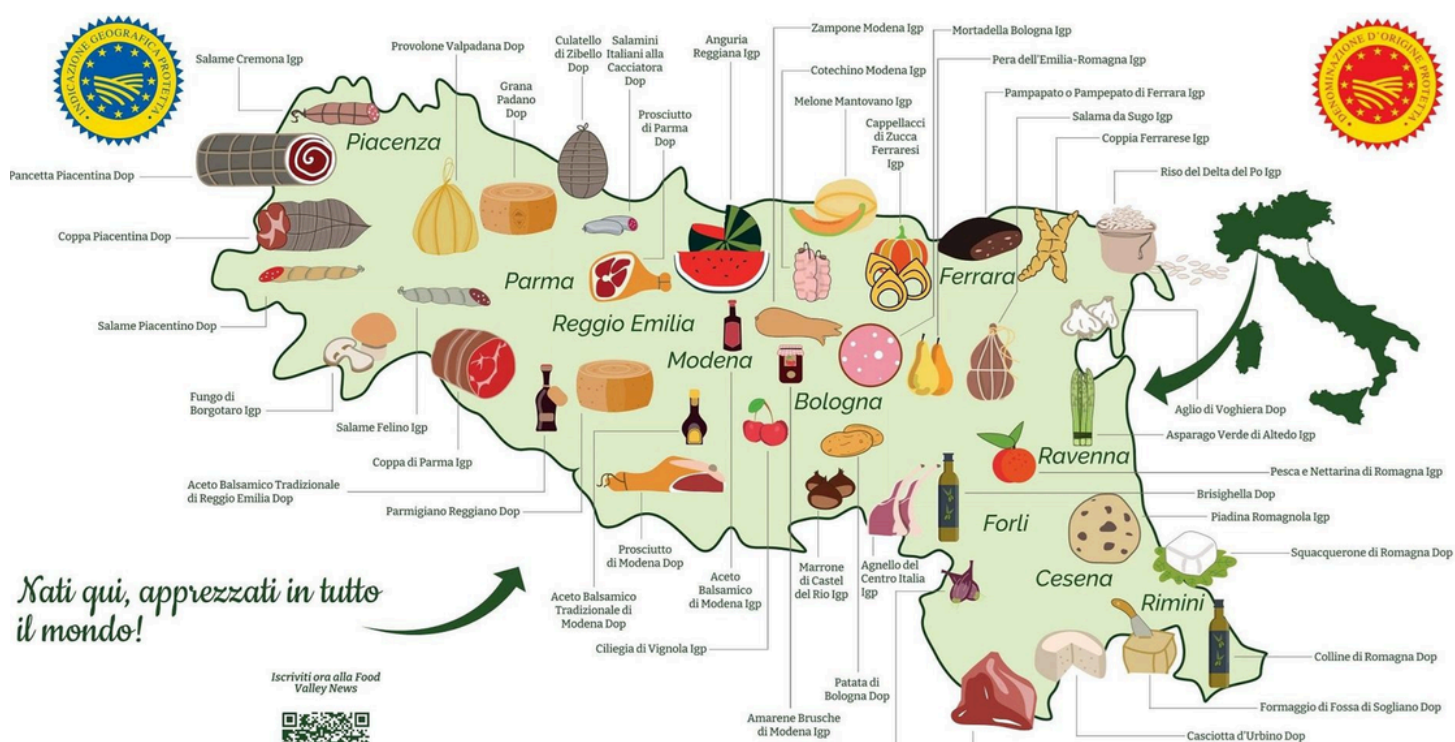


Soci Partecipanti

IL PROGETTO

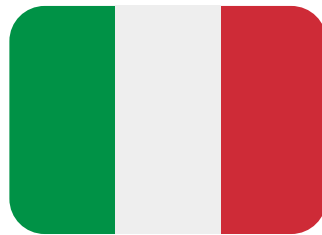
Il progetto dei “**Partner didattici per visite aziendali**” di ITS Tech&Food Academy nasce dalla volontà di realizzare un catalogo che contenga le aziende con cui il nostro ITS collabora per **visite aziendali**.

Sfogliare queste pagine significa esplorare i luoghi significativi della **Food Valley**, dove il talento incontra la tecnica, i siti e gli stabilimenti pronti ad accogliere chiunque voglia scoprire il segreto del successo della nostra filiera.



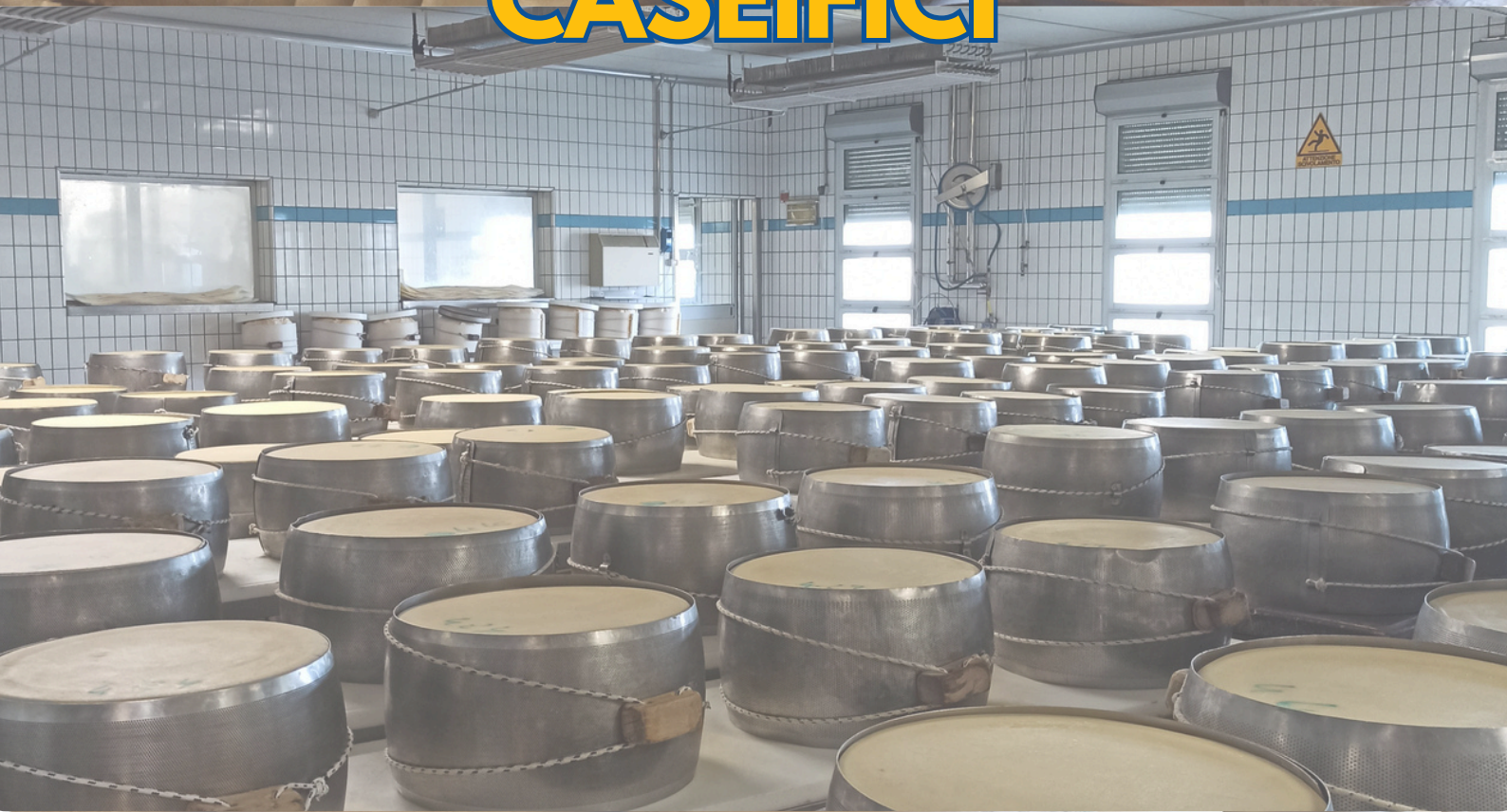
In questo catalogo, abbiamo raccolto le realtà con cui abbiamo collaborato e che non solo scelgono di condividere la propria eccellenza con il mondo, ma hanno anche a cuore la trasmissione del saper fare e l'accompagnamento dei giovani verso mestieri che si tramandano da secoli, trasformando la produzione in **un'esperienza educativa**.

SEZIONE IN LINGUA ITALIANA





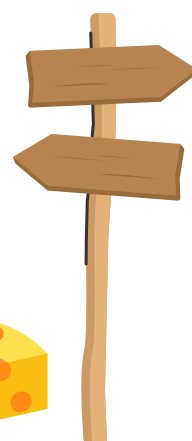
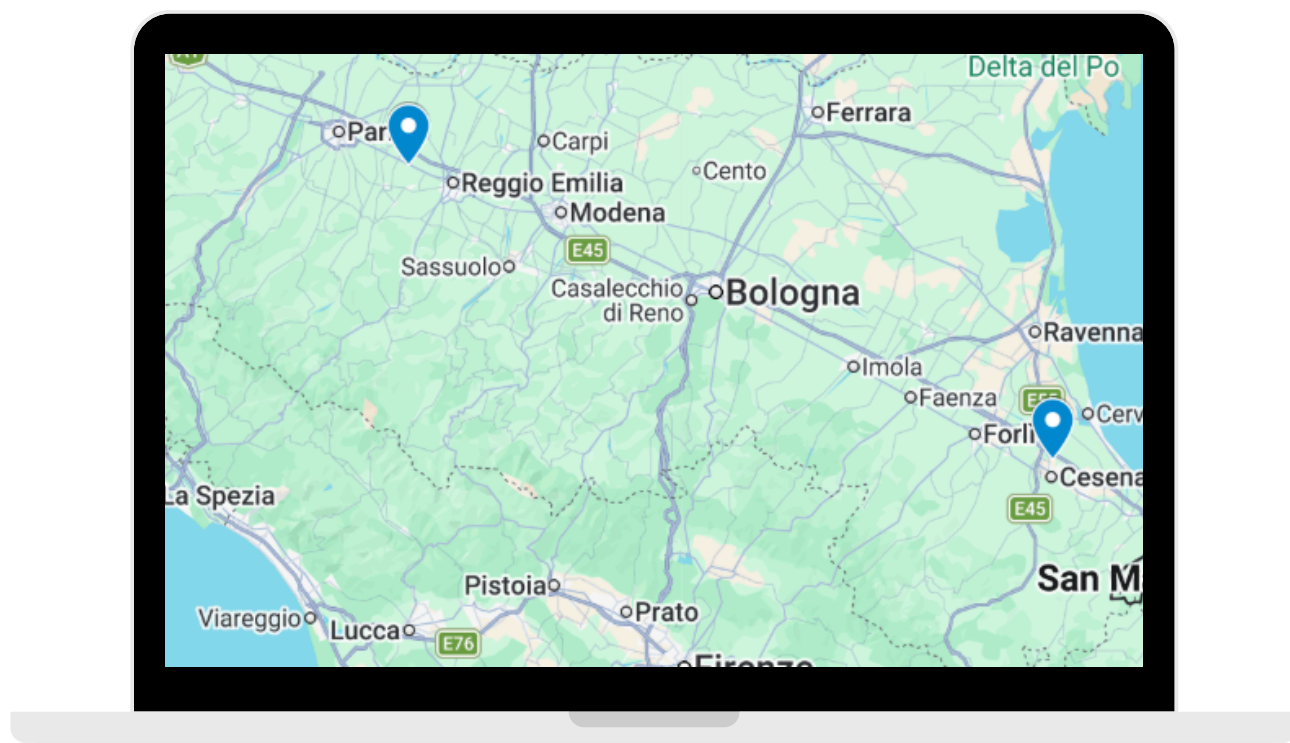
CASEIFICI





DOVE SI TROVANO I CASEIFICI ADERENTI

Clicca sulla mappa per scoprirlo





AZIENDA - MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton 38, 42124 Gaida (RE)

Tel: +39 0522 944251

Sito web: <https://www.montanari-gruzza.it/>

info@montanari-gruzza.it

margherita.montanari@montanari-gruzza.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Workshop Tematico

Seminario/Talk aziendale

Dimostrazione del caseificio

Degustazioni

DESCRIZIONE: visita del caseificio, produzione casearia, stagionatura, taglio, porzionatura e confezionamento dei formaggi duri, produzione del burro, con filiere del latte emiliano.

DURATA: 2.30h /3h

N*MAX PARTECIPANTI: 25

COSTI: gratis





**AZIENDA - Consorzio Produttori Latte Soc. Agr.
Coop. - CENTRALE DEL LATTE DI CESENA**

Via Violone di Gattolino, 201 Martorano di Cesena (FC)

Tel. 0547.380292

Sito Web: <https://www.centralelattecesena.it/>

info@centralelattecesena.it

l.baravelli@centralelattecesena.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Degustazione

DESCRIZIONE: visite didattiche in aula ed alcuni reparti produttivi con spiegazione dei processi tecnologici - la tipologia della visita viene impostata a seconda delle persone che prenderanno parte a tale esperienza.

DURATA: 2h

N*MAX PARTECIPANTI: 25

COSTI: gratis





AZIENDA - Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Via Kennedy, 18, 42124 - Reggio Emilia (RE)

Tel. 0522 700248 /0522 700237

Sito Web: <https://www.parmigianoreggiano.com/it>

pizzamiglio@parmigianoreggiano.it

ilaria.grisanti@parmigianoreggiano.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Workshop Tematico

Laboratorio di Dimostrazione

Degustazione

DESCRIZIONE: il percorso formativo permette di acquisire conoscenze e competenze sulla filiera del Parmigiano DOP, dal processo produttivo alla valorizzazione del prodotto. I visitatori hanno la possibilità di approfondire aspetti tecnici e culturali, attraverso visite ai caseifici e degustazioni guidate.

DURATA: lezioni in aula dalle 2 alle 4 ore a seconda delle attività concordate; visita in caseificio e degustazione di Parmigiano Reggiano DOP con una durata di due ore

N*MAX PARTECIPANTI: 30

COSTI: gratis



**AZIENDE VITIVINICOLE
E BIRRIFICI**

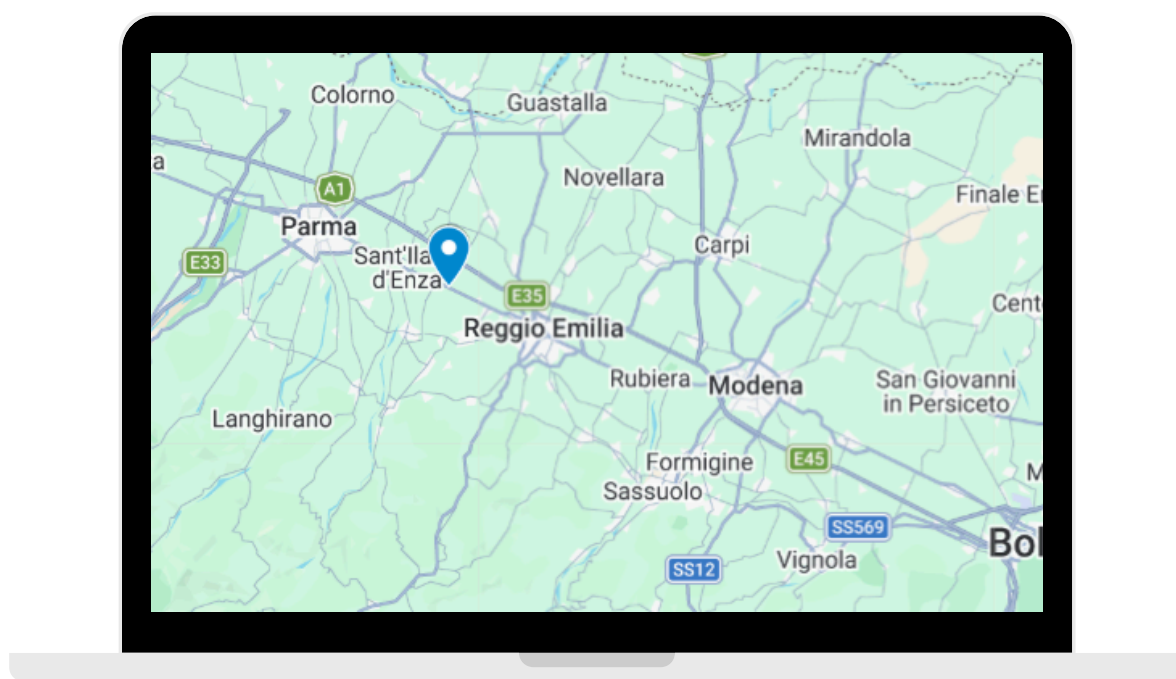
A close-up photograph of several green hop cones, which are used in beer brewing, set against a blurred green background.





DOVE SI TROVANO LE AZIENDE VITIVINICOLE e BIRRIFICI ADERENTI

Clicca sulla mappa per scoprirlo





AZIENDA - MEDICI ERMETE

Via Isacco Newton, 13/a, 42124 Gaida di Reggio Emilia (RE)

Tel: +39 0522 942135

Sito Web: <https://www.medici.it/>

info@medici.it

alessandro@medici.it

simonazzi@medici.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Seminario/Talk aziendale

Degustazioni

DESCRIZIONE: visita al Museo del Vino e all'acetaia, dove viene prodotto l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP;

A seguire la degustazione di 3 diversi Aceti Balsamici Tradizionali DOP, con differenti periodi di invecchiamento e la degustazione di 3 vini di nostra produzione, in abbinamento a piccola stuzzicheria.

DURATA: 1.30h

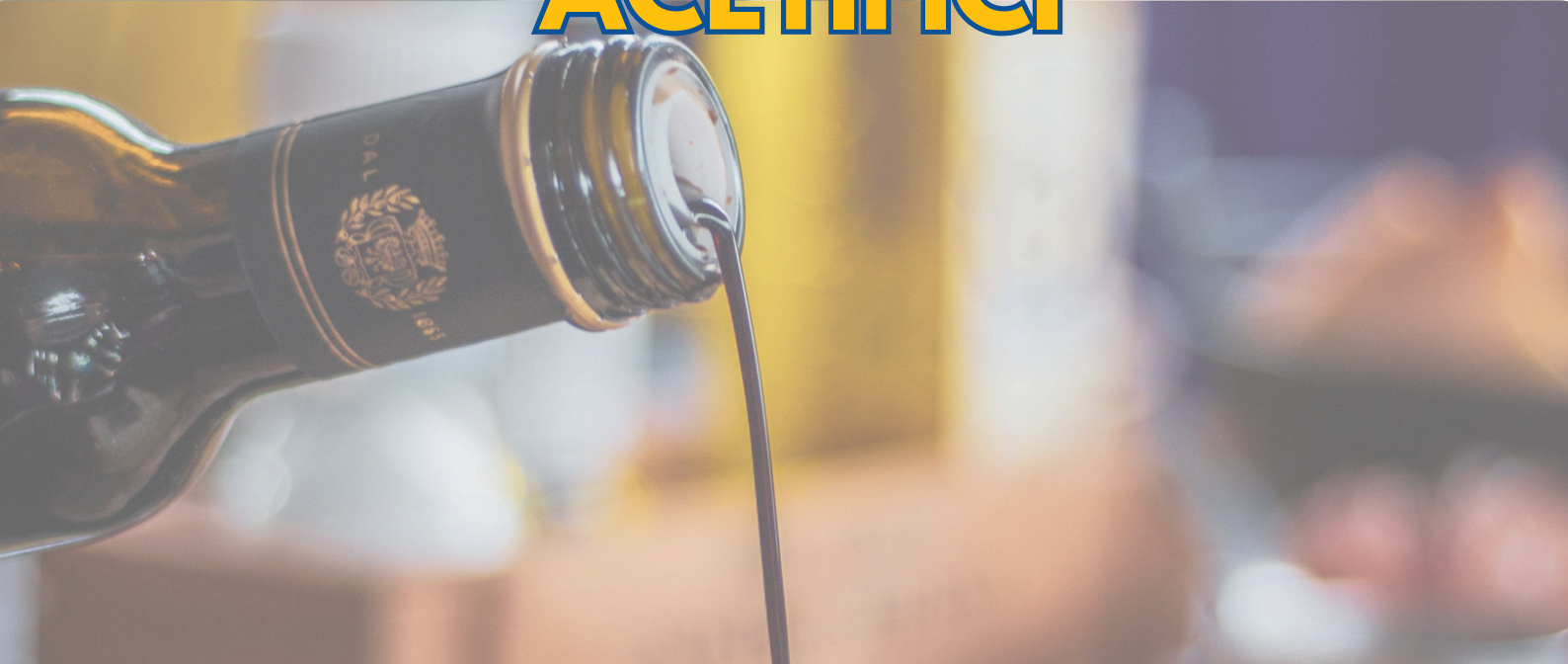
N*MAX PARTECIPANTI: 50

COSTI: €25





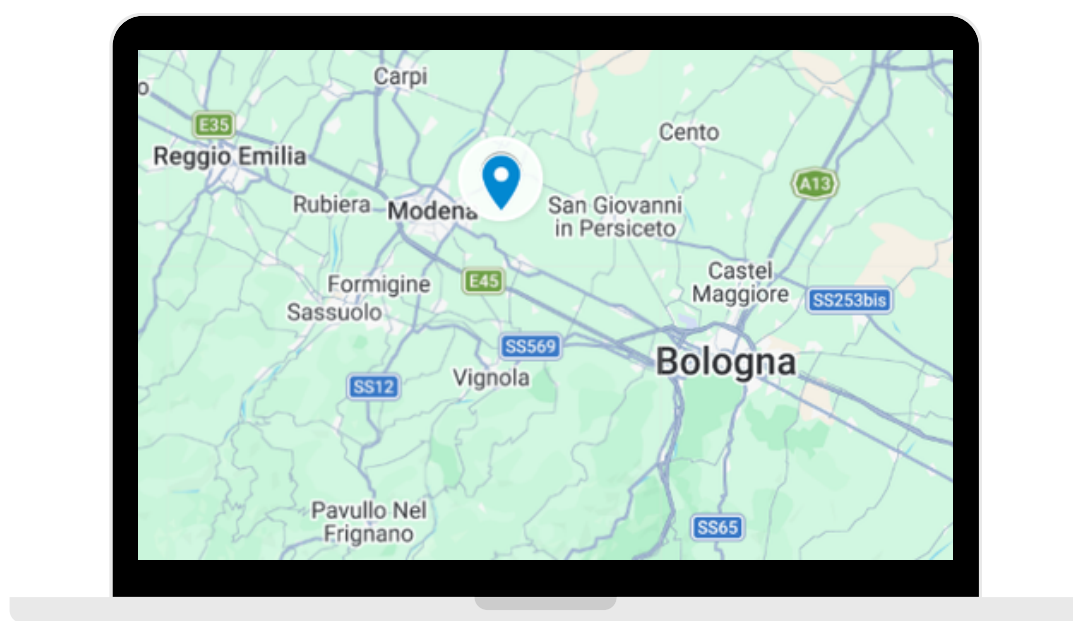
ACETIFICI





DOVE SI TROVANO GLI ACETIFICI ADERENTI

Clicca sulla mappa per scoprirlo





AZIENDA - ACETAIA GAMBIGLIANI ZOCCOLI

Sede Legale: Modena C.so Canalgrande 9, 41121;
sede Operativa Via Mavora 154, 41013 Castelfranco Emilia (Mo)
Tel: 338 5087425
Sito Web: [https://www.acetaiagambiglianizoccoli.com/it/](https://www.acetaiagambiglianizoccoli.com/it/mario@balsamicomodena.it)
mario@balsamicomodena.it
info@balsamicomodena.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata
Workshop Tematico
Seminario/Talk aziendale
Laboratorio di dimostrazione
Degustazioni

DESCRIZIONE: Durante le attività, verranno approfonditi i temi inerenti al mondo degli aceti e dei prodotti balsamici, gli ingredienti, le normative, le metodologie produttive, gli aspetti organolettici, di utilizzo ed abbinamento gastronomico.

DURATA: 2h / 3h

N*MAX PARTECIPANTI: circa 50

COSTI: 35 Euro più iva al 10% ogni pax





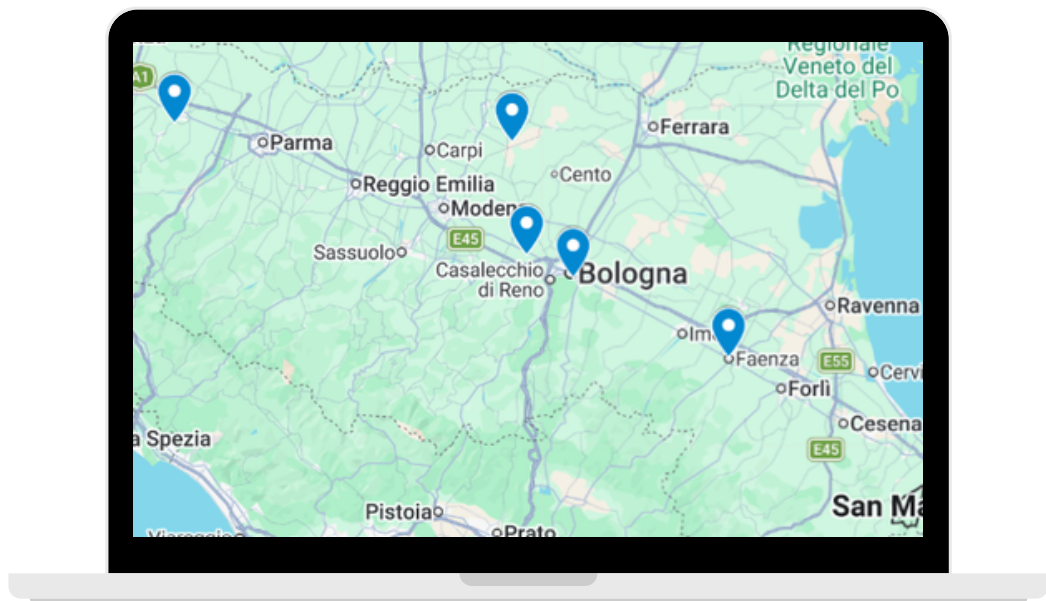
START-UP INNOVATIVE & AZIENDE AGRICOLE POLIFUNZIONALI





DOVE SI TROVANO LE AZIENDE AGRICOLE POLIFUNZIONALI ADERENTI

Clicca sulla mappa per scoprirlo





AZIENDA - AQUAPONIC DESIGN

Via San Felice 26 - 40122 - Bologna (BO)

Tel: 3453398725

Sito Web: <https://new.aquaponicdesign.it/>
agronomo@aquaponicdesign.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Workshop Tematico

Seminario/Talk aziendale

Laboratorio di dimostrazione

DESCRIZIONE: durante il percorso, i partecipanti potranno osservare da vicino impianti di coltivazione fuori suolo, sistemi idroponici e acquaponici, comprendendo il funzionamento degli impianti, la gestione dell'acqua e dei nutrienti, il ruolo delle piante e l'importanza di un uso più efficiente delle risorse.

DURATA: da 1h - a 4h

N*MAX PARTECIPANTI: 25

COSTI: 100€/h (oneri esclusi)





**AZIENDA - AZIENDA AGRICOLA RISAIA DEL DUCA
SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L. SOCIETÀ BENEFIT**

Via Dogaro, 1019 – 41038 San Felice sul Panaro (MO)

Tel: 339 1091094

Sito Web: <https://www.risaiadelduca.com/>

info@risaiadelduca.com

alessandro.ragazzoni63@gmail.com

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Workshop Tematico

Seminario/Talk aziendale

DESCRIZIONE: Durante la visita, verrà presentata la produzione di latte per il Parmigiano-Reggiano, con annessa visita al sito per l'autoproduzione degli alimenti e all'impianto biogas.

DURATA: circa 2h/3h

N*MAX PARTECIPANTI: 30

COSTI: Gratis





AZIENDA – PANORA S.P.A.

Frazione Ponte Ghiara, 8/a – 43036 Fidenza (PR)

Tel: 052 452 8439

Sito Web: <https://www.panoraseeds.com/it>

CampusRecruitment@panoraseeds.com

info@panoraseeds.com

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

DESCRIZIONE: Durante la visita verranno presentate le attività di miglioramento genetico e delle innovazioni per il breeding del futuro. Il tour proseguirà nei laboratori di biologia molecolare, fitopatologia e qualità, per scoprire come ricerca e innovazione contribuiscono allo sviluppo di nuove varietà.

DURATA: circa 2h/3h

N*MAX PARTECIPANTI: 40

COSTI: nessuno per l'azienda, ma in autonomia travel e vitto





AZIENDA - AGRINTESA SOC.COOP. AGRICOLA

Via G. Galilei, 15 – 48018 Faenza (RA)

Tel: 0546 619111

Sito Web: <https://www.agrintesa.it/>

agrintesa@agrintesa.com

HR@agrintesa.com

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Workshop Tematico

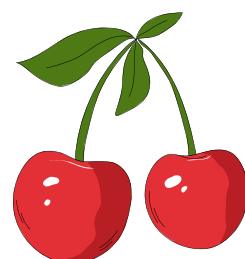
DESCRIZIONE:

Visita tecnica guidata: questa iniziativa si svolge presso le sedi di Ravenna, Forlì-Cesena e Modena ed è focalizzata sull'Agricoltura 4.0 e sul settore agroalimentare, mentre i workshop tematici sono incontri interattivi pensati per approfondire le tematiche del settore agroalimentare.

DURATA: visita guidata 2h/3h, workshop tematico: 1,5h

N*MAX PARTECIPANTI: visita guidata: 25, workshop tematico: 100

COSTI: iniziative gratuite





AZIENDA - PODERE 101 SOCIETÀ AGRICOLA S.S

Via Baiesi 101/C Anzola dell'Emilia (BO)

Tel: +39 3520353101

Sito Web: <https://podere101.com/>

info@podere101.com

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Workshop Tematico

Seminario/Talk aziendale

Degustazioni

DESCRIZIONE: durante la visita, possono essere affrontati diversi temi, come l'agro-forestazione e l'agricoltura rigenerativa, le api e il loro ruolo nell'ecosistema, il corso di allevamento galline e progettazione pollai, così come anche il corso di orticoltura biointensiva. Le attività possono essere adattati in base alle richieste specifiche.

DURATA: 1,5h / 2h

N*MAX PARTECIPANTI: 20-25

COSTI: dipendono dall'attività scelta, a partire da 20€ a partecipante





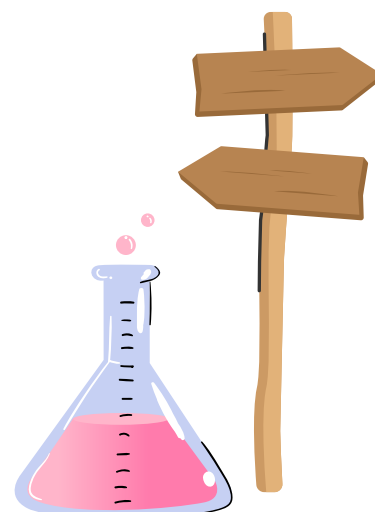
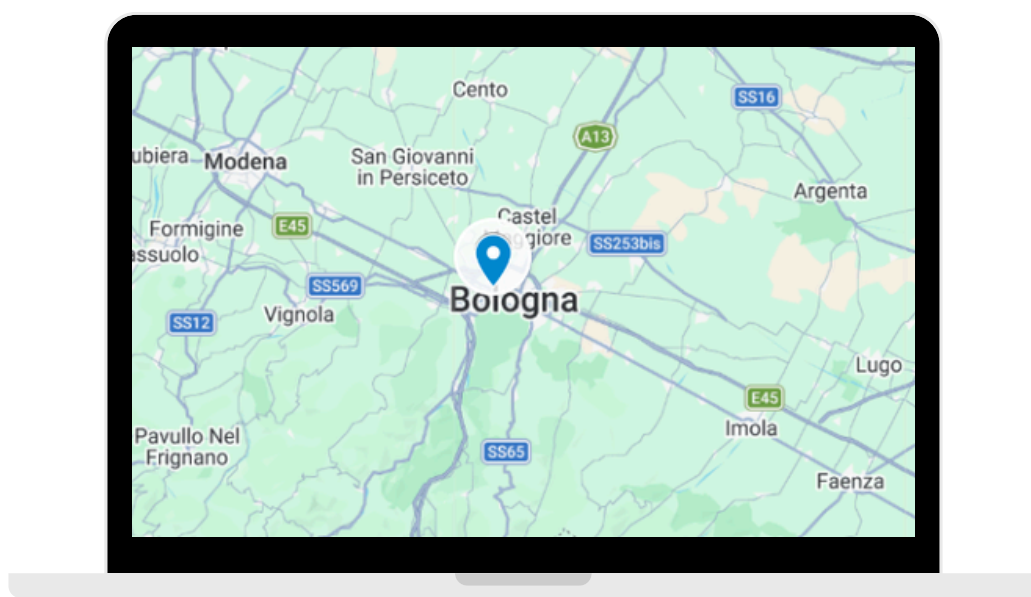
CENTRI DI RICERCA





DOVE SI TROVANO I CENTRI DI RICERCA ADERENTI

Clicca sulla mappa per scoprirlo





AZIENDA - G-LAB SRL IMPRESA SOCIALE di Fondazione Golinelli

Via Paolo Nanni Costa, 14, 40133 Bologna (BO)

Tel: 051 0923208

Sito Web: [https://www.fondazionegolinelli.it/
scuola@fondazionegolinelli.it](https://www.fondazionegolinelli.it/scuola@fondazionegolinelli.it)

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Workshop Tematico

Laboratori didattici di biotecnologie, microbiologia con particolare riferimento ai temi dell'agroalimentare

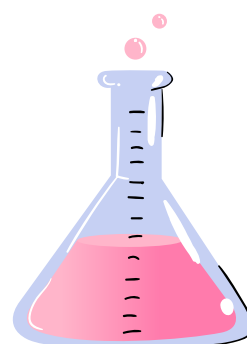
DESCRIZIONE: laboratori scientifici ed esperienziali, percorsi didattici interdisciplinari, attività formative e progetti innovativi di educazione, formazione e comunicazione scientifica rivolti a studentesse e studenti.

Le attività sono progettate per una fruizione efficace e personalizzata sulle specifiche esigenze didattiche, adottando modalità integrate, in presenza e online.

DURATA: modulabile in base alle esigenze e alla disponibilità del calendario (minimo 2h)

N*MAX PARTECIPANTI: 60

COSTI: preventivi personalizzati





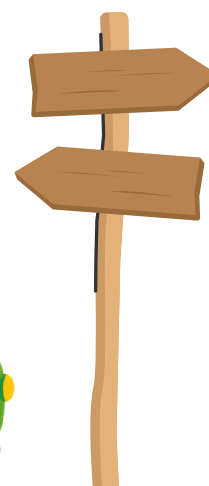
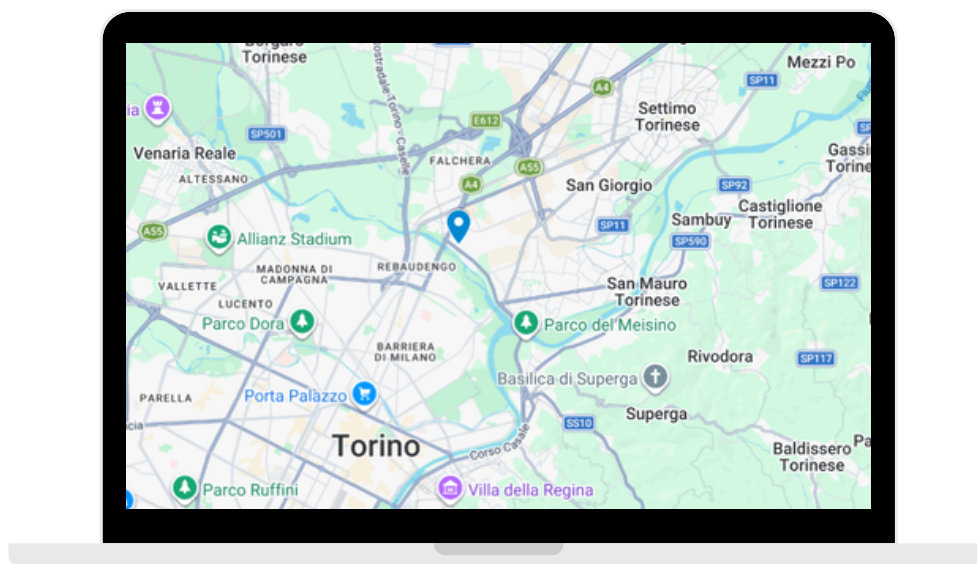
FARM MACHINERY & EQUIPMENT





DOVE SI TROVANO LE AZIENDE DEL FARM MACHINERY & EQUIPMENT MANUFACTURING

Clicca sulla mappa per scoprirlo





AZIENDA - CNH INDUSTRIAL SPA

Sede Legale: Via Lungo Stura Lazio, 19, 10156, Torino (TO)

Sede Operativa: Viale delle Nazioni, 55, 41122 Modena MO,

Tel: 335 775 26 08

Sito Web: <https://www.cnh.com/it-IT>

E-mail: PAOLA.CALONGHI@CNH.COM

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Workshop Tematico

Seminario/ Talk Aziende





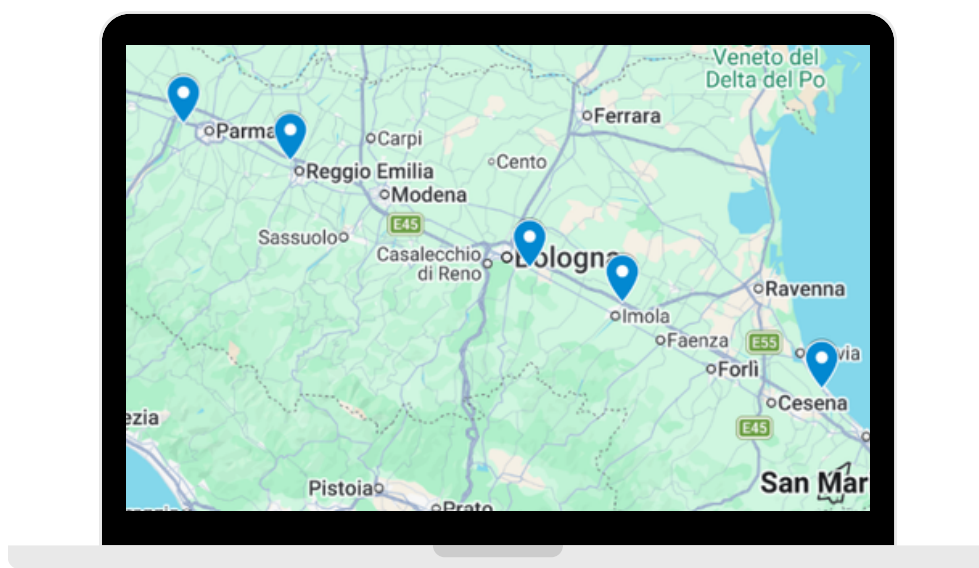
FOOD COMPANIES





DOVE SI TROVANO LE FOOD COMPANIES ADERENTI

Clicca sulla mappa per scoprirlo





AZIENDA - MOLINO GRASSI

Via Emilia Ovest n° 347 - Loc. Fraore - 43126 Parma (PR)

Tel: 0521 662511

Sito Web: <https://www.molinograssi.it/>

info@molinograssi.it

federica.grassi@molinograssi.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Seminario/Talk aziendale

Laboratorio di dimostrazione

DESCRIZIONE: visita guidata allo stabilimento con illustrazione dei processi produttivi, dall'arrivo della materia prima fino al confezionamento del prodotto finito e visita ai laboratori di analisi (controllo e assicurazione qualità)

Dimostrazioni utilizzo prodotti finiti per la preparazione di pane e pizza.

DURATA: 2/3h

N*MAX PARTECIPANTI: 15/20 massimo

COSTI: gratis





AZIENDA - CONSERVE ITALIA SOC.COOP.AGRICOLA

Via Poggi Paolo 11, 40068 San Lazzaro di Savena (Bo)

Tel: 0516 228354, cell: 3356476189 - 0516 228551

Sito Web: <https://www.conserveitalia.it/it/>

gangelin@cci.it

jabdullahi@ccci.it

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

DESCRIZIONE: le visite aziendali possono essere guidate da tutor e colleghi esperti presso gli stabilimenti di Pomposa, Alseno, Barbiano e Massa Lombarda (da valutare se coinvolgere anche altri siti produttivi)

DURATA: 2.30h

N*MAX PARTECIPANTI: 20-25

COSTI: gratis





AZIENDA - REIRE SRL

Via Giovanni Rinaldi, 95, 42124 Reggio Emilia RE

Tel: 0522 93551

Sito Web: <https://www.reire.com/>

info@reire.com

marketing@reire.com

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

DESCRIZIONE: visita guidata dell'azienda con spiegazione della visione aziendale. Percorso attraverso i vari reparti aziendali e implementazione tecnologica

DURATA: 1.30h /2h

N*MAX PARTECIPANTI: 25-30

COSTI: gratis





AZIENDA - TEAPAK S.R.L. SB

Via Bicocca, 15/L, 40026 Imola (BO)
Tel: 0542 484338
Sito Web: <https://teapak.com/>
teapak@yogiproductions.com
humanresources.teapak@yogiproductions.com

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

DESCRIZIONE: la visita tecnica guidata comprende il Factory Tour dei reparti produttivi e delle Operations, accompagnati dal nostro HospitaliTea, per vivere un'esperienza immersiva alla scoperta dei processi di miscelazione e confezionamento dei tè e delle tisane Yogi. Si tratta di un'occasione per conoscere da vicino gli elevati standard di qualità e sicurezza, l'impegno per la sostenibilità e i valori di inclusione che caratterizzano la nostra realtà.

DURATA: 3h (es. 9.00-12.00) – disponibilità per 1-2 visite all'anno, compatibilmente con il calendario aziendale. Chiediamo preavviso di almeno 20-30 giorni.

N*MAX PARTECIPANTI: 20

COSTI: non applicabili





AZIENDA - ECOPESCE SOCIETA' BENEFIT

Via Francesco Masini – 41/C – 47042 Cesenatico FC

Tel: 0547 1908340

Sito Web: <https://www.ecopesce.com/>

info@ecopesce.com

davide@ecopesce.com

mattia@ecopesce.com

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ PROPOSTE:

Visita tecnica guidata

Seminario/Talk aziendale



RESTIAMO IN CONTATTO



+39 376 1212 358 / +39 376 1051 483



info@itstechandfood.it /
martina.benecchi@itstechandfood.it



www.itstechandfood.it



Via Torrente Bratica 2/A – 43124 Parma

CATALOGO IN COSTANTE AGGIORNAMENTO

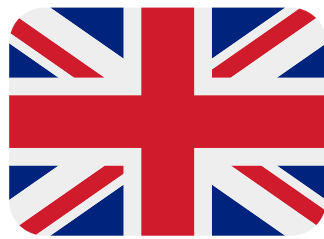
ADESIONI:

L'adesione è gratuita.

Per aderire è possibile contattare:

martina.benecchi@itstechandfood.it

ENGLISH SECTION

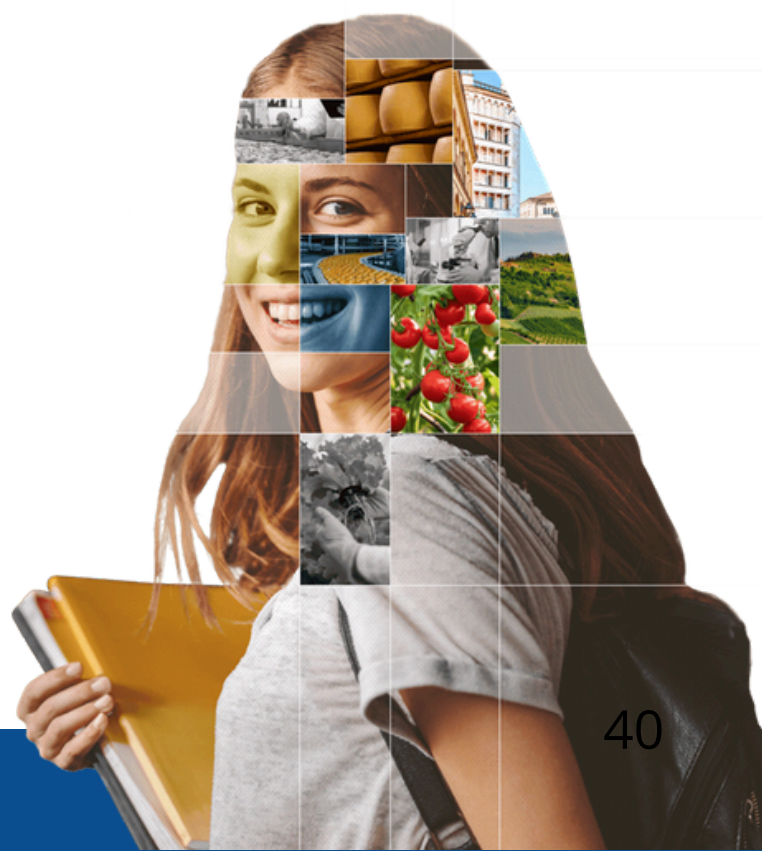


Nuovi saperi per l'Agroalimentare

ITS TECH & FOOD *Academy*

CATALOG

Educational Partners for company visits



WHO WE ARE

The **ITS Tech&Food Academy** Foundation is a center of excellence in the agri-food sector, established in the heart of the Food Valley thanks to the partnership between local businesses, institutions, schools, universities, training agencies, and research bodies.



It offers **two-year post-diploma specialization programs** aimed at young high school and university graduates, training highly professional figures who seamlessly integrate into **the agri-food industry sector**.

THE RELATIONSHIP WITH THE AGRI-BUSINESSES

- Companies are the beating heart of the ITS Tech&Food Academy; they are **strategic partners** who together help forge the talents that will drive tomorrow's innovations in the agri-food sector.
- Through **teaching**, **internships**, and **company visits**, businesses become true laboratories where future technicians grow by immediately experiencing the reality of the agri-food supply chain.



**Founder
members**

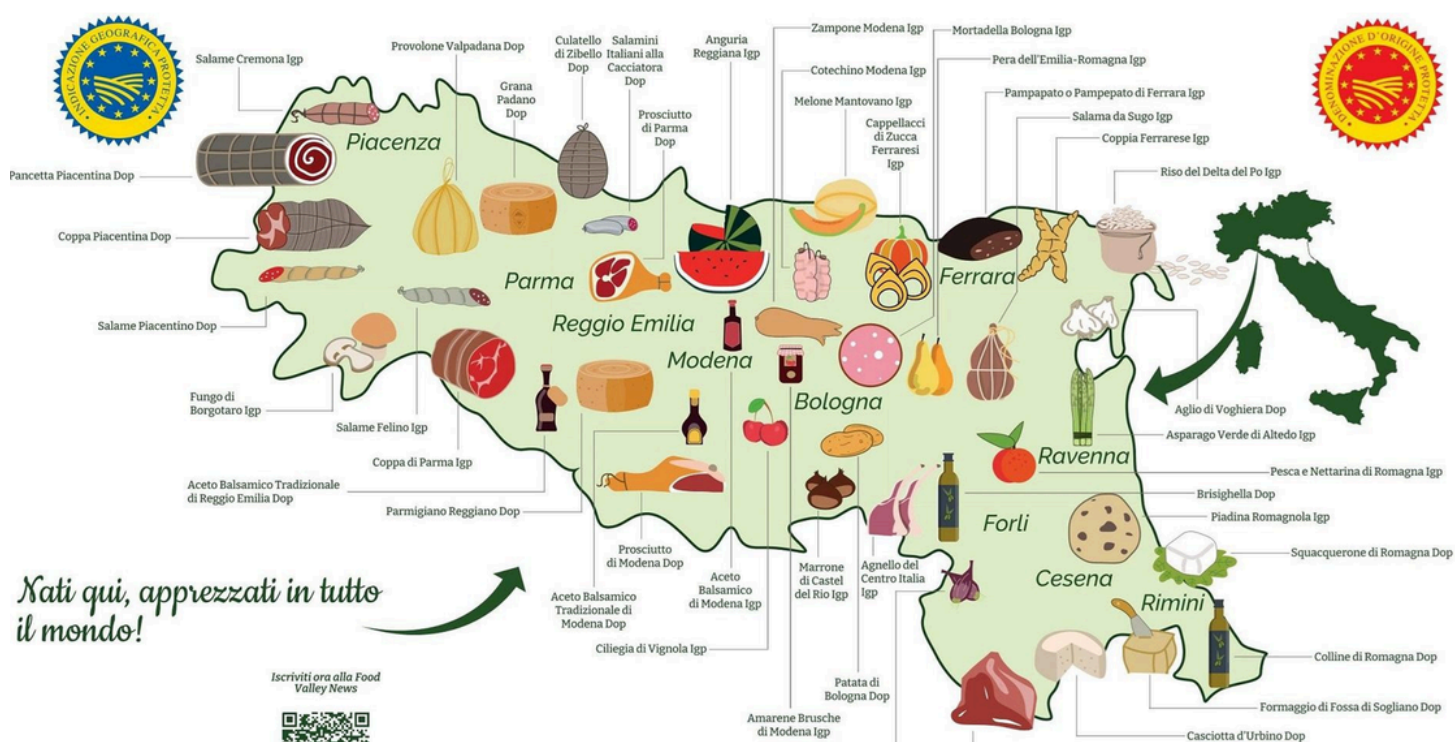


**Participating
members**

THE PROJECT

The “Educational Partners for company visits project” of ITS Tech&Food Academy stems from the desire to create a catalogue featuring the companies our ITS collaborates with for company visits.

Browsing through these pages means exploring the landmark sites of the **Food Valley**—where talent meets technology, and facilities are ready to welcome anyone eager to discover the secret behind our supply chain's success.



In this catalogue, we have gathered the companies we collaborate with—organizations that not only choose to share their excellence with the world, but also deeply care about passing down the know-how and guiding young people toward centuries-old crafts, turning production into an **educational experience**.



DAIRY FACTORIES





FIRM - MONTANARI & GRUZZA SPA

Via Newton 38, 42124 Gaida (RE)

Tel: +39 0522 944251

Web Site: <https://www.montanari-gruzza.it/en/>

info@montanari-gruzza.it

margherita.montanari@montanari-gruzza.it

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Thematic workshop

Corporate seminar/talk

Dairy production demonstration

Tastings

DESCRIPTION: tour of the dairy plant, cheese production, aging, cutting, portioning, and packaging of hard cheeses, butter production, featuring the Emilian milk supply chains.

DURATION: 2.5 to 3 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 25

COST: free of charge





Milk Producers Consortium Agricultural Cooperative Society - CENTRALE DEL LATTE DI CESENA

Via Violone di Gattolino, 201 Martorano di Cesena (FC)

Tel. 0547.380292

Web Site: <https://www.centralelattecesena.it/>

info@centralelattecesena.it

l.baravelli@centralelattecesena.it

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Tastings

DESCRIPTION: educational visits in the classroom and selected production departments, with explanations of the technological processes. The tour layout is tailored to the specific profile of the participants.

DURATION: 2 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 25

COST: free of charge





FIRM – Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Via Kennedy, 18, 42124 – Reggio Emilia (RE)

Tel. 0522 700248 /0522 700237

Web Site : <https://www.parmigianoreggiano.com/>

pizzamiglio@parmigianoreggiano.it

ilaria.grisanti@parmigianoreggiano.it

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided Technical Tour

Thematic Workshop

Demonstration workshop

Tastings

DESCRIPTION: the training program provides in-depth knowledge and skills regarding the Parmigiano Reggiano PDO supply chain, from the production process to product enhancement. Visitors can explore both technical and cultural aspects through dairy tours and guided tastings.

DURATION: Classroom lectures ranging from 2 to 4 hours depending on the activities agreed upon for each track; a two-hour dairy visit paired with a Parmigiano Reggiano PDO tasting

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 30

COSTS: free of charge



A close-up shot of a beer tap pouring a golden beer with a thick white head of foam into a clear glass. The background is blurred, showing what appears to be a bar or brewery setting.

WINERIES AND BREWERIES





FIRM – MEDICI ERMETE

Via Isacco Newton, 13/a, 42124 Gaida di Reggio Emilia (RE)

Tel: +39 0522 942135

Web Site: <https://www.medici.it/en/>

info@medici.it

alessandro@medici.it

simonazzi@medici.it

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Corporate seminar/talk

Tastings

DESCRIPTION: visit to the Wine Museum and the acetaia (vinegar cellar), where Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia PDO is produced; Then follows a tasting of 3 different Traditional Balsamic Vinegars PDO with varying aging periods, along with a tasting of 3 wines from our production, paired with light bites

DURATION: 1.5 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 50

COST: €25



A close-up shot of a hand holding a glass bottle, pouring a dark, viscous liquid from a source above. The background is blurred, showing more bottles or barrels.

VINEGAR FACTORIES

A close-up of a dark glass bottle with a label featuring a crest and the word 'DAL'. The bottle is tilted, pouring a dark liquid. The background is blurred, showing a person's hand.

VINEGAR FACTORIES





FIRM - ACETAIA GAMBIGLIANI ZOCCOLI

Registered Office: Modena C.so Canalgrande 9 41121;

Operational Office: Via Mavora 154, 41013 Castelfranco Emilia (Mo)

Tel: 338 5087425

Web Site: <https://www.acetaiagambiglianizoccoli.com/en/>

mario@balsamicomodena.it

info@balsamicomodena.it

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Thematic workshop

Corporate seminar/talk

Demonstration workshop

Tastings

DESCRIPTION: during the activities, participants will delve into key topics surrounding vinegars and balsamic products, including ingredients, regulations, production methods, sensory characteristics, and culinary uses and pairings

DURATION: 2 to 3 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: approx. 50

COST: €35 plus 10% VAT per person





INNOVATIVE START-UP & MULTIFUNCTIONAL FARMS





FIRM - AQUAPONIC DESIGN

Via San Felice 26 - 40122 - Bologna (BO)

Tel: 3453398725

Web Site: [https://new.aquaponicdesign.it/
agronomo@aquaponicdesign.it](https://new.aquaponicdesign.it/agronomo@aquaponicdesign.it)

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Thematic workshop

Corporate seminar/talk

Demonstration workshop

DESCRIPTION: during the tour, participants will be able to closely observe soilless cultivation systems, hydro- and aquaponic systems, while gaining an understanding of facility operations, water and nutrient management, the role of plants, and the importance of a more efficient use of resources.

DURATION: from 1 to 4 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 25

COST: €100/h (excluding taxes and duties)





FIRM - RISAI DEL DUCA AGRICULTURAL FARM - BENEFIT LTD

Via Dogaro, 1019 – 41038 San Felice sul Panaro (MO)

Tel: 339 1091094

Web Site: <https://www.risaiadelduca.com/en/home-english/>
info@risaiadelduca.com

alessandro.ragazzoni63@gmail.com

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Thematic workshop

Corporate seminar/talk

DESCRIPTION: during the tour, the milk production process for Parmigiano Reggiano will be presented, alongside a visit to the self-produced feed facilities and the biogas plant

DURATION: approx. 2 to 3 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 30

COST: free of charge





FIRM – PANORA S.P.A.

Frazione Ponte Ghiara, 8/a – 43036 Fidenza (PR)

Tel: 052 452 8439

Web Site: <https://www.panoraseeds.com/en/?country=INTL>

CampusRecruitment@panoraseeds.com

info@panoraseeds.com

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

DESCRIPTION: presentation of genetic improvement activities and innovations for the breeding of the future. The tour will continue through the molecular biology, phytopathology, and quality control laboratories, demonstrating how research and innovation contribute to the development of new varieties.

DURATION: approx. 2 to 3 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 40

COST: none from the company; travel, food, and lodging are at the participants' own expense.





FIRM - AGRINTESA AGRICULTURAL COOPERATIVE SOCIETY

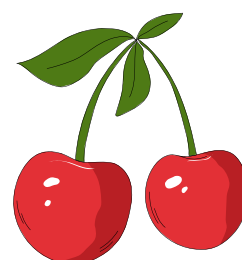
Via G. Galilei, 15 – 48018 Faenza (RA)

Tel: 0546 619111

Web Site: <https://www.agrintesa.it/en/>

agrintesa@agrintesa.com

HR@agrintesa.com



TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Thematic workshop

DESCRIPTION:

Guided technical tour: taking place at the Ravenna, Forlì-Cesena, and Modena sites, this initiative focuses on Agriculture 4.0 and the agrifood sector; meanwhile, the thematic workshops are interactive sessions designed to explore key agrifood topics in depth.

DURATION: guided tour: 2-3 hours; thematic workshop: 1.5 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: guided tour: 25; thematic workshop: 100

COST: free initiatives



FIRM – PODERE 101 AGRICULTURAL FARM

Via Baiesi 101/C Anzola dell'Emilia (BO)

Tel: +39 3520353101

Web Site: <https://podere101.com/>
info@podere101.com

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Thematic workshop

Corporate seminar/talk

Tastings

DESCRIPTION: during the visit, a variety of topics can be covered, such as agroforestry and regenerative agriculture, bees and their ecosystem role, chicken farming and coop design, as well as biointensive market gardening. All activities can be tailored to meet specific requests.

DURATION: 1.5 to 2 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 20-25

COST: prices vary depending on the chosen activity, starting from €20 per participant.





RESEARCH CENTRES





FIRM - G-LAB SRL Social Enterprise of the Golinelli Foundation

Via Paolo Nanni Costa, 14, 40133 Bologna (BO)

Tel: 051 0923208

Web Site: <https://www.fondazionegolinelli.it/scuola@fondazionegolinelli.it>

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Thematic Workshop

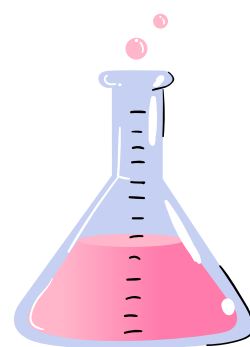
Educational laboratories in biotechnology and microbiology, with a specific focus on agri-food themes.

DESCRIPTION: scientific and hands-on laboratories, interdisciplinary educational pathways, training activities, and innovative projects for science education, training, and communication aimed at students. The activities are designed for effective and tailored delivery based on specific educational needs, using integrated formats both in-person and online.

DURATION: flexible based on needs and schedule availability (minimum 2 hours)

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 60

COSTS: customized quotes available upon request





FARM MACHINERY & EQUIPMENT





FIRM – CNH INDUSTRIAL SPA

Registered Office Via Lungo Stura Lazio, 19, 10156, Torino (TO)

Operational office: Viale delle Nazioni, 55, 41122 Modena (MO),

Tel: 335 775 26 08

Web Site: <https://www.cnh.com/>

E-mail: PAOLA.CALONGHI@CNH.COM

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Thematic Workshop

Corporate seminar/talk





FOOD COMPANIES





FIRM - MOLINO GRASSI

Via Emilia Ovest n° 347 - Loc. Fraore - 43126 Parma (PR)

Tel: 0521 662511

Web Site: <https://www.molinograssi.it/en/>

info@molinograssi.it

federica.grassi@molinograssi.it

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

Corporate seminar/talk

Demonstration workshop

DESCRIPTION: guided tour of the plant showcasing the production processes, from the arrival of raw materials to the packaging of the finished product, including a visit to the analytical laboratories (Quality Control and Quality Assurance). Demonstrations on how to use the finished products to prepare bread and pizza.

DURATION: 2–3 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: maximum 15–20

COSTS: free of charge





FIRM – CONSERVE ITALIA AGRICULTURAL COOPERATIVE SOCIETY

Via Poggi Paolo 11, 40068 San Lazzaro di Savena (Bo)

Tel: 0516 228354, cell: 3356476189 – 0516 228551

Web Site: <https://www.conserveitalia.it/en/>

gangelin@cci.it

jabdullahi@ccci.it

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

DESCRIPTION: company tours can be led by tutors and experienced colleagues at the Pomposa, Alseno, Barbiano, and Massa Lombarda plants (it remains to be assessed whether to include other production sites as well).

DURATION: 2.5 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 20–25

COSTS: free of charge





FIRM - REIRE SRL

Via Giovanni Rinaldi, 95, 42124 Reggio Emilia RE

Tel: 0522 93551

Web Site: <https://www.reire.com/en/>

info@reire.com

marketing@reire.com

TYPE OF PROPOSED ACTIVITIES:

Guided technical tour

DESCRIPTION: guided company tour with an explanation of the corporate vision. The itinerary goes through the various company departments and highlights technological implementation.

DURATION: 1.5–2 hours

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 25–30

COSTS: free of charges





FIRM - TEAPAK S.R.L. SB

Via Bicocca, 15/L, 40026 Imola (BO)
Tel: 0542 484338
Sito Web: <https://teapak.com/>
teapak@yogiproductions.com
humanresources.teapak@yogiproductions.com

TYPE OF PROPOSED ACTIVITY:

Guided Technical Tour

DESCRIPTION: a Factory Tour of our production and operations departments, guided by our HospitaliTea team, to enjoy an immersive experience discovering the blending and packaging processes of Yogi teas and herbal infusions. It is a unique opportunity to get an up-close look at our high standards of quality and safety, our commitment to sustainability, and the values of inclusion that define our company.

DURATION: 3 hours (e.g., 9:00 AM – 12:00 PM)

AVAILABILITY: 1-2 visits per year, subject to the company calendar. Notice required: We kindly request at least 20-30 days' advance notice.

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS: 20

COSTS: not applicable (Free of charge)





FIRM - ECOPESCCE BENEFIT COMPANY

Via Francesco Masini – 41/C – 47042 Cesenatico FC

Tel: 0547 1908340

Sito Web: <https://www.ecopesce.com/>

info@ecopesce.com

davide@ecopesce.com

mattia@ecopesce.com

TYPE OF PROPOSED ACTIVITY:

Guided technical tour

Corporate seminar/talk

DESCRIPTION:

DURATION:

MAX NUMBER OF PARTICIPANTS:

COSTS:



LET'S KEEP IN TOUCH!



+39 376 1212 358 / +39 376 1051 483



info@itstechandfood.it /
martina.benecchi@itstechandfood.it



www.itstechandfood.it



Via Torrente Bratica 2/A – 43124 Parma

CONSTANTLY UPDATED CATALOG

PARTICIPATION:

Participation is free.

To take part, please contact:

martina.benecchi@itstechandfood.it