

CIBUS 2024

Novità Cisita Parma crea un'area speciale
In calendario le tavole rotonde «Talent4Food»

Food e formazione: nasce Cibus Talent Academy

Oggi la ricerca di giovani talenti altamente specializzati contraddistingue la politica di tutte le aziende più dinamiche e innovative, comprese quelle della filiera del food. Come fare, però, a mettere in contatto i giusti talenti con aziende che operano nell'ambito di business così complessi? Con questo obiettivo nasce «Cibus Talent Academy», un'area speciale creata in partnership tra Cibus e l'ente di formazione Cisita Parma in occasione della 22esima edizione dell'evento, che punta a promuovere un incontro proficuo e virtuoso tra gli attori del mondo della formazione specializzata in ambito agroalimentare e i referenti delle aziende della filiera del food. Attraverso una collaborazione a più livelli tra alta formazione e mondo produttivo, «Cibus Talent Academy» intende ispirare una vera e propria co-creazione di specifici percorsi formativi costruiti su misura in risposta alle concrete esigenze delle aziende del settore.

L'area «Cibus Talent Academy» (Padiglione 07-08, stand D 132) vive quindi di due anime: una prima di segno espositivo che vede Cisita Parma presentare al proprio stand la sua mission e i

principali progetti formativi già attivati sul territorio, oltre a una seconda di carattere più divulgativo. Durante le giornate in fiera, infatti, il focus si sposterà sulla vicina Agorà Innovation, presso la quale la Talent Academy proporrà quattro incontri a libero accesso, nell'ambito dei quali si potranno seguire esperti, aziende e giovani talenti a confronto su temi quali sostenibilità, transizione digitale, intelligenza artificiale, cultura di genere e materie Steam, in connessione al mondo del food.

Come sottolinea Irene Rizzoli, presidente di Cisita Parma, «l'obiettivo della "Cibus Talent Academy" è quello di promuovere un punto di incontro tra le aziende del food e il mondo della formazione specializzata, un confronto che rappresenta un importante volano per lo sviluppo di quelle competenze innovative che sono fondamentali per governare le transizioni digitale e green, oltre ad essere strategiche da un lato per la gestione delle nuove frontiere rappresentate dall'Intelligenza Artificiale e dall'altro per una sempre più consapevole valorizzazione della cultura di genere». «Oltre al nostro stand -



Irene Rizzoli:
«Sarà un punto di incontro tra aziende e formazione»

prosegue Rizzoli - dove sarà possibile entrare in contatto con il personale di Cisita Parma e dei nostri partner del mondo della formazione, abbiamo quindi voluto proporre le quattro tavole rotonde "Talent4Food", pensate come occasioni di approfondimento e incontro tra esperti, professionisti e referenti aziendali, organizzate anche in collaborazione con le Fondazioni Its Academy attive sul nostro territorio, vere e proprie fucine di nuove competenze e talenti così preziosi per le aziende del settore agroalimentare.

Sono dunque quattro le tavole rotonde promosse da «Cibus Talent Academy»: «Talent4Food 1 - L'AI applicata all'agroalimentare», a cura di Cisita Parma - oggi alle 17; «Talent4Food 2 - La sostenibilità e la logistica dei prodotti del food», a cura di Cisita Parma e Fondazione Its Logistica Sostenibile, domani alle 14; «Talent4Food 3 - La fabbrica digitale e i nuovi prodotti agroalimentari», a cura di Cisita Parma e Fondazione Its Tech&Food Academy, 9 maggio, ore 14; «Talent4Food 4 - La cultura di genere e l'innovazione tecnologica della filiera agroindustriale», a cura di Cisita Parma e Fondazione Its Maker Academy, 10 maggio ore 14.

Per maggiori informazioni è possibile rivolgersi direttamente a Cisita Parma: cisita@cisita.parma.it, 0521-226500.

Parmacotto

«Gourmet à Porter», nuovo format retail



Parmacotto Group presenta a Cibus il suo nuovo concept «Gourmet à Porter»: il format retail, da poco inaugurato a Lugano, rappresenta il primo di una serie di store dedicati, che vedranno la loro realizzazione in Italia e all'estero nei prossimi anni. La nuova apertura rientra nelle strategie di internazionalizzazione e di diversificazione dei canali distributivi del gruppo. Il nuovo concept store «Gourmet à Porter» prevede un'offerta esclusiva, dedicata a chi è alla ricerca di sapori unici e desidera condividere il piacere dell'eccellenza della linea premium di salumi da maiale nero «Parmacotto Selection», in versione grab & go. E dall'insieme dei sapori e delle caratteristiche uniche che contraddistinguono i salumi di maiale nero della linea premium «Parmacotto Selection», nasce un'esclusiva collezione di panini gourmet. Abbinamenti ideati dallo chef stellato Andrea Ribaldone. (Area esterna 079)

Arturo Argenti
MACCHINE INDUSTRIA ALIMENTARE

L'ESPERIENZA CONSEGUITA VANTATA
DI UNA TECNOLOGIA AI MASSIMI LIVELLI

GRUPPO SALAGIONE MOD. AA/GSM/2014

MASSAGGIATRICE SPREMIVENA MOD. AA/MAS/2016

GRUPPO DI SALATURA A PESO PER SPECK MOD. AA/GSD/2015/S/3P

TRANCIA MONOLAMA FISSA AUTOMATICA MOD. AA/T1L/A

TRANCIA MOD. AA/T1L

DISSALATRICE A LAME D'ARIA MOD. AA/DU/3S

CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO MOD. AC 12.800

LEGATRICE AUTOMATICA ELETTRO-PNEUMATICA MOD. AA/LAM

NEW