

Aperto a tutti Podere Stuard: domenica di festa nel verde

» Anche quest'anno il Podere Stuard è pronto ad accogliere grandi e piccoli per festeggiare Fattorie Aperte. L'appuntamento all'azienda di San Pancrazio è domenica, con apertura alle 9.30 (per l'occasione anche l'Emporio di ortaggi e prodotti biologici resterà aperto dalle 10 alle 16) e un ricco

programma di attività con i laboratori didattici rivolti a bimbi della scuola dell'infanzia e primaria (per partecipare è richiesta l'iscrizione al numero tel. 0521-1812735). Alle 10 alla scoperta del mondo delle api (gratuito), alle 12 visita a pulcini, oche del laghetto e serra delle fragole con Andrea Capelli

(gratuito), alle 14.30 laboratorio gastronomico (8 euro a bimbo). E mentre i piccoli impareranno divertendosi, gli adulti potranno partecipare agli incontri in programma nella mattinata tra cui il dialogo sul Bosco Spaggiari. Immane alle 12.30 il pranzo insieme. L'ingresso è gratuito e aperto a tutti.



Agroalimentare I Giovani di Federalimentare e Confagricoltura e lo sguardo al futuro «Produttività e sostenibilità insieme: le imprese under 40 sono d'esempio»

» Nell'anno in cui l'agrifood diventa il primo settore del Paese sorpassando il meccanico, e l'export continua il suo volo, si ha ancora più voglia di parlare di futuro. A Cibus ci hanno pensato gli under 40, i Giovani imprenditori di Federalimentare e i Giovani di Confagricoltura - Anga, che insieme hanno promosso un incontro in cui far conoscere gli strumenti più moderni a disposizione di una filiera sostenibile. Ossia il segreto per far andare a braccetto produttività, sostenibilità e competitività.

La prima a declinarne alcuni è Brunella Saccone, dirigente dell'Ufficio Agroalimentare di Ice, l'Agenzia che promuove i prodotti e le imprese sui mercati esteri gestendo i fondi a carico del bilancio del Ministero per lo Sviluppo economico. Cita l'intramontabilità delle fiere - «ma accompagnando i buyers con percorsi personalizzati in base al tempo a disposizione, come accade a Cibus» - e l'appetibilità di roadshow e degustazioni per addetti ai lavori all'estero. Altre due



opportunità fornite da Ice: l'Export flying desk, che dà appuntamento alle aziende per calibrare una proposta ad hoc, e il progetto TrackIt blockchain «per farsi tracciare gratuitamente il proprio prodotto e la propria linea produttiva, anche parziale, per fregiarsi di Qr code da esibire nelle negoziazioni coi partner». «Usateci - invita a questo proposito il presidente di Ice Matteo Zoppas, arrivato a sorpresa - la garanzia di vendere non c'è, ma aprire i contatti col

mondo è importantissimo». Così come conoscere gli strumenti del credito, illustrati da Emanuele Fontana, marketing Agri Agro di Crédit Agricole: si va dai finanziamenti con mitigazioni per la transizione ecologica al pegno rotativo per vino e prodotti Dop e Igp che hanno bisogno di un periodo di invecchiamento o di stagionatura. Una novità è Equiplanet, la certificazione della sostenibilità delle imprese alimentari, raccontata da Angelo Riccaboni, presi-

dente di Equiplanet, di Fondazione Prima e Santa Chiara Lab. L'importanza di avere «certificazioni esterne di qualità che possano poi essere portate sul mercato avendo un premium price» è sottolineata da Giovanna Parmigiani, componente della Giunta Nazionale di Confagricoltura.

Il messaggio finale? I due presidenti di Giovani imprenditori di Federalimentare e Giovani di Confagricoltura, rispettivamente Guglielmo Auricchio e Giovanni Gioia, lo lanciano energicamente insieme ed è diretto alla politica: «Guardi con attenzione i giovani imprenditori italiani: sono molto promettenti e lo testimoniano i dati. L'ultimo censimento dell'Istat rileva come in campo agricolo i giovani siano assolutamente performanti rispetto agli over 40. In questo senso, la facilitazione dell'accesso al credito per le imprese giovani, dinamiche e sostenibili sarebbe veramente una grande boccata d'ossigeno per tutto il Paese».

Chiara Cacciani
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Agroindustria

Da sinistra, Gioia, Saccone, Riccaboni, Fontana, Parmigiani, Auricchio e il moderatore Daniele Rossi.

vere, grazie al nostro progetto, si può gestire ogni aspetto dell'impresa agricola, dalla coltivazione del campo, alla temporizzazione dell'irrigazione e delle macchine operative, in modo semplice e intuitivo». L'altra start up è invece la piattaforma operativa, «Tudu», illustrata dal fondatore Giuseppe Virzi, che, partendo nel 2022 da una «app» è arrivata oggi a poter offrire alle persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari (circa il 20% della popolazione, ma con il coinvolgimento del 50% delle famiglie) la possibilità di poter conoscere in anticipo per via informatica i prodotti adatti a loro, compresi quelli di marca, e poter anche acquistari bypassando le classiche piattaforme di acquisto.

g.i.z.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Talent4Food L'esperienza di imprenditori innovativi a disposizione dei ragazzi dell'Its Fabbrica digitale e cibo, una sfida giovane

» La digitalizzazione come pane quotidiano e l'Intelligenza artificiale come sous-chef. Ma consapevoli che niente di innovativo si fa senza l'intelligenza umana, la curiosità, la passione che si mettono nel proprio mestiere. È su questo punto che concordano i professionisti chiamati dalla Talent Academy di Cisit a Cibus per il terzo appuntamento di Talent4Food. Ed è questo che vogliono far passare a ragazzi e ragazze dell'Its Tech&Food Academy in ascolto.

A coordinare, il presidente di Its e ceo di Hi-Food Massimo Ambanelli, che ha ricordato come le abitudini a tavola siano difficili da modificare ma anche quanto questi tempi siano sfidanti, a partire da una crisi alimentare - «og-



gi è il cacao ad essere introvabile» - che crea nuove esigenze e adattamenti necessari. Esperienze di vita e lavoro quelle raccontate da Giorgio Gherri, titolare di Parma-Food group, e Carlo Cotti, ceo di Food4Life. «Siamo partiti da un piccolo salumificio e ora coniughiamo tradizione e innovazione

nel campo dei salumi e dei vegetali, anche grazie alla tecnologia delle alte pressioni a freddo Hpp - ha detto il primo -. Anche chi andrà nel commerciale parte da un anno in produzione per capire cosa venderà. In azienda vorrei chi si appassiona, prende le idee e ci lavora guardando al futuro».

Incontro

Da sinistra, Melegari, Gherri, Cotti, Ambanelli e Marchesi.

«Ogni giorno che passa senza aver fatto un tassello di digitalizzazione, si perde qualcosa - ha continuato il secondo -. Servono ragazzi con una mentalità che porta immediatamente a dialogare fra loro e col loro lavoro in modo digitale, preservando il valore di esperienza e intuizione». Da Antonio Marchesi, chief executive officer di Sata Consulting, l'invito a non «essere schiavi del digitale: chi fa esperienza diventa capace di metterlo a servizio della propria intelligenza». Da Barbara Melegari, di Cisit e responsabile Orientamento Its, l'annuncio che proprio sui temi della digitalizzazione nascerà un nuovo corso al Tech&Food di Parma.

C.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ieri alle Fiere Pecchia fra gli stand con lo staff

» Anche il tecnico del Parma Fabio Pecchia ha fatto visita agli stand di Cibus. Accompagnato dal suo staff l'allenatore crociato si è soffermato in particolare negli stand dove erano protagonisti i prodotti del nostro territorio. Nelle foto eccolo allora in posa con i rappresentanti del Consorzio del prosciutto crudo di Parma, a sinistra, e allo stand Coppini.