

Finanza Diminuisce il «rischio Italia», Cds a livelli 2008

«Il prezzo dei Credit default swap (Cds) sui titoli di Stato italiani ha raggiunto il valore più basso dal 2011, tornando sostanzialmente ai livelli del 2008, prima del crollo della finanza mondiale». A sottolinearlo è la sottosegretaria al Mef, Lucia Albano, spiegando che si tratta di un ulteriore indicatore

che «conferma l'efficacia della politica economica seria e responsabile del governo Meloni». «A partire dall'entrata in carica del governo Meloni, il valore dei Cds ha registrato un trend in costante calo, raggiungendo questo mese 59 punti base, cifra molto vicina al 57 registrato nell'ottobre 2008,

prima della grande recessione. L'adozione di politiche economiche prudenti e l'attenta gestione del debito da parte dell'esecutivo hanno rafforzato la credibilità dell'Italia agli occhi degli investitori internazionali, diminuendo le preoccupazioni legate al rischio di default», spiega Albano.

Evento Alla Sidel successo per l'open day in cui è stata presentata l'offerta del corso Its Maker e alta formazione: un'opportunità per i giovani

«A Parma c'è una realtà che offre ai giovani la possibilità di scoprire da vicino la realtà industriale, di studiare il funzionamento dei macchinari e di partecipare direttamente alla produzione. Si tratta di «Sidel», un'azienda leader a livello mondiale nel settore delle tecnologie per il packaging di liquidi alimentari.

Nel pomeriggio di ieri Sidel ha ospitato l'Open day di presentazione del corso di Its Maker. Quest'ultimo è un istituto tecnico superiore che offre corsi di alta formazione post-diploma, focalizzati su aree strategiche per il mondo industriale, come ad esempio la meccanica, la meccatronica, la motoristica e il packaging. La collaborazione prevederà ottanta ore di formazione, che si svolgeranno nell'arco di quattro mesi. Durante questo periodo gli studenti avranno la possibilità di confrontarsi direttamente con i manager e gli ingegneri della Sidel e di



Professionalità formate e aggiornate consentono alle imprese di sviluppare progettualità competitive e innovare l'offerta nei diversi settori



imparare il funzionamento dei processi industriali e della stampa 3D del packaging.

«L'alta formazione tecnica rappresenta una risorsa fondamentale per il nostro territorio – ha sottolineato Caterina Bonetti, assessore ai Servizi educativi e alla transizione digitale del Comune di Parma –. Professionalità formate e aggiornate consentono alle imprese di svi-

luppare progettualità competitive e innovare l'offerta nei diversi settori».

Successivamente è intervenuta Lorenza Carretti, vicepresidente di Its Maker, che ha commentato: «I corsi Its rappresentano un'opportunità di approfondimento tecnico e di consapevolezza, che accompagna i ragazzi nella crescita delle competenze necessarie a sviluppare un qualificante percorso

Its
Un momento dell'open day che si è tenuto ieri alla Sidel.

professionale capace di appagare le loro passioni».

«Crediamo fermamente che la collaborazione tra lo stabilimento di Parma di Sidel e il mondo dell'istruzione nella sua più ampia accezione sia non solo strategica, ma vincente, sia per gli studenti che per la nostra azienda», ha aggiunto Riccardo Rosselli, vp global sites & amp, facility management di Sidel group e site leader del sito di Parma.

Silvia Di Nunzio, hr director di Sidel Parma, ha poi sottolineato quanto sia «fondamentale instaurare un confronto tra esperienza e innovazione, non solo per favorire il progresso tecnologico, ma anche per coltivare una cultura aziendale inclusiva e aperta al cambiamento».

Durante l'incontro è intervenuto anche Michele Marazzini, Sidel Parma manager operations.

Andrea Grassi
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Unioncamere Digitale ed export: bando da 1,6 mln

Digitale ed export. Punta su questi due pilastri il nuovo bando gestito da Unioncamere con risorse delle Camere di commercio e della regione per sostenere le micro, piccole e medie imprese che vogliono farsi strada o rafforzarsi sui mercati esteri.

A disposizione 1,6 milioni di euro per rafforzare le loro capacità sui mercati internazionali, con l'obiettivo di assistere le realtà imprenditoriali nell'individuazione di nuove opportunità di business, sia nelle aree già coperte e servite, sia nella ricerca di nuove zone di sbocco. Ulteriori risorse saranno stanziare dalle Camere di commercio entro fine 2024.

Un sostegno a percorsi di internazionalizzazione e di promo-commercializzazione studiato per accrescere il numero delle aziende esportatrici, ma anche per fornire loro un supporto concreto e utile per accedere ai servizi offerti dalle nuove tecnologie o utilizzarne l'utilizzo. Con l'obiettivo di incrementare la competitività del sistema produttivo emiliano-romagnolo e fornire alle imprese la possibilità di programmare le attività oltre frontiera del 2025.

La misura prevede contributi a favore delle micro e piccole medie imprese manifatturiere, senza vincoli di fatturato, che hanno sede legale o un'unità operativa in Emilia Romagna. I contributi sono sia per le imprese che già esportano, sia per quelle che hanno intenzione di farlo. Sostiene progetti verso uno o due paesi stranieri, simili per target o contiguità geografica.

Le domande possono essere presentate entro domani. Sul sito www.ucer.camcom.it tutti gli approfondimenti. Per info: supporto.band@rer.camcom.it.

r.eco.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Congresso Iufost Successo a Rimini per gli Its Tech&Food Academy

Sostenibilità alimentare: premiato il progetto «made in Parma»

Sono due i premi vinti da Its Tech&Food Academy durante il 22° congresso mondiale di scienza e tecnologia alimentare (Iufost 2024) che si è tenuto la scorsa settimana al Palacongressi di Rimini, al quale ha partecipato una delegazione di studenti del primo anno dei corsi Food tech, Food development e Food marketing.

Sono due i riconoscimenti ottenuti durante il convegno. Il più importante è la vittoria dell'Undergraduate product development competition, grazie al progetto Undressed



Sauce, già vincitore nella categoria sostenibilità all'Its 4.0 Day del 2023: una salsa gourmet realizzata con il supporto della Stazione sperimentale per l'industria del-

le conserve alimentari - Ssica di Parma, che contribuisce a risolvere il problema principale industriale legato agli scarti di produzione, ovvero semi e bucce. Gli studenti Its

Tech&Food Academy hanno presentato le varie fasi e le tecnologie con le quali hanno sviluppato il progetto Undressed Sauce, portando poi un assaggio di un risotto realizzato proprio con questa salsa gourmet di pomodoro e preparato nelle cucine di Hi Food, con l'aiuto dello chef Daniele Persegani, docente dell'Istituto superiore «Magnaghi - Solari» di Salsomaggiore e anche di Its Tech&Food Academy.

«Questo premio rappresenta un grande riconoscimento per i nostri ragazzi e il

loro lavoro – dichiara Francesca Caiulo, direttrice Its Tech&Food Academy –. Come Its siamo contenti di aver allargato i nostri orizzonti e aver partecipato a un evento di respiro mondiale come il World congress of food science and technology».

Infine, anche il gioco Food quiz bowl competition è stato vinto dal team Its Tech&Food Academy, composto da Riccardo Maria Cavallo e Tanya Nicaso del corso Food development, Denys Maksymiv e Sonia Sgarra di Food tech, Alfonso Mori e Nicolò Lugli di Food marketing e accompagnato dai coordinatori Federica Iotti e Ruggero Ricci, insieme con Barbara Melegari, responsabile progettazione e orientamento.

r.eco.
© RIPRODUZIONE RISERVATA