

ECONOMIA | FORMAZIONE

**Agricoltura**

**Digitale: servono 5mila nuove posizioni**

Nei prossimi anni saranno necessarie almeno 5mila nuove posizioni lavorative per accompagnare la digitalizzazione del settore agricolo, con l'ingresso nelle campagne di analisti, dronisti ed esperti in blockchain. A stimolarlo è Coldiretti in occasione del primo corso di formazione per supportare i giovani agricoltori promosso a Jolanda di Savoia da Bf Educational, società di Bf Spa impegnata nello sviluppo di progetti formativi, di ricerca e sviluppo nel settore dell'agricoltura e dell'agribusiness, con la disponibilità di 100 borse di studio. Il percorso di formazione è rivolto ai giovani imprenditori, agricoltori, tecnici e collaboratori tra i 18 e i 40 anni, tra cui i ragazzi di Coldiretti Giovani Impresa. Nel 2024, secondo un'analisi di Coldiretti relativa alla tecnologia in campo e all'agricoltura 5.0 basata sui dati Smart Agrifood, il fatturato del settore crescerà del 19%, con oltre 2,5 miliardi di euro di investimenti. Oggi, più di 1 milione di ettari di terreni agricoli in Italia - evidenzia l'organizzazione agricola - è già gestito con tecnologie avanzate, e il 72% delle aziende agricole utilizza almeno tre diverse tecnologie.

**Cisita Quest'anno tre percorsi post diploma finanziati dal Pnrr. L'esempio di PizzaMi**

# Its Tech&Food Academy Il futuro dell'alimentare

Il settore agroalimentare è da sempre attento alle esigenze e alle richieste dei consumatori, una spinta che porta le aziende del comparto a trovare nuove soluzioni per sviluppare, tramite il continuo rinnovamento tecnologico, prodotti sostenibili e migliori dal punto di vista salustico e nutrizionale. Per rispondere alle esigenze di continuo cambiamento delle aziende del territorio emiliano-romagnolo e della Food Valley in particolare, a Parma, da quasi 15 anni, è presente Its Tech&Food Academy, polo d'eccellenza che forma tecnici altamente specializzati per l'industria agroalimentare di oggi e del domani. Sul territorio di Parma sono tre i percorsi post diploma gratuiti - perché totalmente finanziati dal Pnrr - proposti per il biennio 2024-2026, con l'obiettivo di trasferire competenze d'avanguardia, che tengano il passo con un settore in profonda trasformazione: Digital Factory, nuovo percorso dedicato alla transizione digitale 4.0 nell'agroali-



**Tech&Food Academy**  
Walter Turi, docente e R&D Specialist di PizzaMi; Martha Avila, Cisita Parma

mentare, Food Development e Food Tech. L'offerta formativa si arricchisce di esperienze quali viaggi di istruzione, simulatori e serious games, laboratori, stage in Italia e all'estero in collaborazione con molte aziende del settore agroalimentare. Tra le imprese più attive troviamo PizzaMi di Galati Srl, realtà nata a Parma nel 2017 specializzata nella produzione di prodotti da forno senza glutine, senza lattosio, senza allergeni, BIO e Vegani e di altissima qualità. L'azienda, in forte espansione, collabora con la Fondazione organizzando visite ai suoi siti produttivi e accogliendo studenti in stage, oltre a realizzare le lezioni del modulo «Controllo qualità di materie prime, semilavorati e prodotti alimentari» all'interno del corso di Food Development, tenuto da Walter Turi, docente e R&D Specialist dell'azienda: «PizzaMi è il made in Italy del senza glutine - spiega Walter Turi -. La pizza, bandiera dell'italianità, riprodotta in chiave innovativa ed adatta a tutti.

Questa è l'idea alla base della Galati Srl che con l'iconico brand PizzaMi delizia le tavole dei ristoranti e delle case europee. Da anni in crescita a doppia cifra, specializzata nella produzione di prodotti da forno naturalmente senza glutine, è da tempo luogo ideale per la crescita dei ragazzi dell'ITS Tech&Food di Parma, inseriti in un contesto dalla forte identità

**Info e iscrizioni**

**Le iscrizioni ai corsi** sono aperte fino al 12 novembre prossimo. Per conoscere da vicino i tre corsi realizzati da Cisita Parma come Sede di ITS Tech&Food Academy, si terrà domani, martedì 5 novembre (alle 17) un Open day all'Istituto Salesiano San Benedetto, in Piazzale San Benedetto da Norcia 5, a Parma. Per info e iscrizioni ai corsi e all'open day: [www.itstechandfood.it](http://www.itstechandfood.it), [sedediparma@itstechandfood.it](mailto:sedediparma@itstechandfood.it), tel e WhatsApp +39 376 121 2358.

territoriale, innovativa e formativa. Il successo nasce dalla costruzione dell'impasto alla selezione degli ingredienti, al team preparato ad ogni esigenza, coadiuvato dall'impiantistica brevettata per emulare la tradizionale stesura a mano a conferire una texture inconfondibile, per un prodotto a conservazione sia refrigerata che surgelata, contribuisce a creare il clima adatto per i tecnici di domani». «L'innovazione, lo sguardo alle esigenze dei consumatori e alla sostenibilità - afferma Martha Avila, Coordinatrice per Cisita Parma di ITS Tech&Food Academy - sono temi che tocchiamo da vicino con i nostri percorsi di studio, progettati in sinergia con le imprese. I corsi si svolgono in presenza, offrono l'opportunità di realizzare stage all'estero e fuorisede, pendolari e studenti in sede possono accedere a borse di studio fino a 6.000 euro, più eventuali maggiorazioni. Ricorso anche che un anno dal conseguimento il tasso di occupazione è superiore all'86%».



- business meeting ● fiere e mostre ● cene di gala
- wedding ● cerimonie e feste private

Tutto comincia dal **PIÙ ANTICO FORNO DI PARMA**. Nel panificio Scaccaglia dal 1932 s'impasta la **PASSIONE**, si sforna la **QUALITÀ**, si racconta il **TERRITORIO**.

Tre generazioni di **ECCELLENZA ENOGASTRONOMICA** in una città che è capitale del gusto, un saper fare **GOURMET** che oggi, con il brand Solferino Catering, è anche al servizio dei tuoi **EVENTI UNICI**.



*“Il piacere dell'ospitalità è un'arte antica”*



Viale Solferino, 38 43123 Parma

**Filippo Scaccaglia:**

Founder, Food&Beverage Manager  
340.34.16.145  
[filippo.scaccaglia@solferinocatering.it](mailto:filippo.scaccaglia@solferinocatering.it)