

## Turismo Emilia-Romagna: positivi i dati nei primi 10 mesi

» Ancora un anno con il segno più per il turismo emiliano-romagnolo. Lo confermano i dati relativi ai primi dieci mesi del 2024 con oltre 37,8 milioni di presenze, in aumento del +3,1% rispetto allo stesso periodo del 2023, mentre gli arrivi superano i 10,6 milioni, pari al +2%, sempre sull'anno scorso. Una

crescita trainata in particolare dai turisti stranieri che fanno segnare un +8% degli arrivi e un +9,3% dei pernottamenti, mentre si può parlare di sostanziale tenuta per quelli italiani: -0,4% gli arrivi, +0,6% le presenze. È quanto risulta dai primi dati provvisori Istat raccolti ed elaborati dall'Ufficio statistica della

Regione Emilia-Romagna. Bilancio positivo anche rispetto al periodo pre Covid con un aumento degli arrivi dell'1,3%, a fronte di una leggera flessione delle presenze (-0,4%). Sempre rispetto al 2019 crescono arrivi e presenze nelle città d'arte (+5,9% e +16,9%) e nelle località collinari (+19,4% e +16,2%).

## Incontro Cena a Fontanellato per lo scambio di auguri Giovani Upi, più iscritti e nuovi progetti in vista

» Cena di Natale dei Giovani dell'Unione parmense degli industriali nella storica residenza «In Villa», di fronte alla Rocca di Fontanellato. La serata, che ha contribuito alla raccolta fondi in favore dell'associazione «I racconti senza parole di Enea», realizzata con il supporto di Banca Mediolanum, Metro-notte e Centro Porsche Parma, è stata l'occasione per il tradizionale scambio degli auguri e per fare il punto sulle recenti attività realizzate dal gruppo, oltre che sul programma futuro.

«Chiudiamo l'anno con un totale di 131 iscritti, 13 in più rispetto a luglio - ha dichiarato Edoardo Ruffolo, presidente dei Giovani Upi, -. In questi sei mesi abbiamo fatto tre commissioni che andranno a trattare tre tematiche che ci toccano particolarmente». I tre focus saranno sui passaggi generazionali, l'intelligenza artificiale e l'Esg (Environmental social governance). «Come imprenditori è fondamentale integrare i cambiamenti che stanno arrivando. Per essere pronti



al futuro, occorre quindi essere aggiornati per evitare di incorrere in problematiche».

Tra i progetti in vista del prossimo anno ci sarà «Creiamo la startup!». «È un progetto regionale per diffondere tra i giovani emiliano-romagnoli la sensibilità verso la cultura d'impresa e l'autoimprenditorialità, che abbiamo vinto recentemente - ha spiegato Ruffolo -. Oltre a quello, il 19 gennaio parteciperemo a un evento riguardante il tema dei passaggi generazionali. Inoltre, stiamo cercando di collaborare con Unindustria Giovani Reggio

### Scambio di auguri

Da sinistra:  
Riccardo Bertè,  
Edoardo Ruffolo,  
Annalisa Po,  
Cesare Azzali  
e Lauro Riani.

Emilia per il progetto "Assaggi di territorio". Si tratta di un progetto in cui andiamo a visitare le grandi aziende del territorio che ci possono offrire spunti interessanti».

Alla cena erano presenti anche Riccardo Bertè, unit manager di Parma Banca Mediolanum; Annalisa Po, vicepresidente dei Giovani imprenditori Confindustria; Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali; Lauro Riani, vicepresidente dell'Unione parmense degli industriali.

Andrea Grassi  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Portale Un'immagine innovativa e una sezione di ricette Rizzoli Emanuelli, nuovo sito



**Rizzoli Emanuelli**  
Nuova veste per il sito.

» Nuovo sito per Rizzoli Emanuelli, azienda leader nel settore delle conserve ittiche, fondata nel 1906. All'indirizzo [www.rizzolie-manuelli.com](http://www.rizzolie-manuelli.com) - spiega l'azienda - troviamo un'immagine rinnovata in grado di esaltare al meglio i valori che da più di 100 anni contraddistinguono l'azienda: premiumness, semplicità ed eleganza. Il portale non è solo una vetrina online. Ogni dettaglio è curato con la massima attenzione: dalla storia aziendale e di famiglia alle schede prodotte, che includono informazioni nutrizionali specifiche e i formati di vendita, fino ad arrivare alle foto di alta qualità, che catturano tutto il sapore dei prodotti».

Un'apposita sezione «ricette» è una fonte di ispirazioni culinarie selezionabili tramite un menù in grado di catalogare i piatti per ingre-

diente, portata, tempo di preparazione e ricetta d'autore. Ma c'è di più: una nuova finestra dedicata al tema della sostenibilità, con dati relativi alle certificazioni, alla tracciabilità della pesca, alla filiera delle alici, report di sostenibilità, utilizzo dei materiali e degli imballaggi e case study sulle collaborazioni attivate. «Un vero e proprio impegno di trasparenza - spiega l'azienda - per raccontare le buone pratiche aziendali e garantire che ogni passo nel processo produttivo sia facilmente accessibile al consumatore. Il nuovo layout che segue i trend del web design e l'interfaccia aggiornata, offrono una navigabilità facile, veloce e intuitiva, non solo da pc ma anche su altri dispositivi come smartphone e tablet.

r.eco.  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Job&Orienta Successo al salone di Verona Tech&Food Academy: premiata Elisa Perone «Storie di alternanza e competenze»: 2° posto

**Concorso nazionale**  
Elisa Perone, al secondo anno del corso Food Development dell'Academy, si è classificata seconda del concorso nazionale «Storie di alternanza e competenze» al salone Job&Orienta 2024 che si è svolto a Verona.



» Successo per Its Tech&Food Academy a Job&Orienta 2024, la manifestazione dedicata all'orientamento scolastico e post-diploma che si è svolta alle Fiere di Verona dal 27 al 30 novembre: oltre alla presenza con uno stand per tutta la durata del salone, l'Academy del Food è stata premiata con il secondo posto al concorso nazionale «Storie di alternanza e competenze», edizione 2024, grazie al progetto della studentessa Elisa Perone, al secondo anno del corso Food Development. In più, durante il grande evento «It's the future: il futuro degli Its Academy», l'Its Tech&Food Academy è stata protagonista con la testimonianza di Alice Zambelli, diplomata del corso Food Marketing.

Job&Orienta, alla sua 33esima, si è riconfermato il più importante salone nazionale per l'orientamento, la scuola, la formazione post diploma e post laurea e per il lavoro. Per tutta la durata della manifestazione, ItsTech&Food Academy è stata presente con uno stand popolato dagli studenti, dai tutor e dal personale delle sedi di Parma, Reggio Emilia, Bologna e Cesena che hanno ricordato la disponibilità fino a venerdì 13 dicembre di ulteriori posti per partecipare agli 8 corsi del biennio 2024-2026.

Durante il salone si è tenuta la premiazione del VII° con-

corso «Storie di alternanza e competenze», premio nazionale che valorizza le esperienze di qualità realizzate in alternanza, tirocinio curriculare o apprendistato degli studenti degli istituti scolastici italiani del secondo ciclo di istruzione e degli Its Academy. L'iniziativa, promossa dalle Camere di commercio italiane e da Unioncamere, ha visto salire sul palco la studentessa Elisa Perone che con il progetto «Cultivare il cambiamento: l'alternanza per un domani sostenibile» si è aggiudicata il 2° posto nella categoria «Its», ricevendo oltre alla targa un assegno da 1.500 euro destinato all'acquisto di materiali didattici per l'Academy. «È con grande soddisfazione che riceviamo questo importante riconoscimento - afferma Francesca Caiulo, direttrice Its Tech&Food Academy -. I nostri studenti hanno il grande privilegio di fare esperienza diretta del mondo del lavoro, entrando in contatto con aziende del comparto agroalimentare e centri di ricerca, in Italia e all'estero, oltre che di collaborare a progetti innovativi che portano avanti la cultura della sostenibilità. La nostra presenza a Job&Orienta è una tappa importante del nostro calendario di eventi, fiere e manifestazioni in cui saremo presenti da qui alla fine del 2025».

r.eco.  
© RIPRODUZIONE RISERVATA