

Prosciutto di Parma: formazione per la filiera

Finanziato dalla Regione, è gestito da Cisita e Centoform

Progetto Al via il corso «Qualità, sicurezza e autenticità»

» Ha preso il via lunedì 3 febbraio il corso «Qualità, sicurezza e autenticità del Prosciutto di Parma», primo atto di una nuova iniziativa denominata «Formazione Permanente e Continua per l'Innovazione, la Sostenibilità e la Competitività della Filiera del Prosciutto di Parma», cofinanziata con risorse del Programma Fondo Sociale Europeo Plus 2021-2027 della Regione Emilia-Romagna. Ad avviare questo primo corso, che ha raccolto le iscrizioni di un gruppo di dipendenti delle aziende del territorio, al fianco della docente Veronica Amoretti sono intervenuti Alberto Sacchini Direttore di Cisita Parma, ente di formazione di Upi e Gia chiamato a gestire, assieme a Centoform, questa attività - e Alessia Gruzza, Dirigente scolastico dell'Istituto Gadda di Fornovo e Langhirano, polo dove si svolge il corso, ospitato in una nuova aula che rappresenta il primo spazio della futura Accademia del Prosciutto di Parma.

«Con l'avvio di questo corso - evidenzia Alessia Gruzza - compiamo un primo importante passo nella direzione della creazione di una vera e propria Accademia, un'offerta formativa integrata e specificamente ideata per la filiera del Prosciutto di Parma, mettendo a valore una modalità di collaborazione pubblico-privata che vede protagonisti attori quali il nostro polo scolastico, il Consorzio del Prosciutto di Parma e una nutrita schiera di aziende del territorio».

«Questa articolata iniziativa - aggiunge Alberto Sacchini è stata progettata partendo dall'analisi dei fabbisogni di competenze della filiera del Prosciutto di Parma, offrendo una significativa risposta formativa integrata e flessibile per sostenere le imprese di questo settore nei processi di cambiamento e innovazione, con particolare riferimento alla duplice transizione digitale e green, segno tangibile della capacità del nostro Ente di coniugare innovazione, opportunità formative e tradizione produttiva locale».

L'iniziativa prevede una serie di interventi nell'arco dell'anno, comprendendo tre filoni di attività integrati tra loro, vale a dire: «Formazione Permanente», rivolta a persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna che, indipendentemente dalla posizione occupazionale,



Formazione per la filiera del Prosciutto Un momento della giornata inaugurale del corso lunedì 3 febbraio.

sono potenzialmente interessate a inserirsi nelle imprese della filiera del Prosciutto di Parma; «Formazione Continua », destinata a persone occupate - dipendenti, imprenditori, professionisti - in imprese con sede legale o unità locale in Emilia-Romagna e riconducibili alla filiera del Prosciutto di Parma; «Azione di Sistema», attività di confronto e approfondimento finalizzata allo sviluppo di competenze nella filiera del Prosciutto di Parma. Tra i soggetti partner, attuatori e promotori dell'iniziativa: Cisita Parma, Centoform, Consorzio del Prosciutto di Parma, Clust-ER Agroalimentare, Istituto di Istruzione Superiore «Carlo Emilio Gadda » di Langhirano, Unione Parmense degli Industriali e Gruppo Imprese Artigiane di Parma, Cav. Umberto Boschi, F.lli Galloni, Furlotti e C., Salumificio Valtermina, Tanara Giancarlo.

Info e iscrizioni

Per informazioni e approfondimenti rivolgersi a Cisita Parma (Jenny Barbieri, jenny.barbieri@cisita.parma.it, tel.

0521/226538)

