

Prosciutto, l'Accademia sulla via dell'innovazione

Cisita Al via a gennaio corsi rivolti sia a chi è occupato sia a chi è alla ricerca di lavoro

Nell'ambito delle iniziative che riguardano l'Accademia del Prosciutto di Parma con sede a Langhirano - la cui attività è stata recentemente illustrata al territorio - a partire da gennaio 2026 saranno avviati diversi percorsi formativi promossi e organizzati dagli enti di formazione Cisita Parma e Centoform, proposti ad accesso gratuito perché finanziati dalla Regione Emilia- Romagna grazie al Fondo Sociale Europeo Plus.

Si tratta di corsi rivolti sia a persone occupate sia a chi è in cerca di lavoro, dedicati all'acquisizione di competenze relative a tematiche come l'innovazione, la sostenibilità e la competitività applicate alla filiera del Prosciutto di Parma. L'iniziativa è sostenuta da un partenariato che include il Consorzio del Prosciutto di Parma, il Clust-ER Agroalimentare, l'Istituto di Istruzione Superiore 'Gadda' di Langhirano, l'Unione Parmense degli Industriali e il Gruppo Imprese Artigiane, oltre alle aziende Cav. Umberto Boschi, F.lli Galloni, Furlotti e C., Salumificio Valtermina e Tanara Giancarlo.

Come illustra Jenny Barbieri, Coordinatrice dell'Area Fondo Sociale Europeo di Cisita Parma e referente di questi corsi, «l'obiettivo dell'iniziativa è quello di favorire le imprese protagoniste di una filiera così importante per il nostro territorio come quella del Prosciutto di Parma, sostenendole nei percorsi di cambiamento e innovazione, offrendo aggiornamenti e approfondimenti che vanno dal ciclo di trasformazione delle carni al corretto utilizzo delle attrezzature, con particolare attenzione ai processi della transizione digitale e sostenibilità, favorendo infine il naturale ricambio di addetti alla lavorazione di cui le aziende del settore necessitano. Si tratta di una proposta articolata nei due percorsi "Formazione Permanente per l'occupabilità nella filiera del Prosciutto di Parma" e "Formazione Continua per la competitività, l'innovazione e lo sviluppo sostenibile della filiera del Prosciutto di Parma". Il primo percorso si rivolge a persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna le quali, al di là della loro posizione occupazionale, siano interessate a inserirsi nelle imprese della filiera di riferimento, mentre il secondo filone riguarda persone già occupate - dipendenti, imprenditori o professionisti - in imprese con sede legale o unità locale nel territorio della nostra regione riconducibili, appunto, alla filiera del Prosciutto di Parma».



Cisita Jenny Barbieri.

Entrando nel dettaglio dei contenuti trattati, troviamo: "Sicurezza alimentare e HACCP, tracciabilità/rintracciabilità delle produzioni ed etichettatura" (32 ore); "Tecniche di produzione del prosciutto", (40 ore); "Qualità, sicurezza e autenticità del Prosciutto di Parma" (24 ore); "Brand Identity e valorizzazione del marchio 'Prosciutto di Parma' in chiave internazionale" (24 ore).

«Questi corsi – aggiunge Jenny Barbieri di Cisita Parma – rappresentano un investimento strategico per il futuro della filiera del Prosciutto di Parma.

Partendo da un'attenta analisi dei fabbisogni reali delle imprese e del territorio, abbiamo costruito un'offerta flessibile e integrata che coniuga tradizione, innovazione e sostenibilità. L'obiettivo è rafforzare le competenze delle persone, sia di chi già opera nella filiera sia di chi desidera inserirsi in una delle imprese che la compongono, accompagnando le aziende nei processi di cambiamento legati anche alla sicurezza alimentare, alla qualità certificata e alla valorizzazione del brand a livello internazionale. La collaborazione con la Regione Emilia- Romagna attraverso il FSE-Plus ci consente di offrire questi percorsi gratuitamente, un aiuto concreto alla competitività e all'eccellenza di una delle filiere simbolo del Made in Italy».

I singoli corsi verranno avviati con un numero minimo di otto partecipanti. Per informazioni sui corsi gestiti da Cisita Parma rivolgersi direttamente a Jenny Barbieri (jenny.barbieri@cisita.parma.it).

r.eco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

