

## Torna Imprese Aperte: appuntamenti anche nelle aziende del food

Parte ufficialmente il 27 maggio l'edizione 2022 di Imprese Aperte. Circa 100 gli appuntamenti in calendario fino a luglio, che vedranno la partecipazione anche di aziende del food. Prende il via venerdì 27 maggio la seconda edizione di Imprese Aperte, il progetto ideato e sviluppato da Parma, io ci sto! e dall'Unione Parmense degli Industriali, in collaborazione con lente di formazione CISA Parma, sperimentato con successo durante il biennio di Parma Capitale Italiana della Cultura. Caratterizzato da un format innovativo, che vede nella molteplicità delle realtà partecipanti e nel coinvolgimento di un intero territorio la cifra distintiva che lo rende unico a livello nazionale, Imprese Aperte nasce con l'obiettivo di trasformare la cultura d'impresa in un volano di attrattività per il territorio di Parma, stimolando la creazione di un network tra le sue numerose eccellenze imprenditoriali: un patrimonio di produzioni, competenze e capitale umano da valorizzare e soprattutto da far scoprire ai cittadini, in un'ottica di partecipazione e condivisione. L'edizione del 2021 ha fatto registrare oltre 200 appuntamenti, capaci di richiamare più di 1.500 visitatori e con oltre il 70% degli eventi sold-out. «Nonostante le difficoltà affrontate dalle aziende nel 2021, Imprese Aperte ha rappresentato un momento di grande partecipazione collettiva. Questa risposta, così importante nei numeri, dimostra come ci siano da parte dei cittadini la curiosità di riscoprire il proprio territorio e, da parte delle aziende, l'impegno a farsi conoscere e riconoscere per le proprie specificità» ha dichiarato Annalisa Sassi, Presidente dell'Unione Parmense degli Industriali. Circa 100 gli appuntamenti previsti durante la prima finestra temporale del progetto, tra maggio e luglio, con protagoniste 10 aziende del territorio (Allodi, Barilla, Coppini Arte Olearia, Davines, Go Athletic Studio Parma, Palazzo dell'Agricoltore, Parmacotto, Salumificio Trascinelli Pietro, Sidel e Transfer Oil), che apriranno le proprie porte, ospitando visite guidate, e organizzeranno eventi culturali. Si spazia tra settori molto diversi tra loro tra cui anche quello alimentare «Imprese Aperte ha commentato il Presidente di Parma, io ci sto!, Alessandro Chiesi è un progetto unico nel suo genere, che ha l'obiettivo di promuovere il ruolo fondamentale che le aziende ricoprono per la comunità e di far scoprire al grande pubblico, in particolare alle nuove generazioni, quante eccellenze del saper fare ci sono nel territorio di Parma. Imprese che racchiudono non solo competenze specifiche ma sono anche attori culturali capaci di fare squadra e mettere concretamente a sistema competenze, esperienze e processi creativi: un patrimonio che è a tutti gli effetti parte integrante del nostro territorio e contribuisce al suo sviluppo. Per questo motivo ai momenti di visita alle sedi aziendali, si affiancheranno i momenti in cui le imprese raccontano la propria cultura aziendale oppure trasformano i propri spazi in luoghi di espressione artistica». Anche quest'anno il progetto si declina in tre diverse tipologie di attività: A porte aperte: iniziativa che offre l'opportunità di visitare le sedi delle aziende, incontrare le persone che lavorano al loro interno, capire le dinamiche produttive e far conoscere un patrimonio unico di competenze a un pubblico allargato di dipendenti, turisti e scuole. Cultura in impresa: attività che vuole combinare i concetti di creatività e impresa, attraverso la creazione di spazi dedicati all'arte e all'allestimento di progetti artistici e culturali nei luoghi industriali. Cultura d'Impresa: incontri, laboratori ed eventi che, attraverso la narrazione degli imprenditori stessi, hanno l'obiettivo di raccontare i valori che quotidianamente orientano le scelte aziendali e che hanno permesso loro di evolversi nel tempo, diventando vere e proprie eccellenze del territorio. Il 2022 punta a superare i risultati della prima edizione ed è già previsto l'avvio della seconda fase del progetto a partire dal mese di settembre. Oltre alle aziende che hanno aderito alla prima parte del calendario, hanno già confermato la loro partecipazione: AAC Consulting, Bugnion, Chiesi Farmaceutici, Consorzio Agrario Parma, Dallara, Elantas Europe, Food Farm 4.0, Fratelli Galloni, Laterlite, Lincotek, Mutti, Opem, Parmalat, Rizzoli Emanuelli, Sacmi Beverage, Torrcaffè, Valtaro Motori. Il calendario completo delle iniziative, a cui sarà possibile partecipare gratuitamente previa prenotazione obbligatoria tramite l'app Parma 2020+21, è disponibile sul sito web [www.impresaperteparma.com](http://www.impresaperteparma.com). Per ulteriori informazioni scrivere a: [segreteria@impresaperteparma.com](mailto:segreteria@impresaperteparma.com). Gli appuntamenti con le imprese food BARILLA Via Mantova, 166 Parma (PR) Barilla è un'azienda familiare presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. Fondata nel 1877, Barilla è famosa in Italia e nel mondo per l'eccellenza dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi brand Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, GranCereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina, Vesta, Misko, Voiello, Catelli, Lancia, Tolerant e Pasta Evangelists promuove una dieta gustosa e sana, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano. Iniziativa: per conoscere la storia del Gruppo Barilla e visitare il Pastificio di Parma, Barilla propone visite guidate gratuite con un percorso esperienziale che include elementi della Collezione Barilla d'Arte Moderna,



dell'Archivio Storico Barilla e della produzione della pasta presso lo Stabilimento di Pedrignano (Parma), il più grande e sostenibile pastificio del mondo. Date delle visite : martedì 7 giugno ore 15:00. COPPINI ARTE OLEARIA Museo Agorà Orsi Coppini Via Bruno Ferrari, 3 San Secondo Parmense (PR) Coppini Arte Olearia, dal 1946, è leader nella produzione di extravergine t.o.p. (Tracciabilità Origine Prodotto), per le aziende alimentari, la ristorazione e i negozi di specialità. Nei presidi di coltivazione, raccolta e frangitura in Abruzzo, Puglia e Sicilia oltre 1.300 olivicoltori lavorano fedeli alla regola della qualità prima di tutto. Dalla provincia di Parma Coppini Arte Olearia gestisce tutta la logistica e la rete vendita. Iniziativa : Coppini Arte Olearia apre al pubblico le porte del Museo Agorà Orsi Coppini: un viaggio sensoriale e simbolico nella cultura dell'ulivo, per raccontare ai visitatori l'arte di estrarre l'olio d'oliva extravergine. La degustazione di Olio Extravergine è una delle tappe fondamentali della visita al museo, con la quale Coppini Arte Olearia accompagna i visitatori alla scoperta del prodotto, spiegandone i pregi e i difetti e suggerendo gli abbinamenti per ogni tipo di olio. Date delle visite : Tutti i sabati e le domeniche dal 28 maggio al 28 luglio: dalle ore 10 alle 13, dalle ore 15 alle 18. Partenza ogni ora. SALUMIFICIO TRASCINELLI Via Traversetolo 13bis Basilicanova (PR) Nato nel 1977 il Salumificio Trascinelli si dedica alla stagionatura e al commercio di Prosciutti Parma e salumi vari. Dal 1990 ha poi avviato un'attività di selezionatura e confezionamento di preparati per le industrie alimentari. A fine 2019, è nata la Prosciutteria, punto vendita e degustazione di specialità del territorio. Iniziativa : visite guidate alla scoperta della stagionatura del Prosciutto di Parma DOP e delle Culatte e della selezionatura e il confezionamento di rifilature di salumi e formaggi destinate alle industrie alimentari. Cuore del tour saranno i laboratori, caratterizzati dall'adozione di tecnologie di nuova generazione. L'esperienza si concluderà con un assaggio in Prosciutteria. Date delle visite : 30 Maggio con 4 turni di visite: ore 9:00-10:00-11:00-15:00 13 Giugno con 4 turni di visite: ore 9:00-10:00-11:00-15:00 20 Giugno con 4 turni di visite: ore 9:00-10:00-11:00-15:00 PARMACOTTO GROUP Chiesa di San Marcellino, Strada Collegio dei Nobili Parma Con i suoi 3 brand Parmacotto, Boschi Fratelli e Parmacotto LLC negli USA Parmacotto Group firma e produce un'offerta completa di salumi sicuri ed equilibrati: cotti, stagionati e avicoli caratterizzati da un'attenta selezione delle materie prime. All'interno dei suoi 4 siti produttivi, metodi e ricette tradizionali incontrano processi innovativi e all'avanguardia nel rispetto dei più elevati standard qualitativi. Oggi, grazie alla sua vocazione all'export, Parmacotto Group è in grado di rispondere anche alle esigenze dei mercati internazionali, mettendo il suo know-how a disposizione delle esigenze dei consumatori in Europa e America. Con un approccio che mette il benessere delle persone al centro, il Gruppo ha intrapreso un percorso concreto verso la sostenibilità chiamato #FeelinGood. Iniziativa : Parmacotto Group presenta al pubblico una selezione dei più importanti reportage del fotografo Marco Gualazzini in zone del mondo toccate da crisi umanitarie e conflitti con la mostra fotografica THE PEOPLE IN BETWEEN ospitata presso gli spazi della cinquecentesca Chiesa di San Marcellino a Parma. L'itinerario visto con gli occhi e la fotocamera del reporter in paesi quali la Repubblica Democratica del Congo, la Somalia, il Ciad, la Nigeria, il Kenya; in 30 immagini rappresentative di un percorso iconografico e visivo drammaticamente attuale. Curata da Roberto Mutti, storico, critico e docente di fotografia, la mostra è accompagnata da un catalogo, anch'esso a cura di Roberto Mutti, realizzato grazie alla holding Synergetic di Parma, dell'imprenditore e collezionista Giampaolo Cagnin. La mostra si inserisce all'interno di FeelinGood, il percorso di sostenibilità intrapreso da Parmacotto Group, e in particolare al filone legato al benessere delle comunità. Date delle visite: 27 28 29 Maggio, con visite guidate ogni mezz'ora dalle 10.30 alle 12.30 e dalle 16.00 alle 18.00.