
Cibus Tec Talent Academy 2026 (27-30 Ottobre 2026)

FOOD FUTURE CHALLENGE

Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano

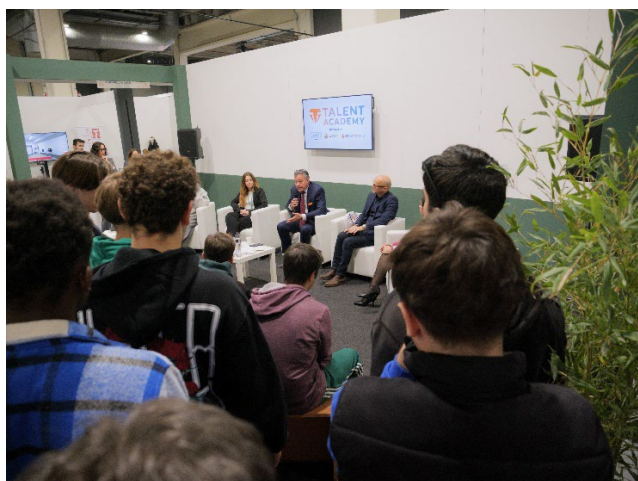
Contest dedicato alle Scuole Secondarie di II Grado (Classi III e IV)

Oggi la ricerca di giovani talenti altamente specializzati è una priorità fondamentale per le aziende più dinamiche, innovative e tecnologicamente avanzate. Ma come coniugare efficacemente talento, nuove competenze e mondo del lavoro in un panorama economico sempre più complesso?

"**Talent Academy**" è un'area speciale di **Cibus Tec** (27-30 ottobre 2026 – Fiere di Parma), creata con questo obiettivo, in collaborazione con **Cisita Parma**, l'ente di formazione di UPI (Unione Parmense degli Industriali) e GIA (Gruppo Imprese Artigiane), entrambe associazioni afferenti al sistema Confindindustriale.

L'obiettivo di Talent Academy è quello di promuovere connessioni significative e produttive tra le **Scuole** e gli **Istituti di formazione** specializzati da un lato e, dall'altro, i **rappresentanti aziendali** dei settori delle tecnologie alimentari. L'iniziativa mira a evidenziare il valore aggiunto della collaborazione multilivello tra programmi di formazione avanzata e mondo produttivo.

Per tutti i giorni di fiera lo stand della Talent Academy accoglierà i visitatori illustrando le opportunità del sistema formativo rappresentato, condividendo informazioni e dettagli utili a docenti, studenti, genitori e referenti aziendali, anche attraverso una serie di momenti di incontro e di talk dove esperti, manager e giovani talenti si confrontano sugli argomenti più attuali in tema di competenze, innovazione e mondo del lavoro.



In questo contesto, in vista nella nuova edizione di **Cibus Tec 2026** la **Talent Academy** di **Cisita Parma** lancia la nuova iniziativa rappresentata dal contest “**FOOD FUTURE CHALLENGE - Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano**”, un vero e proprio concorso appositamente pensato per le **Classi III e IV** delle **Scuole Secondarie di II Grado**.

Si tratta di un invito a elaborare e presentare da parte delle classi (o gruppi di classi) coinvolte progetti che potranno essere declinati e sviluppati, a scelta delle realtà partecipanti, nel quadro di uno dei seguenti **ambiti tematici**:

- a) **Food Processing** – *Costruisci la produzione alimentare del domani.*
- b) **Food Packaging** – *Immagina nuovi modi per proteggere, comunicare e sostenere il cibo.*
- c) **Beverage** – *Ripensa prodotti e strategie per il mondo delle bevande del futuro.*

Alle Scuole interessate verrà offerto, oltre al seguente **Regolamento** con le istruzioni per la partecipazione al contest, un affiancamento affidato ad un gruppo di lavoro appositamente costituito e messo a disposizione dalla Talent Academy di Cisita Parma per accompagnare le Scuole nella realizzazione dei progetti.

La valutazione dei progetti – che verterà su parametri quali visione innovativa, coerenza con il tema scelto, creatività, impatto ambientale, efficacia di esposizione e fattibilità – verrà affidata a una Giuria nominata di concerto con la fiera Cibus Tec e composta da rappresentanti della stessa Fiera, di Cisita Parma e dalle Aziende presenti in Fiera e interessate ad aderire e a sostenere il contest.

Il **cronoprogramma** del contest prevede le seguenti fasi:

- 1) 1 marzo – 2 ottobre 2026.** Avvio, sviluppo del contest e raccolta progetti realizzati.
- 2) 5 – 20 ottobre 2026.** Follow UP e valutazione finale progetti.
- 3) 27 – 30 ottobre 2026.** Presentazione dei progetti vincitori e premiazione presso Cibus Tec in occasione degli incontri in area talk dello stand Talent Academy.

Per informazioni: **Carlotta Petrolini** – Referente per l’Orientamento di Cisita Parma – (email: petrolini@cisita.parma.it, telefono diretto 0521.226542).

FOOD FUTURE CHALLENGE

Dove creatività, tecnologia e sostenibilità si incontrano

Contest dedicato alle Scuole Secondarie di II Grado (Classi III e IV)

REGOLAMENTO

1) Introduzione

Il **Food Future Challenge** è un contest creativo e tecnologico rivolto agli **studenti degli istituti secondari superiori** con l'obiettivo di avvicinare i giovani ai temi dell'innovazione, della sostenibilità e delle professioni del futuro nel settore agroalimentare.

Il progetto è promosso dalla "**Talent Academy**", un'area speciale di **Cibus Tec** (27-30 ottobre 2026 – Fiere di Parma), creata in collaborazione con Cisita Parma, l'ente di formazione di UPI (Unione Parmense degli Industriali) e GIA (Gruppo Imprese Artigiane) allo scopo di promuovere connessioni significative e proficue tra le Scuole e gli Istituti di formazione specializzati da un lato e, dall'altro, i rappresentanti aziendali dei settori delle tecnologie alimentari.

L'iniziativa *Food Future Challenge* nasce quindi per valorizzare le diverse competenze presenti nei vari percorsi scolastici, attraverso tre filoni specifici che permettono a ogni studente di esprimere il proprio talento.

Il contest mira a sviluppare nei partecipanti capacità progettuali, spirito critico, creatività e consapevolezza delle trasformazioni in atto nel mondo delle tecnologie legate al settore agroalimentare.

2) Destinatari

Il contest è aperto a tutte le Classi III e IV delle **Scuole Secondarie di II Grado**. La partecipazione può avvenire come **classe**, **gruppo di progetto** o **team misto interno alla scuola**, secondo le modalità scelte dall'istituto.

3) I tre ambiti tematici

Il contest invita a elaborare e presentare da parte delle classi (o gruppi di classi) coinvolte progetti che potranno essere declinati e sviluppati, a scelta delle realtà partecipanti, nel quadro di uno dei seguenti **ambiti tematici**:

- d) **Food Processing** – *Costruisci la produzione alimentare del domani.*
- e) **Food Packaging** – *Immagina nuovi modi per proteggere, comunicare e sostenere il cibo.*
- f) **Beverage** – *Ripensa prodotti e strategie per il mondo delle bevande del futuro.*

Dettagli e suggerimenti per lo sviluppo dei progetti nei tre ambiti tematici:

- a) **Food Processing – Costruisci la produzione alimentare del domani:** progetta come sarà la produzione alimentare del domani (su una prospettiva di 30 anni almeno), immaginando nuove tecnologie utilizzabili, nuovi cibi e soluzioni sostenibili. Descrivi lo scenario futuro (crescita popolazione, cambiamento climatico ecc.) in base a questo pensa a nuove tecnologie che si adattino al nuovo contesto. Sulla base di queste indicazioni, gli studenti sono chiamati a progettare soluzioni innovative legate ai processi produttivi alimentari: automazione, efficienza, sicurezza, digitalizzazione degli impianti e riduzione degli sprechi.
- b) **Food Packaging – Immagina nuovi modi per proteggere, comunicare e sostenere il cibo:** progettare soluzioni innovative che migliorino la protezione (packaging sostenibile e in grado di affrontare lunghi trasporti, non deperibile ecc.), la comunicazione (per esempio etichette intelligenti, QR code sempre aggiornati ecc.) e la sostenibilità del cibo in una prospettiva legata ai prossimi 30 anni circa. Immaginare tecnologie future credibili, spiegare come funzionano e mostrare il loro impatto sulla qualità alimentare e sulla vita delle persone. Sulla base di queste indicazioni i partecipanti potranno immaginare nuove forme di packaging, concept comunicativi, materiali innovativi o proposte artistiche sul rapporto tra alimenti, ambiente e tecnologia.
- c) **Beverage – Ripensa prodotti e strategie per il mondo delle bevande del futuro:** immagina nuovi prodotti oltre a tecnologie, strategie di comunicazione e di distribuzione innovativi, in grado di rivoluzionare il mondo delle bevande in una prospettiva di circa 30 anni. Pensare, per esempio, a una bevanda del futuro per consumatori specifici (sportivi, vegani, ecc.) il cui gusto o la cui composizione degli ingredienti possano essere personalizzate tramite specifiche App o grazie all'AI. Pensare a un packaging per i drink biodegradabile o edibile, studiandone anche una strategia di vendita nella prospettiva

dei consumatori del futuro (pensando anche a metodi intelligenti per la gestione degli ordini, la consegna dei prodotti ecc.). Sulla base di queste indicazioni gli studenti sono invitati a coniugare innovazione di prodotto, marketing, analisi di mercato e strategie di comunicazione per il settore beverage, individuando trend di consumo, branding, sostenibilità e modelli di business del futuro.

4) Cosa devono fare gli studenti

Una volta individuato l'ambito tematico di interesse, gli studenti sono chiamati a realizzare il loro **progetto** in linea con quanto sopra descritto attraverso una (o più) tra le seguenti **modalità**:

- ❖ Poster, presentazione, documento tecnico
- ❖ Prototipo fisico o digitale
- ❖ Video o cortometraggio
- ❖ Storytelling, podcast o spot social
- ❖ Storyboard o concept grafici
- ❖ Campagna di sensibilizzazione sull'uso responsabile della tecnologia

L'**impegno per la realizzazione del progetto** (tra incontri dei Docenti con i referenti del contest e lavoro degli studenti) è stimato in complessive **24 ore**, anche in riferimento alle attività di **Formazione Scuola-Lavoro (FSL)**.

Per **affiancare le Scuole nello sviluppo dei progetti** è stato definito un **gruppo di lavoro** messo a disposizione dalla Talent Academy di Cisita Parma e **coordinato dalla Referente Carlotta Petrolini** (petrolini@cisita.parma.it), la quale potrà essere contattata per chiarimenti nel corso dello svolgimento del contest da parte del Docente di riferimento delle classi/team. Con le **Scuole partecipanti** saranno inoltre fissati specifici **incontri** di verifica e allineamento **da programmare** – anche in base alle disponibilità dei Docenti di riferimento – **nella seconda metà di maggio** (indicativamente nella settimana che va dal 18 al 22/05/2026).

5) Invio dei materiali

Ogni team dovrà inviare (**entro e non oltre il 2 ottobre 2026**):

- **un elaborato principale** (vedi paragrafo precedente, per esempio: prototipo, video, poster, presentazione, documento tecnico, graphic novel, ecc.);
- **una scheda descrittiva** del progetto (**Allegato n. 2**) con riportarti i seguenti dati:

- ❖ dati delle classi, della scuola di provenienza e del docente di riferimento
- ❖ titolo del progetto
- ❖ obiettivo
- ❖ punti chiave
- ❖ impatto sociale/ambientale
- ❖ strumenti utilizzati

Tutti i materiali dovranno essere inviati in formato digitale a **Carlotta Petrolini**, Referente per l'Orientamento di Cisita Parma, tramite e-mail all'indirizzo: petrolini@cisita.parma.it.

I materiali inviati saranno considerati di proprietà di Cisita Parma per conto della Talent Academy di Cibus Tec, che ne disporrà per le azioni informative e divulgative che riterrà più opportune.

6) Modalità di partecipazione

Le **Scuole** che desiderano **partecipare** devono inviare (**entro e non oltre il 15/04/2026**) tramite e-mail a **Carlotta Petrolini** (petrolini@cisita.parma.it) il **modulo di adesione** (**Allegato n. 1**), compilato in ogni sua parte, riportando in particolare:

- a) nominativo del Docente referente delle classi/team di progetto
- b) il numero e denominazione delle classi e il totale studenti coinvolti
- c) ambito tematico scelto per lo sviluppo del progetto (vedi punto 3)

7) Cronoprogramma

Il contest prevede le seguenti fasi:

- a) **1 marzo – 2 ottobre 2026**. Avvio, sviluppo del contest e raccolta progetti realizzati
- b) **5 – 20 ottobre 2026**. Follow UP e valutazione finale progetti
- c) **27 – 30 ottobre 2026**. Presentazione dei progetti vincitori e premiazione presso Cibus Tec in occasione degli incontri in area talk dello stand Talent Academy.

Tutte le **classi che parteciperanno al contest** verranno in ogni caso **invitate a visitare** la fiera **Cibus Tec** in occasione della presentazione e premiazione dei progetti vincitori e degli **eventi** promossi e ospitati presso lo stand **“Talent Academy”**.

8) Criteri di valutazione

I progetti saranno valutati da una Giuria appositamente nominata di concerto con la fiera Cibus Tec e composta da rappresentanti della stessa Fiera, di Cisita Parma e delle Istituzioni e Aziende presenti in Fiera e sostenitrici del contest, sulla base dei seguenti criteri:

1. **Rispetto di tempi e modi di consegna del progetto**
2. **Coerenza con il filone scelto**
3. **Originalità e creatività**
4. **Chiarezza espositiva**
5. **Fattibilità e concretezza dell'idea**
6. **Sostenibilità**

A ogni criterio sarà attribuito un punteggio da 1 a 10. Il valore totale più alto, generato dalla somma dei punteggi attribuiti ai sei criteri sopra riportati, decreterà il vincitore dei premi previsti.

9) Premi

Verranno assegnati i seguenti riconoscimenti:

- un **premio** per ognuno dei **tre ambiti tematici**
- un **premio speciale** per il progetto più **creativo**

I dettagli sui premi per le Scuole e per gli studenti delle classi vincitrici verranno comunicati in fase di valutazione dei progetti presentati.

Ai team che risulteranno vincitori verrà chiesto di illustrare il proprio progetto tramite una **presentazione/pitch di max 5 minuti** in occasione dell'**evento di premiazione** che si terrà presso lo stand "Talent Academy" in Cibus Tec (27-30 ottobre 2026 – Fiere di Parma).

Per informazioni e adesioni: **Carlotta Petrolini** (Referente per l'Orientamento di Cisita Parma – e-mail: petrolini@cisita.parma.it, telefono diretto 0521.226542).