

Parma

Iniziativa Realizzato nell'ambito del bando «Imprese creative driven», è stato presentato all'Ape museo

I 100 anni dell'impresa Allodi in un video

Il racconto in un cortometraggio caratterizzato dalle testimonianze dei protagonisti della storia aziendale

Impresa storica

La Allodi opera da oltre 100 anni nel settore dell'edilizia.

» Famiglia, collaborazione, obiettivi. Tre parole che racchiudono il senso di oltre un secolo di storia, di un'attività imprenditoriale e del suo impegno sul territorio. Il nostro territorio.

Tre parole che emergono prepotentemente nel «video-racconto corale» dell'impresa edile parmigiana Allodi. Nove minuti intensi «Company in a day», pensato e diretto da Andrea Coiro, consulente-formatore ed esperto di storytelling. «Non già il classico video aziendale, patinato e in qualche modo "costruito". Bensì un fedele ritratto dell'impresa Allodi, basato sulle emozioni del racconto e sulla logica della verità» ha rivelato il regista, titolare dell'agenzia di comunicazione Comunico Ergo Sum, durante la presentazione del cortometraggio, celebrata ieri pomeriggio all'Ape Museo Parma.

«Company in a day» dell'impresa Allodi è uno degli otto progetti risultati vincitori del bando «Imprese creative driven», iniziativa lanciata dal comune di Parma e dal Comitato per Parma 2020,



con il supporto e la regia dell'Unione parmense degli industriali, di «Parma, io ci sto!» e la collaborazione dell'ente di formazione Cisisa. Alla call hanno aderito diverse eccellenze produttive del territorio, pronte a scommettere sulla cultura per mi-

Durata di 9 minuti
Testimonianze di collaboratori, fornitori e committenti della storica azienda edile

gliorare il proprio approccio al territorio e l'ambiente lavorativo. «Company in a day» è l'espressione di un lavoro corale: collaboratori, fornitori e committenti della storica impresa edile che si sono messi in gioco, dapprima impegnandosi in un mini-corso di formazione sulle tecniche di storytelling, quindi utilizzando i propri smartphone per riprendere alcuni momenti, personali e lavorativi, della propria vita in azienda.

Pensieri e sensazioni di coloro i quali l'impresa Allodi la

All'Ape museo

Il video è stato presentato ieri nella sede di via Farini alla presenza delle titolari.

vivono «dall'interno», mescolati agli altri di comuni cittadini che invece le opere «firmate» Allodi le vivono nella quotidianità: strutture ospedaliere, scuole, stabilimenti industriali, impianti sportivi, aule e spazi universitari. In quei nove minuti ci sono «pillole» di tradizione e futuro, di memoria ed innovazione. «Ma ci sono prima di tutto i valori, forti e radicati. Come quelli che continua a trasmetterci nostra madre. Lei che ci ha fatto crescere nella convinzione di poter portare avanti l'azienda secondo sani principi» afferma Daniela Allodi, presidente dell'impresa. «Valori che vogliamo tramandare alle generazioni che verranno: un testimone da passare, proprio come accade in una staffetta» rilancia la vicepresidente Michela Allodi. «Abbiamo pensato di partecipare alla call Imprese creative driven perché ci sentiamo coinvolti nel tessuto della società – spiega ancora Daniela Allodi –: lo vediamo attraverso gli edifici da noi realizzati, che restano sul territorio. Volevamo legare cultura e impresa, in una logica di conta-

minazione che traccia nuove vie verso il futuro». «Ed in effetti – sottolinea Francesca Velani, coordinatrice di Parma 2020+21 – Imprese creative driven ha saputo intercettare bisogni reali, di tenuta e coesione delle attività imprenditoriali, aiutando le stesse a capire che sono un sistema». Sul «video-racconto corale», ma più in generale sul progetto culturale dell'impresa Allodi, c'è chi ha «confezionato» la propria tesi di laurea in Comunicazione e media contemporanei per le industrie creative, conseguita all'Università di Parma. «Quella dell'impresa Allodi – dice Teresa Tonini – è una storia da raccontare, ma che emoziona e fortemente lega al territorio». «Con i nostri studenti – ha concluso Isabella Mozzoni, docente del dipartimento di Discipline umanistiche, sociali e dell'impresa culturali del nostro ateneo – abbiamo avviato un monitoraggio della cultura in azienda, per far comprendere i benefici che possono scaturire da tale connubio».

Vittorio Rotolo

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Giornata dell'alimentazione Domani un'iniziativa rivolta alle scuole

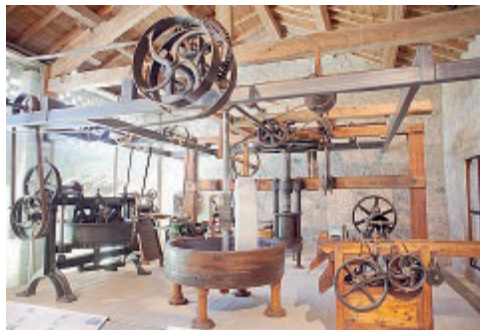
Ai Musei del cibo sabato si entra gratis

» I Musei del cibo celebrano la Giornata mondiale dell'alimentazione il 16 ottobre, data della costituzione, nel 1945 a Roma.

I Musei del cibo per rispondere appieno alla propria mission educativa non si sottraggono alla sensibilizzazione sul tema dell'alimentazione nel suo complesso: dalla conoscenza e consapevolezza di ciò che mangiamo, alla sicurezza alimentare, dalla lotta allo spreco, a una più equa distribuzione del cibo per tutti.

Come di consueto, dunque i Musei del cibo organizzano appuntamenti per adulti e bambini con proposte completamente gratuite. In questo senso, sabato l'ingresso a tutti e sette i Musei del cibo della provincia di Parma (Museo del Culatello, del Parmi-

Fao
La Giornata Mondiale dell'Alimentazione è stata istituita il 16 ottobre 1945, a Roma.



giano Reggiano, della Pasta, del Pomodoro, del Vino, del Salame di Felino e del Prosciutto di Parma) sarà gratuito (dalle 10 alle 18), sono previste poi visite guidate, sempre gratuite alle 11 e alle 16.

Per tutta la giornata i bambini e i ragazzi, in visita ai Musei, potranno divertirsi con le schede «MuseoQuiz», ricche di giochi, indovinelli e curiosità, in un coinvolgente

rimando con gli oggetti e l'allestimento del museo.

Inoltre, ai Musei del Pomodoro, del Vino e del Parmigiano Reggiano alle 16.45, in collaborazione con Coldiretti Parma si svolgerà l'iniziativa «Un contadino ai Musei del cibo» per scoprire dal vivo cosa fa un contadino - un «eroe dell'alimentazione» così lo definisce la Fao - cioè una persona che

lavora perché il cibo arrivi buono e sano sulle nostre tavole. Dopo la visita guidata al museo, sarà possibile ascoltare il racconto del lavoro e dei prodotti e soprattutto fare domande: come si diventa contadino? A che ora ci si sveglia la mattina? Un contadino va in vacanza?

Per raccontare la loro storia e il loro prodotto interverranno: al Museo del Pomodoro Alessandra Cotti della Fattoria Cotti di Pilastrino di Langhirano; al Museo del Vino Paolo Bocchi dell'azienda agricola La Caslen'na di Ozzano Tarò; al Museo del Parmigiano Reggiano Mario Guareschi dell'azienda agricola Guareschi di Roccabianca.

Alla fine dell'incontro i contadini ci guideranno in un'at-

tività divertente che potremo continuare anche a casa.

L'evento gratuito, è consigliato per bambini dai 5 anni. La prenotazione è obbligatoria (Info e prenotazioni lat di Parma, 0521 218889, tutti i giorni dalle 9 alle 19).

Domani nelle scuole

Domani, invece il Museo della Pasta dedica la propria attività alle scuole. Gli studenti dell'istituto Magnaghi di Salsomaggiore incontreranno quelli dell'ultimo anno della scuola secondaria di primo grado per presentare il Museo e naturalmente il prodotto.

Per informazioni: www.museidelcibo.it; <http://www.fao.org/world-food-day/it>.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in breve

Domani Alle 18 la conferenza su disordine e guerra civile

» Domani alle 18, alla Famija Pramzana, Viale Vittoria, 6), l'associazione di filosofia politica La Radice organizzerà un incontro con Alessandro Colombo, professore di Relazioni internazionali all'Università di Milano. Durante l'evento, intitolato «Disordine globale e guerra civile», verranno affrontati, grazie alla presenza di un esperto, i grandi dibattiti legati alla geopolitica e ai nuovi rapporti tra Usa, Cina e Ue nello scacchiere internazionale. L'accesso è consentito con Green pass. Prenotazioni al 392 5080312.



AUSPICIA

FESTIVAL NAZIONALE DI
ASTROLOGIA
SALSOMAGGIORE TERME
PALAZZO DEI CONGRESSI
15-16-17 OTTOBRE 2021

**OLTRE 50 EVENTI, TRA CUI
CONFERENZE, SEMINARI,
WORKSHOP, PRESENTAZIONI
DI LIBRI, FREE CLASS DI YOGA,
REIKI, BIORISONANZA, SHIATSU,
MEDITAZIONE, RELATORI DI
FAMA NAZIONALE, NUMEROSI
PROFESSIONISTI A DISPOSIZIONE
PER CONSULTI PERSONALIZZATI.**

**SCOPRI IL PROGRAMMA
COMPLETO SUL SITO:
WWW.AUSPICIAFESTIVAL.IT**