



COMUNICATO STAMPA

Intelligenza Artificiale: un nuovo alleato per le aziende del settore della salumeria

***Grazie al programma europeo Trust Your Taste,
prosegue la formazione degli imprenditori del futuro***

Milano 10 luglio 2024 - L'intelligenza artificiale è uno dei temi più caldi del momento e sempre più esperti ipotizzano un futuro non lontano in cui sarà sempre più presente nel mondo del lavoro. Questo, nonostante i dati riportati recentemente da Eurostat dicano che nel 2023 solo il 5% delle aziende italiane con 10 o più dipendenti abbia utilizzato tecnologie d'Intelligenza Artificiale per svolgere la propria attività. Una realtà che merita quindi di essere approfondita e conosciuta meglio. Per questo **ASSICA** (Associazione Industriali delle carni e dei Salumi), lo scorso 4 luglio, ha organizzato nell'ambito del progetto "Trust your Taste, Choose European Quality", con l'**Istituto Valorizzazione Salumi Italiani (IVSI)** e con il **MADE Competence Center I4.0 di Milano**, un incontro formativo dedicato alla migliore comprensione dell'Intelligenza Artificiale e del suo impiego strategico in azienda.

L'Intelligenza Artificiale rappresenta la chiave per sbloccare il potenziale ancora inespresso o ottimizzabile delle imprese e, di conseguenza, può giocare un ruolo cruciale per posizionarsi all'avanguardia nel mercato, grazie alle caratteristiche intrinseche dei prodotti della salumeria italiana. Insieme alla sostenibilità, l'Intelligenza Artificiale rappresenta sempre più un driver imprescindibile per le Aziende. Proprio per questo, ASSICA con il supporto di IVSI ha abbracciato anche la mission di supportare le imprese del settore nella comprensione, accesso e utilizzo dell'IA sviluppando un approfondito palinsesto di iniziative didattiche, di cui questo workshop rappresenta una prima concretizzazione.

L'incontro è stato propedeutico ad un più completo percorso didattico costruito con MADE e caratterizzato da un coinvolgimento progressivo degli operatori attraverso tre fasi: informazione, formazione e road map, ovvero analisi dell'attuale stato dei processi aziendali, costruzione di una base accademica sul tema e creazione di una strategia personalizzata per sviluppare un piano di adozione graduale della tecnologia.

I relatori del seminario sono esperti della materia, che lavorano su questi topic da anni, conoscendo al meglio tutti i risvolti applicativi dell'IA: **Alessandro Falcetta**, PhD Student del Politecnico di Milano, si è occupato di introdurre la tematica e affrontare l'evoluzione dell'IA dalle origini ad oggi. Partendo dalla definizione di base di *Artificial Intelligence*, per poi arrivare al *Machine learning* e al *Deep learning* e all'importanza della raccolta dati, su cui si basa gran parte della progettualità in questo campo.





A **Giacomo Baldi**, Cto & CoFounder di Zerynth, è toccato l'onere di presentare in concreto le potenzialità dell'IA: molti i casi concreti nei quali un'integrazione con i sistemi aziendali tradizionali ha potuto portare ad un miglioramento del business, dalla logistica alla manutenzione predittiva degli impianti e delle macchine lungo la linea di produzione, fino alla sicurezza negli ambienti di lavoro, dimostrando le tante applicazioni di una tecnologia così dirompente.

Ha concluso poi l'incontro **Davide Polotto**, Business Development MADE Competence Center I4.0, che ha illustrato i servizi che il centro mette a disposizione delle imprese e ha spiegato il percorso di formazione in questo ambito, soprattutto per le imprese di piccole e medie dimensioni. L'obiettivo è quello di colmare il divario evidente nell'adozione dell'IA tra le grandi imprese, dove il 67% ha già progetti in corso, e le PMI, ferme solo al 18%. Tra le cause identificate che ostacolano questa diffusione nelle seconde vi è la mancanza di informazione e formazione, per questo un percorso guidato attraverso la dimostrazione di casi d'uso specifici, può aiutare le aziende con una roadmap necessaria per l'adozione dell'IA nei processi.

Se è vero che il tema è caldo, è altrettanto vero che le potenzialità dell'Intelligenza Artificiale sono pressoché infinite, perché le sue applicazioni spaziano in così tanti ambiti che ciascuna organizzazione può trovare un modo di integrarla nei processi, per migliorare la propria produzione, la sua competitività o il modo in cui realizza il suo prodotto. Visto l'interesse dimostrato dalle aziende partecipanti e la richiesta di recuperare il ritardo nello sviluppo dell'IA nelle PMI, il percorso formativo offerto da ASSICA – con il coinvolgimento di IVSI - proseguirà in questo senso, fornendo un supporto formativo dedicato, anche per consentire che i prodotti della tradizione possano godere di questa imprescindibile innovazione.

“**Trust Your Taste, CHOOSE EUROPEAN QUALITY**”, il progetto promosso da ASSICA con l'obiettivo di migliorare il grado di conoscenza e consumo consapevole dei prodotti agricoli UE, attraverso la promozione della cultura produttiva della carne suina e dei salumi, valorizzando gli alti standard europei e la grande tradizione storica che contraddistingue questo comparto. Il Progetto ha durata triennale (2021-2024), si svolge in Italia e Belgio e gode del co-finanziamento dalla Commissione Europea nell'ambito del Regolamento (UE) 1144/2014 (Azioni di informazione e di promozione riguardanti i prodotti agricoli nel mercato interno).

ASSICA, Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, è l'organizzazione nazionale di categoria che, nell'ambito di Confindustria, rappresenta le imprese di macellazione e trasformazione delle carni suine. Imprese che nel 2023 hanno sviluppato un fatturato di 9.498 milioni di euro. Nel quadro delle proprie finalità istituzionali, l'attività di ASSICA copre diversi ambiti, tra cui la definizione di una politica economica settoriale, l'informazione e il servizio di assistenza ai circa 180 associati in campo economico/commerciale, sanitario, tecnico normativo, legale e sindacale. Competenza, attitudine collaborativa e affidabilità professionale sono garantite da collaboratori specializzati e supportate dalla partecipazione a diverse organizzazioni associative, sia a livello nazionale che comunitario. Infatti, sin dalla sua costituzione, nel 1946, ASSICA si è sempre contraddistinta per il forte spirito associativo come testimonia la sua qualità di socio di Confindustria, a cui ha voluto aderire sin dalla nascita, di Federalimentare, Federazione italiana delle Industrie Alimentari, di cui è socio fondatore, del Clitravi, Federazione europea che raggruppa le Associazioni nazionali delle industrie di trasformazione della carne, che ha contribuito a fondare nel 1957.





CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ



Ufficio Stampa – Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi -Tiziana Formisano – formisano@assica.it
– tel. 02 8925901 – cell. 346 8734426



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

