IL VIAGGIO DEL SOLE NEGLI ITS
È partito il 2 luglio da Frosinone il viaggio del Sole 24 Ore che racconta gli Its, gli Istituti tecnici superiori, prima esperienza italiana di istruzione terziaria professionalizzante legata al sistema produttivo, dove i giovani si formano sulle tecnologie abilitanti delle aziende. Oggi siamo in Emilia Romagna, con l'11esima tappa. La settimana prossima si va in Campania. L'iniziativa, avviata con Intesa Sanpaolo, è stata lanciata dal direttore del Sole 24 Ore, Fabio Tamburini, agli «Its Pop Days», tenuti a inizio maggio da Confindustria, Umana e Indire

Dal Palazzo delle Orsoline di Parma i manager alimentari del futuro

Istruzione superiore

All'Its Tech&Food oltre 200 studenti imparano le tecniche più avanzate

Il 33% degli allievi svolge stage all'estero, a un anno dal diploma lavora l'80%

Claudio Tucci

«Per capire quanto oggi è stretto il legame tra Industria 4.0 e l'alimentare le racconto il caso dell'ultima impresa nostra associata. E80 Group, azienda meccanica specializzata nella realizzazione di soluzioni intralogistiche automatizzate ed integrate per fabbriche e centri di distribuzione. Tra i numerosi sistemi hardware e software che sviluppa e implementa in tutto il mondo c'è anche una nuova generazione di magazzini automatici, tecnologie strategiche anche per il comparto agroalimentare - racconta Francesca Caiulo, direttrice dell'Its Tech&Food, che ha sede nello storico palazzo delle Orsoline nel cuore di Parma -. Digitale e innovazione aiutano a rendere i processi più efficienti, sicuri e sostenibili, a recuperare spazi a favore delle linee produttive o per fare carico/scarico più veloce, a ridurre sprechi ed errori, a garantire la tracciabilità dei prodotti movimentati. Quello che cerchiamo di trasferire ai nostri studenti, a fine ottobre compresi i nuovi iscritti saranno oltre 200, è che gli stabilimenti del-

> **Caiulo: «Percorsi di studio anche per logistica e digitale, la tecnologia fattore chiave nell'alimentare»**

l'agroalimentare sono realtà altamente tecnologiche. E i nostri tecnici superiori sono figure ricercatissime: ad esempio nel settore del controllo qualità e certificazione, per seguire la tracciabilità lungo tutta la filiera produttiva».

L'Its Tech&Food è un'eccellenza formativa nella Parma capitale del "food", con oltre mille aziende alimentari che danno lavoro a 14mila dipendenti; e un fatturato alimentare di 7,5 miliardi sui 145 miliardi complessivi dell'Italia (fonte Confindustria). «I corsi attivi a Parma, Reggio Emilia e Finale Emilia sono quattro - ha aggiunto Caiulo -. Uno in progettazione e produzione alimentare, uno in marketing, il terzo in design di prodotto e packaging, il quarto, ultimo in ordine di nascita, in gestione dell'ambiente ed economia circolare. Tutti i percorsi vengono finanziati dalla regione Emilia Romagna, sostenitrice convinta del sistema Its, pertanto sono gratuiti per gli studenti. I moduli sono da 2mila ore, 1.200 in aula e in laboratori innovativi, le restanti 800 ore "on the job". Il 33% dei nostri ragazzi ha fatto anche lo stage all'estero di 400 ore: mete prevalenti Spagna, Francia, Portogallo, Irlanda. Collaboriamo strutturalmente con oltre 100 imprese, grandi e piccole. La docenza che proviene dal mondo del lavoro supera il 70%. Il tasso di occupazione, a un anno dal titolo, è dell'80%. Il restante 20%, in larga parte, prosegue negli studi».

Nei corsi i giovani acquisiscono competenze ricercate dall'industria, aggiornate alle ultime tecnologie: tracciabilità, sistemi gestionali integrati, e-commerce, analisi di impatto ambientale. Tra le tante iniziative messe in campo dall'Its Tech&Food, c'è anche la partecipazione al progetto Its 4.0, dove, ha spiegato Caiulo, «i nostri allievi sono impegnati in prototipazione di prodotti alimentari, progettati e sviluppati in collaborazione con la Stazione sperimentale per l'industria conserve alimentari di Parma (SSICA), socio della Fondazione. Stiamo per partire anche con un innovativo percorso di apprendistato in Its, applicando il modello duale, dove metà settimana si studia, l'altra metà si lavora».

Anche all'Its Tech&Food la priorità è il legame, strettissimo, con territorio e mondo produttivo. «Da oltre 120 anni in Mutti trasformiamo il miglior pomodoro 100% italiano - sottolineano dall'azienda -. Oggi i nostri prodotti sono presenti in 96 Paesi al mondo e nel 2020 il nostro fatturato ha raggiunto i 465 milioni di euro. Questi numeri sono il risultato del lavoro di grandi persone e di importanti collaborazioni selezionate con cura che ci permettono di crescere in maniera continuativa e sostenibile. Tra queste collaborazioni c'è anche quella con Its Tech&Food attraverso la quale diversi ragazzi provenienti dai loro percorsi di studi prendono parte a stage nel nostro gruppo. È una collaborazione che va avanti da oltre 5 anni e che ha generato anche delle vere proprie opportunità lavorative al termine del periodo di tirocinio. Per quanto riguarda il 2021 14 studenti provenienti dall'Istituto hanno avuto l'opportunità di supportare i team degli acquisti e del controllo qualità, le cui attività sono determinanti per il corretto approvvigionamento dei materiali e per il mantenimento degli altissimi standard qualitativi riconosciuti dai consumatori Mutti ogni giorno».

Sulla stessa lunghezza d'onda l'azienda Hi-Food (www.hifood.it), di altissimo valore aggiunto considerata la sua mission: ricercare e sviluppare ingredienti di origine naturale in sostituzione di zuccheri, sali, grassi, additivi. «Dal 2012 Hi-Food sviluppa e produce ingredienti innovativi di origine naturale ottenuti da fonti vegetali, trattati con processi e tecnologie proprietarie per i settori bakery, free from, glutenfree, plant-based, gastronomia industriale, salse, gelati e alimentari in genere. Hi-Food - ha evidenziato l'ad, Massimo Ambanelli - è orientata alla realizzazione d'ingredienti utili allo sviluppo applicativo dei nuovi prodotti finiti. L'innovazione parte dalla ricerca delle materie prime, ricorrendo a fonti vegetali laddove possibile di recupero e prosegue alla ricerca di particolari funzionalità tecnologiche. L'azienda sta ultimando la costruzione a Parma del suo stabilimento di 17.000 mq, per interiorizzare i processi e diventare uno dei siti di produzione e di Ricerca & Sviluppo di ingredienti più avanzati in Europa. Fare innovazione significa avere il coraggio di investire su idee e sulle persone. Per questo, ci servono ragazzi con una solida base tecnica ed una forma mentis operativa, collaborativa e orientata al lavoro in team. Abbiamo diversi ragazzi dagli Its, pronti subito e molto motivati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Formazione in laboratorio. Studenti impegnati nelle tecniche alimentari

La food valley emiliana è campione di export

Lo scenario locale

Mille aziende danno lavoro a 14mila addetti, le vendite all'estero valgono 2 miliardi

È la culla del Parmigiano Reggiano, del Prosciutto di Parma, del Culatello di Zibello, Dop che ne fanno il territorio più ricco d'Italia per valore delle denominazioni protette; è la terza provincia italiana per export alimentare (dopo Cuneo e Verona) e dal 2015 è Città creativa per la gastronomia Unesco: Parma non è solo la capitale della food valley italiana (e quest'anno anche della Cultura 2020-2021) ma l'ambasciatrice della tradizione agroalimentare tricolore nel mondo. «Il settore agroindustriale si conferma strategico non solo in termini economici, in un territorio tra i più ricchi d'Italia e con la più alta qualità della vita, ma per garantire la coesione di tutta la nostra comunità - sottolinea Cesare Azzali, direttore dell'Upi-Unione parmense degli industriali -. Usciamo da due anni difficili con performance migliori della media, grazie alla resilienza di cui gode l'alimentare e oggi tutto l'ecosistema parmense sta facendo quadrato attorno alla filiera per accompagnare un salto culturale e innovativo che ha come fondamenta gli investimenti in formazione».

Al cibo non si può rinunciare. I numeri dell'alimentare parmense lo confermano: le mille aziende del food in provincia, con oltre 14mila dipendenti e 7,5 miliardi di euro di fatturato, hanno esportato nel 2020 1,9 miliardi di euro, con una crescita del 10% su base annua (dopo il +12% messo a segno nel 2019) grazie alla forte domanda di prodotti da dispensa come pane, pasta, dolci, zucchero e prodotti da forno (20%), conserve vegetali (18,5%) e conserve ittiche (25%).

Se all'agroalimentare si aggiunge anche l'impiantistica alimentare - Parma è un distretto chiave a livello internazionale anche per le tecnologie alimentari - allora le esportazioni del "Made in Parma" salgono oltre quota 3 miliardi di euro, ovvero il 42% dell'export totale della provincia. E i primi sei mesi del 2021 confermano la vivacità dell'industria alimentare sotto la Ghirlandina, con una crescita dell'export del +8,8%, trainato da salumi e prosciutti (+14%), dal formaggi (+24%), dalle conserve vegetali come il pomodoro (+9%) e da un sorprendente +92% del segmento monitorio, complici i rincari del grano duro e dei costi di trasporto - spiega il centro studi dell'Upi - la diminuzione dell'offerta globale e la contrazione di scorte. L'Europa è da sempre il primo bacino dei piatti della tradizione emiliana (pesa l'effetto Brexit), ma sono i foodies americani ad aver fatto esplodere le vendite oltreconfine, con un +39,4% di export nel primo semestre 2021 da segnare negli annali.

«L'alimentare è un settore che vive di competenze specifiche, dove pesano i saperi tradizionali ma dove l'innovazione e la digitalizzazione sono indispensabili per restare competitivi - conclude Azzali - e le competenze specifiche hanno bisogno di modelli nuovi nel rapporto tra mondo della formazione e quello delle imprese. L'Its è uno di questi modelli».

—I. Ve.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'intervista. Elena Scolaro. Senior Hr Business Manager Global Rdq Barilla

«Formiamo giovani con i test sui prodotti nelle linee sperimentali»

Ilaria Vesentini

È una collaborazione iniziata nel 2018 che si va rafforzando di anno in anno, quella tra il dipartimento RDQ (Research, Development & Quality) della multinazionale simbolo del Made in Italy a tavola, Barilla, e l'accademia per supertecnici dell'industria alimentare, l'Its Tech & Food. Un rapporto attivo bidirezionale che alimenta un circolo virtuoso tra il gruppo di Parma leader nel settore per dimensioni, reputazione e investimenti in innovazione e sostenibilità e i giovani talenti formati per destreggiarsi tra tecnologie iperspecialistiche, digitalizzazione di funzioni e processi di economia circolare. A seguire i percorsi di stage dei ragazzi dell'Its che ogni anno entrano nel dipartimento centrale di ricerca&sviluppo Barilla, per svolgere le 800 ore di lavoro sul campo, è Elena Scolaro, Senior HR Business Manager GRDQ (Global research & development quality) del gruppo.

Come nasce il sodalizio tra Barilla e l'Its e che sviluppi concreti sta avendo ora?
La partnership è figlia della fortissima accelerazione del cambiamento tecnologico avvenuta in questi anni e della necessità per Barilla di favorire il ricambio generazionale in tempi rapidi, non solo nella funzione R&S. Molti ragazzi dell'Its fanno tirocini anche nel controllo qualità dei nostri stabilimenti (30 nel mondo, di cui 10 in Italia, ndr) e nelle linee di produzione, ma si tratta sempre di profili dedicati ad attività superspecializzate e di un grosso impegno per noi in termini di affiancamento nel learning by doing. Nell'area Ricerca e sviluppo della sede centrale i giovani tecnici, in tirocinio presso le linee sperimentali, simulano e testano processi e prodotti prima di trasferirli su scala industriale.

Quanti sono stati da subito cooptati da Barilla?
Solo per la funzione R&S ne abbiamo già assunti cinque e tutti sono, sin dal primo giorno di lavoro, figure tecniche importanti e operative. Il livello dei profili che la scuola ci offre è elevato e consente ai ragazzi diplomati di inserirsi anche nei nostri stabilimenti, sulle linee produttive e nei laboratori di controllo qualità.

L'area R&S contribuisce alla didattica dei corsi Its?
Da quest'anno abbiamo proposto una testimonianza diretta di quello che fa Barilla in tema di ricerca e sviluppo e sono stati programmati quattro interventi di mezza giornata ciascuno, in cui un team interno capeggiato da Tiziano Boselli, vicepresidente Process development bakery, porterà una overview complessiva del comparto bakery tra Italia, Francia, Russia, Germania e Svezia, declinata sulle tematiche che i ragazzi stanno studiando: prodotti, tecnologie, processi di innovazione, sfide per lo sviluppo. Altri colleghi terranno sessioni specialistiche, con approfondimenti sulle farine, ingredienti chiave per tutti i prodotti da forno; sulla biscotteria (tecnologie, materie prime caratterizzanti); sulla parte di packaging e sul percorso di sostenibilità che il gruppo sta perseguendo.



Gruppo Barilla. Elena Scolaro

Quali sono le competenze che mancano di più in azienda?
Prima ancora delle competenze tecniche specifiche, che evolvono continuamente e sui cui bisogna prevedere aggiornamenti continui, sono le soft skill quelle che più cerchiamo nei giovani e sulle quali lavoriamo molto anche quando interveniamo nel ruolo di docenti. La cosa più importante che ricerchiamo nei ragazzi è la curiosità, l'interesse e la voglia di conoscere le sfide che abbiamo davanti e di pensare alle possibili soluzioni. È innegabile che la digitalizzazione sia la competenza trasversale che oggi più manca nei reparti di produzione e nelle linee di controllo, ma i giovani che escono dall'Its sono nativi digitali e possono facilmente crescere sulle competenze di data analytic che tanto servono alle aziende.

Come utilizzare al meglio gli 1,5 miliardi del Pnrr per gli Its?
A tendere l'industria alimentare avrà sempre più bisogno di profili specialistici che sappiano di ingredienti, materiali, macchinari, automazione, senza però perdere di vista la capacità di muoversi tra le diverse materie, anche perché oggi i giovani non vogliono passare tutta la loro carriera in una stessa funzione. Questi fattori, legati ai cambiamenti tecnologici velocissimi, mi portano a dire che forse l'aspetto su cui investire di più quando si parla di Its è il legame con il territorio, va rafforzata ulteriormente la connessione scuola-azienda.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Conti | Mutui | Prestiti | Assicurazioni | Investimenti | Previdenza
SONO IN BANCA OGNI VOLTA CHE VOGLIO.
CON L'APP INTESA SANPAOLO MOBILE IL TUO STILE È DIGITALE
Gestire al meglio conti e spese, una navigazione ancora più intuitiva e nuovi servizi per semplificare le tue operazioni.
Questa è la nuova app Intesa Sanpaolo Mobile, a disposizione di tutti i nostri clienti, anche quelli che provengono da UBI Banca.
Scopri di più su: intesasanpaolo.com
Mobile
Scarica l'app
INTESA SANPAOLO
Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per operare tramite internet banking e APP è necessario essere titolari dei servizi a distanza della Banca. Per le condizioni contrattuali dei prodotti citati leggi i Fogli Informativi e la Guida ai Servizi disponibili nelle filiali e sul sito internet intesasanpaolo.com