

Economia Parma

I NOSTRI GIOIELLI IERI A VARANO LA PRESENTAZIONE DEL NUOVO CORSO DELL'ISTITUTO TECNICO SUPERIORE

Its Maker, la scuola d'eccellenza che garantisce un'occupazione

Pontremoli, ad di Dallara automobili: «Il lavoro non si trova, si costruisce»

Lorenzo Centenari

«Se non troveremo una strada, la apriremo». Così parlava Annibale ai suoi soldati e così Andrea Pontremoli, ad di Dallara Automobili, ha ieri in buona sostanza esortato la platea della «factory» di Varano Melegari, sede dell'incontro di presentazione del nuovo corso promosso da ITS Maker, Istituto tecnico superiore volto a formare figure tecnologiche altamente specializzate. «Il lavoro non si trova, si costruisce - sostiene Pontremoli - attraverso lo studio. Il nostro miglior allievo? L'ingegner Gian Paolo Dallara, 79 anni e la curiosità di un ventenne».

Nei locali dell'azienda simbolo della tecnologia e della fiducia nei giovani talenti, l'introduzione dunque del percorso biennale gratuito che a partire da novembre erogherà la sede ITS Maker di Fornovo, una delle quattro (le altre a Bologna, Modena e Reggio Emilia) sulle quali si divide la maggiore fondazione ITS in tutta Italia. Come indirizzo, la lavorazione dei materiali compositi: al termine di 2000 ore di lavoro, di



Dallara Andrea Pontremoli e il pubblico intervenuto alla presentazione del nuovo corso.

cui 640 sotto forma di stage in azienda e il 70% delle quali affidate a professionisti dell'industria, i 22 partecipanti in possesso di diploma superiore che avranno superato le selezioni (candidature aperte fino al 10 ottobre) riceveranno la qualifica di «tecnico per la progettazione di prototipi innovativi con impiego di materiali compositi avanzati e tecnologie di additive manufacturing»,



titolo di V livello EQF del ministero dell'Istruzione. L'industria automotive, ma anche quella aeronautica e aerospaziale, pescheranno da una scuola di eccellenza che sorge in provincia di Parma. Fonte di occupazione certa, l'«accademia» fornove: «Basti dire - afferma Ampelio Corrado Ventura, presidente della Fondazione ITS Maker - che il 100% dei diplomati a luglio 2013 e il 90% dei

corsi 2014 è attualmente impiegato in imprese di settore. Benché fortemente legato al territorio emiliano romagnolo, l'Istituto aspira in ogni caso ad ampliare i propri orizzonti. Possediamo le capacità, e sentiamo la responsabilità, di raggiungere l'obiettivo». C'è la Dallara, tra le aziende partner, ma anche Ducati e Ferrarri, oltre a diverse realtà parmensi attive nel ramo della meccanica specializzata, come Ber-

cella, Camattini Meccanica, Casappa, Elantans Italia, Formartis, Ome, Protoservice, RP Santini e Turbocoating. «ITS Maker - sostiene Pontremoli - è l'esempio di come scuola e impresa sappiano talvolta parlare la stessa lingua. Non è vero che il lavoro manca. Non presso di noi: se incontrassi cento professionisti in grado di trattare la fibra di carbonio, li assumerei domani».

All'incontro è intervenuto anche l'assessore regionale alla Scuola e formazione professionale Patrizio Bianchi: «Finalmente un'istituzione - si congratula Bianchi - che unisce l'insegnamento della lavorazione artigianale alla valorizzazione delle proprietà intellettuali. La storia lo ha dimostrato: l'efficienza economica e sociale dipende non solo dal grado di specializzazione individuale, tema di competenza dell'istruzione, ma anche e soprattutto dall'interdipendenza che una comunità sa stabilire tra i talenti a propria disposizione. Ecco il fattore che distingue un'impresa mediocre da una di alta qualità».

PROMOZIONE GRAN MUTUO GREEN 2015
SCOPRI GRAN MUTUO GREEN
CARPARMA CREDIT AGRICOLA
APERTI AL TUO MONDO

Cisita Parma Informa



Cisita Parma srl
via Girolamo Cantelli 5
43121 Parma
telefono: 0521 226500
fax: 0521 226501
www.cisita.parma.it
cisita@cisita.parma.it

Il controllo in accettazione

Obiettivo del corso che si svolgerà mercoledì 16 settembre è quello di apprendere come definire le attività da implementare per effettuare i controlli in accettazione, per monitorare e valutare le performance dei fornitori al fine di garantire il livello qualitativo delle forniture dei prodotti/servizi. Per informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it.

La formazione dei formatori

Il corso, che inizierà il 17 settembre, intende trasmettere le nozioni fondamentali per migliorare la conoscenza di strumenti e tecniche per la trasmissione di competenze e per potenziare l'efficacia nell'attività formativa nell'ambito della salute e sicurezza sul lavoro. Il percorso di formazione è rivolto a tutte quelle professionalità tecnico specialistiche impegnate nel ruolo di formatore interno in qualità di RSPP e ASPP che intendano potenziare gli strumenti utilizzati e le tecniche di conduzione delle attività. Info: Chiara Ferri, ferri@cisita.parma.it.

menti utilizzati e le tecniche di conduzione delle attività. Info: Chiara Ferri, ferri@cisita.parma.it.

Il rating bancario e la negoziazione

Il corso, che si terrà venerdì 18 settembre 2015, ha come principali obiettivi: fornire le informazioni di base per misurare internamente il rating aziendale e comprendere lo stato di salute finanziaria attraverso sistemi di autodiagnosi; comprendere le componenti che determinano il rating bancario per migliorare il rapporto banca-impresa. Per informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it.

Convegno «La direzione giusta»

Si terrà l'8 ottobre (18-19.30) il convegno dal titolo «La direzione giusta. Come è cambiato e come cambierà il controllo di gestione nei prossimi anni». L'incontro, gratuito e aperto a imprenditori e manager, vuole riassumere i 10 punti principali su cui concentrarsi per far crescere in modo strategico il proprio sistema di controllo interno e fornire strumenti sempre più evoluti di pilotaggio aziendale per affrontare il futuro in modo vincente. Il convegno sarà tenuto dal dr. Giorgio Ziemacki, GZ Consultants, autore di numerosi articoli, docente a livello universitario, con esperienza da oltre vent'anni in organizzazione e controllo di gestione. Per informazioni: Giorgia Giovannone, giovannone@cisita.parma.it.

Intervista Parla Michele Coltelli, allievo del primo ciclo e ora dipendente della Piatti Freschi Italia

«ITS tech&food Esperimento riuscito»

Michele Coltelli ha 27 anni ed è nato e cresciuto a Pontremoli. Frequentato il liceo scientifico di Villafranca in Lunigiana, convinto che il suo futuro sarebbe stato quello dell'ingegnere, ha deciso di iscriversi alla facoltà di Ingegneria delle Telecomunicazioni, ma dopo poco ha capito che il percorso universitario non faceva per lui e così ha cercato lavoro, prima a Parma, trovandolo in una ditta come tecnico commerciale per impianti gestionali, poi a Vicenza, nel back office della Banca Popolare di Vicenza, per circa 2 anni. Cessato questo ultimo contratto è tornato a Parma, immaginando che con la sua esperienza sarebbe stato facile trovare lavoro, e invece ha dovuto fare i conti con la crisi e con un titolo di studio che non dava accesso diretto al mondo

del lavoro. La soluzione? Reinventarsi, provando una nuova esperienza che permettesse di acquisire competenze direttamente spendibili nel mondo aziendale: ITS. Michele, come hai scoperto il corso ITS Parma «Tecnico Superiore Responsabile delle Produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali»? «Un giorno, cercando informazioni all'Informagiovani del Comune di Parma, mi sono imbattuto in una locandina che pubblicizzava il corso ITS. Mi ha subito colpito il fatto che si trattasse di un corso biennale, con un cospicuo periodo di stage in azienda e che fosse gratuito. Ho deciso di prendere informazioni e così ho cercato su internet. Il ciclo al quale mi sono iscritto era il primo, quindi era ancora tutto nuovo (sia per noi, che per chi orga-



nizzava l'attività). Nonostante qualche dubbio iniziale, mi sono lanciato in questa avventura e, come si dice, «la fortuna premia gli audaci». È andata bene, per me è stata un'opportunità fondamentale nel percorso professionale, che mi ha permesso di lavorare oggi nel settore alimentare, nel ruolo di addetto all'approvvigionamento presso l'azienda Piatti Freschi Italia Spa. A distanza di 3 anni, cosa resta della tua esperienza ITS? «A livello di conoscenze moltissimo, ma credo che l'aspetto più importante per il mio attuale lavoro sia l'aver studiato in aula la Programmazione della Produzione, non solo a livello teorico, ma so-

Il 17 l'Open day

Fino al 10 ottobre sono aperte le iscrizioni al biennio 2015/2017 (www.itsparma.it). Grazie ad un'impostazione business oriented avvalorata da 800 ore di stage su 2.000 di corso, il percorso di studi offre ai giovani la possibilità di un inserimento diretto nel mondo del lavoro. Giovedì 17 settembre, alle ore 9, nella sede di Barilla (via Mantova 166), si terrà l'Open day dedicato al corso (iscrizione obbligatoria su www.itsparma.it).

prattutto pratico: il nostro docente infatti era direttore di produzione in una nota multinazionale del territorio. Oltre a portarci in aula la sua esperienza personale, ci ha fatto fare diverse simulazioni, utilizzando fogli di calcolo come Excel, strumento che si usa abitualmente in azienda e che oggi uso quotidianamente anch'io. Ciò che mi resta è anche la convinzione di aver fatto parte di un «esperimento riuscito», nuovo, che mi ha portato a conoscere materie e problematiche che prima non consideravo nemmeno e a frequentare ragazzi con i quali è nato un bel rapporto di amicizia. Dopo 3 anni continuiamo a sentirci e a vederci».

Oggi quale ruolo rivesti all'interno dell'azienda e quali sono i tuoi compiti?

«Alla Piatti Freschi Italia Spa mi occupo principalmente della gestione delle materie prime/finibelli/cartoni e dei contatti con i fornitori. In poche parole il mio ruolo è far sì che l'azienda abbia sempre il necessario per poter produrre, evitando da una parte gli esuberanti, dall'altra, come si dice in gergo, di «rimanere corti». A volte mi occupo anche di gestire il programma di produzione interno: ossia valutare cosa sia meglio produrre in base alle giacenze e agli impegni presi con i clienti».

A chi consigliesti l'esperienza ITS e perché?

«Tanti ragazzi tendono a pensare che senza conoscenze specifiche in campo agrario o alimentare non sia possibile iscriversi al corso. Io credo invece che questo percorso si adatti bene anche a chi, come me, ha fatto il liceo, sia per la propensione allo studio, sia per le competenze logico-matematiche. Ancor prima della preparazione specifica, alle aziende servono ragazzi che sappiano pensare in modo logico e che sappiano interagire con colleghi e responsabili. LITS offre un canale privilegiato per trovare lavoro e per essere competitivi sul mercato, quindi chiunque stia cercando o sappia di voler cominciare a lavorare presto si iscriva, anche se non ha fatto l'Istituto agrario».

PROMETTO PRESENTATO IERI A EXPO

La perfetta salagione? Fratelli Galloni all'avanguardia

Dopo un percorso di ricerca partito nel gennaio 2014, è stato presentato ieri a Expo, all'interno del padiglione «Cibus è Italia», il progetto ProCured: una tecnologia che troverà applicazione nell'industria dei salumi stagionati di alta qualità e che è finalizzata a ottimizzare il processo di salagione, con benefici sia per la salute dei consumatori, sia economici per i produttori. Finanziato dalla Rea (Research european agency) con un investimento di 1,4 milioni di euro, il progetto ProCured vede la partecipazione di quattro Paesi: Austria, Spagna, Ungheria e Italia. Nel caso dell'Italia, gli attori coinvolti sono due: Fratelli Galloni e Ssica (Stazione sperimentale per l'industria delle conserve alimentari). Fratelli Galloni è azienda leader nella produzione di prosciutto crudo di qualità superiore, con circa 280mila cosce annue lavorate e un fatturato di quasi 30 milioni di euro. Ssica promuove invece il progresso scientifico e tecnologico dell'industria conserviera italiana, attraverso attività di ricerca applicata, consulenza, formazione e divulgazione.

Con l'aiuto di Ssica, dopo una fase di taratura della macchina, Fratelli Galloni ha avviato la sperimentazione della tecnologia nel campo della produzione del prosciutto crudo di qualità superiore. Già disponibile all'interno di uno degli stabilimenti produttivi di Fratelli Galloni, la macchina ProCured è uno strumento in grado di misurare il sale assorbito da ogni singolo muscolo della coscia di suino utilizzata per ottenere prosciutto: la macchina non intende sostituirsi all'uomo, che anzi rimane fondamentale nel processo produttivo, bensì minimizzare gli errori di valutazione.

A spiegare l'unicità della tecnologia ProCured è Marcello Barilli, responsabile Ufficio Qualità della Fratelli Galloni: «Già oggi i produttori di prosciutto crudo effettuano analisi predittive per garantire che il prodotto che arriva sulla tavola del consumatore sia di qualità. Si tratta però di controlli a campione, quindi su quantità limitate di prodotto: inoltre sono decisamente onerosi, in quanto il prosciutto, date le modalità delle analisi, viene successivamente distrutto. ProCured rappresenta un notevole passo in avanti per due motivi: da un lato permette di effettuare controlli su un numero di prosciutti statisticamente molto più significativo. Dall'altro, la natura non invasiva del test di rilevazione consente all'operatore di intervenire nuovamente sulla carne e di correggere i difetti di assorbimento». Grazie all'impegno profuso nell'innovazione sia di prodotto che di processo, Fratelli Galloni è stata ammessa, come unica azienda produttrice di prosciutto crudo italiano, al contributo per la realizzazione del progetto ProCured. «Siamo convinti - spiega il ceo di Fratelli Galloni, Carlo Galloni - che questa tecnologia possa aiutarci a consolidare il nostro primato come produttori di prosciutti crudi di eccellenza. Il progetto ProCured ci ha anche permesso di confrontarci con attori di altri Paesi, di implementare i dati raccolti in tanti anni di attività con quelli della ricerca, e di ottenere una produzione di prosciutto di Parma con un grado di standardizzazione premium ancora più elevato di quello attuale». La scelta di Fratelli Galloni ha anche motivazioni salutistiche: «Siamo sensibili al tema di un'alimentazione leggera e sana - continua Carlo Galloni -. L'adozione della tecnologia ProCured in azienda è in questo senso strategica: oltre a offrire un prodotto con le migliori caratteristiche di sapore, dolcezza e profumo, calibrare alla perfezione il contenuto di sale del prosciutto crudo favorisce il benessere umano contribuendo a prevenire malattie importanti che possono insorgere in seguito a eccesso di sale nella dieta».

Iniziativa. Al salumificio San Pietro, allo stabilimento Puren e al caseificio Bertinelli

Buyers americani in visita a Parma

Alcuni gruppi di buyers americani, in Italia su invito di Confindustria e di passaggio a Parma, martedì hanno fatto visita a tre importanti realtà agroalimentari della nostra provincia, accompagnati da alcuni funzionari dell'Ice e dell'Unione parmense industriali. I buyers hanno visitato il salumificio San Pietro di Lesignano Bagni alla scoperta dell'elevata qualità e della tradizione del prosciutto di Parma dop, lo stabilimento di produzione di pizze e piatti pronti surgelati Paren di Noceto, appartenente alle Industrie Rolli Alimentari che dispone di un'esclusiva certificazione internazionale per la produzione di vegetali Eco+Pesticide free, e il caseificio Bertinelli, produttore di parmigiano reggiano dop e primo ad aver ottenuto la certificazione Kosher, molto richiesta dal mercato americano.

