



SPREAD
BTP ITALIA / BUND 10 ANNI
136 punti base

CHI SALE
CAIRO EDITORE +7%
Balzo dopo la nomina a Rcs



CHI SCENDE
MPS -1,4%
nuovo calo a 0,18 euro



www.cariparma.it

Inchiesta Neolaureati I dati «controcorrente» del servizio orientamento post laurea dell'Università di Parma

Per 159 annunci di lavoro un pugno di candidati

Tra i nuovi dottori usciti nel 2015 dall'Ateneo parmense l'indice di disoccupazione è al 3%

Lorenzo Centenari

Occupazione giovanile, una chimera oppure no? Il dubbio si insinua consultando a campione la bacheca virtuale che l'Università di Parma mette a disposizione dei propri neolaureati attraverso lo Sportello Placement - Servizio orientamento post laurea, un dato balza subito all'occhio: per un totale di 159 annunci attivi pubblicati dalle aziende, le candidature sono solo 255. Vale a dire, meno di due applicazioni per ciascuna proposta. Senza ovviamente contare le candidature multiple: la stessa persona potrebbe essersi fatta avanti anche con due o più imprese.

Quello della piattaforma online dell'ateneo parmense è il classico esempio di squilibrio tra domanda e offerta: curiosamente, tuttavia, la seconda sopra-

Job Day 2016

Venerdì l'evento: emerge la forte domanda di figure specializzate

vanza la prima. A pochi giorni dall'edizione 2016 del «Job Day», uno spunto sul quale riflettere. Sicuri, quindi, che la disoccupazione giovanile sia un male incurabile? Già, mai come nel caso del mercato del lavoro dei soggetti meno anziani, la macroeconomia va interpretata e scorparata. Se infatti in Italia il tasso di giovani che non trovano un impiego ammonta al 38,8% (agosto 2016), al 29,5% in Emilia Roma-

gna e a un valore simile a quello regionale anche nel parmense (dati 2015), assai inferiore risulta la quota di disoccupati tra gli studenti laureati. Tra coloro che hanno conseguito un titolo di istruzione universitaria, a Parma l'indice scende addirittura al 3%. Questo perché il territorio, nonostante un quadro tutt'altro che idilliaco, ha sempre «fame» di risorse umane fresche. Soprattutto, di profili altamente specializzati. Perché, allora, gli annunci proiettati sulla bacheca dell'ateneo restano in gran parte «lettera morta»? Tenta una risposta Sara Rainieri, delegata del retore all'orientamento in uscita e alle politiche di raccordo con il mondo del lavoro: «Il tessuto economico della provincia di Parma - sostiene la Rainieri - risulta in regione tra i più «assetati» di personale laureato. Le statistiche offerte da Italia Lavoro su dati Istat dimostrano



Ricerca del lavoro Il tessuto economico di Parma risulta tra i più «affamati» di personale laureato.

Lo sportello Placement

Più richieste nelle aree di ingegneria ed economia

■ Una «mixed zone» tra istruzione e mondo del lavoro. Lo Sportello Placement dell'Università di Parma è ponte a quattro corsie per tutti i laureati che cercano un impiego e viceversa, per le aziende in cerca di profili da inserire in organico. Le posizioni più richieste - afferma Doretta Fava, responsabile del servizio orientamento - sono sempre quelle inerenti alla sfera ingegneristica ed economico-statistica. Alcuni titoli di studio restituiscono una gamma di possibilità superiore che altri percorsi. Per questo motivo, invitiamo gli studenti a maturare



consapevolezza e a individuare una strada che garantisca occupazione immediata». Dei 975 annunci totali pubblicati in bacheca dalle imprese nel corso del 2016, 105 interessano l'ingegneria e la progettazione,

110 il marketing e la comunicazione, 166 i sistemi informatici e l'elettronica data processing, 94 infine l'ufficio commerciale (94). Dividendo poi le aziende per comparto merceologico, spiccano alimentare (90), informatica-elettronica (163), metalmeccanica e meccanica di precisione (135), inoltre servizi (112) e consulenza alle imprese (177). Il «Job Day» in programma venerdì 7 ottobre nella sede centrale dell'ateneo trasferirà il processo di «matching» dalla sfera virtuale alla realtà di banchette, colloqui di persona e volantini.

come, tra i giovani dai 20 ai 34 anni con titolo di studio universitario, nel nostro bacino il tasso di disoccupazione sia prossimo alla soglia fisiologica. Colpisce quindi che a fronte di un'offerta così vasta le candidature siano minime. Il problema riguarda forse il metodo: ai giovani manca la cultura della ricerca del lavoro». Il parco strumenti che l'Università di Parma rivolge ai propri studenti è tuttavia ben equipaggiato: «Tra i servizi di placement previsti dall'ateneo - afferma la Rainieri - esistono in particolare appositi moduli durante i quali i laureati e i laureandi interessati hanno l'opportunità di accrescere la propria appetibilità agli occhi di un datore di lavoro, specialmente perfezionando le proprie competenze trasversali». Le cosiddette «soft skills», ecco il fattore «X». «Oltre alle conoscenze tecniche, sempre di più - spiega - le aziende si aspettano che un candidato conosca l'inglese, sappia sostenere un colloquio professionale e abbia già maturato discrete proprietà relazionali. I nostri corsi insegnano così agli allievi come costruire un curriculum vitae efficace e come passare con disinvoltura i test attitudinali». Morti e sepolti, infine, i tempi in cui uno studente si metteva a caccia di lavoro solo una volta concluso il percorso accademico: «Oggi le imprese - dice la Rainieri - pescano anche tra i laureandi, chiamandoli per stage e tirocini da svolgere in parallelo all'ultimo anno di università».

L'economia chiama: ai giovani, non resta che alzare le antenne e individuare i giusti canali. ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PROVINCIA IL 12 OTTOBRE L'UDIENZA DI OMOLOGA

Tavolo Parmacotto, c'è l'impegno di tutti

Fritelli: «Clima molto costruttivo». Buoni i dati: l'azienda fa profitti e ha prospettive

■ Il Tavolo istituzionale sulla Parmacotto si è riunito ieri nella sede della Provincia. Obiettivo: fare il punto della situazione e accompagnare la società in questa fase delicata di concordato preventivo, la cui udienza di omologazione, che dovrà approvare il concordato, è prevista per il prossimo 12 ottobre. I dati che sono stati illustrati parlano di un'azienda che sta producendo profitti e con importanti prospettive nel mercato internazionale.

Le parti presenti al tavolo hanno condiviso l'importanza di soste-



Provincia ieri al Tavolo Parmacotto si è fatto il punto sul concordato.

nere tutti gli sforzi societari volti a mantenere la continuità produttiva e gli attuali assetti occupazionali, la presenza dell'azienda e del suo importante marchio sul

territorio. «Siamo soddisfatti per il clima molto costruttivo e civile che abbiamo riscontrato nell'incontro - spiega il presidente della Provincia Filippo Fritelli a nome

del Tavolo - Auspichiamo che gli attuali assetti aziendali e occasionali rappresentino il punto di partenza per il nuovo sviluppo di questa importante realtà del territorio. Speriamo che da questa situazione l'azienda esca in maniera positiva, per il bene dei lavoratori e dell'indotto. Per questi obiettivi ognuno degli intervenuti si è impegnato a fare la propria parte nelle sedi opportune, in base alle proprie competenze e responsabilità».

Al tavolo di ieri erano presenti, oltre al presidente della Provincia Fritelli, l'assessore alle Attività produttive del Comune di Parma Cristiano Casa, il sindaco di Sala Baganza Aldo Spina, i consiglieri regionali Barbara Lori e Fabio Rainieri, Andrea Schivazappa in rappresentanza di Parmacotto ed Enea Bianchini dell'Unione Parmense Industriale, i rappresentanti dei sindacati: Ferrari e Poletti di Flai Cisl, Bonfanti di Fai Cisl, e D'Alba di Uila-Uil accompagnati da alcune Rsu aziendali e infine i rappresentanti dell'assessorato alle Attività produttive e dell'Agenzia regionale lavoro della Regione Emilia Romagna. ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

InBreve

AL PARMA & CONGRESSI Investire in Austria: oggi un focus

■ Nuovi orizzonti per l'internazionalizzazione delle imprese italiane. «Puntate all'estero? Innovazione e espansione in Austria» è il titolo del focus sulla Carinzia che si tiene oggi pomeriggio alle 18 all'Hotel Parma&Congressi, organizzato da Babeg, Carinthian Agency for Investment Promotion in collaborazione con Aba Invest in Austria, Advantage Austria e Rossbacher & Partner. Obiettivo dell'incontro è illustrare una location innovativa che offre opportunità e benefici per le aziende che decidono di investire: stabilità, qualità della vita, incentivi agli investimenti in produzione e ricerca, premio fiscale del 12% per la ricerca e sviluppo, aliquota unica del 25% sugli utili aziendali.

POMODORO Boom del biologico, l'Oi incontra FederBio

■ E' boom della produzione di pomodoro biologico in Italia. E così l'Oi Pomodoro da Industria del Nord Italia e FederBio, si sono incontrate per avviare una collaborazione che permetta a tutti i soggetti della filiera - imprese agricole e di trasformazione - di poter applicare correttamente le tecnologie ammesse per il bio e puntare su prodotti a maggiore valore aggiunto, ma più difficili da ottenere. Gli ultimi dati elaborati dall'Oi parlano di un vero e proprio boom del biologico con un incremento di 548 ettari, dai 1.316 del 2015 ai 1.864 di quest'anno (+42%), delle superfici destinate alla produzione biologica.

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

RSPD datore di lavoro. Per i soggetti formati prima dell'11 gennaio 2012 veniva fatta salva la formazione progressa, da aggiornare però entro 5 anni dalla data di pubblicazione dell'accordo, ovvero entro l'11/01/2017. Info: Chiara Ferri, ferri@cisita.parma.it

ITS Tech&Food Parma: scadenza il 21 ottobre

■ Per il biennio 2016-2018 la Fondazione ITS Tech&Food Parma raddoppia la propria offerta organizzando due corsi mirati a preparare Tecnici Superiori con competenze altamente specialistiche e innovative: 1) il corso di «Tecnico Superiore per le tecnologie di progettazione e produzione alimentare» (sede didattica di Parma); 2) il corso di «Tecnico Superiore per le tecnologie di commercializzazione e valorizzazione dei prodotti alimentari» (sede didattica di Reggio Emilia). Le iscrizioni ai corsi rimarranno aperte fino al 21 ottobre. Info su: www.itsparma.it, Francesco Bianchi, info@itsparma.it

Stressato? Usa il tuo stress: un corso dal 12 ottobre

■ Non tutto lo stress fa male, c'è un eustress che attiva i nostri riflessi, che ci fa essere più concentrati, veloci, acuti. Ognuno di noi ha però il suo limite, oltre al quale lo stress diventa dannoso per la salute, per la performance lavorativa, per le relazioni. Identificare i propri stressors, la propria soglia di passaggio da eustress a distress, i propri obiettivi e aspettative, è il punto dipartenza per poter gestire lo stress. Il corso in partenza il prossimo 12 ottobre aiuta questo lavoro e fornisce allo stesso tempo dei metodi piacevoli e divertenti per aiutarci a «usare» e «gestire» lo stress... perché non tutto deve essere preso sul serio. Per informazioni: Lucia Tancredi, tancredi@cisita.parma.it

INIZIATIVA L'AZIENDA SARA' PROTAGONISTA ALL'EATALY WORLD

Fico Bike Tour, tappa alla Molino Grassi

■ Con la sua accurata selezione di farine e semole, biologiche ed espressione di grani antichi, Molino Grassi sarà una delle 40 aziende italiane protagoniste di Fico Eataly World, il grande parco dell'agroalimentare che sorgerà, nella seconda metà del 2017, negli spazi dello storico mercato ortofruttilo di Bologna. Lo stabilimento dell'azienda parmense, da 80 anni ai vertici del mercato europeo nel suo settore, ha ospitato ieri una delle tappe del Fico Bike Tour 2016, il ciclo-viaggio che vede un giova-



Molino Grassi Tappa del Bike Tour.

ne studente di Agraria, Simone Greco, impegnato in un viaggio lungo 46 giorni (e 1.000 km) alla scoperta delle eccellenze alimentari del nostro Paese.

Il giovane biker ha potuto così ammirare i processi di macinazione di farine e semole di grano tenero e di grano duro, dalla ricerca alla sperimentazione fino al risultato finale, visitando anche il panificio che ospita i corsi organizzati dalla Scuola di panificazione di Molino Grassi «Impastando s'impara». Greco ha quindi assistito ad una lezione

del corso «Focaccia ligure a lunga lievitazione», realizzata con farina di grani antichi. «All'interno di questo parco dell'agroalimentare avremo un nostro spazio, con una pietra dove saranno macinati i grani antichi per il panificio che andrà poi a servire i ristoranti e le pizzerie presenti a Fico Eataly World - spiega il direttore commerciale Massimo Greco - siamo orgogliosi di partecipare a questo progetto, che rappresenta una grande opportunità per la nostra azienda». ♦

© RIPRODUZIONE RISERVATA