

# Economia

**CHI SALE**  
SPREAD TRA BTP E BUND  
202 punti base



**CHI SCENDE**  
BANCAROTTA SEAT PG IN 15  
a giudizio, crac da 3,5 miliardi



**IMPIANTISTICA ALIMENTARE** INSERIMENTO IN AZIENDA

## Sidel, cresce il management dei talenti

Rosselli: «Partito da un'esigenza, il progetto YE è diventato uno strumento pro-attivo»

**Patrizia Ginepri**

Il Focalizzate bene questo concetto: non è il classico training in azienda, è un percorso strategico altamente innovativo che dal 2012 sta facendo la differenza, non solo per la realtà produttiva che l'ha messo al campo, ma anche per i neo-laureati in ingegneria del territorio. Tradotto in soldoni: il modo migliore per valorizzare e inserire in azienda giovani talenti. Siamo alla Sidel, polo della impiantistica alimentare. Nel rinnovato quartier generale di via Spezia sono gli stessi protagonisti del progetto a spiegarne le modalità e i risultati. «La meglio gioventù», ragazzi in gamba che a trent'anni ricoprono già ruoli importanti, dopo 18 mesi di full immersion in azienda. «Abbiamo l'ambizione di attrarre in Sidel il meglio dei talenti tra i neo-laureati in ingegneria - premette il direttore delle risorse umane del gruppo in Italia e site manager di Parma Riccardo

### Il percorso

18 mesi suddivisi in 3 step, per conoscere tutti i processi

Rosselli - lo facciamo con un progetto serio. Siamo partiti da un'esigenza ed è diventato uno strumento pro-attivo per trovare le competenze di cui abbiamo bisogno. Il vantaggio è reciproco, c'è un anno e mezzo di tempo per conoscersi e per lavorare su progetti strategici per il gruppo. L'idea, sviluppata a Parma, è reputata così interessante da essere estesa anche a gli altri siti di Sidel».

Il progetto «Young engineer

program» è nato nell'aprile del 2012. «nel contesto di una serie di iniziative identificate per contenere un elevato turnover nell'area tecnica - spiega Simone Grandi, VP Modularity & Standardization (Product Management & Development) attuale sponsor - con l'obiettivo di identificare giovani talenti e di fidelizzarli attraverso un percorso altamente qualificato e sfidante in grado di offrire uno sguardo il più completo possibile sul prodotto creando passione sui processi chiave di una realtà internazionale che si muove su un mercato globale. Non solo. Ha permesso anche di verificare la capacità di Sidel di essere attrattiva all'interno di un contesto altamente concorrenziale per i giovani talenti freschi di laurea. Un ruolo importante lo svolge l'Università degli Studi di Parma, in modo specifico il dipartimento di Ingegneria Industriale».

Come funziona? «E' un percorso di 18 mesi, - premette Paolo Cav-

zini - VP Global Product Support (Supply Chain) sponsor del progetto originale - suddiviso in 3 step di 6 mesi ciascuno, all'interno del quale lo YE apprende in modo specifico, attraverso l'esecuzione di progetti assegnati, la conoscenza di tutti i processi che richiede un prodotto ad elevata complessità come una linea di imbottigliamento al termine di ciascuno step avviene una revisione dei risultati conseguiti e delle competenze acquisite. I progetti hanno una dimensione sia locale sia internazionale, con permanenze anche elevate all'estero, sia presso i nostri sedi estere sia presso i siti produttivi dei clienti, come è nella vocazione aziendale».

La parola passa a loro, ai giovani ingegneri che hanno aderito al progetto e che oggi ricoprono già ruoli importanti in azienda e sono loro volta tutor per i nuovi entrati (5 YE hanno completato il percorso, 2 so-

no in itinere, mentre è in corso la selezione per altri 6-8 ingressi). «Questo programma ha immediatamente cancellato le altre proposte - spiega Enrico Savani - Platform Owner Can & Glass (Product Management & Development) - per serietà e prospettive, con la chiara volontà dell'azienda di investire su di noi a lungo termine. Fin dal primo giorno sono entrato nel vivo delle problematiche aziendali: obiettivi definiti, scadenze, contatti con il top management. Una sfida appassionante». Diego Grazioli, Industrial Engineering Manufacturing Leader (Supply Chain), si occupa della produzione di tutti i componenti strategici realizzati nell'officina interna e collabora con l'ufficio di ricerca e sviluppo. «Ho iniziato nel 2012 dopo 5 colloqui - sottolinea - è stata dura ma questo programma è una mossa bianca sul mercato. Gestire un

robot di saldatura dopo una settimana non è usuale. Un altro aspetto fondamentale è l'opportunità di crescita internazionale, con una visione globale su tutte le funzioni. E non è mai finita. Ho partecipato di recente a un master di valore internazionale». Tommaso Tegoni, Program Manager Can & Glass (Product Management & Development) si occupa dello sviluppo di nuovi prodotti ed ha iniziato in Sidel con uno stage. «La prospettiva di una stabilità lavorativa è fondamentale - assicura - il progetto è strutturato e ha una visione precisa: l'azienda crede in te e vuole crearti un futuro. Il mio è un ruolo trasversale, che include sia le problematiche interne che quelle di cantiere e installazione. In quale realtà possiamo avere questi ruoli a soli trent'anni? Oggi siamo noi i tutor e il cerchio si chiude».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Sidel Da sinistra, Savani, Cavazzini, Grandi, Grazioli, Tegoni e il direttore Rosselli.

**CCIAA MARTEDI'**

### Prorogato il progetto «Crescere in digitale»

Il progetto è stato prorogato per tutto il 2017 il progetto «Crescere in digitale», attuato da Unioncamere e dal sistema delle Camere di commercio in partnership con Google e Anpal e finanziato dal Programma operativo nazionale «Iniziativa Occupazione Giovani».

«Crescere in digitale» promuove, attraverso l'acquisizione di competenze digitali, l'occupabilità di giovani che non studiano e non lavorano e investe sulle loro competenze per accompagnare le imprese nel mondo di Internet. La prima parte del progetto consiste in un corso gratuito di 50 ore e in un test, entrambi completamente online. Per partecipare non ci sono prerequisiti particolari: è sufficiente essere iscritti a Garanzia Giovani. Superato il test i giovani sono invitati a partecipare ai laboratori organizzati sul territorio dalla Camera di commercio. Ad oggi sono 18 i tirocinii realizzati in corso. Possono aderire tutte le aziende e le attività economiche: l'obiettivo è quello di migliorare la propria presenza sul web. La nuova edizione del progetto sarà presentata ai potenziali tirocinanti il prossimo martedì 11 aprile alle 10.30 in Camera di commercio. Per partecipare all'Incontro è necessario prenotarsi scrivendo a: [crese-reindigitale@pr.camcom.it](mailto:crese-reindigitale@pr.camcom.it)

**FORUM INTERNAZIONALE** PRESENTATO A BOLOGNA L'EVENTO IN PROGRAMMA L'11 E 12 APRILE

## Origo, a Parma il gotha di Dop e Igp

Oltre 300 iscritti all'evento realizzato in Sharing con Cibus Connect

Il ministero italiano delle Politiche agricole, la Regione Emilia-Romagna, l'Unione Parmense per gli Industriali e Fiere di Parma, con il patrocinio ed il supporto della Commissione europea, del Parlamento europeo e di Comune di Parma, promuovono la prima edizione di Origo Global Forum, un evento europeo ed internazionale dedicato alle sfide e alle opportunità globali del sistema delle indicazioni geografiche dell'Ue. L'evento è stato presentato ieri a Bologna. Il Forum nasce dalla necessità di creare una nuova consapevolezza del valore strategico delle produzioni di qualità sia sui mercati internazionali. Oggi sono più di 300 gli iscritti, rappresentanti delle aziende cer-



Bologna Da sinistra, Casa, Caselli, Pedroni e Cellie.

tificate, che hanno scelto di aderire all'evento. Origo è realizzato in sharing con Cibus Connect, l'importante fiera internazionale dell'alimentazione di Fiere di Parma. Durante le giornate del 12 e 13 aprile, presso Cibus Connect, saranno promosse infatti le relazioni tra Dop e Igp europee ed extraeuro-

fiche, che si aprirà con l'intervento del ministro alle Politiche Agricole Maurizio Martina, a cui seguirà un messaggio di Phil Hogan, Commissario Ue per l'Agricoltura.

«Dobbiamo proteggerci dai protezionismi ed al falso Made in Italy - rimarca Simona Caselli, assessore regionale all'Agricoltura - La sfida che abbiamo di fronte è proprio questa: sostenere e rafforzare il posizionamento sui mercati di queste eccellenze che rappresentano un modello virtuoso di sviluppo, in un'epoca in cui anche l'agricoltura troppo spesso è sottoposta alla logica delle commodity. Il recente accordo Ceta tra Ue e Canada è un risultato importante che va in questa direzione e non deve rimanere un caso isolato».

Per Cristian Casa, assessore alle attività produttive, turismo e commercio del Comune di Parma «l'amministrazione non poteva mancare a questo evento europeo ed internazionale: Parma è la città della gastronomia, rappresenta

un territorio che è espressione di tanti prodotti Dop Igp pertanto è la sede ideale per il Forum. Inoltre è proprio un nostro obiettivo quello di far divenire Parma una piattaforma internazionale di riferimento per il comparto gastronomico e agroalimentare».

«Fiere di Parma ha accolto con entusiasmo la proposta di affiancare un evento della portata di Origo Global Forum a Cibus Connect - afferma Antonio Cellie, ceo di Fiere di Parma - I top buyer esteri, che ormai frequentano regolarmente Cibus, sono sempre alla ricerca di prodotti e specialità alimentari Dop e Igp, tesori di cui l'Europa, ma in particolare l'Italia, è ricca. Il 12 e il 13 aprile Cibus Connect ospiterà una lounge dedicata ai partecipanti al Forum per facilitare gli incontri con gli operatori interessati che anche qui potranno scoprire la specificità dei prodotti internazionali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**TECNOLOGIA ALIMENTARE** CON CISITA

## Jbt, tre corsi su norme Fda e sicurezza

Dopo il successo delle edizioni precedenti, la Technical School della Jbt, multinazionale americana con sede anche a Parma, specializzata nelle tecnologie per l'industria alimentare, propone alcuni corsi specialistici rivolti a tecnici, liberi professionisti e personale accademico, coinvolti nella produzione di alimenti e nella loro sicurezza. In particolare, sono tre i corsi organizzati dalla Jbt Technical

School, in collaborazione con Cisa Parma, che si terranno a Parma nel mese di maggio 2017: il primo in programma è un corso di preparazione agli Audit Fda, che esaminerà le attuali norme Us Fda focalizzandosi sulle ispezioni fatte dalle autorità competenti nelle aziende alimentari italiane che esportano negli Usa. L'obiettivo del momento formativo è quello di fornire i mezzi necessari per comprenderle e

per gestire un'ispezione.

Un secondo corso è Thermal Processing Academy per esaminare gli aspetti più importanti del trattamento termico dei prodotti alimentari, affrontando le problematiche relative ai parametri critici per sicurezza alimentare e qualità degli alimenti trattati termicamente in sistemi a batch (canning) ed «in-flow» (asettico).

Infine il corso Better Process Control School che viene richiesto dagli enti Us Fda, Usda e Fsis alle aziende che intendono esportare negli Stati Uniti i loro prodotti a bassa acidità o acidificati. Per informazioni: [www.jbtfruit-lab.com](http://www.jbtfruit-lab.com) - [www.jbtfruit-lab.com](mailto:www.jbtfruit-lab.com) ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**UNIVERSITA'-LAVORO** UNO A PARMA

## Formazione, la Regione finanzia 10 progetti

Sostenere i giovani neo laureati nel delicato momento del passaggio dall'università al mondo del lavoro. E' questo l'obiettivo della Regione che, in attuazione del Piano Alti competenze e del Patto per il lavoro, finanzia dieci progetti sperimentali con 894mila euro di risorse del Fondo sociale europeo destinate a 820 studenti che stanno completando un corso di laurea, triennale o magistrale, o neo-laureati non ancora occupati.

In particolare, i progetti coinvolgono gli atenei di Bologna, Ferrara, Modena e Reggio Emilia, Parma e Università Cattolica di Piacenza. Si tratta di attività di orientamento, nonché di formazione per acquisire le competenze necessarie alla ricerca dell'occupazione. Le operazioni sono realizzate da enti di formazione accreditati. L'Università di Parma è affiancata dal Cisa. ♦ **r.eco.**

**INCONTRO** TAPPA PARMIGIANA



Proges il presidente Costantino (a sinistra) con il vice ministro Morando.

## Il vice ministro Morando in visita a Proges e Cedacri

Ieri, nel corso della sua visita a Parma, il vice ministro all'Economia Enrico Morando si è recato nella sede della cooperativa sociale Proges. Ad accoglierlo il presidente Antonio Costantino, assieme al dg di Camst Antonio Giovanetti, al presidente di Legacoop Emilia Romagna Giovanni Monti, al presidente di Legacoop Emilia Ovest Andrea Volta, e al presidente di Banca di Parma Alfredo Alessandrini.

«Negli ultimi anni - ha spiegato Costantino - la cooperazione sociale è stata un elemento fondamentale del sistema di welfare nel nostro paese. Grazie al nostro apporto è stato garantito il mantenimento del livello dei servizi, anche in presenza di una diminuzione delle risorse pubbliche. È necessario che si crei una partnership virtuosa tra pubblico e privato sociale che vada in questa direzione, ed è necessario che lo Stato colga e valorizzi l'attività dell'imprese che producono un forte impatto sociale come le nostre». La costruzione del Gruppo Camst

Proges - ha aggiunto Giovanetti - è un esempio di capacità strategica e coraggio imprenditoriale, un esempio di imprese che fanno la loro parte per l'economia e la competitività del paese. Semplificazione, velocità e politiche fiscali adeguate sono invece la parte che deve fare lo Stato per noi».

«Il vecchio modello di stato sociale che abbiamo creato nel novecento - ha risposto il viceministro - è entrato in crisi. Sono rimasti anzi sono cresciuti i bisogni, ma sono diventate inadeguate le risposte. È necessario integrare e intrecciare le risposte dello stato e le risposte di quegli strumenti nati in autonomia come la cooperazione e che oggi diventano risorse cruciali. Per fare questo però è fondamentale abbassare la pressione fiscale su lavoro e imprese, e innanzitutto di quelle imprese che rispondono a bisogni sociali come la vostra. Nella sua giornata parmigiana il vice ministro ha fatto visita anche al quartier generale del Gruppo Cedacri a Collecchio. ♦ **r.eco.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA