

il futuro

ha posti

liberi

la newsletter
del Club dei 15

n.3 anno 2015



Alimentare il futuro del mondo

L'agroalimentare è il secondo comparto del manifatturiero italiano. Occupa circa 385mila addetti in 58.000 imprese che fatturano 132 miliardi di euro l'anno.

Nel 2014 l'Italia ha esportato in questo ambito prodotti per oltre 34 miliardi di euro. Un balzo in avanti del 2,4% rispetto al 2013 ma naturalmente è dall'Expo che il settore si aspetta un ulteriore slancio. Del resto nessun altro Paese in Europa eguaglia l'Italia per numero di prodotti Dop e Igp che certificano il primato della qualità agroalimentare del nostro Paese. E' un patrimonio sul quale l'Italia gioca una parte del proprio futuro e anche del futuro dei giovani.

MA QUALI PROFESSIONI SI POSSONO SVOLGERE?

Oltre a quelle tradizionali, dal panettiere al cuoco al pasticciere nell'ambito industriale, si possono considerare professioni come il tecnologo o biotecnologo alimentare, per esempio, specializzati nel migliorare prodotti e processi. La qualità e la salubrità dei nostri prodotti è un altro dato di eccellenza, basti pensare che ogni giorno 66 mila addetti svolgono 2 milioni e 770mila analisi e controlli, dunque il settore impiega anche numerosi analisti di laboratorio.

Ma cibo significa anche packaging innovativi e a sempre minor impatto ambientale, logistica, sostenibilità di coltivazioni e processi industriali, prodotti nuovi da inventare per soddisfare le richieste sempre più diversificate del mercato (basti pensare ai prodotti per celiaci o il boom del biologico che necessita di ispettori per le certificazioni) e nuove tecnologie che aiutino a sfamare 9 miliardi di persone entro il 2050 sfruttando anche colture verticali.

"Ne è un esempio la piantagione verticale del padiglione di Israele a Expo - spiega Lisa Ferrarini, presidente del comitato per la tutela del Made in Italy di Confindustria, uno dei partner istituzionali dell'Esposizione Universale -. E' un'occasione unica per riflettere con altri 146 Paesi sul tema dell'alimentazione e della sostenibilità e personalmente posso dire che alla mia azienda sta dando moltissimo. Prodotti alimentari e territorio sono un binomio inscindibile in Italia, non si può delocalizzare la tipicità e la qualità. Ma abbiamo bisogno anche della scuola - conclude Lisa Ferrarini -. Gastronomi e salumieri, per esempio, chi li prepara più? Pensi che alla Ferrarini stiamo assumendo moltissimi ragazzi dell'Est Europa, bravissimi a lavorare le carni. In Italia non si trovano".

Non solo Masterchef in cucina

Le scuole alberghiere traboccano di aspiranti cuochi, chiamatelo pure 'effetto Masterchef' perché mai prima d'ora questo mestiere è stato tanto ambito. Eppure nel mondo della ristorazione serve molto altro. Noto per essere il più giovane chef-imprenditore stellato d'Italia, Lorenzo Cogo ci racconta il 'dietro le quinte' di questo mestiere. Titolare del ristorante El Coq a Marano Vicentino, una stella Michelin, Lorenzo, 28 anni, è stato scelto per rappresentare il Veneto al Padiglione Italia dell'Expo.

A che cosa si può realmente ambire partecipando ad uno di questi show culinari che hanno tanto seguito?

Dipende da qual è il proprio obiettivo. La cucina d'autore dei grandi chef è altra cosa da quella mediatica. Richiede grande sacrificio e la gavetta è obbligatoria. Quando ho cominciato raschiavo i pavimenti di una pasticceria e ancora oggi pulisco le pentole. Non è un grande piatto a fare un grande chef e non si tratta nemmeno di sperimentare, ma di essere il più completi possibile. Oggi un cuoco deve sapere moltissime cose, dal vino alla conservazione degli alimenti fino a come calcolare il food cost di un ristorante.



Prima di aprire il tuo ristorante, a 20 anni hai lavorato con chef famosissimi in tutto il mondo: Australia, Giappone, Spagna, Danimarca. Un passaggio fondamentale?

Assolutamente. Già alla mia prima esperienza al Vue de Monde a Melbourne mi si è aperto un mondo completamente nuovo e in un continente dove normalmente abbiamo la presunzione di pensare che si mangi solo carne di canguro.

Qual è oggi la figura più ricercata nell'ambito della ristorazione?

Senza dubbio il personale di sala. E' difficilissimo trovare bravi camerieri e anche sommelier. Non basta essere fenomeni nel valutare i vini, bisogna saper gestire una sala, essere dinamici e flessibili. Oggi si vuole tutto e subito ma, a parte qualche bellissima eccezione, nel mio settore è la diffusa mancanza di umiltà a impedire ai ragazzi di crescere.

Istituto Spallanzani: una scuola con la sua azienda agraria

L'Emilia Romagna è conosciuta in tutto il mondo per la qualità dei propri prodotti agroalimentari. Eccellenza che deriva dalla tradizione la quale viene mantenuta, se non accresciuta, nel tempo grazie alla competenza tecnica, allo spirito innovativo e all'amore per il proprio lavoro tipici di quella terra. Ma se il territorio riesce ad esprimere questa qualità è perché le conoscenze vengono tramandate alle nuove generazioni anche attraverso percorsi scolastici specifici, come quelli proposti dall'**Istituto Spallanzani di Castelfranco Emilia** (con due sedi distaccate a Vignola e a Montombraro) in provincia di Modena, una realtà scolastica molto particolare perché comprende anche un'azienda agraria.

Quindi oltre alla possibilità di frequentare i corsi dell'**indirizzo tecnico agrario** (Settore tecnologico agrario, agroalimentare e agroindustria), dell'**indirizzo professionale agrario** (Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale), gli studenti potranno mettere davvero all'opera le proprie competenze con attività in serra, in cantina e acetaia, in stalla e nel caseificio senza contare gli ambiti definiti dalla distillazione e della potatura. Il tutto ovviamente a corredo delle attività di semina e piantumazione.

Oltre agli indirizzi prettamente agrari (a cui si deve aggiungere anche il corso per la qualifica professionale di operatore agricolo), lo Spallanzani prevede anche l'**indirizzo professionale alberghiero** (Servizi per l'enogastonomia e l'ospitalità alberghiera) con le tradizionali attività di cucina, sala e accoglienza turistica, andando così a completare un'offerta trasversale nell'ambito agroalimentare ed enogastronomico.

Il Club dei 15

Nel 2003 le associazioni territoriali di Confindustria delle 15 province a più alto tasso di industrializzazione hanno ritenuto opportuno mettere in comune problemi ed esperienze che contraddistinguono le aree a forte vocazione manifatturiera. Nacque così il Club dei 15 a cui, negli anni, si sono aggiunti altri due componenti. Ne fanno parte le associazioni territoriali di Confindustria delle province di: Ancona, Belluno, Bergamo, Biella, Brescia, Como, Lecco, Mantova, Modena, Monza e Brianza, Novara, Pordenone, Prato, Reggio Emilia, Treviso, Varese e Vicenza.

All'interno del Club dei 15 è stato costituito un gruppo di lavoro focalizzato sui temi dell'Education e che è il promotore di questa pubblicazione.

"Il futuro ha posti liberi", anno II, n°11, maggio 2015. Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Vicenza, n° 1281 del 14/03/2013. Edita da Confindustria Vicenza, Piazza Castello 3, 36100 Vicenza. Stampata da Tipografia UTVI Tipolito srl, via Zamenhof 687, 36100 Vicenza. Direttore responsabile: Cinzia Zuccon.

Biotechnologie Alimentari

Non solo produzione, nutrire il pianeta è anche sicurezza igienico-sanitaria

Nutrire il pianeta non significa solo produrre alimenti. Agricoltura e allevamento sono fasi necessarie, ma prima di arrivare sulle nostre tavole il cibo deve essere trasformato, conservato e trasportato in sicurezza. Tutti passaggi che richiedono una formazione specifica di alto livello.

Per acquisire le conoscenze teoriche e le competenze operative in questo campo esistono gli istituti tecnici del settore Tecnologico Chimica, Materiali e Biotechnologie articolazione **Biotechnologie alimentari**. Complessa dicitura che serve a descrivere gli istituti su-

periori come il **Galileo Galilei di Jesi** che forma studenti nel campo igienico-sanitario e degli alimenti con competenze nel settore della prevenzione e della gestione di situazioni a rischio ambientale e sanitario, del controllo degli alimenti e dei processi produttivi. Il diplomato sarà quindi in grado di gestire i processi sanitari e agro-alimentari con riferimento a qualità e quantità di materie prime.

Una figura fondamentale per le aziende del settore che hanno bisogno di esperti con alta professionalità e competenze tecnico-scientifiche multidisciplinari.

Ma la preparazione in biologie alimentari non indirizza necessariamente verso un lavoro in azienda agro-alimentare, le possibilità di sbocco nel mondo del lavoro comprendono anche opportunità nelle strutture pubbliche di ricerca, formazione e controllo oltre che nei laboratori analisi.

Questo percorso poi, apre le porte anche ad una eventuale prosecuzione verso gli Istituti Tecnici Superiori di settore o all'Università, con particolare affinità con i corsi di Scienze delle professioni sanitarie, Scienze e tecnologie alimentari o Scienze agrarie.

COSA SI STUDIA

Scienze e Tecnologie applicate

Chimica analitica e strumentale

Chimica organica e Biochimica

Biologia, Microbiologia e Tecnologie di controllo alimentare

Anatomia, Fisiologia, Patologia, Igiene degli alimenti

Legislazione sanitaria e degli alimenti

Più rispetto per l'ambiente, più lavoro

A tutte le aziende serviranno esperti nel gestire il fine vita dei prodotti

E' stata una piccola azienda italiana molto 'eco' a vincere il bando per la fornitura di stoviglie e posate alle **Olimpiadi di Londra** del 2012, più recentemente è stata partner del **Salone del gusto di Torino** e oggi è tra i fornitori di **Expo Milano 2015**.

Si chiama **Ecozema**, ha sede a Santorso (Vicenza) e produce piatti bicchieri, posate e molto altro in plastica completamente riciclabile da smaltire direttamente nel bidoncino dell'umido.

Armido Marana, amministratore di Ecozema, ha puntato tutto sulla

filosofia del 'Rinnovabile, biodegradabile e compostabile' e dal suo osservatorio privilegiato non ha dubbi: su questo molti giovani potranno costruirsi un futuro entusiasmante.

"Da noi - spiega - lavorano diplomati e laureati in aree come chimica, biologia o scienze alimentari. Ma i settori dell'ecosostenibilità, come del risparmio e dell'efficienza energetica sono destinati ad avere un grande sviluppo in tutte le aziende dal momento che è necessario adeguarsi a normative europee sempre più stringenti.

Serviranno dunque anche esperti nel gestire il fine vita dei prodotti e consulenti per le certificazioni dei sistemi di gestione ambientale. Qualsiasi aspetto delle lavorazioni e della produzione - prosegue Marana - dovrà tenere conto sia di quante e quali materie prime ed energia vengono utilizzate sia di come saranno smaltiti i prodotti per un impatto ambientale sempre più ridotto. I giovani oggi sono talmente attenti al rispetto dell'ambiente che avviano progetti

con queste caratteristiche in ogni campo. E' il caso, ad esempio, di alcune ragazze che conosco che hanno prodotto con grande successo una linea di abiti in cotone ecologico".

