

TECH&amp;FOOD DI PARMA

# I professionisti alimentari del futuro si formano qui

Claudio Tucci

«Per capire quanto è stretto il legame tra Industria 4.0 e l'alimentare cito il caso dell'ultima impresa nostra associata. E8o Group, azienda meccanica specializzata in soluzioni intralogistiche automatizzate per fabbriche e centri di distribuzione. Tra i vari sistemi hardware e software che sviluppa 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, con sede nello storico palazzo delle Orsoline nel cuore di Parma -. Digitale e innovazione rendono i processi più efficienti, sicuri e sostenibili: per questo, nelle nostre aule, abbiamo adottato strumenti innovativi come Virtual Factory e Serious Game. Grazie a un importante contributo di Fondazione Cariparma, stiamo varando laboratori digitali e simulatori di fabbrica, che immergono i ragazzi in esperienze del tutto simili a un contesto lavorativo. Quello che diciamo ai nostri studenti è che oggi gli stabilimenti dell'agroalimentare sono realtà altamente tecnologiche. E i nostri tecnici superiori sono figure ricercatissime, per esempio, nel settore del controllo qualità e della certificazione della filiera produttiva».

L'Its Tech&Food è un'eccellenza formativa di Parma capitale del "food", con

oltre mille aziende alimentari che danno lavoro a 14 mila dipendenti e un fatturato di 7,5 miliardi sui 145 totali dell'Italia (fonte Confindustria).

## I corsi all'avanguardia

«I corsi attivi sono tre - aggiunge Caiulo -. Uno sulle tecnologie alimentari, uno sul marketing, il terzo sullo sviluppo di prodotto e un quarto, in previsione per il prossimo anno didattico, dedicato al tema della sostenibilità. Tutti i corsi sono finanziati dalla regione Emilia-Romagna e gratuiti per gli studenti. I moduli sono da 2 mila ore, 1.200 in aula e in laboratori innovativi, le restanti 800 ore "on the job". Il 33% dei nostri ragazzi ha svolto stage all'estero: 12/15 studenti per anno partono per un'esperienza internazionale, grazie ai finanziamenti Erasmus+ e a risorse proprie della Fondazione. Organizziamo poi study tour; nei giorni scorsi, per esempio, gli allievi erano in Spagna per un progetto internazionale finalizzato a sviluppare un itinerario del gusto che tocca anche Italia, Francia e Portogallo. Collaboriamo con oltre 100 aziende, mentre i docenti provenienti dal mondo del lavoro superano il 70%. Il tasso di occupazione, a un anno dal titolo, supera il 90%. Il restante, in larga parte, prosegue negli studi. Nei corsi si acquisiscono anche competenze per sviluppare nuovi prodotti alimentari, unendo tecnologie e sostenibilità. Tra i prodotti innovativi e tecnologicamente avanzati già realizzati ricordo, per esempio, un biscotto con farina di insetti, uno snack all'alga spirulina, un infuso di caffè realizzato con gli scarti della torrefazione. Un'altra novità è il contratto di apprendistato, programma vincente per studenti e imprese che accorcia i tempi di inserimento nel mercato del lavoro grazie alla sua natura mista: il giovane continua il suo percorso di studio mentre inizia l'esperienza lavorativa. L'azienda trova una risorsa giovane e debitamente formata, mentre il ragazzo trova nella scuola il link diretto per il lavoro».

### Il legame con imprese e territorio

Anche all'Its Tech&Food la priorità è il legame 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. Numeri che sono il risultato del lavoro di grandi persone e importanti collaborazioni selezionate con cura che ci permettono di crescere in maniera continuativa e sostenibile. Tra queste collaborazioni c'è quella con Its Tech&Food attraverso la quale i ragazzi prendono parte a stage nel nostro gruppo. È una collaborazione che dura da oltre 5 anni e che ha generato delle vere e proprie opportunità lavorative alla fine del tirocinio. Pensando al 2021 i 4 studenti dell'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 linea l'azienda Hi-Food, ora parte di CSM Ingredients, realtà ad 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 Massimo Ambanelli - è orientata alla realizzazione d'ingredienti utili allo sviluppo di 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 7.000 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 e una forma mentis operativa, collaborativa e orientata al lavoro in team. Abbiamo vari ragazzi dall'Its, pronti e molto motivati».

© INFOTEC/CONSOB/ITALIA

BARILLA

## «Rafforzare il legame con scuola e territorio»

Ilaria Vesentini

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 super-tecnici 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, da un lato, e i giovani talenti formati per destreggiarsi tra tecnologie iper-specialistiche, digitalizzazione dei processi ed economia circolare, dall'altro.

«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», spiega Elena Scolaro, senior HR Business Manager GRDQ (Globale research & development quality) del gruppo, che solo per la funzione R&S ha già assunto cinque ragazzi arrivati dall'Its, 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 - sottolinea - e consente ai ragazzi diplomati di inserirsi anche nei nostri stabilimenti, sulle linee produttive e

nei laboratori di controllo qualità».

A far crescere sul campo i giovani tecnici, attraverso le 800 ore di tirocinio in azienda, non è solo il dipartimento centrale R&S, dove i ragazzi lavorano presso le linee sperimentali, simulando e testando processi e prodotti prima di trasferirli su scala industriale. Sono stati coinvolte anche le funzioni di Controllo qualità degli stabilimenti Barilla (30 nel mondo, di cui 10 in Italia) e le linee di produzione, ma sempre su progetti e attività superspecializzate «e con un grosso impegno per noi in termini di affiancamento nel learning by doing», rimarca Scolaro.

Un'esperienza di successo: nove ragazzi su dieci trovano subito lavoro finito il biennio all'Its Tech & Food. «Se l'esperienza scolastica all'Its Tech & Food mi ha trasmesso molte conoscenze specifiche sull'industria alimentare e mi ha dato gli strumenti per poterle applicare, in Barilla ho scoperto cosa significa mettersi in gioco, cercando tutti i giorni di alimentare la passione, la creatività e la tenacia che devono essere al primo posto in questo lavoro. Barilla per me è come una grande barca che ha davanti a sé nuove destinazioni da scoprire, sono fiero di far parte dell'equipaggio», racconta Simone Colli, R&D Junior Technician. «Lo stage in Barilla alla fine del primo anno di Its mi ha insegnato attività che in parte svolgo tutt'ora - racconta Akram Mounir, anche lui già assunto nel dipartimento R&D - e mi ha permesso di migliorare la capacità di lavorare in squadra. E all'Its non solo ho potuto ottenere certificazioni gratuitamente, come quelle di lingua inglese, ma acquisire conoscenze e skills da docenti provenienti direttamente dalle aziende, aspetto fondamentale e ancora sottovalutato, perché è diverso imparare da chi il mestiere lo fa davvero ogni giorno e non da un professore».



Elena Scolaro.

Senior HR Business Manager GRDQ (Globale research & development quality) di Barilla

La partnership Its-Barilla non si limita infatti al tirocinio: sia i ricercatori dell'area R&S sia manager di funzioni tecniche portano la loro esperienza direttamente in aula, con testimonianze e interventi mirati, coerenti con il percorso che i ragazzi stanno seguendo: prodotti, tecnologie, processi di innovazione, sfide per lo sviluppo, percorsi di sostenibilità. «Anche nei ragazzi dell'Its, prima ancora delle competenze tecniche specifiche, che evolvono continuamente e sui cui bisogna prevedere aggiornamenti continui, sono le soft skill, la curiosità e la voglia di conoscere, le caratteristiche

che cerchiamo e sulle quali lavoriamo molto anche quando interveniamo nel ruolo di docenti», chiosa Scolaro. È innegabile che la digitalizzazione sia la competenza trasversale che oggi più manca nella manifattura, «ma i giovani che escono dall'Its sono nativi digitali e possono facilmente crescere sulle competenze di data analytic che tanto servono alle aziende - conclude -. Quello su cui si deve investire di più, anche in vista delle risorse per gli Its in arrivo con il Pnrr, è il legame con il territorio, per rafforzare ulteriormente la connessione scuola-azienda».

GIUSEPPE DE NARDI

## Parma

Istituto Tecnico Superiore - area tecnologica Nuove tecnologie per il made in Italy - Ambito Settoriale Regionale Agroalimentare

Via Martiri di Cefalonia, 14 - San Secondo Parmense - PR

[www.itstechandfood.it](http://www.itstechandfood.it) - [info@itstechandfood.it](mailto:info@itstechandfood.it) - 0521 226500 (Sede di Parma) - 0522 329111 (Sede di Reggio Emilia)

<b>AREA TECNOLOGICA</b>	<b>NUOVE TECNOLOGIE PER IL MADE IN ITALY</b>			
<b>AMBITO E FIGURE NAZIONALI</b>	<b>Sistema agro-alimentare</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecnico superiore responsabile delle produzioni e delle trasformazioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali</li> <li>● Tecnico superiore per il controllo, la valorizzazione e il marketing delle produzioni agrarie, agro-alimentari e agro-industriali</li> </ul>			
	<b>Servizi alle imprese</b>			
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Tecnico superiore per la sostenibilità dei prodotti (design e packaging)</li> </ul>			
<b>MONITORAGGIO 2021</b>	<b>NUMERO</b>	<b>TASSO DI OCCUPAZIONE</b>		
	Iscritti	46	Diplomati su iscritti	78,3%
	Diplomati	36	Occupati su iscritti	54,3%
	Occupati	25	Occupati su diplomati	69,4%
	Occupati coerenti	20	Occupati coerenti su occupati	80,0%