

Stem Racing Spaggiari sostiene i ragazzi piacentini a Singapore

La scuola italiana è protagonista sulla scena internazionale: l'Hammer Team del liceo scientifico «Lorenzo Respighi» di Piacenza rappresenterà l'Italia ai Mondiali di Stem Racing, a Singapore dal 27 settembre al 2 ottobre. La partecipazione di Hammer Team alle World Finals rappresenta non solo un

traguardo sportivo, ma anche un riferimento di didattica esperienziale e un modello di buona scuola basato su metodologie collaborative, problem solving, creatività e attenzione all'ambiente. Gruppo Spaggiari Parma sostiene Hammer Team. «Incarna i valori che guidano la nostra missione: trasformare

l'educazione attraverso l'innovazione e creare ponti concreti tra scuola, territorio e mondo del lavoro - commenta il ceo Nicola de Cesare -. L'avventura di Hammer Team sarà raccontata attraverso la piattaforma ClasseViva Extra, nata per dare voce a esperienze di buona scuola come questo progetto».

Nel quartiere Montanara

Its Tech&Food Academy, aperta la nuova sede: 8 laboratori per i giovani

L'investimento è stato finanziato con fondi del Pnrr

Nella nuova sede di Its Tech&Food Academy sono i laboratori ad accogliere i visitatori. Accanto all'ingresso, la sala con gli strumenti dedicati alla chimica degli alimenti. Di fronte, il laboratorio sensoriale per gli assaggi (dei prodotti destinati al mercato). Nei due piani della palazzina si trovano anche la cucina tecnica, un laboratorio robotico, di microbiologia e altri digitali, per svolgere simulazioni del lavoro nelle aziende agroalimentari del territorio. Gli 8 nuovi laboratori sono la punta di diamante della nuova sede di Its Tech&Food Academy: 1.500 metri quadrati in una palazzina in via Torrente Bratica, zona Montanara. Ieri mattina il taglio del nastro; poi porte aperte ai ragazzi e il party serale.

La sede è stata ristrutturata grazie ai finanziamenti del Pnrr: circa 6 milioni di euro che hanno sostenuto i vari investimenti a Parma e nelle sedi di Reggio, Bologna e Cesena. Importante in questi anni è stato il sostegno della Fondazione Cariparma così come quello di Upi e Cisita, oltre a Regione, scuole e Università, rimarca il presidente della Fondazione Its Tech&Food Academy.



G

gazzetta
diparma.it
sul sito le
video-interviste
a Francesca
Caiulo, direttrice
Its Tech&
Food Academy,
e Giuseppe
Morici e le
foto della
cerimonia
inaugurale.

ch&Food Academy. Massimo Ambanelli. La partnership «parte da lontano», con un progetto concluso nel 2023, dirà Antonio Lunardini, direttore della Fondazione Cariparma. E ha dato «frutti significativi». Fra questi, la lotta alle disuguaglianze e gli investimenti in capitale umano, che rientrano nello stesso Piano strategico della Fondazione.

L'Its coinvolge 200 studenti; offre 8 percorsi formativi con metodi innovativi e uno stretto rapporto con le imprese. Fra gli iscritti, la fascia d'età preponderante è quella fra 19 e 21 anni ma può capitare il laureato desideroso di nuove competenze per riposizionarsi. «Abbiamo bisogno di laboratori aperti. L'idea è di usarli in sistemi open, con le scuole e le imprese», aggiunge Ambanelli.

Il direttore dell'Upi Cesare Azzali ammonisce: «Gli Its non devono diventare la brutta copia di scuole che già esistono. Questa esperienza è positiva: nasce dall'integrazione puntuale fra esigenze delle aziende e capacità di fare formazione per coloro che sono portatori di adeguate capacità didattiche. Il punto di partenza è l'azienda».

Quello degli Its, sottolinea il sindaco Michele Guerra, è «un mondo che da qualche anno cerca di lavorare insieme per portare avanti il valore della formazione». Un tema che, al netto dei grandi temi, i giovani ritengono importante. «Il fatto che abbia rapporti con 40 aziende - aggiunge il presidente della Provincia Alessandro Fadda - dimostra che la capacità di interagire con il mercato e capire ciò che chiede. Stiamo percorrendo la strada giusta». Concorda Francesca Bergamini, direttrice del settore Educazione, Istruzione, Formazione, Lavoro della Regione: «Apprezzo la capacità di collaborazione e di saper cogliere anche su altri territori il fabbisogno di competenze delle imprese ma anche le aspettative dei giovani». Elogi a «un Its di grande spessore» vengono in sala da Guido Torrielli, presidente nazionale della Rete Its, che coinvolge 22mila ragazzi in Italia.

Dopo il dibattito con le istituzioni, ecco la «lezione» di Giuseppe Morici, manager e consulente, che ha lavorato in multinazionali del settore alimentare (anche a Parma). Oggi è vicepresidente del



Nuova sede

In alto, da sinistra Anna Rita Sicuri, Francesca Bergamini, Cesare Azzali, Alessandro Fadda, Massimo Ambanelli, Francesca Caiulo, Michele Guerra e Antonio Lunardini al taglio del nastro. A fianco, i discorsi inaugurali.



gruppo Feltrinelli e partner di fondi di investimento. Morici traccia un excursus sull'evoluzione del settore alimentare. «Lo spettro delle competenze tecniche si è amplificato - spiega -. Il mondo delle competenze tecniche ha superato in velocità la loro gestione. Gli Its esistono perché possano creare prodotti formativi già tarati sulle esigenze delle aziende, che non sempre sanno ciò che servirà. Uno sviluppo portentoso degli Its in Italia consentirà anche un rapporto inverso: le imprese impareranno quello che probabilmente non si aspettano».

I grandi temi sono comunque tanti. La digitalizzazione della supply chain, che spiazza per i suoi ritmi. La sosteni-

bilità: da tema di comunicazione si è spostata all'ambito finanziario ma «nelle aziende più illuminate dovrebbe stare nell'ufficio dell'ad perché bisogna ripensare tutto».

La globalizzazione? È cambiata profondamente. «Oggi è meno difficile andare in Cina con il made in Italy ma il consumatore non è più lo stesso. In Cina l'automotive è cinese, quasi tutto elettrico, senza alcun rapporto di sudditanza verso quello europeo, men che meno americano. La globalizzazione dell'industria alimentare è una grande opportunità ma con una mentalità diversa. E bisogna costruire un business locale, non solo esportare».

Andrea Vioi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Il rapporto umano fa la differenza» Il dibattito su giovani e aziende

Nuovi spazi

Sotto, da sinistra l'esterno della sede di Its Tech&Food Academy e due particolari dei laboratori.

«Avere una sede bella come questa, che possa accogliere i ragazzi, dà solidità e sicurezza, diventa indispensabile» per l'identità della propria attività. Massimo Ambanelli, cco di Hifood e presidente della Fondazione Its Tech&Food Academy, spiega così l'importanza dei nuovi spazi. E lo fa nella tavola rotonda con il manager Giuseppe Morici, moderata da Maria Piera Ceci (caporedattrice News di Radio 24).

La riflessione si sofferma sui giovani cui i corsi Its sono rivolti. Morici sottolinea come si debbano contrastare gli effetti di un «percorso di sottrazione di dignità» per il lavoro tecnico e manuale in Italia. Ma anche in azienda è necessario sforzarsi per cambiare approccio e migliorare i rapporti interpersonali. Nei giovani d'oggi, nota Ambanelli, «l'attitudine al sacrificio e la forza d'animo sono diverse. Non peggiori, ma di-

verse».

Quando iniziano i corsi, spiega il presidente, «i ragazzi non sanno chi sono» ma quando escono «hanno un'identità di sé» nel rapporto con il mondo del lavoro.

Per dirla con Morici, spesso in azienda si è legati ai modelli di leadership che vengono dal passato. «I giovani di oggi, - nota il manager - riconoscono la leadership non al ruolo ma alla persona. Si è visto soprattutto con il Co-



Esperti

Da sinistra Giuseppe Morici, Maria Piera Ceci e Massimo Ambanelli.

vid. In azienda i rapporti che funzionano sono quelli che usano umanità, non il job title». Cambiano le persone e così i ruoli: nell'agroalimentare, alle competenze tradizionali si aggiungono quelle sulla ricerca scientifica sulle materie prime, l'agricoltura

meno impattante e così via, nota Morici. Oltre all'aggiornamento, aggiunge, bisogna coniugare «la cultura tecnica e la cultura del dubbio», perché l'evoluzione è sempre più veloce.

A.V.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

