

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3)

Verbale dell'incontro di consultazione con le Parti sociali
Tavola Rotonda

Produzioni agroalimentari e nuove istanze del consumatore: il ruolo dell'innovazione e delle risorse umane

Aula Magna Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali
17 maggio 2018 ore 15,30

Il Prof. Francesco Tei, Direttore del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3), alle 15.30 del 17 maggio 2018 apre i lavori dell'incontro con le parti sociali a cui partecipano, oltre agli studenti e docenti del DSA3, numerosi *stakeholders* del territorio e personalità del mondo del lavoro: imprese, professionisti, manager. Il Direttore sottolinea che l'incontro rappresenta una occasione di confronto sui percorsi di sviluppo delle imprese e sul ruolo della formazione universitaria. L'incontro con le imprese, inoltre, consente a studenti e neo-laureati di orientarsi nelle future scelte professionali o di specializzazione.

L'obiettivo è mettere a disposizione degli studenti le testimonianze di professionisti, per lo più provenienti dai Corsi di Studio del DSA3, che si sono affermati in vari settori al fine di fare emergere i molteplici aspetti dei vari sbocchi professionali. L'iniziativa rientra nell'attività a cadenza annuale che il DSA3 organizza per verificare l'adeguatezza dell'offerta didattica del Dipartimento e monitorare il profilo del laureato nei confronti delle aspettative del mondo della produzione, dei servizi e della società civile.

Il tema affrontato in questa edizione coinvolge tutta la filiera del *food* e riguarda in generale il processo di riformulazione ed innovazione degli alimenti alla luce delle nuove istanze del consumatore, sempre più attento alla qualità e alle valenze salutistiche ed alla eco-compatibilità dei prodotti. In tale contesto è necessario analizzare i diversi percorsi professionali, per evidenziare i punti di forza e di debolezza che caratterizzano la formazione universitaria e confrontarsi con le parti sociali per un miglioramento continuo del percorso formativo al fine di facilitare l'ingresso del laureato nel mondo del lavoro.

Il Direttore presenta e ringrazia per la disponibilità i singoli professionisti, in molti dei casi ex studenti del DSA3, già Facoltà di Agraria, che ormai da anni operano sia a livello locale che a livello nazionale ed internazionale: Clarita Cavallucci – Responsabile sviluppo, Gruppo Grigi; Riccardo Corradini - Marketing Manager, Tetra Pak Italia; Marta Cotarella - Responsabile qualità, Famiglia Cotarella srl; Caterina Falconi - R&D Bakery Direzione AQ/R&S Colussi SpA; Giampaolo Farchioni - Direttore commerciale, La società Farchioni 1780; Domenico Fazio - Site Manager, Business Unit Prepared Food & Beverage Alfalaval; Chiara Gori - R&D Specialist, Ferrero Group; Ettore Manganelli - Responsabile Commerciale, Industria Sementiera Manganelli S.p.A.; Francesco Martella - Presidente, Ordine Dottori Agronomi e Forestali Provincia di Perugia; Michelangelo

Menna – Responsabile sviluppo commerciale, Gruppo Grifo Agroalimentare; Andrea Sisti – Presidente, Associazione Mondiale degli Agronomi (WAA).

Prende la parola il Presidente del Consiglio di Intercorso in Scienze e Tecnologie Agroalimentari Prof. Maurizio Servili, che presiede la tavola rotonda. Il Prof. Servili sottolinea l'elevato livello professionale degli intervenuti e del ruolo che i diversi professionisti ricoprono nel mondo del *food*. L'approccio che ha informato l'incontro, organizzato in collaborazione agli altri Presidenti dei Corsi di Laurea del Dipartimento, è stato quello di coinvolgere le diverse componenti del sistema agroalimentare: il mondo della produzione, quello della trasformazione, dell'industria meccanica per il food, fino anche a considerare il segmento degli input agricoli, del pet-food, della libera professione e della consulenza alle imprese. Seguendo questo filo conduttore il Prof. Servili dà la parola ai singoli professionisti.

In sintesi i contenuti emersi negli interventi degli ospiti e dalle domande del pubblico sono stati i seguenti.

- **Giampaolo Farchioni - Direttore commerciale, La società Farchioni 1780:** nel raccontare la storia dell'impresa familiare Farchioni, oggi divenuta gruppo alimentare, con un'ampia linea di prodotti, sottolinea il ruolo della certificazione e dei protocolli di produzione che sorreggono il sistema organizzativo e il governo della complessità. Impegno e voglia di fare rappresentano gli ingredienti del successo di giovani che si inseriscono in azienda.

- **Chiara Gori - R&D Specialist, Ferrero Group:** laureata del DSA3, sottolinea come la Ferrero sia l'unica grande industria alimentare che concentra l'intero settore R&D in un unico stabilimento di Alba strutturato in micro laboratori di sviluppo prodotti e dove operano oltre 600 ricercatori con profili professionali molto articolati. L'elemento vincente è rappresentato da una cura maniacale per i dettagli e per la professionalità ad ogni livello.

- **Marta Cotarella - Responsabile qualità, Famiglia Cotarella srl:** nel descrivere il percorso di crescita della famiglia Cotarella nel settore del vino, sottolinea l'importanza della differenziazione attraverso il recupero di vitigni autoctoni come il caso del Roschetto nell'area dell'Orvietano, area con una storia di quantità più che di qualità che invece è diventata ora area di eccellenza. La professionalità, il coraggio delle scelte, la voglia di fare, il grado di motivazione, la pianificazione e il controllo dei risultati rappresentano tutti ingredienti del successo di un giovane all'interno di una impresa.

- **Michelangelo Menna – Responsabile sviluppo commerciale, Gruppo Grifo Agroalimentare:** la crescita e la differenziazione produttiva sono stati gli ingredienti del successo di Grifo Alimentare un tempo solo "latteria sociale" ed oggi, oltre a latticini, vino e legumi inizierà a produrre anche bevande vegetali. L'osservazione del mercato e del consumatore così come la passione per il proprio lavoro sono sempre alla base del processo di crescita professionale.

- **Domenico Fazio - Site Manager, Business Unit Prepared Food & Beverage Alfalaval:** laureato in Scienze Agrarie oggi coordina un team di ingegneri e sottolinea come le competenze sui processi agroalimentari siano state l'elemento qualificante della sua carriera. Sviluppare uno spirito critico e allenare la curiosità per il nuovo, sono sempre elementi rilevanti per la crescita personale e

professionale.

- **Riccardo Corradini - Marketing Manager, Tetra Pak Italia:** L'innovazione nel confezionamento è sempre stata la *mission* di Tetra Pak. In tale contesto diventa fondamentale sviluppare l'esercizio del dubbio. Di fronte a qualsiasi processo chiedersi come possa essere migliorato, come possono essere superati i limiti; quindi osservazione, comprensione e soluzione.

- **Ettore Manganelli - Responsabile Commerciale, Industria Sementiera Manganelli S.p.A:** nel descrivere il grande sviluppo dell'azienda sementiera Manganelli sottolinea la grande preparazione tecnica ed agronomica dei laureati del Dipartimento, già Facoltà di Agraria. La preparazione tecnica e scientifica, e i risultati raggiunti negli studi, rappresentano l'elemento discriminante per l'inserimento dei giovani in una azienda con queste caratteristiche.

- **Clarita Cavallucci – Responsabile sviluppo, Gruppo Grigi:** Laureata in veterinaria segue però tutte le attività di sviluppo e progettazione dell'azienda. La preparazione di alto profilo rappresenta un requisito fondamentale in tutti i colloqui di lavoro a cui però si aggiungono anche le caratteristiche della persona e dei livelli di motivazione.

- **Francesco Martella - Presidente, Ordine Dottori Agronomi e Forestali Provincia di Perugia:** Laureato del DSA3 sottolinea come nelle tante esperienze professionali maturate, la preparazione scientifica permette sempre di raggiungere livelli professionali di eccellenza ma va anche sottolineato che il comportamento e le qualità umane della persona sono altrettanto importanti. La capacità di porsi al cliente e del sapersi presentare è un elemento fondamentale per costruire un rapporto di fiducia con la clientela.

- **Andrea Sisti – Presidente, Associazione Mondiale degli Agronomi (WAA).** E' il secondo anno che interviene all'incontro con le "parti sociali" e si tratta di un momento di riflessione comune ed importante sul ruolo del laureato nelle scienze agrarie. La forte dinamica dell'intero sistema agroalimentare e le continue innovazioni richiedono capacità di adattamento sia sotto il profilo umano che professionale. La capacità di lavorare in team e di sviluppare abilità di networking sono elementi preziosi per la propria crescita professionale. La persona e le sue caratteristiche umane acquistano un peso sempre più rilevante anche se la preparazione di base di alto profilo permette di crescere molto più rapidamente acquisire un metodo di lavoro.

Il Prof. Servili apre quindi il dibattito. Uno degli aspetti che emergono è quello della conoscenza delle lingue, che rappresentano oramai un prerequisito per l'accesso al mondo del lavoro. Viene anche sottolineato che le capacità di relazione interpersonale spesso rappresentano l'unico elemento differenziale nell'analisi dei *curricula* nella fase di reclutamento. La curiosità, la capacità di lavorare in Team, la volontà nel raggiungere un obiettivo, prima ancora di pensare ai livelli di retribuzione, possono fare la differenza nella scelta di un giovane da inserire in azienda. Come sottolineato dalla dottoressa Cotarella, c'è oggi la necessità di essere rapidi e reattivi nel risolvere un problema professionale o tecnico.

Infine, il Professor Servili dà la parola al Prof. Andrea Marchini, Presidente del Consiglio di Corso di Laurea in Economia e Cultura dell'Alimentazione, per la chiusura dei lavori. Il Prof. Marchini ringrazia tutti per le preziose indicazioni, utili anche per progettare nuovi percorsi di studio o

introdurre nuovi modelli formativi.

Come le imprese anche l'Università innova e adatta i suoi processi e prodotti. E' sufficiente pensare a quello che ha comportato il nuovo modello di formazione universitaria basato su lauree Triennali e Magistrali il quale, pur nelle difficoltà di gestire un cambiamento progettato a livello ministeriale, ha permesso di differenziare l'offerta formativa su percorsi articolati in analogia con quanto fatto dalle imprese per l'innovazione di prodotto. Gli interventi di oggi, infatti, hanno sottolineato che la crescita aziendale non è stata caratterizzata da un semplice ampliamento della "scala produttiva" ma da fenomeni di "differenziazione di prodotto" e di "diversificazione delle attività produttive" con crescita esponenziale delle *linee* e delle *gamme* di prodotto e quindi della complessità aziendale. L'offerta formativa ha voluto mantenere un approccio "generalista" per fornire strumenti di flessibilità e adattamento agli innumerevoli modelli aziendali e professionali, ma al tempo stesso ha permesso agli studenti di seguire le proprie inclinazioni permettendogli di approfondire contenuti scientifici in linea con gli standard internazionali: la zootecnia, le tecnologie alimentari, le biotecnologie, il marketing e la distribuzione agroalimentare, l'agricoltura di precisione, l'ambiente, il paesaggio, ecc. in un approccio formativo di filiera dove la parola "Agro" è diventata il prefisso di percorsi molto articolati. Una riflessione meritano le indicazioni sulle caratteristiche umane della persona e quindi sul "saper essere" prima ancora del sapere scientifico: predisposizione al *problem solving*, rapidità, motivazione, curiosità e capacità di osservazione, sviluppo dell'empatia e della capacità di lavorare in team, ecc., rappresentano ingredienti per il laureato del futuro sempre più coinvolto nello sviluppo dell'*information technology*, nella robotizzazione dei processi produttivi e nel processo di globalizzazione delle conoscenze.

L'incontro termina alle ore 18.