

VERBALE DELL'INCONTRO "GLI STUDENTI DEI CDS DI ECONOMIA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E MANAGEMENT E CULTURA ITALIANA DEL CIBO INCONTRANO IL GRUPPO COLUSSI E I SUOI MARCHI".

In data 21 maggio 2024, dalle ore 9.30 alle ore 11.30, presso l'Aula Magna del Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali (DSA3) dell'Università degli Studi di Perugia, si è svolto l'incontro "Gli studenti dei CdS in Economia e Cultura dell'Alimentazione (ECOCAL) e Management e Cultura Italiana del Cibo (MACIC) incontrano il gruppo Colussi e i suoi marchi".

All'incontro, che ha visto la partecipazione di un nutrito gruppo di studenti dei due CdS, sono intervenuti il Direttore del DSA3 Prof. Gaetano Martino, il Presidente del CdS ECOCAL Prof. Alessandro Dal Bosco insieme al Responsabile Qualità (RQ) del CdS Dott.ssa Mara Quaglia, il Coordinatore del CdS MACIC Prof. Andrea Marchini e, per il gruppo Colussi, il Responsabile Assicurazione Qualità e Sostenibilità Dott. Renzo Santi e la R&D Manager Progetti Speciali Dott.ssa Anna Stafisso.

In apertura dell'incontro, il Direttore del DSA3, Prof. Gaetano Martino ed il Presidente del CdS ECOCAL Prof. Dal Bosco salutano e ringraziano gli intervenuti, in particolare il Responsabile Assicurazione Qualità e Sostenibilità e la R&D Manager Progetti Speciali del gruppo Colussi, entrambi laureati presso il DSA3 (ex Facoltà di Agraria) e sottolineano come questo incontro sia importante per dare modo agli studenti di conoscere una importante e solida industria alimentare, realtà che per loro si configura come esempio o possibilità di sbocco occupazionale.

Il Prof. Dal Bosco riassume brevemente i tratti salienti del CdS ECOCAL, esaltandone la multidisciplinarietà garantita dalla collaborazione, nell'offerta didattica, di differenti Dipartimenti dell'Ateneo Perugino, inclusi quelli di Medicina e di Lettere, che permettono di approfondire anche gli aspetti salutistici e culturali dell'alimentazione umana, in un'ottica che va oltre il "from farm to fork" e si configura piuttosto come un "from farm to body and mind". La parola passa al Prof. Marchini, coordinatore del CdS MACIC ed ex Presidente del CdS ECOCAL che, riagganciandosi a quanto detto, sottolinea come l'alimentazione sia un fatto culturale condizionato da tantissimi fattori, in relazione tra di loro, e che in qualità di formatrice la componente docente universitaria deve prendere atto e insegnare questa multidisciplinarietà, proprio come viene fatto nel CdS ECOCAL, che offre una preparazione generalista in materia di cibo. Il Prof. Marchini sottolinea anche la necessità della comunicazione nel settore alimentare, che è uno degli obiettivi del CdS MACIC. Interviene l'RQ del CdS ECOCAL evidenziando come, nell'ambito dei concetti di sicurezza alimentare e salubrità degli alimenti, la scelta degli alimenti sia condizionata non solo da fattori tecnici ma anche culturali ed è a questa complessità di esigenze che occorre rispondere.

La parola passa al Responsabile Assicurazione Qualità e Sostenibilità del gruppo Colussi, che illustra come il concetto di qualità sia evoluto verso il concetto di sostenibilità e ricorda come, da precedenti incontri tra Colussi ed il CdS ECOCAL, sia emerso come questa sostenibilità sia insegnata, nell'ambito del CdS, nelle sue varie accezioni. Il Responsabile Assicurazione Qualità e Sostenibilità illustra l'azienda Colussi, che si configura a tutt'oggi come un'azienda "familiare" la quale, dopo una fase di sviluppo interno, si è ingrandita grazie all'acquisizione di marchi (esempio Misura) e grazie all'ampliamento dell'offerta su mercati esteri, dove vengono esportati o i prodotti o il know-out. La visione del gruppo è quella di diffondere un'alimentazione buona e sostenibile, attraverso l'innovazione ed il saper fare italiano per la qualità della vita delle persone, in un'ottica ESG (Environment, Social, Governance). La qualità aziendale è evidente dalle numerose certificazioni ottenute, da quella ISO a quella KOSHER. Un documento importante è il "Bilancio di Sostenibilità" con cui l'azienda si presenta ai vari stakeholders (consumatori, dipendenti ma anche Università) evidenziando anche quale sia il grado di soddisfazione delle richieste normative. Il Responsabile Assicurazione Qualità e Sostenibilità evidenzia come nel tempo si sia ridotto il gap tra l'azienda ed i fornitori di materie prime (agricoltori) in quanto sul bilancio di CO₂ di un biscotto ricade anche il bilancio di CO₂ della farina usata per produrli e dunque l'azienda controlla sempre più tutta la filiera.

La parola passa alla R&D Manager Progetti Speciali della Colussi, la quale illustra la sua figura professionale che, interfacciandosi con le altre figure all'interno dell'azienda (ufficio marketing, ufficio acquisti, settore ingegneristico...), deve produrre innovazione. Sottolinea come la figura dell'R&D e del Responsabile Qualità debbano essere separate, per evitare che la seconda blocchi l'estro creativo della prima, e che i prodotti ideati devono essere "industrializzabili". Illustra come il prodotto debba essere "buono" e che questo aggettivo significa sia salutare ma anche che soddisfi edonisticamente il consumatore.

L'innovazione significa sia sviluppare prodotti totalmente nuovi ma anche "ammodernare" prodotti più tradizionali per garantirne la permanenza nel mercato.

Al termine dei suddetti interventi, si è acceso un animato confronto con gli studenti, ai quali le parti intervenute hanno anche parlato dell'importanza delle soft skills nel lavoro in azienda, che necessita non solo di conoscenze tecniche ma anche di prerogative personali come la capacità di lavorare in gruppo.

L'incontro, molto interessante, ha prospettato la possibilità di nuove iniziative come seminari di approfondimento su alcune delle tematiche trattate, una visita in azienda degli studenti del terzo anno del CdS ECOCAL e la possibilità di svolgimento in azienda di tirocini e tesi di laurea. La Colussi è partner anche, con il DSA3, di un dottorato industriale.