



16 novembre 2018



PMI DAY 2018

In azienda con l'acquolina in bocca

STUDENTI ALLA SCOPERTA DEL SETTORE AGROALIMENTARE. QUATTRO VISITE DA NORD A SUD CON UN SALTO IN BULGARIA ASPETTANDO LA DECIMA EDIZIONE DEL PROSSIMO NOVEMBRE

I 35mila studenti dell'ultima edizione del 16 novembre, svoltasi in contemporanea e non sia in Italia che all'estero, confermano il forte interesse che la Giornata delle piccole e medie imprese suscita nei ragazzi. Visitare un'azienda del territorio, conoscere di persona gli imprenditori, vedere come nasce un prodotto li ha resi più consapevoli di come si svolge la vita in azienda, stimolando la curiosità e consentendo loro di pensare "in grande" anche come possibili imprenditori del futuro. Ripercorriamo allora la giornata di alcune classi che hanno visitato aziende della filiera agroalimentare: il nostro racconto parte da Genova, passando per

l'Umbria e il territorio reggino fino ad arrivare, al di là dell'Adriatico, in Bulgaria.

A LEZIONE DI PASTICCERIA

Nonostante gli avvenimenti degli ultimi mesi, Confindustria Genova non ha voluto mancare all'appuntamento con il Pmi Day. Fra le aziende che hanno aderito, quest'anno è stata la prima volta della Panarello, un'eccellenza nel campo della pasticceria fresca, con 13 negozi sparsi sul territorio ligure e al di là dei confini regionali, e una produzione quotidiana destinata ai canali della grande distribuzione e non solo, che nel

Studenti in visita alla Poli.com di Reggio Calabria

tempo si è arricchita di prodotti gluten free e monodosi, venendo così incontro alle esigenze dei consumatori. La Panarello vanta più di un secolo di storia – tutto ebbe inizio quando un giovane di 17 anni, Francesco, rilevò un forno – e oggi l'attività prosegue con grande attenzione al territorio. Per questo l'azienda non ha avuto esitazione ad accogliere gli studenti dell'Istituto Superiore "E. Montale" del capoluogo ligure, i quali hanno potuto constatare come la tradizione rappresenti il punto di partenza sia per valorizzare dolci classici che per reinventarli adattandoli al gusto moderno.



UNA CANTINA GREEN NEL PERUGINO

Per le Cantine Giorgio Lungarotti di Torgiano, in provincia di Perugia, il Pmi Day è un appuntamento rituale fin dal lancio dell'iniziativa. Da nove anni, dunque, Lungarotti accoglie in cantina giovani provenienti da diversi istituti del territorio, curiosi di conoscere una realtà umbra nota in tutto il mondo. Per l'edizione 2018 l'azienda, fondata da Giorgio Lungarotti nel '62 e oggi guidata dalle sorelle Chiara e Teresa, ha aperto le porte a due classi dell'istituto "Ciuffelli-Einaudi" di Todi. "È stata un'occasione – hanno sottolineato gli studenti – per conoscere non solo la storia, ma anche il percorso di miglioramento portato avanti dall'azienda per raggiungere l'autosufficienza energetica: oggi infatti la cantina è autonoma nel riscaldamento e nella refrigerazione dei locali grazie al recupero

della biomassa". Dal punto di vista produttivo il gruppo Lungarotti vanta numeri di tutto rispetto: 250 ettari vitati tra le cantine di Torgiano e Turrita di Montefalco, 28 etichette e 2,4 milioni di bottiglie prodotte all'anno ed esportate in 50 paesi del mondo. A questo si aggiungono produzioni di olio, condimento balsamico e confetture. Dall'azienda spiegano che "Lungarotti è per molti, e lo sarà anche per qualcuno dei partecipanti al Pmi Day la prima esperienza con il mondo del lavoro. Un'esperienza di ampio respiro che offre la possibilità di imparare sul campo".

CON I GIOVANI PER RILANCIARE IL TERRITORIO

Attiva a Reggio Calabria nel settore dolciario, la Poli.com è uno dei maggiori produttori in Italia di marzapane per pasticcerie e industrie e di pasta di mandorle destinata alla produzione delle bevande vegetali Uht. Da sempre attenta ai giovani, in occasione del Pmi Day ha ospitato gli studenti del liceo cittadino di scienze umane e linguistico "Tommaso Gulli".

La visita in azienda ha rivelato ai partecipanti una realtà dalle grandi potenzialità, che potrebbe rappresentare anche una prospettiva lavorativa per i giovani della città reggina. "Gli imprenditori del futuro necessitano anzitutto di stimoli – spiega Tito Polimeni, classe 1989, appartenente ai Giovani Imprenditori dell'associazione. – Insieme a




Le Cantine Lungarotti di Torgiano aprono le porte agli studenti

noi i ragazzi hanno approfondito alcuni aspetti di marketing e si sono potuti fare un'idea di come si sviluppano i canali di vendita. Abbiamo raccontato loro infatti la nostra esperienza negli Stati Uniti, dove dal 2016 distribuiamo la bevanda al latte di mandorla "Mand'Or": "Ascoltare le loro domande – ha aggiunto – ha significato apporre un altro mattone per rilanciare un territorio che solo grazie ai giovani potrà svilupparsi in modo sostenibile, virtuoso e innovativo".

I SEGRETI DELLA FRUTTA LAVORATA

Anche Confindustria Bulgaria, per il quarto anno consecutivo, ha confermato la sua presenza al Pmi Day: gli studenti dell'Istituto professionale per le tecnologie alimentari di Plovdiv, seconda città del paese dopo Sofia, hanno varcato i cancelli degli stabilimenti della Kuminiano Fruit della famiglia Santorelli. Leader in Europa nei prodotti a base di frutta per l'industria alimentare, in particolare dolciumi e conserve di ciliegie, l'azienda, grazie alla partnership con i produttori e ai suoi 300 ettari di piantagione in territorio bulgaro, si assicura una produzione annua di 28mila tonnellate e vende in oltre 20 paesi.

Per l'occasione i ragazzi hanno potuto osservare la lavorazione delle ciliegie conservate e la produzione delle prugne secche denocciolate, toccando con mano macchinari che solitamente studiano, aggiungendo "alla teoria in classe la pratica sul campo" e constatando loro stessi lo spirito dell'impresa: trasformare la frutta con passione, seguendo la tradizione e i valori di famiglia e promuovendo la responsabilità sociale dell'impresa. 

OLIMPIA POCCHI

In gara gli studenti del Pmi Day. In primavera i vincitori


Nascono i premi Giordano e Lorenzon

Proseguire l'attività di trasmissione dei valori dell'impresa al territorio e alle nuove generazioni, continuando a diffondere la passione per il lavoro e per la propria comunità attraverso l'esempio di due imprenditori che hanno contribuito attivamente alla vita di Confindustria. Con questo obiettivo il Consiglio di Presidenza di Piccola Industria ha voluto dedicare un premio al ricordo di Salvatore Giordano e Diego Lorenzon, facendo partecipare proprio le nuove generazioni, a cui spesso quest'ultimi si rivolgevano.

Esempi di dignità e forza che, come ricordato più volte dal Presidente Carlo Robiglio, anche nel corso del Forum Piccola Industria "Pmi e Persone al centro: cultura d'impresa per la crescita" del primo dicembre, continuano a dare tangibilità e a ispirare i principi e i valori di Piccola Industria.

Due uomini, che molti definiscono prima di tutto amici, che hanno dimostrato con il loro impegno quotidiano come esista un'impresa diversa da quella che a volte viene descritta nel dibattito pubblico, guidata da imprenditori che sentono su di loro prima di tutto il peso e la responsabilità del loro ruolo sociale.

Partendo dal Piemonte e dal Veneto, regioni d'origine dei due imprenditori, è stata data la possibilità alle scuole che hanno partecipato al Pmi Day 2018 di iscrivere i propri studenti, dai 15 ai 18 anni, alla competizione e la partecipazione è stata ampia e diffusa. Le ragazze e i ragazzi dovranno quindi esprimersi su due tracce che richiamano il pensiero di Salvatore Giordano e Diego Lorenzon: per il Veneto, premio dedicato a Lorenzon, "Quasi quasi mollo tutto e divento felice" che consta nell'elaborazione di un tema con oggetto: "Il benessere mentale, la capacità di non farsi vincere dalle difficoltà della vita ma, soprattutto, di saper distinguere tra i piccoli e grandi ostacoli che si trovano sul nostro percorso quotidiano"; per il Piemonte, dedicato a Giordano, "Pmi Day: l'impresa secondo me", un tema con oggetto: "L'esperienza del Pmi Day: dopo aver visto un'azienda dall'interno, come è cambiata la mia percezione su cosa sia un'impresa? Come la cambierei per farla diventare ancora migliore?".

Grazie anche al supporto di alcuni sponsor, tra cui Umana, ai tre studenti vincitori per ogni regione sarà consegnato un premio in denaro, nel corso di una cerimonia in primavera. 

GIANLUCA FIORINDI

PMI DAY 2018

A lezione di resilienza

LE AZIENDE REATINE HANNO APERTO LE PORTE DEI LORO STABILIMENTI AGLI STUDENTI PERCHÉ **IL FUTURO DELLE NUOVE GENERAZIONI** PASSA ANCHE DALL'ESEMPIO E DALLA FORZA DEGLI IMPRENDITORI LEGATI AL LORO TERRITORIO

Si chiamano resilienti le imprese che sono state capaci di riorganizzarsi e ricostruire la propria identità aziendale; a Rieti sono quelle che, nonostante il sisma del 2016, continuano ad operare e creare ricchezza nel territorio.

Oggi affermano con forza che la loro ripartenza comincia dalle nuove generazioni, ad iniziare dagli studenti degli istituti superiori di Rieti e provincia a cui hanno spiegato modi, tempi e strategie per rialzare la testa e tornare a crescere, in occasione della Giornata nazionale Industriamoci dedicata alle piccole e medie imprese. Un'altra faccia dell'Italia che merita di essere raccontata, a partire da tre aziende del settore agroalimentare del Reatino, incorniciate

tra i paesaggi mozzafiato dei Monti della Laga, in quell'Amatriciano quasi azzerato dal terremoto.

La storia è quella del Birrifficio Alta Quota di Cittareale, dove il sisma ha risparmiato solo una bottiglia delle migliaia pronte ad essere immesse sul mercato. Una sola che ha resistito alle scosse, scelta come simbolo della resilienza. "La crisi vera è quella che sta arrivando – spiegano i titolari Claudio e Emanuela Lorenzini – l'attenzione su di noi sta calando anche perché la solidarietà si sposta e si divide, come è giusto che sia. L'azienda l'abbiamo creata da soli, adesso dobbiamo fare tanti più chilometri e cambiare gli orizzonti". Non solo per restare a galla ma per continuare a crescere, come hanno spiegato agli studenti in visita al birrifficio. Quindici nuove referenze, 900 ettolitri di birra l'anno prodotti con metodo artigianale, materie prime di qualità e ingredienti del territorio, tra cui grano, farro e quell'acqua purissima di sorgente che fa miracoli.

Simile è la storia del Salumificio Sano di Accumoli che ha scelto di aderire al Pmi Day per approfondire davanti agli studenti processi strategici e organizzativi che spiegano le ripartenze, facendole narrare attraverso la voce dei protagonisti.

"Ai giovani ho raccontato quanto siamo




“PERCHÉ **CERTE IMPRESE MACINANO RISULTATI POSITIVI**
MENTRE INTORNO TUTTO CROLLA?”
HA CHIESTO ANDREA, STUDENTE DEL QUARTO ANNO.
PERCHÉ ESSERE RESILIENTI SI PUÒ

attaccati alla nostra creatura – dice l'imprenditore Gianfranco Castelli – perché qui c'è tutta la nostra storia e ci sono le tante famiglie legate a questa azienda. Lavoriamo in condizioni alle quali non siamo abituati, ma non possiamo abbandonare ciò che abbiamo creato”.

E quando i ragazzi hanno chiesto i tre sostantivi che fanno guardare meglio al futuro questa è stata la risposta. “Robustezza per assorbire i pesanti effetti degli shock senza scomparire dal mercato, intraprendenza per non desistere di fronte alle difficoltà, rapidità nel prendere decisioni per correre ai ripari ed evitare il peggio”.

Infine c'è la storia del Caseificio Amatrice, una realtà di famiglia che dura da cinquant'anni. Oggi a capo ci sono Simone e Alessandro Petrucci, i giovani imprenditori che hanno aperto le porte del loro stabilimento alle scuole. “Ma come si può andare avanti così?” È la prima domanda degli studenti di fronte all'azienda ancora circondata dalle impalcature. “Come fanno sempre gli imprenditori – hanno risposto i titolari – con la forza di trarre positività anche dal peggio e con i dipendenti che ce l'hanno messa tutta, proprio come si fa in una famiglia. Non ci siamo mai fermati neanche con l'azienda smembrata dal sisma e negli ultimi tre anni siamo addirittura cresciuti”. Al Caseificio Amatrice i numeri parlano chiaro. Trecento quintali di latte di montagna al giorno in più e sessanta prodotti diversi destinati all'Italia e all'estero.

“Perché certe imprese continuano imperterrite a macinare risultati positivi mentre intorno tutto crolla?”, ha chiesto Andrea, al quarto anno di scuola superiore. Perché, come dimostra la storia di queste tre aziende, essere resilienti si può. 

SERGIO TORRISI



INDU[®]
STRIA
MOCI