



Iscriviti a CVqui (www.cvqui.it), la Banca Dati Curricula dell'Informagiovani e metti il tuo curriculum a disposizione delle aziende che ricercano personale. Nasce per offrire un servizio all'avanguardia e di qualità per coloro che cercano lavoro e per le aziende che lo offrono, con opzioni di ricerca e funzionalità avanzate.



Nell'immagine
il prof. Luca Mercalli

FONDAZIONE LUIGI MASSERINI: SECONDA LEZIONE SUL "CLIMA CHE CAMBIA"

Doppio appuntamento con il prof. Luca Mercalli

La Fondazione Luigi Masserini per gli Studi Aziendali e Amministrativi e l'Associazione Amici della Fondazione Luigi Masserini di Cremona, insieme agli Istituti di Istruzione Superiore "A. Ghisleri" e Liceo Scientifico "G. Aselli", ha promosso l'organizzazione del Corso Interdisciplinare nel periodo di marzo 2021 dal titolo "Il Clima che cambia". Relatore della prima lezione, che si è tenuta per via telematica martedì 9 marzo, il Prof. Luca Mercalli, docente di "Il cambiamento climatico: un approccio interdisciplinare"

presso la Scuola di Studi Superiori "Ferdinando Rossi" nell'Università degli Studi di Torino, presidente della Società Meteorologica Italiana nonché direttore della rivista Nimbus, divulgatore scientifico, scrittore e, ovviamente, climatologo nonché glaciologo di fama mondiale. Il primo seminario ha visto il coinvolgimento di centinaia di studenti, grazie all'interessamento della Prof.ssa Simona Piperno, Dirigente dell'Istituto "A. Ghisleri", e del Prof. Alberto Ferrari, Dirigente del Liceo "G. Aselli", di aprire la scuola a temi di

grande attualità e a personalità di indubbia competenza scientifica, convinti che in questo nefasto periodo caratterizzato dalla COVID-19 occorra reagire con coraggio a ogni tipo di rassegnazione. Martedì 16 marzo, il Prof. Luca Mercalli ha tenuto la seconda lezione sul tema della "Transizione ecologica e tutela dei Beni comuni". Per il Dott. Sergio Margotti, presidente della Fondazione Luigi Masserini, «questo Corso Interdisciplinare è la dimostrazione che scuola e società possono interagire positivamente e che l'in-

segnamento umano e scientifico del compianto Prof. Masserini continua a produrre frutti. Grazie ai rapporti che abbiamo mantenuto con Università e Centri di Ricerca, abbiamo contattato con successo il Prof. Luca Mercalli e siamo orgogliosi come Fondazione di essere al servizio disinteressato della città e, in particolare, dei giovani studenti post-millennials perché, in questi tempi difficili, possano acquisire sempre maggiori strumenti conoscitivi e guardare al mondo con responsabilità e speranza».

INTERNAZIONALIZZAZIONE NEL SETTORE AGRIFOOD

Giovani manager sui banchi di Smea

Cosa c'è dietro alla continua crescita dell'export agroalimentare italiano? Come ha spiegato Gianluigi Zenti MRA Managing director in un recentissimo webinar della Smea «Il cibo italiano da molti anni riscuote grande successo all'estero rendendo la nostra tra le cucine etniche più apprezzate al mondo, con la presenza di oltre 150.000 ristoranti italiani all'estero rispetto ai 70.000 presenti in Italia prima della pandemia. La cucina italiana è stata inizialmente conosciuta a livello internazionale attraverso i ristoranti italiani all'estero. Dal consumo fuori casa è però entrata con forza nell'alimentazione quotidiana delle famiglie. Essa viene riconosciuta come semplice, buona, salutare e sostenibile».

Nonostante le gravi conseguenze causate dalla pandemia a livello mondiale, nell'anno 2020 le esportazioni agroalimentari italiane hanno registrato il massimo storico di sempre con 46,1 miliardi di euro e un aumento del 1,4%, rispetto al 2019 in netta controtendenza al crollo generale del 9,7% (fonte Istat).

«A fronte di un mercato interno i cui consumi di prodotti agroalimentari si riconfermano stagnanti - ha sottolineato Zenti - le aziende italiane che vorranno aumentare il proprio fatturato si vedranno costrette a puntare sull'esportazione, internazionalizzandosi sempre di più. La pandemia ha accelerato i processi già in atto che avevano causato la stagnazione dei consumi sul mercato italiano e un aumento dei consumi sui mercati internazionali».

Tornando ai dati presentati nel webinar, i settori che hanno visto le crescite più significative sono stati le conserve di pomodoro (+17%), la pasta (+16%) e l'olio d'oliva (+5%). I prodotti del Made in Italy sono stati destinati per il 55% all'interno dell'Unione Europea con la Germania come principale cliente con 7,73 miliardi (pari al 17%). Fuori dai confini comunitari il primo partner commerciale dell'Italia sono gli Stati Uniti con 4,9 miliardi



Nell'immagine
Gianluigi Zenti,
MRA
Managing
director
presso
la Smea
Università
Cattolica

(11%). Il vino italiano risulta essere tra i settori che hanno subito importanti perdite, con un calo del 3% dovuto prevalentemente alle minori esportazioni verso i mercati asiatici (-21%). I principali mercati, che rappresentano oltre il 50% delle esportazioni, si riconfermano essere Stati Uniti (25%), Germania (18%) e Regno Unito (10%). Secondo Zenti, il Food è diventato il primo segmento nelle attività di Merger & Acquisitions. «Tra le transazioni più recenti abbiamo registrato l'acquisizione da parte di Lactalis della Nuova Castelli, e poi Coca Cola ha acquisito Lurisia e Investindustrial ha acquistato Italcanditi. Inoltre - ha proseguito Zenti - la società spagnola Deoleo possiede i tre marchi di olio extravergine di oliva Carapelli, Bertolli e Sasso. L'olio è prevalentemente di origine spagnola o greca e solo in misura ridotta italiana. Il Gruppo Agrolimen di Barcellona (Gallina Blanca) ha acquistato Star. Fiorucci salumi è entrata a far parte del gruppo messicano Sigma Alimentos. Parmalat, Galbani, Locatelli, Invernizzi, Cademartori sono state acquistate da Lactalis».

L'industria alimentare globale è concentrata nelle mani di poche multinazionali: Nestle, Coca Cola, Pepsico, Unilever, General Mills, Kellogg, Mars,

Danone, Mondelez Associated British Foods. Dieci aziende controllano attraverso 500 marchi 450 miliardi di dollari di fatturato annuo pari a più del 70% dei piatti del pianeta. Queste aziende possono influenzare attraverso le loro pressioni in campo politico le normative sull'etichettatura e sul contenuto dei prodotti.

Il saldo agroalimentare dell'Italia è strutturalmente negativo a causa di un grave deficit del settore primario e le importazioni superano le esportazioni. Questo indica che l'Italia non produce abbastanza materie prime (grano, latte, olio di oliva, carni) in quanto la concorrenza estera ha reso antieconomico produrre in Italia. La qualità delle materie prime italiane non sempre è competitiva con i concorrenti esteri ed il saper fare italiano rischia di essere perso.

Al contrario, l'industria alimentare ha un saldo tra importazioni ed esportazioni positivo (1,2 miliardi/anno). Ciò indica che l'industria alimentare italiana non è più collegata al mondo agricolo italiano ma acquista materie prime nel mondo e le trasforma o le confeziona in Italia per poi vendere i prodotti finiti nel mondo. Questo fa sì che, non essendo più legata al territorio, può essere facilmente delocalizzata anche all'estero. I pochi settori dove questo non avviene sono i prodotti Dop dove il 100% delle materie prime deve essere prodotto in Italia, il settore dei vini e in generale i prodotti tipici.

Da non sottovalutare rimane il fenomeno della contraffazione: all'estero 6 prodotti su 10 sono falsi made in Italy. La contraffazione dei nostri prodotti alimentari vale 70 miliardi di euro. Per poter affrontare le grandi sfide portate dall'internazionalizzazione del cibo italiano e dalla crescente integrazione tra mercato nazionale e mercato globale le aziende italiane non possono che puntare sulla formazione delle nuove generazioni di managers preparati in campo agroalimentare, capaci di comunicare con i millennials e con un continuo sguardo al panorama internazionale.

WORLD'S TOP 2% SCIENTISTS

Morelli e Marsan fra i migliori ricercatori

Le graduatorie della Stanford University premiano il campus di Cremona dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, presente con 9 docenti della facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali nel World's Top 2% Scientists, il database degli studiosi che si distinguono a livello mondiale per autorevolezza scientifica sulla base del numero di pubblicazioni e di citazioni nelle relative aree disciplinari.

Nel prestigioso ranking che riguarda i migliori docenti al mondo, nella sezione rivolta all'intera attività professionale di ricercatore, spiccano Lorenzo Morelli, direttore del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Alimentari per una filiera agro-alimentare Sostenibile, piazzatosi in 1.282esima posizione su 134.369 microbiologi (Top 1%) e Paolo Ajmone Marsan, del Dipartimento di Scienze animali, della nutrizione e degli alimenti, che occupa la 529esima posizione su 48.040 animal scientists (Top 1,1%), oltre a Luigi Bavaresco, nella sezione agronomi (Top 1,9%).

Gli studenti che seguiranno il corso di laurea magistrale in "Food processing: innovation and tradition" diretto da Lorenzo Morelli e il corso di laurea in fasi di approvazione "Livestock and agro-green innovation" diretto da Paolo Ajmone-Marsan, avranno dunque l'opportunità di apprendere e confrontarsi con docenti che appartengono al ristretto novero dei top scientists mondiali.

La ricerca di Stanford è pubblicata sulla rivista internazionale Plos Biology e si basa sui dati ricavati a maggio 2020 da una scrupolosa analisi bibliometrica del database per la ricerca scientifica mondiale "Scopus", dati poi aggiornati con gli indicatori di citazioni standardizzate per l'anno 2019, relativi a ben 7 milioni di ricercatori di università e centri di ricerca di tutto il mondo, in 22 campi scientifici e 176 sottocampi.

Nella sezione che riguarda l'impatto scientifico della ricerca in base all'ultimo anno di riferimento, i docenti della facoltà di Scienze agrarie, alimentari e ambientali sono ben nove. I professori top sono Lorenzo Morelli, Paola Battilani, Stefano Amaducci, Luigi Lucini, Stefano Poni, Erminio Trevisi, Paolo Ajmone-Marsan, Giuseppe Bertoni e Antonio Gallo.

«Questi risultati indicano come la ricerca della facoltà sia sempre nell'eccellenza mondiale, come testimoniato dai numerosi progetti a bando vinti negli anni (oggi, in corso, sono 91), e le ricerche realizzate con e per prestigiose aziende mondiali - sottolinea Marco Trevisan, presidente della facoltà di Scienze agrarie alimentari e ambientali - Quello che mi fa più piacere è vedere come tra i top scientist non ci siano solo professori affermati ma anche giovani ricercatori, a testimoniare come un filo di eccellenza leghi le diverse generazioni di docenti».



Dall'alto, i professori
Lorenzo Morelli
e Paolo Ajmone Marsan

"Job weeks", protagonisti sono i giovani

La Consulta Informagiovani di ANCI Lombardia propone la rassegna "Job weeks" che, iniziata il 15 marzo, si svolgerà fino al 2 aprile con manifestazioni e incontri dedicati alle Politiche per i giovani e all'incrocio domanda/offerta di lavoro presentati. «Le Job Weeks - ha spiegato il Vice Presidente Vicario di Anci Lombardia e Sindaco di Cinisello Balsamo, Giacomo Ghilardi - sono una bella iniziativa che si sta consolidando nel tempo. Con il ricco calendario che mettiamo a disposizione vogliamo tornare a parlare con forza di giovani e mettere in rete le nostre competenze. Per Anci Lombardia i giovani sono priorità».

Per Ghilardi, gli Informagiovani «sono una risorsa straordinaria per gli importanti servizi di assistenza e accompagnamento che mettono a disposizione, grazie a una collaborazione virtuosa con il terzo settore e le scuole. Una serie di servizi che sono punto di riferimento per i giovani, che possono contare su competenze specifiche e operatori che conoscono i problemi dei territori di riferimento e sono quindi pronti a dare riscontri adeguati». «Le Job Weeks regionali, promosse da Anci Lombardia e dalla Consulta regionale Informagiovani - dichiara Maria Carmen Russo, Presidente della Consulta regionale Informagiovani e

Responsabile del Servizio Informagiovani del Comune di Cremona - rappresentano un'ulteriore conferma dell'importanza della Consulta come risorsa non solo per il confronto tra gli Informagiovani del territorio regionale, ma come realtà fortemente operativa che coordina, sostiene e promuove iniziative e prodotti che partono dai livelli locali trasformandoli in buone prassi a livello regionale, sempre più in un'ottica di orientamento integrato». La programmazione delle Job Weeks è accessibile al link: <https://sites.google.com/view/jobweek-s Lombardia2021/>