



MATTEO LA SPINA, DALLA LAUREA AL LAVORO IN POCHE SETTIMANE

Nel nome della Smea

La triennale in Scienze Gastronomiche a Parma, la magistrale a Cremona, poi Agugiaro & Figna Molini

di Stefano Boccoli

Trovare un lavoro soddisfacente dopo poche settimane dalla laurea non è facile, soprattutto in questa fase di crisi acuta in molti settori economici. Ma è quanto successo a Matteo La Spina, ventisette anni, nato a Genova e che, dopo la laurea triennale in Scienze Gastronomiche conseguita presso l'Università di Parma, ha scelto la Smea per raggiungere una formazione economica professionalizzante. E gli è servita, perché dopo la Laurea magistrale in Agricultural and food economics conseguita a dicembre scorso, già nel mese di gennaio aveva trovato lavoro nel campo per il quale aveva studiato.

«Sì, mi sono laureato prima di Natale - ci racconta La Spina - e già ai primi di gennaio ho iniziato a lavorare presso Agugiaro & Figna Molini Spa. Si tratta di un'azienda molitoria di grano tenero. Il gruppo è altamente specializzato ed è leader in Italia nel mercato del food service e dell'industria dei prodotti da forno, con stabilimenti a Collecchio (Parma), Curtarolo (Padova) e Magione (Perugia), specializzati ciascuno in determinate produzioni.

Quali sono le sue attuali funzioni e le sue responsabilità presso Agugiaro & Figna Molini Spa?

Lavoro nel campo degli approvvigionamenti, dunque nell'ambito della supply chain. In particolare, collaboro all'interno dell'ufficio acquisti strategici (materie prime), dove si definiscono le politiche di rifornimento del grano tenero. In collaborazione con l'area produttiva e commerciale viene valutata e selezionata la materia prima più adeguata da procurare e vengono stipulati contratti di acquisto puntuali e sistemati con gli altri attori della filiera: dagli agricoltori, agli intermediari commerciali ai distributori.

Nello svolgere questo lavoro complesso, trova che la formazione acquisita alla Smea di Cremona le stia giovando?
La posizione che sto ricoprendo



attualmente prevede conoscenze che variano dagli aspetti chimico-fisici della materia prima, al rapporto con i vari attori della filiera alimentare, all'utilizzo dei vari strumenti economici che regolano i rapporti commerciali tra venditori e acquirenti. Oltre ai contenuti economici e gestionali che ho studiato alla Laurea magistrale, l'interdisciplinarietà e il metodo di studio intensivo e multitasking che caratterizza la formazione Smea mi stanno aiutando in queste prime fasi, nelle quali sono soprattutto impegno e costanza nel lavoro a risultare fondamentali per inserirsi in questa nuova realtà. D'altro canto, devo aggiungere il ruolo positivo che la formazione Smea attribuisce, all'interno dei piani di studio, al rapporto intenso con il mondo delle imprese. I numerosi seminari che vengono organizzati durante l'anno e ai quali partecipano manager di varia estrazione professionale e provenienti da grosse aziende dell'agrofood italiano, permettono di interfacciarsi con le più varie realtà lavorative del nostro paese e sono ottimi momenti di formazione per tutti quegli studenti che nel giro di pochi mesi entreranno nel mondo del lavoro. Un'altra interessante occasione offerta da Smea è il progetto MyMentor, grazie al quale ad alcuni studenti selezionati viene offerto un percorso di orientamento professionale. Questa è sicuramente un'ottima opportunità di entrare a contatto di-

Presente dal 1984



- SMEA nasce a Cremona nel 1984 come Scuola di Specializzazione e Master in Economia del Sistema Agroalimentare, ad opera delle Facoltà di Agraria e di Economia dell'Università Cattolica del Sacro Cuore.

- Dal 2005 SMEA fa parte delle "Alte Scuole" dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, un riconoscimento come istituto di eccellenza nella formazione e nella ricerca universitaria.

- Dal 1997 SMEA è socio dell'Asfor, l'Associazione Italiana per la Formazione Manageriale che ha da sempre l'obiettivo di sviluppare la cultura di gestione in Italia e di qualificare l'offerta di formazione manageriale.

retto con importanti aziende nazionali. E poi c'è il capitolo dell'esperienza all'estero.

Un'esperienza di studio all'estero? Ce ne parla?

Sì, grazie alle partnership che Smea ha con molte università a livello internazionale, ho potuto frequentare quattro corsi presso la North Dakota State University negli USA. E in particolare - grazie al programma Exchange - grazie al programma Erasmus (Erasmus Overseas) - ho trascorso negli States l'intero secondo semestre del secondo anno della Laurea Magistrale Smea che stavo frequentando. Il salto da Cremona a Fargo è stato "forte": insieme a due compagni di corso, sono arrivato a Fargo il 5 gennaio, nel pieno dell'inverno con temperature che toccavano i -25°C. ma ho subito avuto l'opportunità di confrontarmi con una realtà lontanissima da quella italiana, non per forza migliore, ed è stato sicuramente un grosso momento di crescita. Ho potuto lavorare all'interno del campus (servizio mensa) così da riempire a pieno le giornate vivere l'esperienza americana anche da questo punto di vista. A fine marzo, causa Covid-19, siamo rientrati in Italia e abbiamo terminato i corsi a distanza. Nel complesso posso ritenermi davvero soddisfatto dell'esperienza, e ringrazierò sempre la Smea di Cremona per l'opportunità concessami!

Ci racconta infine da dove è arrivato l'input di iscriversi alla Smea?

Alla fine del percorso triennale in Scienze Gastronomiche è scaturita in me la voglia di approfondire le conoscenze economiche riguardanti il sistema agroalimentare. Buoni feedback sui corsi Smea li ho ricevuti dal mio relatore di tesi triennale. A questi devo aggiungere una convincente esperienza agli Open Day dell'Università Cattolica, e così mi sono deciso a iscrivermi alla Laurea magistrale in Agricultural and Food Economics della Cattolica di Cremona. Inoltre, l'erogazione dei corsi in lingua inglese e in generale l'approccio internazionale della Smea ha rappresentato un ulteriore stimolo positivo.

Nuovi sportelli sul territorio

PROGETTO ACTIVITY.CR
Si rafforza il presidio



Nuovi sportelli lavoro sul territorio di Cremona: il servizio è attivato nell'ambito del progetto ACTIVITY.CR, con capofila Con.Ca.S.S. finanziato da Regione Lombardia con il sostegno del Fondo Sociale Europeo, e interessa gli abitanti del distretto casalasco.

Lo sportello lavoro è dedicato sia a disoccupati che a persone che vogliono cercare un nuovo impiego. Si sosterranno colloquio di conoscenza, orientamento e informazioni sulla ricerca attiva del lavoro. Il servizio però vuole anche essere un punto di riferimento per le aziende del territorio, per poter cogliere le opportunità e le agevolazioni per l'inserimento di nuovo personale. Insieme a Mestieri, collaboreranno attivamente al servizio il Servizio Inserimenti Lavorativi del Con.Ca.S.S. e il servizio sociale di base.

Lo sportello lavoro di Piadena Drizzona è collocato presso la sala del centro civico comunale di Piadena Drizzona in Via Aldo Moro e sarà rivolto ai/residenti nei Comuni di Piadena Drizzona, Calvatone e Tornata. Si terrà tutti i giovedì dalle ore 9.00 alle ore 12.00.

Lo sportello di San Giovanni in Croce invece farà da riferimento non solo per gli abitanti di questo comune, ma anche per chi risiede a: San Martino del Lago, Solarolo Rainerio, Voltido, Casteldidone, Spineda e Rivarolo del Re ed Uniti. Lo sportello è aperto tutti i mercoledì dalle 9 alle 12 e si trova presso gli uffici comunali di Piazza del Comune, 1 - San Giovanni in Croce.

OCCORRE PRENOTARE

E' necessario contattare Mestieri Lombardia per prendere appuntamento: chiamateli al 0372-1786314 int. 1, oppure portatevi avanti mandandoci il vostro CV alla mail cremona@mestierilombardia.it

AL POLITECNICO RIPARTE LA FORMAZIONE ONLINE

Alla scoperta dell'Intelligenza Artificiale Quale impatto sulla nostra società?

Sulla scia del successo ottenuto con i seminari organizzati nel 2020 e grazie alla grande partecipazione riscontrata, il Campus di Cremona del Politecnico di Milano riapre il calendario degli appuntamenti on line rivolti non solo agli studenti universitari ma a tutta la cittadinanza per offrire occasioni di approfondimento su tematiche attuali e di interesse comune legate alla vocazione della sede e alla sua offerta formativa. Il primo degli eventi in formazione permanente è il seminario "Oltre il Soggetto - Mutamenti concettuali indotti dall'Intelligenza Artificiale e da altre scienze naturali e artificiali"

che si svolgerà venerdì 19 febbraio dalle 10 alle 12. Questo incontro è rivolto soprattutto a studenti universitari e a studenti delle scuole medie superiori, ma è adatto anche ad un pubblico più ampio. L'obiettivo è illustrare e verificare l'impatto che l'Intelligenza Artificiale, sull'onda degli sviluppi della biologia evuzionista, di alcuni settori della microeconomia, della psicologia comportamentista e cognitivista, ha prodotto su entità concettuali rilevanti e socialmente diffuse, in particolare sull'entità "soggetto". L'evento sarà condotto da Gianluca Magnani,



laureato in Filosofia presso l'Università Statale di Milano con una tesi sulla metamatemática dell'algebra in Abraham Robinson, con un diploma di M.S. in Logic and Computation presso CMU University di Pittsburgh sotto la guida di H.A. Simon e un diploma di Master in Loss Adjustment presso il Politecnico di Milano.

«A partire da Galileo, la scienza ha iniziato a rompere la sudditanza che da alcuni secoli la voleva subordinata alla filosofia, diventando gradualmente l'ambito privilegiato su cui i filosofi hanno potuto riflettere, formare nuovi concetti e metterli alla prova. A partire dalla Rivoluzione Industriale, la filosofia si è poi dovuta misurare anche con la tecnica, il cui effetto di spinta, soprattutto dal XX secolo, ha riguardato anche la scienza» - anticipa Magnani e prosegue. «È dunque naturale che in un Politecnico ci si interroghi sull'Intelligenza Artificiale e sul suo impatto, che non solo ha cambiato la nostra vita, ma ha cambiato la nostra mente e l'idea che la nostra mente ha di sé stessa. La riflessione su questo problema viene affrontata con un approccio trasversale che prende in considerazione anche la prospettiva evuzionista (la mente ha subito un'evoluzione sia biologica sia