

12

**INDUSTRIA
ALIMENTARE**

a cura di **Micaela Cappellini**
e **Filomena Greco**



Giovanni Ferrero.
Presidente
esecutivo del
gruppo Ferrero

FERRERO

Ad Alba attive le 12 Academy tematiche del Gruppo

Quella di Ferrero è una corporate University, riservata ai dipendenti del Gruppo di Alba. In un anno in Italia sono state circa 3mila le partecipazioni ad attività formative di manager e addetti del Gruppo, molto focalizzate sull'obiettivo di trasmettere il know-how aziendale, sostenendo percorsi di crescita professionale incentrati sul branding e sull'implementazione delle competenze necessarie allo sviluppo dei marchi storici del Gruppo di Alba.

L'Academy di Ferrero è organizzata per offrire percorsi di formazione sia virtuali che vis-a-vis, destinati a piccoli gruppi e gestiti sia da trainer accreditati internamente che da facilitatori esterni. Una dozzina le aree di interesse attive, dalla Ferrero Finance Academy fino alla Supply Chain Academy, passando per le Academy dedicate al marketing, al Packaging, alle materie prime. Accanto alla rete delle Academy tematiche e specializzate, Ferrero però ha una realtà definita Your Learning @ Ferrero University, di fatto una piattaforma dedicata all'apprendimento e alla formazione

in grado di erogare più di 30mila assets e contenuti digitali per costruire percorsi immersivi. In realtà, Ferrero University definisce le linee guida relative alla progettazione e all'erogazione di contenuti formativi per tutto il Gruppo, oltre a coordinare le attività di implementazione a livello locale. Le Academy, interne alla Ferrero University, sono dedicate a progettare ed erogare percorsi formativi pensati per ogni famiglia professionale.

Circa l'80% dei corsi delle Academy Ferrero vengono erogati nelle country del gruppo da local trainer interni, accanto all'erogazione di corsi con la modalità e-learning. Nel corso dell'esercizio 2018/2019, in particolare, delle 3mila partecipazioni ad attività formative progettate da Ferrero University in Italia, almeno il 50% ha riguardato la partecipazione ad eventi formativi delle Academy stesse.

Ad Alba, l'headquarter italiano del Gruppo, hanno sede tutte le Academy, dall'Industrial al Marketing, dal Legal al settore Quality. Negli stabilimenti produttivi di Pozzuolo Martesana (Milano), Sant'Angelo dei Lombardi (Avellino) e Balvano (Potenza) invece è attiva l'Industrial Academy grazie ad attività svolte da trainer locali. All'interno della Direzione Risorse Umane la funzione Talent – dedicata alla formazione e allo sviluppo – gestisce il rapporto con alcune società di consulenza specializzate nella formazione manageriale e nella formazione tecnico/professionale con le quali progetta e implementa percorsi formativi ad hoc.

BARILLA

Chef stellati in cattedra e team building per le aziende

È nata a Parma nel 2004 l'Accademia Barilla, il centro dell'azienda dedicato alla promozione della cultura gastronomica italiana. Molte le attività formative che svolge: in supporto a tutte le società del gruppo, Accademia organizza percorsi strutturati ad hoc sulle esigenze specifiche di clienti o partner, per esempio le catene alberghiere e di ristorazione. Forma gli chef che collaborano con Barilla nel mondo, raccontando le caratteristiche del prodotto e come meglio cucinarlo per apprezzarne al meglio la qualità. Esistono anche percorsi specifici di certificazione per chef stranieri che, attraverso una full immersion di una settimana sulla cucina italiana, possono apprendere l'interpretazione tradizionale per meglio esprimerla all'interno delle loro cucine. Non si tratta di certificazioni con valenza ministeriale, ma di semplici percorsi creati sulla base della esperienza degli chef ed esperti che gravitano attorno ad Accademia. Nella sede di Parma vengono orga-

nizzati team building aziendali in cucina, così come trovano spazio gli eventi gastronomici.

Sono oltre 6mila le persone che ogni anno vengono coinvolte nelle diverse attività dell'Accademia Barilla. La sede è dotata di 18 postazioni di cucina pratica, spazi polifunzionali e un auditorio con cucina centrale per show cooking live. Un posto particolare all'interno dell'academy lo occupa la Biblioteca gastronomica, una collezione di oltre 15mila volumi - il più antico risale al 16esimo secolo - e 30 testate periodiche, alcune difficili da reperire poiché ne è cessata la pubblicazione, tutti dedicati all'evoluzione della gastronomia e del gusto. Completa la collezione un'imponente raccolta di menù storici, oltre 4.700 esemplari, dai primi dell'Ottocento alla fine del Novecento: tra questi, per esempio, c'è il menu del banchetto di D'Annunzio a Fiume dopo l'impresa del 1919, scritto e voluto dallo stesso Vate, dalla minestra Flik-flok fino al Maraschino di Zara.

La Biblioteca è aperta al pubblico, visitabile e consultabile su prenotazione tutti i mercoledì mattina. Questo permette una stretta collaborazione con le Università locali e come supporto a studenti e studiosi della storia della cucina.

Infine, per chi desidera scoprire il gusto e la cultura del territorio che caratterizza la Food Valley, l'Accademia Barilla organizza anche tour enogastronomici su misura.



Ilaria Rossi.
Responsabile
di Accademia
Barilla



Cristian Biasoni.
Amministratore
delegato
di Chef Express

CREMONINI

Tutti gli addetti ai punti vendita si formano a Castelvetro

Da tempo il gruppo Cremonini non è solo sinonimo di carni bovine: c'è la distribuzione a marchio Marr, e c'è tutto il mondo della ristorazione, che oggi è gestita dalla controllata Chef Express, che nel 2018 ha realizzato ricavi per 626 milioni di euro. Recentemente ha acquisito la ristorazione di Percassi (coi relativi brand Wagamama, Casa Maioli a Caio Antica Pizza Romana). Il gruppo Cremonini, pertanto, gestisce oltre 380 punti vendita tra bar, caffetterie, chioschi, ristoranti, self service e pizzerie. Di fronte a questa molteplice attività di ristorazione l'azienda ha sentito la necessità di razionalizzare la formazione delle migliaia di dipendenti che ogni giorno operano all'interno dei punti di vendita in Italia e all'estero. Così nel 2015 è stato deciso di centralizzare tutte le attività di formazione presso la Cremonini Academy presso la sede centrale del gruppo a Modena: l'obiettivo dei corsi è quello di standardizzare il sapere dei collaboratori dalla sicurezza alla gestione dei servizi, dall'amministrazione alle

relazioni con i clienti.

Ai corsi di formazione – una trentina all'anno – partecipa il personale operativo di tutti i locali, tra i quali gli area manager e i responsabili dei punti vendita, gli store manager, gli assistant store manager e parte degli operatori dei singoli locali. Parliamo di circa mille dipendenti all'anno, di età compresa tra i 18 e 50 anni, e a rotazione partecipano rappresentanze di tutti i punti di vendita. Nell'Academy si formano anche i manager del futuro: ogni anno ne vengono scelti 50.

La Cremonini Academy è situata a Castelvetro di Modena, presso la sede centrale del Gruppo Cremonini, si estende su 500 metri quadrati e include la cucina di «Roadhouse» e tutte le attrezzature presenti nei diversi format dei punti vendita di Chef Express. Il corpo accademico è formato da manager Cremonini ma anche docenti esterni quali consulenti, docenti universitari e partner della società, come Electrolux e Lavazza. Tra i docenti, un ruolo particolare è svolto dallo Chef Roberto Valbuzzi, che coordina l'ideazione e l'implementazione dei menu per il format di ristorante free-flow Gusto, presente in più di trenta punti vendita, tra aeroporti, autostrade e stazioni ferroviarie. La sfida è quella di ideare dei menu adeguati al contesto di viaggio, anche dal punto di vista del prezzo, ma che siano allo stesso tempo rappresentativi di una cucina gourmet e replicabili in tutte le sedi.

SPONTINI

Così i giovani disoccupati diventano esperti pizzaioli

I primi corsi sono terminati l'estate scorsa e da lì sono usciti dieci pizzaioli, tutti di nazionalità diverse. È nata poco più di un anno fa la Spontini Academy, il centro di formazione teorica e pratica della Spontini Holding, l'azienda della famiglia Innocenti che conta 22 pizzerie in Italia e 2 in Giappone. E i suoi corsi hanno un obiettivo anche sociale, perché si rivolgono ai giovani senza occupazione e che vivono una situazione di disagio sociale. Questo anche perché Spontini ha dato vita alla propria Academy in collaborazione con il Celav, una realtà del Comune di Milano che si occupa di mediazione del lavoro e di facilitare gli inserimenti delle persone disoccupate.

Al momento i corsi della scuola Spontini sono completamente gratuiti, anche grazie al finanziamento di enti come la Banca Popolare di Milano. Ma l'intenzione è quella di aumentare l'offerta istituendo anche corsi a pagamento.

Nelle 100 ore in cui si dipana il

corso, fra parte teorica e parte pratica, i docenti insegnano le basi per la preparazione e la cottura della pizza Spontini-style, principalmente. Ma sono previste anche alcune ore di teoria per trasmettere ai ragazzi i rudimenti della panificazione, della lievitazione e anche della gestione contabile di un punto vendita.

Partiti con il primo corso nell'estate del 2019, ad oggi la Spontini Academy ha concluso due corsi, per un totale di più di 20 persone, di cui la metà è stata assunta - dopo un periodo di prova - direttamente in uno dei 22 punti vendita della holding. Il terzo corso invece si avvia a conclusione in questo momento, con altri 11 ragazzi che verranno impiegati per un periodo di tre mesi in alcuni punti vendita della catena.

Per il momento, nei piani di Spontini non ci sono né un'apertura dell'Academy verso l'esterno, né l'ipotesi di una collaborazione con altre realtà. In compenso, si lavora sul fronte delle certificazioni: il percorso burocratico è lungo, soprattutto per ottenere un titolo che possa aver valore sul mercato del lavoro internazionale, ma i dirigenti di Spontini l'obiettivo di arrivarci nel medio periodo se lo sono dato.

L'Academy di Spontini è a Milano, in viale Monza, ospitata da una ex fabbrica suddivisa in laboratori, aule didattiche e, naturalmente, cucine.



Massimo Calignano.
Responsabile della Spontini Academy



Enrico Vergnano.
Direttore del settore Horeca Italia e responsabile dell'academy

CAFFÈ VERGNANO

A Chieri per il diploma di sommelier del caffè

Ufficialmente, l'Accademia di Caffè Vergnano è stata inaugurata a ottobre del 2018 nella storica villa di famiglia a Chieri, sulle colline di Torino. Ma in una sua forma diffusa esiste fin dal 2005, ospitata da una decina di sedi diverse in Italia più altre sparse per il mondo.

L'obiettivo della scuola di formazione è sempre stato quello di offrire una preparazione specialistica ai baristi clienti di Caffè Vergnano: il programma dei corsi spazia dai fondamentali del barista ai metodi di estrazione e brewing, dalle tecniche di "latte art" - la tecnica di decorazione che viene effettuata su cappuccini ed espressi macchiati - fino ai moduli per la degustazione. Le lezioni sono tenute da un team di trainer certificati: una quindicina sono stabilmente in forze all'Accademia, gli altri sono baristi specializzati di Caffè Vergnano, cui si aggiungono alcuni special guest che lavorano nel mondo del caffè.

Negli anni l'Accademia Vergnano ha accolto oltre 10mila persone. Soprattutto, la scuola di Chieri

voluta dalla famiglia Vergnano è il primo Premier Training Campus certificato dalla Sca-Specialty coffee association, l'organizzazione che a livello internazionale riconosce gli standard qualitativi in termini di formazione nel mondo del caffè. Significa che chi frequenta i tre moduli Barista Skills, Brewing e Roasting può sostenere gli esami per diventare professionista certificato Sca: una specie di "sommelier del caffè", per intenderci.

L'Accademia Vergnano però non è solo una scuola di formazione professionale, ma anche un luogo aperto al pubblico degli appassionati, per i quali vengono organizzate minilezioni per una panoramica generale sul mondo del caffè, oppure incontri dedicati al cupping, una tecnica particolare di degustare le origini. L'Accademia si sviluppa su due piani: il piano terra ospita la sala pratica per le estrazioni, l'aula teorica attrezzata anche per il cupping e lo shop per i baristi, con la linea di merchandising e attrezzatura tecnica. Al primo piano, invece, le sale ricreano l'atmosfera di una casa d'altri tempi, con una cucina pensata per ospitare eventi privati.

L'Accademia inoltre fa parte del Polo Vergnano, un'area dedicata alle eccellenze gastronomiche del territorio italiano, che ruota attorno a un cortile sul quale si affacciano i ristoranti di Eataly in Collina, il Caffè Vergnano 1882 e la torrefazione.