

SOCIETÀ

Argomenti Lo sviluppo delle aziende? Deve ripartire dalla formazione continua

■ La lettura dell'intervento pubblicato sulla Gazzetta di Parma da parte del professor Marco Ziliotti è largamente condivisibile, ma anche stimolante per il mondo imprenditoriale.

È verissimo che la realtà italiana delle imprese è vischiosa e, tramite provvidenze talvolta "demagogiche", vengono tenute in piedi situazioni insostenibili. È vero anche che vengono di fatto tollerate nel mercato situazioni di illegalità dal punto fiscale, o del sistema di sicurezza dei lavoratori. Potrei aggiungere che esiste anche una tipologia di azienda da un certo punto di vista anche troppo sana, che dispone di capitali ingenti frutto di attività criminali, ed essa distorce il mercato rispetto alle aziende oneste.

Purtroppo, in Italia, come nella nostra provincia, la maggior parte delle imprese non sono iscritte ad alcuna associazione. Il tessuto associativo

tende di per sé a qualificare le imprese che si confrontano l'una con l'altra, e questo confronto favorisce il miglioramento di tutti. A dimostrazione ne è il fatto che la percentuale di aziende in difficoltà tra le nostre associate è minore di quella media sul mercato: si tratta di aziende strutturate non tutte a priori, ma anche a posteriori della possibilità di usufruire non solo di servizi avanzati, ma di un clima diremmo psicologico che induce alla crescita.

È importante che lo Stato riesca a discriminare tra aziende che non hanno più prospettive, perché hanno galleggiato su forme, diciamo così, "leggere" di illegalità, e quelle che invece ne hanno, una volta superata l'attuale contingenza. Per quanto riguarda il sistema bancario, crediamo che abbia già strumenti per fare questa discriminazione, e la stia usando forse fin troppo severamente. Come scrive il professore, non è

solo questione di come vengono redatti i bilanci, e di sistemi informativi tali da ricavarne dati significativi. È anche questione di qualità dei rapporti tra il soggetto "giudicante" e l'impresa, o meglio, in molti casi, l'imprenditore stesso. Certo non possiamo aspettarci dallo Stato una simile flessibilità, però anche su questo si dovrebbe poter lavorare, se non altro perché la flessibilità non vada in senso opposto, laddove purtroppo vengono al contrario tollerate situazioni illegali per presunte ragioni sociali, o peggio.

Tuttavia il centro della questione, a mio avviso, è quello di trovare soluzioni adatte per tutte quelle imprese in difficoltà temporanea o che anche stanno, oggi, relativamente bene, per aiutarle a migliorare il proprio posizionamento nel rispettivo mercato, producendo benessere per tutti. Non siamo all'anno zero: i governi passati hanno dimostrato ca-

pacità di intervenire in alcune questioni importanti, quali le facilitazioni fiscali che oggi chiamiamo Impresa 4.0, e altre a sostegno dell'innovazione (dove devono intervenire sempre di più nel mondo delle PMI i soggetti pubblici dedicati alla ricerca, in particolare le Università). Su altri aspetti gli ultimi governi hanno fatto marcia indietro, e ci aspettiamo di meglio dal prossimo.

Tra i tanti temi che ci sentiremmo di suggerire, per aiutare tante imprese ad uscire dalle secche della crisi pandemica, e tante altre a migliorare, è quella della riqualificazione del personale, o chiamiamola formazione continua. L'età media degli italiani è alta e crescente, e così è per i lavoratori, siano essi "manuali" o "di concetto", distinzione che in qualche misura peraltro va a perdersi. L'età pensionabile è elevata, e non si abbasserà, a meno di altri provvedimenti demagogici che la demografia

stessa rende purtroppo insostenibili, e si resta al lavoro ad età che solo vent'anni fa erano improbabili.

Su questo aspetto è importante che il sistema pubblico aiuti le imprese, che è ancor più dire che aiuti i lavoratori. Aiutare i consumatori va bene solo se ciò tende a questo fine, in un paese in cui la popolazione attiva è minoranza (almeno ufficialmente). Il sistema pubblico ne ha il compito, e volendo, le capacità. Si parla spesso, e giustamente, di giovani, e il problema c'è anche per loro, ma mi viene da dire che la vera emergenza sociale, in prospettiva se non già oggi, è quella di chi lavora in aziende che stanno crescendo o vorrebbero crescere, ma finisce per essere percepito, perdonate l'espressione cruda, come una palla al piede, perché ha bisogno di rinnovare la propria formazione tecnica, e non solo. Altrimenti è un dramma umano, prima di esserlo economico, ed ha conseguenze anche sul piano civile, per non dire politico, inducendo una polarizzazione tra chi va avanti e chi resta indietro, che è ingiusta in sé stessa, ma soprattutto mina quel tessuto sociale robusto che è indispensabile a tutti, non solo alle aziende.

GIUSEPPE IOTTI
Presidente del GIA

Gruppo Barilla Il brand Mulino Bianco mette in tavola i biscotti con i legumi

■ L'iconico brand del Gruppo Barilla ha da poco lanciato sul mercato due nuovi biscotti prodotti con farina di legumi e ispirati alla mission "Buono per Te, Buono per il Pianeta". A testimonianza della rinnovata centralità dei legumi nell'alimentazione - in Italia lo scorso anno le vendite sono aumentate del +18,6% - oggi, mercoledì 10 febbraio, si celebra la Giornata mondiale dedicata a questo alimento, promossa dalle Nazioni Unite.



di gusto a colazione.

CECILLE E LENTILLE

Dopo un lungo periodo, dagli anni 60 al primo decennio del nuovo millennio, in cui erano stati messi da parte dagli italiani, i legumi, alimento centrale della dieta mediterranea, stanno vivendo oggi una seconda vita. Mulino Bianco ha da poco lanciato sul mercato le Cecille e le Lentille: due nuovi biscotti realizzati con farina di legumi che aprono per Mulino Bianco a una nuova dimensione

INNOVARE LA COLAZIONE

«Con questi 2 prodotti - spiega Julia Schwoerer, vice president Marketing Mulino Bianco - desideriamo portare nella colazione degli italiani dei biscotti che, oltre ad avere un buon profilo nutrizionale, utilizzino farine di legumi che sono coerenti con l'approccio alla sostenibilità della nostra azienda, e abbiano un gusto unico e sorprendente. Molino Bianco da sempre porta innovazione nel-

mondo della prima colazione. È il momento di estendere l'offerta Mulino Bianco anche al segmento dei biscotti con farina di legumi, contribuendo alla crescita di una tendenza della quale sentiremo molto parlare nei prossimi anni».

UN GUSTO NUOVO

Le Cecille sono realizzate con farine di ceci, cacao e scorza d'arancia, mentre le Lentille utilizzano la farina di lenticchie rosse e le mandorle in pezzi, frollini ricchi di gusto e fibre. Un'altra grande novità è rappresentata dal packaging grazie alle pratiche mono-porzioni realizzate con materiale riciclabile, come il 100% delle confezioni Mulino Bianco. Un grande contenuto di servizio che rende il prodotto adatto sia alla colazione in casa che a quella fuori casa, "on the go" o in ufficio.

IL CONTRIBUTO DEI LEGUMI

Come dimostra l'istituzione di una Giornata mondiale ad essi dedicata, i

legumi non hanno solamente importanti caratteristiche nutrizionali - come il ridotto apporto di grassi e l'alto contenuto proteico - e di gusto, ma rivestono un ruolo rilevante per un sistema agricolo più sostenibile.

Le leguminose, infatti, sono particolarmente adatte per una corretta rotazione colturale, che è uno dei pilastri di una agricoltura più efficiente. Sono piante che possono vivere in terreni poveri migliorando la fertilità e sono in grado di fissare nel terreno l'azoto presente nell'atmosfera, riducendo l'uso di fertilizzanti.

LA SOSTENIBILITÀ

Anche l'attenzione alla sostenibilità e alla salvaguardia del pianeta sono parti integranti dei valori del Gruppo Barilla, in linea con l'unico modo di fare impresa "Buono per Te, Buono per il Pianeta". Grazie a un percorso pluriennale di ricerca e innovazione sugli aspetti ambientali e sociali legati alla filiera e al confezionamento, oggi il 100% delle confezioni dei prodotti Mulino Bianco sono progettate per essere riciclabili.

Non solo: il 2020 ha segnato progressi importanti per il progetto Carta del Mulino, il disciplinare per un grano tenero sostenibile, lanciato nel 2019 assieme al WWF, a cui hanno già ade-

rito migliaia di attori tra imprese agricole, stoccafiori e mugnai. L'iniziativa, partita con il biscotto Buongiorno, è stata estesa ai pani e oggi riguarda anche tutti i biscotti della marca.

RICERCA E INNOVAZIONE

Per Mulino Bianco essere al passo con i tempi e con gli stili di vita significa anche una continua spinta all'innovazione, testimoniata dalla costante ricerca sui nuovi prodotti e dal miglioramento di quelli esistenti. Dal 2010 ad oggi il brand ha riformulato almeno una volta tutte le sue ricette, eliminando in 8 anni 6.475 tonnellate di grassi, 20.853 tonnellate di grassi saturi, 2.443 tonnellate di sale, 205 tonnellate di zuccheri, tutto ciò salvaguardando il gusto superiore che contraddistingue la sua offerta. Inoltre, tutti i prodotti Mulino Bianco sono realizzati senza olio di palma, grassi idrogenati, additivi conservanti e senza OGM.

Dal 2013 al 2020 la gamma Mulino Bianco di prodotti integrali, senza glutine e senza zuccheri aggiunti è cresciuta in valore con un CAGR del 5,5%, arrivando, nel 2020, a pesare il 21% sul fatturato totale della marca. Mulino Bianco nel 2020 ha fatto registrare il record di Biscotti mai prodotti, confermandosi marchio leader della categoria Biscotti in Italia.

Arte L'eredità di Cesare rivive nei musei L'antica storia di Roma nelle opere di marmo

■ Le vittorie grandiose e memorabili, accanto ai personaggi più celebri, da Romolo, fondatore di Roma, a Tarquinio il Superbo, da Giulio Cesare ad Augusto, in uno straordinario racconto scolpito nel marmo: si è aperta nei giorni scorsi nell'appartamento dei Conservatori, parte del complesso dei Musei Capitolini, la mostra multimediale «L'eredità di Cesare e la conquista del tempo», che svela la storia di Roma, dalla sua fondazione (753 a.C.) alla fine dell'età repubblicana e agli albori dell'età imperiale (31 a.C.). Il progetto, curato da Claudio Parisi Presicce e Laura Petacco e in programma fino al 31 dicembre, si concentra sulla capacità narrativa «nascosta» dei Fasti Capitolini, i calendari incisi nel marmo che, anno per anno, indicano i consoli e i trionfatori della Roma antica. Dalla metà del '500, questi docu-



menti epigrafici sono esposti su disegno di Michelangelo Buonarroti sulla parete di fondo della sala della Lupa, un tempo sala dei Fasti antichi: grazie alla mostra, partendo dalle frasi incise, il visitatore, aiu-

tato dal videomapping, dalla grafica in due colori (in bianco per i consoli, in rosso per i trionfatori) e dal commento sonoro, potrà ripercorrere le fasi cruciali di Roma, lasciandosi coinvolgere da una storia appassio-

nante. L'obiettivo della mostra è offrire gli strumenti per «decifrare» con facilità una testimonianza storica e archeologica fondamentale come quella rappresentata dai Fasti Capitolini, che tra le righe racchiudono un mondo tutto da scoprire: il pubblico dovrà solo farsi guidare alla ricerca delle parole e delle frasi salienti presenti nei calendari e «rivivere», attraverso una parete resa di fatto uno schermo, tutti gli episodi evocati. «Sono convinto che sia importante lavorare sull'abbattimento delle barriere della conoscenza: tutti devono comprendere la narrazione che c'è dietro un monumento antico», dice Claudio Parisi Presicce, direttore dei Musei archeologici e storico-artistici di Roma Capitale e curatore del progetto, «questa testimonianza epigrafica, di cui conserviamo 30 frammenti di lastre relativi ai consoli e 26 per i trionfatori, è spesso trascurata, ma è il calendario dell'antica Roma. Con la mostra evidenziamo alcuni nomi e li ricollegiamo alle tappe storiche fondamentali della città:

per esempio rievociamo attraverso Gaio Duilio la battaglia di Milazzo in cui i Romani vinsero i Cartaginesi e conquistarono i mari o l'impresa di Scipione l'Africano, oltre a tutti i riferimenti a Giulio Cesare. La grafica è molto semplice e c'è sempre anche il commento sonoro con il riferimento alla linea del tempo per datare ogni fatto».

Sulla recente riapertura del museo, con il Lazio di nuovo classificato «giallo», il direttore si mostra fiducioso che si possa tornare a una «nuova» normalità: «Anche se i numeri del 2019 sono lontani, in questi giorni di nuova apertura c'è una ripresa. Credo che questo modo di visitare il museo possa agevolare un nuovo approccio all'opera d'arte, più intimo, con la possibilità di instaurare un rapporto meno frastornato e più consapevole», prosegue il direttore, «il mio auspicio, soprattutto con una mostra come questa, è che presto tornino anche le scuole. Qui ai Musei Capitolini gli spazi sono grandi e gli studenti possono essere divisi in più ambienti, in una visita in totale sicurezza».