

Progetto scuola, coinvolti 700 studenti

Nella giornata conclusiva del progetto "L'Impresa a Scuola" il Gruppo Giovani ha spronato gli studenti ad aprirsi al mondo e ad essere intraprendenti.

.....
di LUCA GENTILINI

Il progetto "L'Impresa a Scuola" ha coinvolto quest'anno una ventina di giovani imprenditori che sono intervenuti in classe per testimoniare con la loro esperienza la cultura d'impresa, i valori del mondo delle aziende e del lavoro e per dare ai giovani un messaggio efficace e un'immagine diversa dell'impresa.

Avere e gestire una propria impresa aiuta a comprendere che è fondamentale per emergere nel mondo del lavoro studiare duramente, imparare le lingue, andare all'estero per farvi stage ed esperienze di lavoro, essere curiosi, aperti al mondo, avidi di scoprire nuove opportunità. Bill Gates ha detto: "Toglieteci i nostri talenti e diventeremo un'azienda qualsiasi".

Con la speranza di aver dato prospettive e stimoli nuovi e trasmesso le proprie esperienze ai ragazzi il progetto "Scuola e impresa 2006-2007", col sostegno dell'Assessorato per le Politiche giovanili, ha coinvolto 33 classi e quasi 700 studenti con lezioni in aula e visite aziendali.

Gli studenti e i docenti degli istituti superiori ITCG "Arcivescovile" e ITI "Buonarroti" di Trento, ITCG "Fontana" e ITI "Marconi" di Rovereto che hanno partecipato al progetto si sono ritrovati quindi in un mo-

mento conclusivo lo scorso 28 maggio nella Sala Piave del Bic di Rovereto. Dopo un introduzione di **Rocco Cristofolini**, Presidente del Gruppo Giovani, hanno raccontato le proprie impressioni **Luca Gentilini** (Responsabile Progetti Formativi) e **Luca Cattoi** (Responsabile Area Informatica ed Education), mentre docenti e studenti hanno esposto i loro commenti con interessanti suggerimenti. "Qualunque cosa si dica in giro, parole e idee possono cambiare il mondo.

Ci teniamo tutti a essere accettati, ma dovete credere che i vostri pensieri siano unici e vostri, anche se ad altri sembrano impopolari, anche se il gregge dice: Non è beeee.

Come ha detto Frost: Due strade trovai nel bosco e io, io scelsi quella meno battuta. Ed è per questo che sono diverso".

"Carpe diem, cogliete l'attimo, ragazzi, rendete straordinaria la vostra vita".

Con un brano del film "L'attimo fuggente" di Peter Weir, ha esordito il suo intervento **Claudio Maffei**, uno degli esperti più noti nel campo delle relazioni interpersonali, che unisce doti di attore (Maffei ha maturato esperienze artistiche negli anni dell'Università) a solide conoscenze specifiche.



Cristofolini, Gentilini e Cattoi

Dopo un inizio ad effetto sul potere della parola, Maffei ha sottolineato l'importanza nella comunicazione del non-detto, cioè dei messaggi trasmessi attraverso atteggiamenti, gesti volontari e involontari e naturalmente anche attraverso il look, perché ogni comportamento è comunicazione.

Un fuoco di fila di battute e filmati ha colpito non solo i più frequenti equivoci comunicativi ma anche la mancanza di originalità e, dunque, di efficacia di molti messaggi scritti, ripetuti in maniera sempre identica.

Particolare importanza è stata data, inoltre, al saper ascoltare gli altri, una capacità che chi vuole comunicare in modo efficace deve costantemente affinare. Infatti, il vero risultato della comunicazione non è ciò che si comunica, bensì ciò che comprende l'ascoltatore.



Claudio Maffei



Incontro con Marcello Poli



Il responsabile del gruppo leader provinciale nella grande distribuzione ha parlato di strategie per la commercializzazione e per il marketing.

Nell'ambito del ciclo "Giovani e Protagonisti", il Gruppo Giovani Industriali ha organizzato un momento di incontro con Marcello Poli, Amministratore delegato e socio dell'omonima holding attiva nella grande distribuzione.

Obiettivo della serata – così come già accaduto nei precedenti incontri dei quali erano stati protagonisti Mario Marangoni e Lino Benassi – era offrire l'occasione di un confronto con un'esperienza imprenditoriale e di vita caratterizzata da un particolare successo e capace di fornire elementi di riflessione e nuovi punti di vista sul modo di concepire "l'azienda" e di gestirne sia l'organizzazione interna che i rapporti con l'ambiente in cui è inserita.

Quella di Marcello Poli è un'impresa di tipo familiare, ben radicata al territorio ed attenta alla valorizzazione degli operatori locali. Il gruppo Poli, con un fatturato di circa 300 milioni di euro e 1.300 dipendenti è oggi il principale operatore della grande distribuzione regionale e vanta importanti alleanze a livello nazionale, che hanno consentito di conquistare e mantenere saldamente consistenti quote di mercato anche fuori dai confini regionali.

Tali risultati sono stati raggiunti grazie all'identificazione



Marcello Poli

ed al mantenimento di valori aziendali forti e condivisi, che hanno caratterizzato sia la proprietà che i dipendenti di ogni livello, lungo tutta la storia del gruppo. In particolare la cura del prodotto e dell'ambiente in cui viene venduto, il rispetto per il cliente, gli importanti investimenti nella formazione dei collaboratori (quasi 400mila euro solo nell'ultimo anno), l'attenzione per i fornitori, sono il frutto – secondo Marcello Poli – della volontà di mantenere, a discapito delle dimensioni raggiunte, l'immagine di un punto vendita a misura di famiglia, un luogo in cui il consumatore possa sentirsi a proprio agio, grazie a prodotti di qualità e ad un servizio calibrato sulle diverse specifiche esigenze. Questa impostazio-

ne gestionale ha permesso di chiudere l'anno 2006 con una media aggregata superiore ai 40mila clienti al giorno ed un utile ante imposte di circa 16 milioni di euro.

Il valore aggiunto dell'evento per molti giovani industriali è stato il poter approfondire le strategie ed i ragionamenti sottesi alle politiche distributive a livello locale, individuando così anche nuove soluzioni per rendere più appetibili i propri prodotti e per migliorare le sinergie tra le aziende impegnate nella produzione e quelle attive nella grande distribuzione.

La possibilità di sfruttare un canale distributivo sicuro e moderno, gradito al cliente finale, può costituire un'opportunità per migliorare la diffusione ed il successo dei prodotti industriali, attraverso la realizzazione di campagne di marketing e messaggi pubblicitari calibrati sulle esigenze e i gusti dell'acquirente.

La vocazione trentina ed il radicamento al territorio del gruppo Poli lo rendono inoltre un interlocutore strategico, in quanto portatore di informazioni costantemente aggiornate in merito ai gusti ed al comportamento dei clienti, che possono risultare estremamente utili nella definizione delle modalità di innovazione dei prodotti o di introduzione di nuove produzioni.



Viaggio in Sicilia

Il Gruppo Giovani ha visitato le tenute siciliane del Gruppo Mezzacorona.

di EMANUELA FRISINGHELLI



Mai visto in tutta la mia vita uno splendore di primavera come stamattina al levar del sole...Dalla finestra vediamo il vasto e dolce pendio dell'antica città tutto a giardini e vigneti, sotto il folto verde s'indovina appena qualche traccia dei grandi e popolosi quartieri della città di un tempo. Soltanto all'estremità meridionale di questo pendio verdeggiante e fiorito s'alza il tempio della Concordia, a oriente i pochi resti del Tempio di Giunone; ma dall'alto l'occhio non scorge le rovine di altri templi....corre invece a sud verso il mare (Johan Wolfgang von Goethe, Viaggio in Italia).

Non è difficile immaginare la meraviglia negli occhi del poeta tedesco: è proprio questo lo scenario che accompagna il nostro arrivo nella terra di Sicilia. Ospiti del nostro associato Claudio Rizzoli, amministratore delegato di Nosio S.p.a. Cantine Mezzacorona, percorriamo la via verso il primo podere dell'azienda inondati da un'intensa luminosità, attraversando dolci colline, dove la natura è da sempre generosa. Villa Albius rappresenta la più grande azienda agricola del "progetto Sicilia" delle Cantine Mezzacorona. Situata ad Acate in provincia di Ragusa, l'antica

villa risalente al '600, presenta al suo interno i resti di una delle più importanti residenze rustiche romane dell'età imperiale del II e V secolo d.C.

Circondata da oltre 620 ettari di vigneto in fase di impianto e da un suggestivo panorama che si estende fino al mare, qui, con il clima caldo e ventilato tipicamente mediterraneo, aggiunto all'unicità dei terreni, si è deciso di elevare ai massimi livelli qualitativi la produzione su vasta scala di vini autoctoni (Nero d'avola e Grillo) ed internazionali (Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon). Quattrocento ettari di nuovi vigneti tutti a spalliera e tutti altamente automatizzati, 5mila piante per ettaro, 6 laghi artificiali per oltre 800mila metri cubi di acqua dolce, 100 dipendenti, 35 trattori, 2 pellench, 3 camion pesanti, 4 escavatori, un'officina meccanica e una collegata cantina di vinificazione (FTA) per circa 130.000 ettolitri di capacità di vinificazione e stoccaggio, 50 milioni di euro investiti.

L'azienda ha da subito deciso di sostenere il proprio fabbisogno energetico con l'installazione di moderni impianti sia di pannelli fotovoltaici per la produzione di energia elettrica, sia di pannelli solari per la produzione dell'acqua calda. A co-

pertura dei consumi aziendali di acqua dolce, abbiamo potuto vedere da vicino un complesso sistema di raccolta di acqua dolce in bacini coibentati, una stazione di desalinizzazione ed una moderna tecnologia di distribuzione dell'acqua nei vigneti, supportata da un alto livello di automazione e di controllo remoto.

Cullati dal benevolo influsso del mare, inebriati dai profumi intensi di cui l'aria sembra essere pervasa, ci siamo subito sentiti parte di questa terra dal grande fascino e pronti per una serata turistica all'insegna del divertimento.

Lo scenario è Ibla, la parte storica di Ragusa, quella ricca di chiese, palazzi di arte Barocca, qualcuno nascosto in strettissimi e affascinanti vicoli percorribili solo a piedi. Proprio nel cuore del barocco, oggi patrimonio dell'Unesco, in un palazzo del '700 è situata la famosa "Locanda Don Serafino" in cui abbiamo potuto godere della buona tavola siciliana così nobilmente servita dalla famiglia La Rosa.

Curiosi anche di esplorare con quali lasciti le grandi civiltà del passato hanno arricchito la Sicilia, ci siamo lasciati rapire dagli echi delle civiltà perdute che animano la Valle dei Templi di Agrigento: uno dei

siti archeologici più rappresentativi della popolazione greca classica, inserito nel 1998 dall'Unesco nell'elenco del Patrimonio Mondiale. Su un crinale roccioso che delimita a sud l'altopiano, su cui sorgeva l'abitato classico, ancora emergono i resti dei templi dorici: il tempio di Giunone, edificio di notevoli dimensioni per il quale, anche a noi profani, appare evidente la preoccupazione di una perfezione artistica rigorosa; l'elegante e arioso colonnato, secondo il modello classico, del tempio della Concordia; il tempio di Ercole, simbolo della potenza e della forza, ora ridotto in povere vestigia, è visibile da lontano grazie alla sua imponenza; il tempio di Zeus eretto come ringraziamento per la vittoria conseguita sui cartaginesi.

Qui i resti degli insediamenti urbani, i monumenti e le vestigia del passato fanno della regione uno dei luoghi privilegiati dove la storia può essere rivissuta attraverso le immagini dei segni che il tempo non ha scalfito e ha tramandato sino ai nostri giorni, richiamando e ispirando filosofi, scrittori, poeti e pittori: Ariosto, Goethe, Maupassant, Dumas, Quasimodo e Pirandello, per citarne alcuni.

Proseguiamo il nostro viaggio verso la seconda azienda agricola del Gruppo Mezzacorona: situata a Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento, la vasta tenuta del Feudo Arancio si estende per 280 ettari di filari coltivati a spalliera, vitigni autoctoni ed internazionali per circa 5mila viti per ettaro, e un lago artificiale come riserva d'acqua dolce per il periodo estivo.

La cantina e gli uffici rappresentano un tipico esempio di costruzione a "baglio", ossia

un insieme di edifici rurali e dominicali edificati intorno ad una corte interna, secondo antichi modi di abitare delle popolazioni mediterranee. Al suo interno la cantina di vinificazione da 35mila ettolitri, la barricaia da 1.800 barriques in rovere per l'affinamento dei vini, l'impianto di imbottigliamento e i magazzini per i materiali, il prodotto finito e la spedizione, 65 dipendenti, 40 milioni di euro investiti.

Anche qui ben si sposano gli alti livelli di efficienza del processo produttivo e organizzativo, supportati da moderne tecnologie di controllo automatico, con la peculiare tipologia dei terreni che fanno esprimere al massimo le virtù di una pianta tipicamente mediterranea come la vite. Noi pochi fortunati, testimoni di questo risultato, consapevoli di quanto investito e realizzato, abbiamo avuto il piacere di concludere la nostra visita al Feudo con una passeggiata didattica nell'area agricola circostante, tra il suggestivo Lago Arancio, le conche naturali e le cave di tufo.

Nel breve tempo a disposizione non sono mancate le visite a Santa Margherita Belice, cittadina tristemente nota per il disastroso terremoto del 1968 e a Sambuca di Sicilia, denominata Zabuth, fino all'epoca del fascismo, in onore dell'omoni-

mo Emiro arabo pioniere del primo sbarco musulmano in Sicilia. Un'ultima escursione prima della partenza da Palermo alla Riserva Marina Naturale dello Zingaro, splendida spiaggia ricca di calette, dove abbiamo potuto fare la prima nuotata in compagnia della stagione.

Dopo questo scorcio di vita siciliana abbiamo portato con noi in Trentino il sole e il vento caldo, la luce intensa e l'esuberanza della natura, ma anche la storia e il colore dell'isola, ricca di bellezza e di cultura. Ringraziamo calorosamente dell'accoglienza cordiale, della generosità e della disponibilità il nostro ospite e amico Claudio Rizzoli, il padre Fabio e tutti i suoi collaboratori. Faremo tesoro del loro insegnamento sul nodo indissolubile che lega gli isolani di ancestrali eleganze e di atavico senso dell'ospitalità, retaggio dei tanti popoli che di qui sono passati nei millenni e ormai di nostra appartenenza. A qualcuno di noi rimarrà nel cuore l'intensità aromatica dei vini di classe e di singolare eleganza; a qualcun altro i sapori, i profumi, le bellezze paesaggistiche e i prodotti di pregio. A tutti indistintamente il legame di amicizia, la solidarietà, l'empatia e l'allegria che hanno contraddistinto il nostro itinerario tutto siciliano.

