



L'iniziativa promossa dall'Unione industriali
Un confronto che avvicina i ragazzi alle aziende

Manager di Dolciaria Acquaviva con gli studenti dell'Istituto di istruzione superiore "Luigi De Medici"

Dolci golosità, una tradizione verso il futuro

Seuola e impresa

Da laboratorio artigianale l'azienda si è trasformata in una realtà strutturata

Carmela Maietta

Nell'aula magna dell'Istituto di istruzione superiore "Luigi De Medici" di Ottaviano l'espressione «la tradizione va verso il futuro» viene ripetuta spesso, e gli studenti della quarta Le M ne affermano subito il significato perché vuol dire che nel fare impresa si può partire senza esitazioni dal passato, anzi a volte può rappresentare addirittura una forza. Specie se ti lanci in quel settore che ti identifica immediatamente, come quello alimentare. E i dirigenti dell'azienda Dolciaria Acquaviva sono qui a testimoniare quanto puoi andare lontano se sei capace di abbinare la tradizione al nuovo. Non a caso «passione, innovazione e alta qualità» sono il filo rosso, ribadisce uno dei titolari dell'azienda, Pierluigi Acquaviva, che attraversa tutta l'attività, dalla produzione al settore commerciale. Ed è questo che viene sottolineato con forza nell'ambito del progetto di orientamento al lavoro "Studiare l'impresa, l'impresa di studiare", un programma che prevede

di diversi incontri con gli studenti perché possano rendersi conto di tutti i necessari passaggi che occorre fare e l'impegno indispensabile per avere successo. Nello specifico «ricette semplici, antiche ma accompagnate da una continua ricerca e da una tecnologia di avanguardia».

E allora, come nascono i prodotti da forno surgelati della Dolciaria Acquaviva? Il responsabile del marketing, Massimiliano Parente, proietta una serie di immagini che evidenziano i diversi macchinari provenienti da tutta Europa «combinati tra loro in modo peculiare, che rappresentano il meglio della tecnologia attualmente sul mercato». Nel dettaglio: «Tre linee produttive, elevati automatismi, interfacce, controlli rigorosi e le migliori risorse umane qualificate». E, viene aggiunto, un laboratorio di ricerca e sviluppo che «rappresenta una vera sicurezza in termini di qualità e di innovazione».

Ed ecco i prodotti che scorrono sul telone. Si parte dal mattino con un lunga serie a cominciare, naturalmente, dal croissant che sembra essere tallonato dai muffin, almeno nei gusti dei più giovani. C'è veramente di tutto e non fai in tempo a fare la conta che appaiono gli snack salati e il pane. Anche su questo ver-



La ricetta
L'ingrediente irrinunciabile per portare avanti un'impresa è la passione che ti fa superare gli ostacoli

sante si tiene conto delle diverse esigenze e delle nuove proposte «per stare al passo con le tendenze del mercato». E per stare al passo si punta molto sul laboratorio di ricerca e di sviluppo attraverso il quale si affronta la prova del nove nella sala specifica che, si fa rilevare, funziona con la stessa puntigliosità di un grande laboratorio di pasticceria. L'attenzione ai processi produttivi, si evidenzia, «devono riprodurre, anche con tempi di lavorazione molto lunghi, tutte le fasi di un processo manifatturiero artigianale». Tenendo sempre presenti i 4 punti, focalizza Pierluigi Acquaviva, «a cui ci ispiriamo quotidianamente: qualità di eccellenza, passione per la tradizione, innovazione continua e Customer Satisfaction».

E passiamo ai dessert: c'è molta napoletanità e molto Sud. E questo



La presentazione
Sopra, il proprietario dell'azienda, Pierluigi Acquaviva; a destra, l'edificio dell'I.I.S. "De Medici"; in alto gli studenti delle classi IV L ed M.

Le specialità

Croissant e muffin, preferiti dai più giovani ma anche sfogliatelle, snack salati e pane

la dice lunga sull'importanza della tradizione che costituisce un formidabile marchio da spendere sul mercato. E infatti le napoletanissime sfogliatelle, insieme con la pastiera di grano, sono fra i prodotti di punta. E, in questa ottica, si ricorda ancora una volta ai ragazzi dell'Istituto Luigi De Medici quanto conti la qualità senza la quale la Dolciaria Acquaviva non avrebbe potuto contare su oltre 350mila consumatori che quotidianamente a colazione, a pranzo, per gli spuntini e per i momenti di festa ricorrono ai loro prodotti da forno surgelati. E per il futuro si sta stu-

diando anche la possibilità di varare anche una linea di prodotti dietetici per tenere conto di altre esigenze evidenziate dal mercato.

Un lavoro continuo però, si ribadisce con forza ai ragazzi, che deve essere sempre accompagnato da una grande passione: è l'elemento irrinunciabile se si vuole fare impresa e che ti fa superare gli ostacoli, che ti spinge ad andare avanti, che ti entusiasma quando arrivano i risultati, che ti spinge a fare sempre nuovi investimenti e ad allargare gli orizzonti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'istituto

A Ottaviano la formazione che dialoga con l'industria

Nella brochure dell'Istituto Luigi De Medici di Ottaviano a pagina 2, prima di tutte le informazioni sulle diverse attività scolastiche che vi si svolgono, vengono evidenziati alcuni passaggi dello Statuto delle studentesse e degli studenti: la scuola è una comunità che opera, tra le altre cose, per «garantire la formazione alla cittadinanza, la realizzazione del diritto allo studio, lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno, il recupero delle situazioni di svantaggio, in armonia con i diritti sanciti dalla Costituzione». E questo richiamo alla Costituzione la dice lunga sulla consapevolezza che sembrano avere i ragazzi sui diritti che possono esercitare e, naturalmente, pretendere. Guidata da Germano Pascale, l'I.I.S. "De Medici" nasce dall'aggregazione dell'IPSAR e dell'IPIA "Augusto" di Ottaviano e raggiunge l'utenza di un vasto territorio che, oltre a Ottaviano, comprende 14 comuni vesuviani.

Nel primo biennio i percorsi sono quelli culturali dell'obbligo di istruzione; nel secondo è programmato un raccordo tra istruzione e formazione professionale con il mondo del lavoro; nel quinto anno gli indirizzi hanno connotazioni specifiche che, si sottolinea, permettono agli studenti di raggiungere un'adeguata competenza professionale di settore. Nell'ambito del progetto "Studiare l'impresa, l'impresa di studiare" (per il quale sono seguiti dai docenti Anna Vovola e Salvatore Tecchia) la scelta è caduta sul profilo professionale dell'operatore della ristorazione e ai servizi di promozione e di accoglienza.

L'Istituto, si puntualizza, punta molto alla preparazione al mercato del lavoro e in quest'ottica presta grande attenzione alla qualità dei percorsi formativi tenendo conto, nelle scelte educative e didattiche, anche delle esigenze del contesto culturale, sociale ed economico del territorio di appartenenza. E proprio per perseguire queste finalità si tiene conto del potenziamento della rete interistituzionale dello stesso territorio, per poter dare agli studenti le più ampie possibilità di conoscenza, perché possano avere quegli strumenti necessari a individuare meglio la strada da intraprendere.

ca.ma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL MATTINO

+19,3%

815.000*

LETTORI QUOTIDIANAMENTE

IL PRIMO QUOTIDIANO DEL SUD

Primo per numero di lettori.
Primo, con 8 edizioni,
per la capillarità dell'informazione.

* Lettori giorno medio/Indagine AUDIPRESS 2013/III