

LA STORIA DELL'ING. LUCA CURTARELLI

«E' il motore dell'Italia»

Alimentare e turismo insieme rappresentano un mix vincente
«Il periodo al Politecnico splendido per me e la mia famiglia»

di Paolo Reale

Ventisei anni, di Castelnuovo Bocca d'Adda, Luca Curtarelli si è laureato nel 2014 in Ingegneria Gestionale presso il Politecnico di Milano. Un titolo che ha aperto all'ing. Curtarelli diverse porte nel mondo dell'industria, soprattutto nel settore alimentare.

Partiamo dalle origini. Il Politecnico.

E' stato un periodo splendido, in particolare ricordo con commozione il momento della proclamazione della laurea triennale nella sede di Cremona. Era luglio, caldo afoso e un'aria da... "ultimo giorno di scuola". Mentre il Presidente di Commissione recitava la formula ho faticato a trattenere le lacrime, ripensando agli anni di studi e sacrifici, sia miei sia della mia famiglia.

Ha svolto diversi tirocini durante il suo corso di studi.

Mi hanno aiutato molto nel calarmi nella realtà del mondo del lavoro, infatti gradualmente ho assimilato diverse esperienze che alla fine mi stanno aiutando molto nel mio attuale contesto lavorativo. Sicuramente i tirocini presso Panificio Cremona Italia sono stati i più propedeutici per il mio lavoro attuale, poiché mi hanno dato una visione generale del settore alimentare e di come si lavora al suo interno. Mi è stato possibile avere una esperienza a 360°, dal controllo qualità alla produzione, dalla logistica alle analisi di produzione e vendita. Ovviamente anche gli altri tirocini sono stati importanti per la mia crescita professionale. Ad esempio, in Ferraroni Mangimi ho avuto modo di interfacciarmi con la parte amministrativa della società e capirne le dinamiche, mentre invece in ABB ho capito come il magazzino delle parti e delle materie prime sia forse più importante di quello dei prodotti finiti e che una sua corretta gestione sia fondamentale per tutta l'azienda.

Proprio ABB è un contesto diverso da tutti gli altri.

Esatto. Una grande multinazionale, una struttura societaria rigidamente gerarchizzata dove i confini tra gli ambiti lavorativi sono marcati, un settore lontano anni luce sia dal settore agricolo che appartiene alla mia famiglia e all'esperienza in Ferraroni Mangimi, sia dal settore alimentare di Panificio Cremona Italia. Si ripartiva da zero. Ed infatti - in tutta sincerità - mi sono trovato spiazzato, anche per le condizioni oggettive che ho trovato. Con un po' di coraggio ed impegno, tuttavia, mi sono ritagliato uno spazio ed è stato un peccato che il periodo si sia chiuso proprio quando iniziavo a sentirmi parte integrante dell'organizzazione.



Questo è il piccolo rimpianto a livello personale e lavorativo che mi porto dietro da questa esperienza: il chiedermi ancora adesso come sarebbero andate avanti le cose.

Ed oggi, l'impiego in Solana.

Il lavoro in Solana, come in tutte le altre aziende conserviere, è distinto in due periodi molto diversi: la campagna di produzione vera e propria, quando si trasforma la materia prima (nel nostro caso il pomodoro) in prodotto finito, ed il resto dell'anno. Nel nostro caso la campagna produttiva inizia intorno al 20 luglio per concludersi alla fine di settembre. Per quanto mi riguarda, durante la campagna produttiva sono un responsabile di reparto e mi occupo della conduzione di alcuni impianti produttivi; nello specifico nel 2015 mi sono dedicato agli impianti aseptici di sterilizzazione del prodotto e nel 2016 alla linea di riempimento e confezionamento di sacchi aseptici per il settore Ho.Re.Ca. Durante il resto dell'anno sono di supporto al Direttore di Stabilimento nell'organizzare la manutenzione interna degli impianti, gestire il rapporto coi fornitori, redigere analisi ambientali ed aiutare l'ufficio amministrativo con la contabilità industriale. Inoltre, quando abbiamo la possibilità, andiamo in prima persona ad aiutare i nostri colleghi manutentori. La cosa che mi piace di più di questo lavoro è essere sempre in contatto con la realtà delle cose, sia in campagna che nel resto dell'anno. Sembra una banalità, ma sapere, ad esempio, dove e come va mon-

tato il componente per il quale stai chiedendo un preventivo ti permette di evitare brutte sorprese ed uno spreco inutile di risorse. Inoltre, l'azienda ha dimensioni medie e questo mi permette anche qui di avere una visione d'insieme di tutta l'azienda, con la possibilità di vivere la fabbrica a 360°.

Quali sono progetti ed ambizioni per il futuro?

Sicuramente nel breve periodo ho l'obiettivo di continuare a crescere in Solana, dove ho ancora tante cose da imparare, mettendoci il 100% dell'impegno e della dedizione. Cosa il futuro mi riserverà non lo so: ho sempre accarezzato l'idea di avviare un'impresa, chissà se ne avrò occasione.

Tante esperienze alle spalle. Che idea s'è fatto del settore alimentare oggi?

Credo che il settore alimentare possa essere, insieme al turismo, il motore dell'economia del nostro Paese, meglio ancora se interconnessi tra loro. Il Made in Italy ci è riconosciuto in tutto il mondo, tanto che le truffe dei prodotti "Italian sounding" sono all'ordine del giorno. Purtroppo, anche per colpa nostra, non ne sfruttiamo le possibilità. Un po' per la nostra legislazione, che giustamente incentiva i marchi di identificazione per i prodotti alimentari (DOC, DOCG, DOP, etc.) ma che non riesce a difenderli dai prodotti fasulli, un po' anche per effetto della legislazione europea che cerca di toglierci l'esclusiva su alcuni prodotti che appartengono alla nostra tradizione culinaria.

Gli stranieri preferiscono Milano

Milano piace agli studenti stranieri. Amano lifestyle (63,7%), moda e design (51,3%), cibo (49,7%), musei (41,1%), monumenti (38,4%), le persone (37%). Ci vivrebbero per sempre (51,4%) e la consigliano agli amici (nel 72% dei casi). Emerge da un'indagine della Camera di commercio di Milano a ottobre 2016 su circa 390 studenti stranieri che partecipano al progetto Study in Milan (<http://www.studyinmilan.net/>). Il progetto riguarda l'accordo tra Camera di commercio di Milano, Comune di Milano, le principali Università ed Enti di Alta Formazione milanesi.



Presente e futuro delle eccellenze

SERVIZIO IDRICO INTEGRATO
Acqua, risorsa da valorizzare



Venerdì 2 dicembre si è tenuto presso Palazzo Citranova il convegno "La risorsa acqua in Italia ed Europa" organizzato da Padania Acque, con la collaborazione del Comune di Cremona. L'occasione è stata offerta dalla mostra presso il Museo del Violino dedicata all'illustre cittadino cremonese ed europeo Janello Torriani. La figura di questo ingegnere cosmopolita ante litteram ha dato alla società gestore del ciclo idrico integrato l'occasione di presentare una fotografia delle frontiere della ricerca, delle eccellenze tecnologiche e dei piani di sviluppo ambientali legati alla risorsa idrica. Una panoramica volta ad anticipare e spaziare il più possibile lungo gli asset legati al presente e al futuro del servizio idrico. Un convegno, dove la presenza e la caratura degli ospiti, anche internazionali, ha permesso di respirare l'aria non solo dell'eccellenza italiana ma anche europea.

Ha aperto il convegno il presidente di Padania Acque, Claudio Bodini, che ha sottolineato il contesto territoriale dove opera Padania Acque «nell'unica provincia in Italia completamente in pianura, con un'abbondanza di corsi d'acqua, ma che necessita di un grande lavoro di estrazione dalle falde, di potabilizzazione e di depurazione. Padania Acque è una delle poche società completamente governate dai cittadini attraverso i sindaci di ogni comune della provincia: esempio virtuoso ed efficiente di amministrazione del servizio pubblico». Terminato l'intervento del presidente, è seguito il momento dei saluti istituzionali del sindaco del Comune di Cremona, Gianluca Galimberti, il quale ha ricordato la centralità della risorsa acqua, dal punto di vista industriale - ha ricordato, infatti, che con Padania Acque è nata, nella nostra provincia una multi-utility, che si inserisce in modo competitivo all'interno del panorama lombardo, europeo e nazionale - e dal punto di vista politico e territoriale, e basterebbe citare solo il neonato Contratto di Fiume.

Dopo i saluti istituzionali, la parola è passata al presidente dell'Ordine degli ingegneri, Adriano Faciocchi, il quale ha ricordato la grande occasione formativa - il convegno si rivolgeva e offriva crediti formativi all'Ordine degli ingegneri, degli architetti e il collegio dei periti e dei geometri - e la pregnanza della figura di Torriani, orgoglio dell'ingegneria del passato e moderna.

L'intero seminario è stato moderato dal professor Carlo Collivignarelli, ordinario dell'Università di Brescia, grande studioso del trattamento delle acque e dall'ingegner Roberto Mazzini, cremonese, coordinatore del gruppo di lavoro acque reflue Utilitalia e rappresentante italiano nella Commission two waste water di EurEau.

CHE COSA OFFRE L'INFORMAGIOVANI

Al servizio del cittadino

E' uno spazio pubblico dove informazioni, materiali e servizi sono gratuiti e a disposizione di tutti. I cittadini possono accedere al servizio in modo autonomo o avvalersi di operatori specializzati.

Servizi: offerte di lavoro, colloqui personalizzati, consulenza per la stesura del curriculum, banche dati, bandi di concorso, bacheche, annunci e riviste specializzate, tirocini e stage, informazioni sul lavoro all'estero, novità su formazione e lavoro, indicazioni sui servizi del territorio. Si rivolge a chi vuole orientarsi e avere informazioni sulla formazione, studiare e viaggiare in Italia e all'estero, conoscere appuntamenti, manifestazioni e iniziative del territorio.

torio.

Recapiti: a Cremona in via Palestro 11/a. Lunedì, martedì, giovedì dalle 10.00 alle 13.30; mercoledì dalle 10.00 alle 18.00; venerdì dalle 10.00 alle 13.30 e dalle 16.00 alle 18.00. Tutti i giorni su appuntamento dalle 8.30 alle 10.00. Inoltre per le consulenze, lo sportello riceve su appuntamento anche: lunedì, giovedì, venerdì dalle 8.30 alle 10.00 e dalle 13.30 alle 14.30; martedì dalle 8.30 alle 10.00 e dalle 14.00 alle 16.00; mercoledì dalle 8.30 alle 10.00.
Contatti: tel. 0372/407950. **Informazioni:** informagiovani@comune.cremona.it. **Informazioni relative al lavoro:** info.lavoro@comune.cremona.it.

PER ESSERE SEMPRE INFORMATI

L'utilità della newsletter

Vuoi essere sempre informato sul lavoro e sui concorsi pubblici? Lascia la tua email: riceverai una newsletter settimanale. La newsletter contiene: opportunità, offerte e proposte di lavoro dal territorio concorsi e selezioni pubbliche della provincia di Cremona una selezione dei principali concorsi banditi dagli Enti Pubblici a livello nazionale notizie, iniziative ed eventi legati al mondo del lavoro. La newsletter viene inviata con cadenza settimanale (il lunedì per le offerte di lavoro e il giovedì per i concorsi a Cremona e provincia e i principali concorsi fuori provincia), ma vengono anche realizzate newsletter "speciali" per notizie di particolare rilevanza o per

promuovere eventi ed iniziative dedicate al mondo del lavoro.

Come fare: vai al sito dell'Informagiovani: <http://informagiovani.comune.cremona.it> Clicca su "Iscriviti alla newsletter concorsi e lavoro" inserisci la tua e-mail e seleziona la newsletter "Concorsi e lavoro" Importante! Dopo avere cliccato "Iscriviti alla newsletter selezionata" riceverai una prima e-mail che richiederà di confermare la volontà di iscriverci.

Questo per evitare che altri utilizzino la tua casella senza autorizzazione. Una successiva mail ti segnalerà il completamento delle operazioni di iscrizione.