

Economia & Imprese

Fornelli 4.0, palestra e asilo: la cattedrale per chef è al Sud

CUCINA

In Cibum è la scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno

L'iniziativa è promossa da Fmfs, gruppo salernitano che si occupa di formazione

Vera Viola

PONTECAGNANO (SALERNO)

Una grande scuola del cibo tutta "Made in Sud". È stato inaugurato ieri a Pontecagnano, a 20 chilometri da Salerno l'hub di Fmfs, società salernitana, che formerà chef, pizzaioli, pasticceri e gelatai: la struttura si sviluppa su 4 mila metri quadrati, ed è stata realizzata con 8 milioni di investimenti (3,3 erogati da Intesa Sanpaolo e 5 milioni di investimenti diretti). Ora è pronta a competere con le prime scuole in Italia e all'estero. Con una missione: puntare soprattutto su prodotti tipici e ricette della tradizione meridionale.

«Il nostro obiettivo è fare formazione e trovare lavoro. Negli anni ci siamo resi conto che un settore più di altri suscitava l'interesse dei giovani e delle imprese, quello del cibo», ha raccontato Giuseppe Melara, presidente e ad del gruppo salernitano Fmfs (che sta per l'originario Formamentis) subito dopo il taglio del nastro. «Qui si parla di lavoro di cittadinanza - ha precisato il presidente di Confindustria Vincenzo Boccia giocando con le parole e alludendo al reddito - poiché qui si punta sui fattori di vera competitività di un sistema: capitale, lavoro, formazione e conoscenza. Fmfs esprime bene e valorizza le potenzialità del territorio». All'inaugurazione hanno partecipato tra gli altri il presidente di Confindustria Salerno Andrea Prete e di Fon-



La nuova sede La struttura si sviluppa su 4 mila mq (in alto la facciata). Due piani sono dedicati alla Scuola di Alta Formazione con laboratori di cucina (affianco)

Gli allievi prescelti sono per lo più diplomati e con un minimo di conoscenze di base. A costoro Fmfs assicura per contratto - a fronte di rette che vanno dai 300 euro per corsi brevi a 12 mila per quelli di sei mesi - una proposta di impiego entro un anno dalla fine delle lezioni. Impegnandosi anche, nel caso ciò non dovesse avvenire, a restituire la metà della spesa sostenuta. Non è tutto, è prevista anche la possibilità di accedere a un finanziamento di Intesa Sanpaolo con garanzia della società salernitana, che il giovane dovrà restituire quando avrà cominciato a lavorare. Fondimpresa, poi, finanzia le società che vorranno qualificare i propri dipendenti: potranno essere coinvolti 500 utenti per 750 mila euro l'anno.

Partiranno a seguire altri corsi: "Chef Internazionale", "In pasticceria", "In Pizzeria", "In Gelateria". C'è anche altro: Master Class per esperti. E per chi aspira a diventare imprenditore la scuola farà anche da incubatore. Per erudire gli allievi è stato ingaggiato un pool di docenti blasonati a partire da Enzo Vizzari, direttore scientifico, e Cristian Torsello, coordinatore didattico. Ma anche gli chef Gennaro Esposito, Nino Di Costanzo, Marco Cefalo, per citare solo i più noti. Ad oggi si contano 50 iscrizioni, ma a regime la scuola potrà formare e "diplomare" circa 200 persone l'anno. «L'obiettivo è il lavoro - rimarca Melara - soprattutto al Sud». L'imprenditore parla di un'azienda nata da un'antica segheria di famiglia e convertita dieci anni fa. Oggi Fmfs ha un fatturato di 15 milioni e un organico di 255 persone. «Il 65% è costituito da donne del Sud - precisa - quelle che trovano meno lavoro. Qui si sono dedicate a procurarne anche ad altri». Fmfs oggi è presente anche in Lazio, Puglia, Calabria, Basilicata, Lombardia ed Emilia Romagna. E all'estero in Regno Unito, Belgio, Spagna, Irlanda e a Malta.

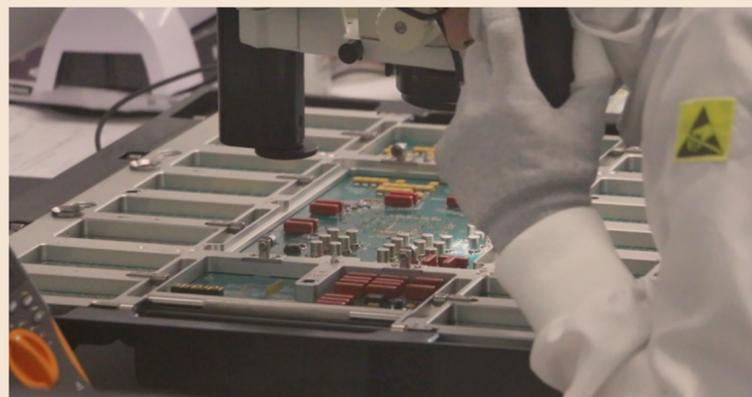
8 milioni
Investimento
Di questi 3,3 milioni sono stati erogati da Intesa Sanpaolo e cinque dai soci

200
Diplomati
I giovani che a regime potranno seguire ogni anno le iniziative di Fmfs

dimpresa, Bruno Scuto.

La scuola di Alta Formazione Gastronomica del Mezzogiorno d'Italia "In Cibum", che all'avvio ha assunto 20 persone, si sviluppa su due piani, con laboratori di cucina, pasticceria e gelateria, un ristorante didattico, il laboratorio di pizzeria e un bar. Ma questa è solo una parte del nuovo hub che diventa - dopo la chiusura a Battipaglia - sede dell'head quarter del

gruppo e delle sue controllate: Fmfs Formazione, Fmfs Agenzia per il lavoro, Fmfs Experience, Fortis. Fornelli innovativi, palestra, asilo nido e impianti per l'energia alternativa sono le dotazioni che ne fanno un modello di sostenibilità a tutto tondo. Nella prima aula suonerà la campana della dopodomani. Al corso di cucina ("Chef informazione") sono iscritti 18 giovani (elezionati tra 50 candidati.



Da Apple a Samsung. Le schede prodotte da Technoprobe sono ormai nei processi produttivi dei colossi dell'elettronica

Cellulari, le schede per i test nascono nel Lecchese

INNOVAZIONE

Technoprobe è il secondo gruppo al mondo in questo comparto dell'elettronica

Luca Orlando

Dal nostro inviato
CERNUSCO LOMBARDO (LC)

Oltre il vetro che protegge il macchinario il piano si inclina appena, per indicare l'angolo corretto alla pinza in avvicinamento, che qualche istante dopo si ritrae. Cosa abbia fatto non si capisce. O almeno non subito, perché l'oggetto da posizionare è una fibra in materiale composito quasi invisibile, con una sezione di pochi centesimi di millimetro.

Migliaia di queste, una ad una, trovano in questo modo la corretta collocazione in un'area di pochi centimetri quadrati, attività in passato svolta in 40 giornate di lavoro, oggi scese a sei grazie ai macchinari. «Serve comunque tempo - spiega Roberto Crippa - perché nel nostro mondo l'errore non è ammesso: se sbagli un prototipo magari sei "fuori" dalle forniture per due anni».

Finora non è accaduto. E le schede di test prodotte da Technoprobe sono ormai entrate nei processi produttivi dei colossi dell'elettronica di tutto il mondo: da Apple a Samsung, da Huawei a Stm, da Intel a Qualcomm.

Gruppi che acquistano da anni i prodotti dell'azienda lecchese, schede grandi come un foglio A3 in grado di certificare in pochi secondi la bontà dei chip inseriti in un telefono o in un qualsiasi apparato elettronico, pezzi unici progettati ad hoc, che possono costare anche 500 mila euro l'uno.

Grazie ai quali Technoprobe ha spiccato il volo scalando le classifiche mondiali del settore (dal quinto posto del 2013 al secondo ora, superando i giapponesi di Micronics), lasciandosi alle spalle l'anonimato di una Pmi elettronica con ricavi per 10 milioni di euro (accadeva nel 2009)

dopo 11 anni di lavoro. Vado Gateway, questo sarà il nome della struttura, avvierà l'operatività, sia pure parziale, il 12 dicembre di quest'anno. Sarà il primo terminal italiano semi-automatizzato (con 14 gru di piazzale che sposteranno i contenitori guidate da remoto) e «per i prossimi 10 anni - ha ricordato Paolo Signorini, presidente dell'Autorità di sistema portuale di Genova e Savona - nel Mediterraneo occidentale non avremo un'altra infrastruttura paragonabile a questa».

Ieri, presentando l'opera, Paolo Cornetto, managing director di Apm

tiplicare per tre i propri addetti in Italia, saliti a 440 unità, in prevalenza tecnici ed ingegneri.

Storia unica quella di Technoprobe, fondata dal padre di Roberto, ex-dipendente Stm che nel 1993 decide di mettersi in proprio partendo da un garage, per poi avviare l'azienda due anni dopo. Fino al 2012 un percorso di crescita tutto sommato lineare, che da lì in avanti accelera grazie alle nuove schede di test per telefonia, esito di attività di ricerca e sviluppo che hanno portato a quota 500 il patrimonio di brevetti dell'azienda.

«Per sopravvivere - aggiunge il vicepresidente della società - non puoi che continuare a correre, spostando sempre un poco avanti la frontiera delle tue capacità. Ogni an-

500mila

Le schede sono tutte pezzi unici: il costo può arrivare a 500mila euro

no escono modelli nuovi, in genere con prestazioni superiori e dimensioni sempre più ridotte. Il che pone sfide tecnologiche continue. Chi le vince corre, come stiamo facendo noi da anni. Ma se ti fermi nello sviluppo torni indietro, con la stessa rapidità con cui sei cresciuto».

Innovazione alimentata dalle risorse interne (solo un addetto su tre è impegnato nella produzione diretta) ma ora anche attraverso lo shopping, concretizzato nell'acquisto della californiana Microfabrice, rilevata per le sue competenze tecnologiche nella stampa 3D micrometrica di precisione, know-how che consentirà di costruire micro-fibre di test ancora più avanzate. Investimento da quaranta milioni di dollari interamente autofinanziato, senza alcun ricorso al credito.

Come accade da sempre, del resto, perché la filosofia di crescita poggia su due "regole della casa" semplici solo a parole, impegnative nei fatti: nessun debito con le ban-

che, nessun dividendo agli azionisti.

Il valore creato resta interamente in azienda, risorse generate (140 milioni gli utili netti negli ultimi sei anni) non per restare "dormienti" in cassa ma per alimentare un robusto piano di investimenti, che ha incluso tra l'altro il raddoppio del sito di Cernusco Lombardone, l'acquisto di un'intera nuova linea produttiva per realizzare materiali in ceramica, l'avvio di una strategia di crescita internazionale per linee esterne.

«Nel triennio 2016-2018 abbiamo investito in Italia 60 milioni - aggiunge Crippa - e altri 50 in questa prima parte del 2019, anche per realizzare una nuova camera bianca per internalizzare la produzione di un componente essenziale. Ma da qui a fine 2020 il piano prevede impegni per altri 50 milioni, che comunque riusciamo interamente ad autofinanziare». Il circolo virtuoso prevede quindi margini robusti (Roe vicino al 40%) per alimentare gli investimenti in innovazione, a loro volta in grado di generare valore, come dimostra l'ultimo accordo di Patent Box siglato con il fisco, che vale uno sconto di imposte di 22 milioni in 5 anni.

«Vendere? Guardi, le proposte sono continue - aggiunge Crippa - e almeno una volta alla settimana un fondo di private equity ci chiama, ormai è uno standard. Ma nessuno ha la visione di lungo termine necessaria, quella che abbiamo noi, che continuiamo a credere nella validità di una produzione interamente made in Italy. Il futuro, caso mai, è in Borsa, progetto che in un paio d'anni potremmo concretizzare in modo da trovare le risorse per una crescita internazionale ancora più spinta. Perché se penso all'auto a guida autonoma, a Industria 4.0 o a internet delle cose, vedo una crescita esplosiva dell'elettronica. E dove c'è un chip da testare, c'è mercato per noi». Oggi Technoprobe lavora su tre turni, cinque giorni su sette, il sabato fino alle 14, ed è alla ricerca di un'altra trentina di persone. Nuovi ingressi che oltre allo stipendio, se andrà come nel passato recente, riceveranno un premio di risultato tra i 2 e i 4 mila euro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In collaborazione con:

volagratis.com

Il Sole
24 ORE

Il giornale che stai sfogliando può darti molto di più.



La sicurezza di **non perdere nemmeno una notizia** importante per la tua attività, con la copia riservata a te ogni giorno in edicola o consegnata direttamente a casa o in ufficio;



farti leggere **gratuitamente** supplementi e contenuti venduti a parte;



essere a tua disposizione **ogni giorno e in ogni momento** nella versione digitale;



darti **libero accesso** all'archivio digitale dei numeri arretrati.

Scopri questi e altri vantaggi dell'abbonamento su ilssole24ore.com/abbonamenti5A

Prova subito per **6 mesi l'abbonamento al Sole 24 ORE Digitale** o la nuova formula **Digitale + Carta 5 giorni** (lunedì - venerdì) e avrai il giornale quando ti serve per il tuo lavoro.



E i vantaggi continuano...
In omaggio con l'abbonamento hai un biglietto andata e ritorno verso una destinazione europea a scelta, offerto da **Volagratis**.

Operazione a premi. Regolamento e dettagli su ilssole24ore.com/abbonamenti5A

Prova l'abbonamento su: ilssole24ore.com/abbonamenti5A

Vado, nuovo terminal a dicembre

PORTI

Sarà semi-automatizzato e potrà accogliere le mega portacontainer

Raoul de Forcade

VADO LIGURE (SAVONA)

Il nuovo terminal container di Vado Ligure arriva al (primo) traguardo dopo 11 anni di lavori. Vado Gateway, questo sarà il nome della struttura, avvierà l'operatività, sia pure parziale, il 12 dicembre di quest'anno. Sarà il primo terminal italiano semi-automatizzato (con 14 gru di piazzale che sposteranno i contenitori guidate da remoto) e «per i prossimi 10 anni - ha ricordato Paolo Signorini, presidente dell'Autorità di sistema portuale di Genova e Savona - nel Mediterraneo occidentale non avremo un'altra infrastruttura paragonabile a questa».

Ieri, presentando l'opera, Paolo Cornetto, managing director di Apm

terminals Vado Ligure, società controllata dai danesi di Maersk col 50,1% e partecipata dai cinesi di Cosco shipping ports (40%) e Qingdao international development (9,9%), ha spiegato che da dicembre il terminal, che ha un pescaggio da 16 metri (sotto banchina) a 22 (nel bacino di evoluzione) «sarà in grado di accogliere le grandi portacontainer» anche se «nella prima fase sarà utilizzabile solo metà della piattaforma, con una porzione di banchina lunga 450 metri (su 700 dell'opera completa), mentre l'entrata in funzione del terminal nel suo assetto definitivo è prevista per la fine del 2020».

Sotto il profilo dell'occupazione, ha detto Cornetto, nel quarto trimestre del 2019, Vado Gateway darà occupazione a 266 persone, che saliranno a 275 nella prima metà del 2020 per arrivare a 309 nella seconda metà di quell'anno. Quando l'attività sarà a regime, tra 2023 e 2025, si prevedono 401 occupati. A quel punto il terminal avrà la capacità di accogliere 860 mila teu (container da

20 piedi) l'anno, con gli obiettivi, ha ricordato Signorini, di avere il 40% del traffico movimentato su ferrovia e di essere il capolinea nel Mediterraneo della nuova Via della seta. Nella prima fase, il terminal sarà dotato di 14 gru automatizzate di piazzale (che a regime saranno 24), nonché di *straddle carrier* elettrici (gru a cavaliere, queste con operatore a bordo) e di 4 enormi gru con 80 metri di "sbraccio" per scaricare le mega portacontainer. L'investimento per il terminal è di 300 milioni (250 Adsp e 50 Apm) ai quali si aggiungono oltre 170 milioni impegnati da Apm per i macchinari. Ma altri 250 milioni complessivi, ha spiegato Signorini, sono indirizzati a lavori indispensabili per la logistica della struttura. Di questi, 80 milioni serviranno per la prima fase di ricollocazione della diga foranea, altri 24 per realizzare, entro giugno, un sovrappasso tra terminal e retroporto. Poi ci sarà l'adeguamento, entro novembre 2019, del varco ferroviario.

© RIPRODUZIONE RISERVATA