

Inaugurazione Unimol

Nuova Facoltà Scienze & Culture Cibo_15072020

Buongiorno,

non potendo prendere parte a questa importante occasione, ci tenevo a porgere i miei saluti ai partecipanti e un sincero ringraziamento al **Magnifico Rettore**, caro Luca Brunese, per la sua determinazione nel voler promuovere e riqualificare l'economia locale attraverso progetti culturali e di formazione rilevanti.

Da imprenditrice del settore agroalimentare ed esponente di una famiglia di mugnai da oltre 4 generazioni, sono particolarmente felice della nascita di una **facoltà che intende amplificare il potenziale economico dell'industria agroalimentare italiana**, uno degli elementi portanti del *Made in Italy*. Sono convinta che spostare la valorizzazione delle eccellenze nelle aule universitarie sia una scelta vincente e un segnale estremamente positivo: significa voler **investire nelle competenze della classe manageriale del futuro**, nelle risorse specializzate per trasformare il "dono" che l'Italia ha ricevuto, in un sistema complesso e profittevole, in una fonte di ricchezza a beneficio di molti.

I mercati internazionali continuano a considerare estremamente attrattivo il *made in Italy*, capace di esprimere competenze autentiche tramandate di generazione in generazione. In questo, un ruolo padronale è rappresentato proprio dal comparto food. **Il Made in Italy non è solo una serie di prodotti, ma un sistema di valori**. Chi acquista un prodotto italiano sceglie di condividere un pezzo di noi, della nostra storia e del nostro *know how*. Nell'immaginario collettivo dei consumatori di tutto il mondo i nostri prodotti riescono ad evocare eccellenza produttiva e qualità della vita: la cultura senza tempo, la creatività innata, la purezza delle forme, il saper trasformare e accogliere.

Questo patrimonio che dovremmo essere in grado di apprezzare tra le mura nazionali ed esportare, paga in realtà lo scotto della diffusa incapacità a coglierne l'estesa profittabilità e soprattutto lo scotto dell'assenza di una cabina di regia che sappia tutelarlo, contrastando la piaga che sporca la nostra immagine ed erode i nostri profitti: l'*Italian sounding* e la contraffazione. Uno scenario ben noto a quanti operano in questo settore.

Di contro siamo convinti che dove ci sia formazione, cultura d'impresa, capacità di visione a 360°, conoscenza della materia prima, della legislazione, del marketing, sia possibile rendere la produzione di cibo un business serio, strutturato ed etico.

Inevitabilmente dove si crea cultura, si apre la possibilità di creare le famose sinergie tra istituzioni, privati, società civile e ricerca, in cui lo sviluppo commerciale è accompagnato da una programmazione che non lascia nulla al caso.

In questo circuito virtuoso le aziende sono pronte a fare la loro parte e accogliere gli studenti. Da imprenditrice e presidente della **Scuola di Alta Formazione Tecnica Demos**, ho sempre sostenuto l'importanza delle sinergie tra gli istituti scolastici le università e le imprese per costruire un percorso di studi integrato che punti alla alta specializzazione delle risorse,

con lo scopo di creare un vivaio di profili estremamente qualificati, da rimpiegare nel tessuto industriale locale, alzandone il livello di competitività.

I benefici poi sono sempre a doppio binario e tangibili, sia per gli studenti che arricchiscono il bagaglio di conoscenze didattiche con esperienze pratiche e acquisiscono informazioni per futuri orientamenti, tra cui l'auto-imprenditorialità, sia per l'impresa che prepara profili professionali che potrebbero diventare preziose risorse nello stesso contesto aziendale.

A noi tutti italiani, il compito di proteggere e valorizzare questo patrimonio unico.

Grazie