

Franco Maria Aquilano

Consulenza alimentare, l'impegno di ogni giorno

In tempi di crisi, il consulente specializzato in qualità e sicurezza per la filiera alimentare deve diventare "azienda". Non ci sono più soluzioni standardizzate e per essere davvero utili al cliente è necessaria una solida visione di insieme e una cura maniacale per i dettagli. L'impostazione logica derivante dalla laurea in Fisica dà una marcia in più



Franco Maria Aquilano

Riunioni dai toni sempre più alti, difficoltà nel prendere le grandi e piccole decisioni quotidiane, presentazioni che si concludono con il faticoso auspicio "speriamo di aver fatto la scelta giusta", ben descrivono lo scenario di incertezza affrontato ogni giorno dall'industria alimentare italiana. I consulenti che si occupano del settore operano in un contesto altrettanto difficile. Il committente si aspetta risposte immediate, soluzioni rapide e fattibili a costo zero, atte a tutelare l'azienda dal punto di vista legale e ad incrementare produttività, efficacia, efficienza, in sintesi, a far crescere "il fatturato". Ne abbiamo parlato con il dottor *Franco Maria Aquilano*, piemontese, laureato in Fisica, specializzato in implementazione e mantenimento di Sistemi Qualità e di Sicurezza Alimentare, nonché contitolare di una nuova società di servizi per il comparto food.

Un inizio insolito

Perché ha scelto la laurea in Fisica?

Terminato il Liceo Scientifico ero propenso ad iscrivermi ad Agraria, ero attratto dalle realtà agricole e dalla trasformazione industriale dei frutti della terra. Com'è normale e giusto ne parlammo in famiglia. Basandosi sulla propria esperienza professionale, mio padre mi consigliò di frequentare almeno i primi due anni del corso di laurea in Fisica. "Sono molto

formativi - mi disse - perché possono consentire di acquisire un rigoroso metodo di ragionamento che potrà esserti utile per qualsiasi altra disciplina tu voglia in futuro intraprendere. Poi farai le tue scelte". Pur non comprendendo a pieno la portata di questa indicazione, mi sono iscritto al Corso di Laurea in Fisica dell'Università degli Studi di Torino e mi sono laureato con una tesi sperimentale sui superconduttori. Sono molto grato a mio padre per il suggerimento.

Cosa sono i superconduttori?

Sono materiali che, portati a temperature molto basse o comunque inferiori ad una determinata "temperatura critica", caratteristica per ogni materiale, vedono bruscamente annullarsi la resistività elettrica. La mia tesi sperimentale verteva sui superconduttori ad alta temperatura critica, in particolare sui materiali ceramici, allora molto innovativi, che, intorno allo zero assoluto, consentono il passaggio di corrente elettrica quasi senza resistenza. Il gruppo di ricerca dove ero inserito doveva individuare elementi chimici capaci di aggregarsi in strutture stabili sia alla temperatura ambiente, sia alle bassissime temperature: questi materiali venivano realizzati ricorrendo ad opportuni processi di cristallizzazione e poi testati per verificarne le proprietà di conduzione elettrica. In quel periodo lasciai Torino e mi stabilii a Parma dove, presso l'Istituto MASPEC - Materiali Speciali per



l'Elettronica ed il Magnetismo - del C.N.R., centro di ricerca all'avanguardia per lo studio dei superconduttori, svolsi la mia tesi.

Il primo incarico

Come ha esordito nel mondo del lavoro?

Parma, città a fortissima vocazione alimentare, ridestò il mio interesse per il settore food e subito dopo la laurea colsi con entusiasmo l'opportunità di lavorare come ispettore delegato per conto dell'Istituto Nazionale per le Conserve Alimentari. Mi occupavo del controllo dell'applicazione delle norme che disciplinano la produzione delle conserve di origine vegetale e animale nelle aziende di trasformazione dell'Italia centro settentrionale; svolgevo attività di servizio ispettivo presso le aziende nazionali che utilizzavano le carni d'Intervento

Comunitario destinate alla trasformazione industriale o agli Enti Sociali; mi occupavo anche del prelievo di campioni di prodotti ortofrutticoli che usufruivano del regime di Aiuto Comunitario alla produzione presso le aziende trasformatrici dell'Italia centro settentrionale.

E' stato difficile occuparsi di argomenti un po' diversi da quelli affrontati da studente?

E' ovvio che per poter svolgere un'attività professionale come l'attuale ho dovuto studiare e acquisire competenze su materie e problemi che il corso di laurea in Fisica non prevede. Lavorando dieci anni per l'Istituto ho ispezionato tantissime piccole, medie e grandi realtà conserviere ed ho avuto modo di apprezzare l'efficacia ed il piacere del lavoro di squadra. Poi, nel 2001 ho optato per la libera professione e mi sono specializzato in Sistemi di gestione

qualità ed in standard internazionali per la sicurezza alimentare. Nel gennaio 2013, con altri esperti ho dato vita ad ISEVEN Servizi s.c. E' una sfida cui teniamo molto.

Perché unire le forze?

Oggi, per rispondere alle esigenze dei clienti, è necessario disporre di un "insieme di competenze" che un unico professionista, per quanto valido, non può avere. Ecco perché è importante lavorare in un gruppo di consulenti. Il lavoro di squadra è premiante: premia l'azienda e premia il singolo consulente che ha opportunità di scambi di opinioni ed aggiornamenti professionali altrimenti difficili da ottenere. ISEVEN garantisce questa visione multidisciplinare d'impresa. Tutti i soci hanno in media vent'anni di esperienza lavorativa, a livello nazionale ed internazionale, maturata nella consulenza ed operando direttamente in azienda. Quest'ultimo presupposto è indispensabile per comprendere i reali bisogni del cliente e rispondere in modo adeguato alle richieste.

Come si trasforma un'idea in un progetto che "cambia ed innova" il settore della consulenza alimentare?

Non ci sono formule magiche, valide per tutti. Ripensando alle idee che, in questi anni, ho visto trasformarsi in progetti innovativi ho maturato la convinzione che i fattori decisivi siano sostanzialmente due: il primo è un'approfondita conoscenza del contesto cui il progetto intende rivolgersi che consente di rispondere a necessità reali e non fittizie; il secondo è la concretezza che rende la "buona idea" fruibile e praticabile.

Le esigenze delle aziende

Cosa vi chiedono le aziende?

Ci occupiamo prevalentemente di sicurezza alimentare, toccando l'intera filiera: mondo agricolo, industria alimentare e materiali



destinati al contatto con gli alimenti. Alcuni anni fa, le aziende si rivolgevano al consulente più che altro per imparare ad impostare correttamente la gestione dei propri sistemi di sicurezza alimentare. Oggi i principi di base sono sostanzialmente noti ed applicati ed il consulente riceve richieste ancora più specifiche. Più esportano, più le aziende italiane hanno interesse ad adottare standard internazionali, per esempio il BRC o IFS o a conseguire certificazioni di prodotto nell'intento di riuscire a fornire la grande distribuzione europea. Un altro argomento emergente è la Food Defense.

Cosa si intende per Food Defense?

E' l'implementazione delle attività volte a proteggere le derrate alimentari da atti intenzionali di manomissione o contaminazione. Un alimento può essere pericoloso a causa alla mancata o errata applicazione delle prassi igieniche definite nel sistema HACCP, ma può diventarlo anche in seguito a contaminazioni intenzionali. In contesti potenzialmente a rischio è fondamentale proteggere

produzione primaria, stabilimenti, magazzini e mezzi di trasporto da ipotetiche azioni dolose. E' altrettanto importante rispondere in modo efficace a tali sabotaggi. L'azienda è chiamata ad identificare le aree più vulnerabili, le azioni per annullare o attenuare tali criticità, nonché a definire un piano per la gestione delle situazioni di crisi. Il poter vantare un sistema di Food Defense facilita l'accesso ai mercati internazionali e tutela concretamente l'immagine aziendale.

Certificazioni e crisi, un abbinamento possibile?

Il percorso di certificazione è sempre utile, purché avvenga con criteri di reale selettività in fase di rilascio del certificato. Solo così il mercato riesce a distinguere chi si certifica per dovere, da chi ha deciso di intraprendere un percorso volontario e qualificante. Le certificazioni diffuse non giovano a nessuno. In quest'ultimo periodo, molte aziende implementano schemi tecnici senza certificarli. Sono più interessate al "metodo" ed alla sua diffusione nell'organizzazione che alla certificazione vera e propria.

Il ruolo del consulente

Come si accompagnano le aziende attraverso questi percorsi di cambiamento?

L'azienda si rivolge al consulente perché ha delle necessità tecniche o organizzative cui rispondere nel breve, medio o lungo termine. L'esperto deve avere conoscenze adeguate e deve saper instaurare quel clima di fiducia che consente una collaborazione proficua e stabile nel tempo. È fondamentale vivere il progetto dell'impresa come se fosse il proprio. L'attività di consulenza parte dalle competenze, ma per essere efficace e specifica deve prevedere l'immedesimazione e la condivisione dei valori e degli obiettivi di crescita aziendali. In sintesi, fare consulenza significa essere chiamati a partecipare alla realizzazione di un'opera tecnica e/o gestionale. Per una compiuta realizzazione del mandato è necessario curare ogni dettaglio.

E' quindi cambiato anche il modo di fare consulenza...

Sì. Oggi più che mai, il supporto tecnico alle aziende deve essere sostenibile e mai astratto; deve essere incentrato su concretezza e realismo: l'indicazione tecnica acquista forza e valore solo se è praticabile e commisurata al contesto. Le aziende chiedono aiuto per sostenere le crescenti richieste dei clienti e della normativa alimentare, per alzare l'asticella delle proprie prestazioni ed aggredire nuovi mercati. Queste esigenze già di per sé complesse possono, a fronte delle ridotte disponibilità economiche, diventare una bella sfida. Il consulente deve essere nel mercato per cogliere ed anticipare i cambiamenti e nell'azienda cliente per valutarne potenzialità e dinamiche; deve valutare i sistemi di gestione come mai



si è fatto prima, capire le reali fonti di non conformità, scoprire perché l'azienda non riesce a porvi rimedio e soprattutto deve avere il coraggio di mettere in discussione le certezze dell'imprenditore e del management. La crisi, in molti casi, demotiva e porta a dare per scontata una certa situazione negativa, il consulente deve trovare la soluzione, basandosi sugli elementi che raccoglie nel proprio lavoro. Un approccio che mi interessa particolarmente, per via con tutta probabilità della formazione ricevuta durante gli studi universitari.

Un Fisico affronta il settore alimentare in modo diverso rispetto ad un tecnologo?

Ritengo che gli studi in Fisica possano facilitare l'affronto dei problemi fornendo un metodo di lettura ed analisi dei processi, tuttavia non necessariamente garantiscono il risultato. L'esperienza maturata in questi anni e la fattiva collaborazione con i colleghi, mi hanno portato a concludere che ciò che fa davvero la differenza sono le capacità di ciascuno e la serietà con cui si lavora. Non lo dico per retorica. Nessun

percorso di studi per quanto mirato e specialistico, può sostituire queste due condizioni di base.

Innovazione

Il mondo dei superconduttori è stato per diversi anni uno dei comparti più promettenti della ricerca tecnico scientifica, e il settore alimentare...

La ricerca è altrettanto attiva e celere anche in questo settore. Si consideri ad esempio quanto sta avvenendo nel comparto materiali a contatto con gli alimenti: la necessità di una vera e grande innovazione tecnologica porta ad un intreccio di varie discipline in passato estranee al "mondo dell'alimentare".

Che direzione ha imboccato la filiera alimentare?

Sono cambiati i mercati di riferimento e di conseguenza operatività ed abitudini. Si affrontano temi più specialistici e gli standard sono sempre più specifici per il singolo settore. I problemi sono affrontati con un'ottica più ampia ed internazionale. Il

consulente è chiamato a trattare temi sempre nuovi, ad utilizzare sempre di più testi, documenti tecnici e legislativi riguardanti altri Paesi.

Cosa servirebbe al settore alimentare per crescere davvero

Non è facile rispondere. Per quanto concerne l'Italia, l'alimentare risente dei problemi che investono l'intero Paese. Il fattore economico incide sensibilmente perché limita gli investimenti e talvolta mette a rischio la sopravvivenza delle aziende, ma non è l'unico. Ho la sensazione che ogni contesto aziendale sia costretto a trovare da solo risorse e riferimenti per il proprio sviluppo tecnologico ed economico; mancano chiare linee di indirizzo e di promozione del comparto agroalimentare nel suo complesso. Le aziende che ho visto crescere di più, in termini di sviluppo tecnologico e competenze, sono cambiate perché i clienti hanno "obbligato" l'organizzazione ad investire in risorse impiantistiche, strutturali e conoscenze intellettuali. L'Italia ha prodotti e conoscenze tecniche, ma è priva di un "sistema" che sappia valorizzare questo patrimonio. Per esempio, mi fa sempre un certo effetto assistere, nelle nostre città, al proliferare di punti vendita della grande distribuzione straniera, che promuovono alimenti realizzati nei loro territori di origine, togliendo spazio ai nostri. Non ne faccio un problema di protezionismo, ma di maggior tutela e valorizzazione del patrimonio di competenze, prodotti e produttori italiani. Sarebbe inoltre auspicabile una maggiore collaborazione fra Università ed impresa non solo per quanto riguarda la definizione dei percorsi formativi per i futuri laureandi, ma anche nella ricerca applicata. Non sempre le aziende che vogliono innovare riescono ad avvalersi di collaborazioni in tal senso. **MA**

© RIPRODUZIONE RISERVATA