

## Scuola e futuro

# 56%

E' la percentuale di studenti che, agli sportelli di Progetto di vita ha dimostrato di essere spinto da una concreta necessità di orientamento rispetto al percorso formativo intrapreso

**Scuola** Percorsi specifici per individuare le competenze personali e ottimizzare la propria «offerta»

# Ateneo e Cattolica, obiettivo lavoro

## «Formazione gratis per gli studenti»

### Siglato l'accordo per «assistere» i giovani nell'orientamento

VERONA — «Quale è il mio preciso obiettivo lavorativo da poter raggiungere in base a quanto sta offrendo la complessa situazione lavorativa?». Questa è la domanda centrale. Una domanda che mina i sogni, attenta all'autostima. E, soprattutto, fa sentire terribilmente soli, nel saltare quel fosso senza istruzioni fra l'università e il mondo del lavoro. Ora, a prendere per mano i laureati, a Verona, ci pensa il team di Progetto di vita, sostenuto da Cattolica Assicurazioni che ora ha stretto e ufficializzato la sua alleanza con l'ateneo scaligero. Si potenzia così un servizio di aiuto all'orientamento lavorativo riservato agli studenti fra i 18 e i 35 anni che vivono e frequentano le lezioni in città.

La formula offerta negli uffici di corso Porta Nuova punta alla praticità: i giovani potranno conoscere meglio se stessi, le proprie competenze e ciò che può essere il proprio futuro lavorativo con colloqui individuali (il martedì e il gio-

### I percorsi

#### Cinque servizi specifici

Cinque i moduli offerti: «Bilancio di competenze» per mettere a fuoco i propri obiettivi; «Check up per l'estero» per pianificare un'esperienza all'estero; «Intraprendente» per orientare all'imprenditorialità; «Tecniche di ricerca attiva del lavoro» per proporsi con efficacia; «Laboratori soft skills» per rinsaldare le competenze trasversali.

#### L'assistenza

Gli studenti avranno la possibilità, grazie al Progetto di Vita (organizzato da Cattolica, da quest'anno in accordo con l'Università) due volte alla settimana (martedì e giovedì, dalle 10 alle 13) di avere dei colloqui individuali, ma anche di partecipare a tutti i corsi per avere i crediti formativi



Un aiuto «Progetto di vita» assiste gli studenti nella ricerca delle proprie aspirazioni lavorative

vedi, dalle 10 alle 13, all'università) o frequentare un corso di orientamento completo per acquisire crediti formativi. Non solo, fra i «pezzi forti» cinque approcci specifici (sempre gratuiti): «Bilancio di competenze», per mettere a

fuoco capacità, obiettivi professionali ed elaborare un piano d'azione per raggiungerli; «Check up per l'estero», rivolto a chi vuole pianificare un'esperienza di studio o di lavoro all'estero; «Intraprendente»: un percorso di orien-

tamento all'imprenditorialità; «Tecniche di ricerca attiva del lavoro», per proporre efficacemente la propria candidatura e conoscere gli strumenti di ricerca e i giusti canali di recruitment; «Laboratori formativi sulle soft skills», mira-



»  
**Paolo Bedoni**  
Il rapporto fra i giovani e il lavoro è al centro del nostro impegno



»  
**Nicola Sartor**  
Orientarsi nel mondo del lavoro è una necessità primaria oggi

ti all'acquisizione o al consolidamento delle cosiddette competenze trasversali, richiestissime dal mondo del lavoro.

«Orientarsi al lavoro, nella complessa realtà socio-economica odierna, è una necessità primaria - spiega il rettore dell'Università agli Studi di Verona Nicola Sartor - direi uno stadio indispensabile nel processo che fa transitare i giovani dall'università al mondo. L'accordo punta proprio ad accompagnare questo processo per renderlo fruttuoso e concretamente efficace. Desidero insistere sull'aspetto della concretezza: il progetto ha il merito di mettere a disposizione competenze specifiche, ossia delle tecniche specifiche e ineludibili per l'attuazione e il buon esito dell'orientamento, ma ha soprattutto il merito di rivolgersi a ciascun giovane singolarmente, per valorizzare la personalità e i talenti». Una soddisfazione condivisa dal presidente di Cattolica Assicurazioni Paolo Bedoni: «Di fronte alle gravi conseguenze sociali di una crisi che sembra non finire mai, Cattolica ha messo il problema del rapporto tra giovani e lavoro al centro del suo impegno di responsabilità d'impresa. È con questo spirito che è nato a Verona alla fine del 2012 "Progetto di vita. Cattolica per i giovani" che svolge un vero e proprio servizio pubblico sia sul terreno dell'orientamento e della formazione che su quello delle nuove iniziative sociali ed imprenditoriali».

Un progetto che ha ricevuto una risposta incoraggiante. I dati sugli iscritti (il 68% di Verona) indicano che il 56% degli utenti è spinto da una concreta necessità di orientamento rispetto al percorso formativo; il 24% dimostra interesse per l'impresa, mentre il 20% sceglie l'innovazione sociale. Il 90% ha un'età fra i 18 e i 30 anni.

S.M.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Start Cup Veneto



### Premio

La premiazione dei due progetti veronesi entrati in finale nella Start Cup Veneto, nota per accendere l'animo industriale degli studenti

## Un programma per imparare a crescere e un servizio per i prodotti nutritivi

### Due idee veronesi entrano in finale

VERONA — Un programma per «imparare a crescere» e un servizio di certificazione nutritiva per i prodotti alimentari. Sono le due idee veronesi in gara nella finale di Start Cup Veneto, la competizione dedicata al miglior progetto in grado di creare un'impresa. Faranno parte dei dodici che si giocheranno il primo posto nella finale che si terrà a Venezia il prossimo 19 ottobre. Ancora una volta si rivela vincente il tandem università - impresa, con un progetto che sarà il prossimo spin-off (ovvero una ricerca che potrà essere messa sul mercato) dell'ateneo scaligero. Si tratta di Nutrepad, acronimo di Nutrition Research in Pediatrics (ricerche nutrizionali in pediatria), progetto coordinato da Claudio Maffei, professore di pediatria, assieme a Valentina De Rossi e Anita Morandi. L'idea alla base è quella di offrire alle aziende del settore agroalimentare delle consulenze per tradurre le innovazioni della ricerca in opportunità di business. «Andiamo ad operare sul claim - spiega Maffei - ovvero sulle informazioni veicolate dalla confezione, l'etichetta e la pubblicità. Se un prodotto è ad alto contenuto di vitamine o di fibre allora può essere indicato per specifiche necessità. Ci vuole però qualcuno che lo certifichi e lo dimostri».

La seconda idea finalista è «Growing Apps», applicazione educativa per smartphone e tablet che mira a fornire contenuti sempre nuovi per assistere i più piccoli ma non solo (il target va dai 4 ai 14 anni) durante la crescita. «Il punto di forza della nostra applicazione - illustra Andrea Persico, coordinatore del team composto da Alice Bernardi, Francesca Campigli, Ivan Deboli, Serena Federici, Marco Pasquali e Davide Sterza - è l'alta personalizzazione: puntiamo ad avere un software che sappia affrontare diverse necessità, dalla dislessia a problematiche di tipo emotivo. Allo stesso tempo, lo vogliamo completamente libero dalla pubblicità». Chiunque vinca, la certezza è solo una: «Start Cup Veneto rimane una delle iniziative a cui l'università di Verona riserva particolare attenzioni, in quanto accende lo spirito imprenditoriale soprattutto fra i giovani - assicura Mario Pezzotti, delegato alla ricerca e componente del comitato che organizza la competizione - Per promuovere maggiormente i legami tra il mondo accademico, industriale e finanziario in questa edizione abbiamo coinvolto l'Alvec, l'associazione ex alunni di Economia, che hanno provveduto a segnalare "l'angelo", ovvero il supervisore che dà una mano alla stesura del piano aziendale». (d.o.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### Il Fens forum

Ultima tappa italiana a Verona. Oggi al Polo Zanotto la «sfida» tra professori e chef

# Cibo, scienza e sapori

## L'esaltazione del gusto

### Da Shepherd a Firestein, luminari a confronto

VERONA — A lungo è stata la «cenerentola» dei cinque sensi: il meno studiato e approfondito, quasi fosse un piacevole accessorio. Ora il gusto si sta riprendendo la sua rivincita. Scienziati di tutto il mondo, persino un premio nobel, Linda Buck, studiano le particolarità, stanno svelando a poco a poco un processo complesso che racconta moltissimo dell'uomo e della sua evoluzione. E che, in futuro, potrà anche aiutarci a «mangiare meglio». In questi giorni, il «gotha» degli esperti che si occupano di questi aspetti erano a Verona in occasione dell'ultima tappa italiana del Fens forum, congresso internazionale di neuroscienze. Un ritrovo non casuale, nella capitale dell'agroalimentare italiano: si parla di cibo e di come il cervello lo percepisce. Tra le «star» figura Gordon Shepherd, autore del libro «Neurogastronomia», titolo che ha quasi inventato una scienza. «L'ho voluta chiamare così - spiega Shepherd, professore a Yale - per sottolineare il fatto che è un'esperienza unica alla specie umana. Nessun altro essere vivente ha sviluppato un così complesso sistema per riconoscere una tale varietà di sapori in quello che mangia». Un processo a cui partecipa non solo il gusto, ma anche gli altri sensi. «Persino l'udito - assicura Shepherd - il rumore che si sente masticando qualcosa di



Neurogastronomia La scienza al servizio del gusto, come il cervello percepisce il cibo

croccante è importantissimo al fine della sensazione provata da chi mangia. Quanto all'olfatto, è importantissimo: attraverso il naso viaggia l'80% dei sapori». Cose da scoprire ce ne sono ancora molte. «Non conosciamo la stragrande maggioranza dei recettori che assimilano gli odori e i sapori - sottolinea Anna Menini, ordinario di Fisiologia alla Scuola di studi superiori avanzati di Trieste - quindi

»  
**Solo l'uomo ha sviluppato un sistema per riconoscere i sapori in ciò che mangia**

non possiamo ancora dire con precisione che capacità abbiamo acquisito e quali abbiamo perso durante il percorso evolutivo». Quello che è certo è che il cervello, come accade con le illusioni ottiche, può essere ingannato. Lo rivela Stuart Firestein, della Columbia University. «Chimicamente parlando la molecola che crea l'odore di vomito e quello del parmigiano

reggiano è la stessa: l'acido butirrico. Il cervello la legge in modo diverso a seconda dell'aspettativa. Se prendiamo un ottimo vino bianco e aggiungiamo del colorante rosso, chi lo beve descriverà le sensazioni tipiche dei vini rossi. Ci cascano anche i migliori sommelier». Difficile dire oggi a cosa porteranno gli studi in questo campo. Gli scienziati però si dicono sicuri che potranno aiutare i cuochi e quanti lavorano con il cibo: «L'obiettivo è quello di far conciliare il piacere del cibo con una dieta salutare - spiega Shepherd - le due cose non sono per forza in contrasto». E proprio su questo, oggi alle 17.45, al Polo Zanotto, si confrontano allo stesso tavolo prof e chef, tra cui Antonio e Giorgio Gioco dei «12 apostoli».

D.O.

© RIPRODUZIONE RISERVATA