

Storie di Formazione 2022

ARIONE SPA

Industria 4.0

**VINO E RICERCA SCIENTIFICA, IL TRASFERIMENTO TECNOLOGICO IN AMBITO
VITIVINICOLO. IL CASO ARIONE**

Storie di Formazione 2022

Autrice: Paola Mussinatto

Codice Piano Formativo: 247858

Titolo del Piano Formativo: InnoWine – Innovazione nella filiera vitivinicola

Storie di Formazione 2022

INDICE

Capitolo 1 – Introduzione.....	4
Capitolo 2 – Strategie aziendali e ruolo della formazione continua.....	6
2.1 – Breve profilo dell'azienda e del settore.....	6
2.2 – Orientamenti strategici e processi d'innovazione.....	7
2.3 – Obiettivi aziendali e ruolo della formazione	8
2.4 – Considerazioni riepilogative	10
Capitolo 3 – Il Piano Formativo	11
3.1 – L'analisi del fabbisogno, metodologie e risultati.....	11
3.2 – Il processo formativo dalla progettazione alla valutazione degli esiti	12
3.3 – Considerazioni riepilogative	14
Capitolo 4 – L'impatto della formazione.....	15
4.1 – L'impatto della formazione	15
4.2 – Considerazioni riepilogative	16
Capitolo 5 – Conclusioni	17
5.1 – Gli elementi e i fattori che hanno influito positivamente sulla formazione.....	17
5.2 – Le buone prassi formative aziendali.....	18
5.3 – Conclusioni	19
Allegato A - Scheda Sintetica	22

Storie di Formazione 2022

CAPITOLO 1 – INTRODUZIONE

Il piano InnoWine coinvolge Arione Spa e altre 4 PMI del comparto vitivinicolo con sede nelle province di Asti, Cuneo e Alessandria tra le Langhe e il Monferrato. Le cinque aziende appartengono alla stessa filiera produttiva, condividono obiettivi di sviluppo e di crescita, e tutte e 5 hanno l'esigenza e l'obiettivo di ridurre l'impiego dell'anidride solforosa nei processi di vinificazione.

Per raggiungere tale obiettivo hanno avviato nell'ultimo periodo progetti di innovazione di processo e di prodotto che comportano l'adozione di nuove soluzioni tecniche da sperimentare nella produzione.

Arione SpA è un'azienda di famiglia con vigneti di proprietà sulle colline tra le Langhe e il Monferrato.

Produce i suoi vini in due stabilimenti "gemelli" siti in due località: Castiglione Tinella dove vengono prodotti i vini e Canelli specializzato invece in spumanti, soprattutto l'Asti e bevande

Oggi produce 6 milioni e mezzo di bottiglie l'anno, esporta vini e bevande negli Stati Uniti, Canada, Australia, Nord Europa, Grecia, Spagna e Germania e raggiunge anche mercati come Cina e Giappone.

Negli ultimi anni l'azienda ha avviato un percorso di innovazione di processo finalizzato ad incrementare progressivamente il proprio livello di competitività. Sta procedendo anche all'innovazione di alcuni prodotti al fine di rispondere in maniera rapida ed efficace ai mutamenti del mercato, soprattutto in termini di aspettative di qualità e sicurezza alimentare dei consumatori.

I laboratori dell'azienda, infatti, lavorano a prodotti nuovi e innovativi rivolti a una fascia di consumatori sempre più ampia, consumatori sempre più attenti agli standard di qualità dei prodotti, alle loro caratteristiche organolettiche e, in particolare, consumatori attenti e sensibili ai livelli di solfiti contenuti nei vini

Il progetto innovativo è quello di arrivare a realizzare vini con un processo che prevede un minor utilizzo di additivi e coadiuvanti alimentari applicando metodi e sistemi diversi da quelli tradizionali, con l'impiego di competenze sempre aggiornate e conoscenze tecnico scientifiche di alto livello.

La realizzazione e commercializzazione di questa nuova linea di prodotti potrebbe, dunque, aprire nuove opportunità di business e dare impulso alla competitività dell'azienda.

Il Piano formativo InnoWine oltre che rappresentare un supporto metodologico ai progetti di innovazione tecnologica avviati, accompagna le aziende nella sperimentazione di metodi, tecniche e tecnologie innovative volte a ridurre l'impiego dei solfiti nella produzione vinicola, sviluppando le necessarie competenze e conoscenze degli addetti alle diverse fasi di lavorazione.

Estremamente centrale in questo percorso è il ruolo dell'organismo di ricerca che, forte della propria esperienza maturata nell'ambito di progetti di ricerca, innovazione, sperimentazione e informazione nel campo vitivinicolo, ha saputo cogliere bisogni e gap formativi dell'azienda per trasformarli in azioni formative customizzate, calate con precisione sul singolo caso aziendale.

Le attività formative realizzate per il percorso di Arione Spa sono state 3 per un totale di 128 ore.

La metodologia formativa utilizzata è stata quella dell'affiancamento per il 98 % del monte ore.

Le figure professionali di Arione Spa coinvolte nella formazione sono state 6 tra tecnici di laboratorio, enologi e cantinieri.

Storie di Formazione 2022

Nella tabella 1 è riportato il dettaglio delle azioni formative contemplate dal piano.

Tabella 1 - Azioni formative previste dal piano

Titolo_AZIONE	TEMATICA_1	ORE_CORSO
I SOLFITI IN ENOLOGIA: CARATTERISTICHE ED EFFETTI	Tecniche di produzione	8
Analisi chimiche, sensoriali e microbiologiche per il monitoraggio del processo di vinificazione	Tecniche di produzione	60
Innovazione dei protocolli e dei processi di vinificazione	Tecniche di produzione	66

Storie di Formazione 2022

CAPITOLO 2 – STRATEGIE AZIENDALI E RUOLO DELLA FORMAZIONE CONTINUA

2.1 – Breve profilo dell'azienda e del settore

Arione SpA è un'azienda di famiglia con vigneti di proprietà sulle colline tra le Langhe e il Monferrato. Ha una lunga storia che comincia con Luigi Arione alla fine del 1800. Tutto nasce da una piccola azienda agricola dove si inizia ad impiantare uva da vino e, in particolare, uva moscato.

Anche le due generazioni successive hanno portato avanti con impegno l'azienda agricola di famiglia dove però la vinificazione non era l'attività preponderante. Dopo la guerra, negli anni '60, l'azienda si specializza nella viticoltura e produzione di vini.

La famiglia acquista l'ex cantina sociale di Castiglione Tinella e fonda la Arione Vini S.A.S.

Questa è stata la prima vera e propria cantina dell'azienda che, da quel momento, entra totalmente nel mondo vinicolo e non solo più quello viticolo. (anche se l'azienda agricola ancora presente a bordo della vinicola)

Arione Vini comincia a vinificare sia vigneti propri che vigneti di conferenti, e nei primi anni '70, inizia anche ad imbottigliare.

All'inizio l'azienda produceva solo sfuso e damigiane, ma una volta avviato il primo impianto di imbottigliamento, poteva imbottigliare e commerciare vini propri.

La crescita dell'azienda è stata costante negli anni. Da sempre a Castiglione veniva prodotto per lo più vino Moscato d'Asti, ma la famiglia con occhio attento ai cambiamenti del mercato, ha voluto specializzarsi anche nella produzione dello spumante.

In base alla legislazione di quel periodo, però, era necessario avere due stabilimenti di produzione diversi per i due vini, questo ha spinto negli anni '80 la famiglia ad acquisire un altro sito produttivo a Canelli per la produzione dell'Asti spumante.

Nel 1994 la Arione vini Sas si fonde con la Az.I.Vi.S.I. S.r.l e nasce l'attuale Arione Spa.

Ancora oggi l'azienda produce i suoi vini in due stabilimenti "gemelli" siti in località diverse tra le colline di Langhe e Monferrato: Castiglione Tinella dove vengono prodotti la più parte dei loro vini e Canelli specializzato invece in Asti spumante e bevande.

La nuova generazione di imprenditori ha saputo valorizzare l'enorme esperienza della famiglia facendo crescere negli anni il volume della produzione e delle vendite dei vini, mantenendo elevati standard di qualità e facendosi conoscere a livello internazionale quale eccellenza del territorio.

Oggi la Arione Spa produce 6 milioni e mezzo di bottiglie l'anno, esporta vini e bevande negli Stati Uniti, Canada, Australia, Nord Europa, Grecia, Spagna e Germania e raggiunge anche mercati come Cina e Giappone.

Hanno saputo differenziare e innovare la loro gamma di prodotti, aggiornando progressivamente processi produttivi e tecnologie.

La Arione Spa produce, infatti, anche bevande aromatizzate, cocktails a base di prodotti vinicoli e si sta specializzando nella produzione di bevande e vini in lattina, sempre più richiesti soprattutto dal mercato statunitense.

Presso la loro tenuta storica di famiglia a Castiglione Tinella, a breve sarà possibile, inoltre organizzare visite e degustazioni private e pernottare.

L'Italia è tra i primi produttori ed esportatori di vino nel mondo e il settore vitivinicolo occupa più di un milione di addetti. I vini più esportati sono a denominazione DOP o IGP.

Le normative europee in materia di tracciabilità e la sempre maggiore consapevolezza e attenzione dei consumatori spingono i produttori di vino a standard di produzione e qualità molto elevati.

In questo contesto l'azienda ha, negli anni, innovato e trasformato processi di produzione e impianti, investendo molto in nuove tecnologie e nella formazione di nuove competenze. Ha saputo, inoltre, avvicinarsi

Storie di Formazione 2022

al mondo della ricerca scientifica specializzata, instaurando con ricercatori ed esperti una relazione potenzialmente strategica, non tanto per l'acquisizione di tecniche di laboratorio e di nuove conoscenze utili alla produzione, ma per l'interlocuzione con i ricercatori che offrono un approccio alla conoscenza e ai problemi che chi lavora in azienda fa più fatica a sviluppare. Un'opportunità anche per la possibilità di allargare e arricchire il proprio network di relazioni, di crescere e acquisire posizioni di leadership sul mercato, in un'ottica di miglioramento e crescita continua.

2.2 – Orientamenti strategici e processi d'innovazione

L'azienda Arione Spa è impegnata in un importante progetto di sviluppo finalizzato all'ampliamento del proprio sito di produzione di Canelli. Un investimento ingente che permetterebbe di accorpare i due stabilimenti storici, siti in località diverse, a livello logistico, produttivo e energetico. Tale ampliamento avrebbe un notevole impatto sull'efficientamento dei processi produttivi, sui volumi della produzione e dell'imbottigliamento e determinerebbe un salto dimensionale importante per l'azienda. Il nuovo polo produttivo avrà nuove macchine, tecnologie avanzate e linee automatiche che permetteranno maggiore controllo su tutti i processi, ma anche la raccolta e trasmissione dei dati di produzione per i controlli da remoto che mirano a garantire al consumatore il massimo della sicurezza del prodotto e tracciabilità.

Negli ultimi anni l'azienda ha avviato un percorso di innovazione di processo finalizzato a incrementare il proprio livello di competitività.

L'innovazione di processo è finalizzata ad avviare la produzione di vini con basso contenuto di anidride solforosa SO₂.

Il processo in fase di trasformazione consiste, infatti, nella realizzazione di un nuovo protocollo di vinificazione che si basa su uno studio programmato delle risultanze di analisi chimico fisiche della materia prima contenuta nelle vasche, l'elaborazione dei dati raccolti e la determinazione precisa delle fasi della vinificazione in cui si rende effettivamente necessario l'utilizzo dell'anidride solforosa SO₂.

È un tipo di innovazione che segue un approccio di tipo integrato e consente un abbattimento del tenore in SO₂.

Un processo simile comporta, inoltre, l'adozione di nuove tecnologie, ma anche di metodi e tecniche proprie di un sistema di monitoraggio dei parametri chimici e microbiologici che avviene nel laboratorio di analisi interno.

Conseguenza principale di una tale trasformazione è l'innovazione di prodotto.

L'obiettivo è la produzione di vini che conservino gli standard qualitativi e le caratteristiche organolettiche, introducendo quale elemento di qualificazione della produzione un ridotto tenore in SO₂.

In questo modo l'azienda sarà in grado di rispondere in maniera rapida ed efficace ai mutamenti del mercato in termini di aspettative di qualità e sicurezza alimentare dei consumatori.

Si tratta, infatti, di vini prodotti con un minor utilizzo di additivi e coadiuvanti alimentari applicando metodi e sistemi di produzione diversi da quelli tradizionali, con l'impiego di competenze sempre aggiornate e conoscenze tecnico scientifiche di alto livello. Prodotti nuovi rivolti a una fascia di consumatori sempre più ampia, che genererebbe un'ulteriore spinta in termini di crescita e competitività per l'azienda costituendo uno strategico fattore di sviluppo in termini di marketing e posizionamento di mercato.

In particolare l'azienda puntava a obiettivi generali quali:

- Il miglioramento continuo e la qualità di processo
- Lo sviluppo competitivo mediante la qualità e l'innovazione di prodotto
- La definizione e l'implementazione di soluzioni tecniche e tecnologiche innovative lungo la filiera del processo di vinificazione
- La promozione dei sistemi di comunicazione e gestione del cambiamento necessari a supportare i processi di innovazione (comportamento organizzativo).

Storie di Formazione 2022

2.3 – Obiettivi aziendali e ruolo della formazione

Il mercato a cui si rivolge Arione Spa, è un mercato internazionale, dove i consumatori sono sempre più attenti, consapevoli e sensibili alle politiche di produzione che prevedono un minor utilizzo di additivi alimentari nella produzione dei vini. Le indagini di mercato evidenziano, infatti, che il basso tenore di solfiti (anidride solforosa) nel vino sia uno degli elementi che determinano la scelta del consumatore.

L'anidride solforosa, SO₂, è un gas incolore, un composto naturale considerato dal FDA (Food & Drugs Administration) come GRAS (Generally Recognized as Safe) ovvero un principio attivo ritenuto generalmente sicuro.

Il suo costo è relativamente basso e le sue molteplici funzioni permettono di risolvere molti problemi nel corso della trasformazione del vino: ne esaltano le caratteristiche organolettiche e ne consentono una conservazione prolungata.

L'anidride solforosa ha anzitutto un'azione antisettica selettiva nei confronti di batteri e muffe. Limita il diffondersi di microrganismi indesiderati, in particolar modo la quantità dei batteri responsabili della fermentazione acetica e lascia lo spazio all'azione di lieviti utili.

Svolge una importante azione anti ossidante, soprattutto nel caso di vini bianchi, e ha capacità di bloccare l'aldeide acetica, un intermedio della formazione dell'acido acetico, evitando così che il mosto (e di conseguenza il vino) si trasformi in aceto.

Questi sono solo alcuni dei motivi per i quali nella maggior parte dei protocolli di vinificazione è prevista l'aggiunta di anidride solforosa.

I solfiti sono sempre presenti nel vino, poiché sono prodotti dall'uva stessa durante la prima fermentazione, sono detti "solfiti naturali". I solfiti aggiunti invece sono quelli a cui fa riferimento la dicitura in etichetta "contiene solfiti" ed è obbligatorio riportarli in quanto fanno parte della lista degli allergeni alimentari.

La quantità massima di anidride solforosa che può essere presente nel vino è sancita con precisione per legge. Ad oggi non si trovano in commercio vini senza solfiti, quelli che si possono trovare in alcuni casi sono i vini senza solfiti aggiunti.

Non esiste una vera e propria allergia da solfiti, alcuni soggetti particolarmente sensibili possono però avere una maggiore intolleranza o sensibilità e eventuali sintomi allergici.

I consumatori sono sempre più consapevoli e attenti alle composizioni e alle caratteristiche dei vini, e orientano le proprie scelte verso prodotti che garantiscano elevati standard di qualità e sicurezza.

Al momento non vi sono additivi alternativi con funzioni ed efficienza equiparabili.

Negli ultimi anni rilevazioni statistiche e analisi di mercato sul consumo di vino hanno evidenziato che il consumatore ha una sempre più elevata sensibilità al tenore di solfiti presenti nel vino, ciò si ripercuote sul volume delle vendite, determinando un trend di crescita piuttosto evidente di vini a basso contenuto di solfiti. Obiettivo dell'azienda è quindi quello di studiare soluzioni innovative per produrre una linea di vini impiegando dosi di anidride solforosa sempre più basse e allo stesso tempo provare a verificare la possibilità di impiego di prodotti alternativi.

La soluzione innovativa a cui guarda l'azienda discende da studi e dati acquisiti esito di ricerche condotte dell'Organismo di ricerca CREA - Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria che ha sede ad Asti.

Il CREA, coinvolto nel progetto dal Piano di formazione Innowine come soggetto di ricerca, è riuscito a cogliere i bisogni dell'azienda e fornire il necessario supporto in termini di coordinamento didattico-scientifico-metodologico e soprattutto a trasferire conoscenza agli addetti della Arione, direttamente nei loro impianti produzione.

Storie di Formazione 2022

Il processo in fase di trasformazione consiste, infatti, nella realizzazione di un nuovo protocollo di vinificazione che si basa su uno studio programmato delle risultanze di analisi chimico fisiche della materia prima contenuta nelle vasche, l'elaborazione dei dati raccolti e la determinazione precisa delle fasi della vinificazione in cui si rende effettivamente necessario l'utilizzo dell'anidride solforosa SO₂.

Questo tipo di innovazione segue un approccio di tipo integrato e consente un abbattimento del tenore in SO₂. Inoltre comporta l'adozione di nuove tecnologie, metodi e tecniche relativi al sistema di monitoraggio dei parametri chimici e microbiologici e del laboratorio di analisi interno e anche la modifica e l'innovazione di tecniche enologiche e l'impiego di nuovi prodotti enologici.

L'innovazione del processo di vinificazione comporta, dunque, la necessità di sviluppare alcune competenze connesse all'utilizzo delle tecniche e delle tecnologie produttive nuove messe in campo, ma anche competenze rinnovate nell'ambito dell'analisi e interpretazione dei parametri chimici, microbiologici e sensoriali dei vini.

Il processo di vinificazione su cui l'azienda ha potuto testare questi miglioramenti è quello del Docg Asti Extra Secco.

La virtuosa relazione tra il centro di ricerca e l'azienda è un aspetto molto interessante. L'esperienza e la conoscenza in campo vitivinicolo dei ricercatori ha consentito all'azienda di immaginare e poi avviare nuove soluzioni di processo con solide basi scientifiche e importanti prospettive per la crescita aziendale, in un'ottica di trasferimento tecnologico.

Quello a cui l'azienda intende arrivare è un nuovo approccio e una visione innovativa che derivano da una trasformazione delle tecnologie utilizzate per le analisi chimiche e micro-biologiche di prodotto in laboratorio e soprattutto dall'implementazione, all'interno dell'impianto di vinificazione, di sensoristica per la rilevazione in tempo reale dei principali parametri di processo e di prodotto (umidità, temperatura, acidità).

Nuove tecniche produttive e processi innovativi rendono indispensabile lo sviluppo di competenze nuove, rinnovate e aggiornate sia per lavorare le fasi di produzione che per il lavoro in laboratorio di analisi e interpretazione dei parametri chimici, microbiologici e sensoriali dei vini.

In questo ambizioso progetto il ruolo della formazione continua è centrale, e l'ambito di intervento delle azioni formative messe in atto dall'ente formativo in collaborazione con i ricercatori del centro di ricerca, si focalizza sull'individuazione e sperimentazione di metodi, tecniche e tecnologie innovative finalizzate a ridurre l'impiego dei solfiti nella produzione vinicola, che riqualifichino le figure professionali impegnate nelle varie fasi della vinificazione con competenze e conoscenze specifiche e complete.

Lo sviluppo di competenze rinnovate è, dunque, fondamentale per dare supporto e efficacia alle soluzioni innovative adottate in azienda.

Le azioni formative calibrate sulla necessità di Arione Spa di trasformare uno dei propri processi di vinificazione hanno dato consistenza e supporto alla realizzazione di alcuni obiettivi aziendali, quali:

- implementazione costante dell'innovazione di processo dovuto all' utilizzo di nuovi metodi e tecniche di analisi chimica e microbiologica di laboratorio, nuovi metodi e tecniche di analisi dei vini, nuovi metodi e tecniche di effettuazione controlli e campionamenti, nuovi metodi e tecniche di interpretazione dei flussi informativi e dati di laboratorio, avvio e utilizzo di nuovi protocolli di produzione.
- miglioramento della qualità del prodotto, in risposta all'innalzamento degli standard di mercato e delle crescenti aspettative dei consumatori
- miglioramento della raccolta e analisi e utilizzo dei relativi ai processi di vinificazione
- conferma e rilancio del proprio ruolo quale fornitore presso clienti internazionali del comparto alimentare
- valorizzazione del prodotto Made in Italy

Storie di Formazione 2022

- garanzia standard di qualità e sicurezza alimentare
- Rispetto norme internazionali di sicurezza alimentare
- aumento delle quote di export.

Competenze adeguate e trasformazione di processi porteranno l'azienda alla definizione di un nuovo protocollo operativo per la produzione di prodotti di qualità con un minore impiego di anidride solforosa. Il protocollo, una volta introdotto nel ciclo produttivo, potrà infine essere inserito in un modello di tracciabilità dell'intero ciclo produttivo, dalla vite all'imbottigliamento, con specifica indicazione sulla fascetta di garanzia.

2.4 – Considerazioni riepilogative

Il piano InnoWine si propone di accompagnare e dare supporto all'azienda impegnata in progetti di innovazione tecnologica e di processo, in primo luogo, per dare slancio alla propria competitività, permettendo altresì di rispondere in maniera rapida ed efficace ai repentini mutamenti del mercato legati spesso alle aspettative di qualità e sicurezza alimentare dei consumatori.

Le azioni formative implementate dal piano sono state progettate e modulate per dare sostegno all'iniziativa aziendale di avvio e test di un nuovo protocollo di vinificazione. La formazione degli addetti impegnati nelle fasi di vinificazione soggette a trasformazione è riuscita a generare competenze necessarie a sostenere i percorsi di cambiamento che l'azienda ha intrapreso.

Estremamente centrale in questo percorso è il ruolo dell'organismo di ricerca che, forte della propria esperienza maturata nell'ambito di progetti di ricerca, innovazione, sperimentazione e informazione nel campo vitivinicolo, ha saputo cogliere bisogni e gap formativi dell'azienda per trasformarli in azioni formative customizzate e calate sul singolo caso aziendale.

I ricercatori dell'ente di ricerca, coinvolti anche come formatori, hanno saputo trasferire le proprie conoscenze scientifiche e tecniche direttamente sulle linee di produzione e nei laboratori analisi della Arione Spa, guidando i lavoratori nella sperimentazione di metodi, tecniche e tecnologie innovative e accompagnandoli anche in un percorso di crescita professionale e personale.

Storie di Formazione 2022

CAPITOLO 3 – IL PIANO FORMATIVO

3.1 – L'analisi del fabbisogno, metodologie e risultati

Lo spunto per l'avvio della progettazione del piano è stato un seminario sul tema dell'uso dell'anidride solforosa cui l'azienda ha partecipato qualche tempo prima.

L'importanza della tematica e le soluzioni innovative descritte dai ricercatori hanno dato avvio alla progettazione di un percorso condiviso tra azienda e organismo di ricerca.

Un'opportunità per riuscire ad avviare e realizzare progetti di innovazione di processo e di prodotto che l'azienda aveva deciso di rendere concreti.

Da quel momento, con l'intervento dell'ente formativo, si è proceduto a un'analisi dei fabbisogni di tipo qualitativo e partecipativo.

Tecnici addetti alle diverse fasi di lavorazione ed enologi dell'azienda sono stati coinvolti dai ricercatori in brevi interviste svolte durante visite presso gli impianti.

Non è stata elaborata un'intervista molto strutturata perché il tema, a differenza di altri piani, era molto specifico, sono stati fatti, però, incontri conoscitivi tra i ricercatori e referenti aziendali per approfondire il quadro preciso dei gap di competenze da colmare.

Il processo di rilevazione dei fabbisogni si è svolto in due fasi principali di attività:

1_ Analisi del progetto di innovazione

L'attività di analisi è stata effettuata in collaborazione tra azienda, tecnici ed esperti. L'output di questa fase sono state le informazioni tecnico-specifiche che hanno caratterizzato le soluzioni adottate e il quadro complessivo del progetto di innovazione.

Si è trattato di un momento di osservazione diretta sul campo in relazione alle soluzioni individuate e di interviste a responsabili tecnici e alle figure professionali chiave.

Questa prima fase è servita agli attori per individuare strategie di formazione ad hoc e per condividere parametri/indicatori per misurare a posteriori l'effettivo livello di acquisizione delle nuove competenze. In questa fase si è, inoltre, cercato di favorire il coinvolgimento dei destinatari finali della formazione nella progettazione.

In questo modo si è giunti ad imbastire il lavoro per individuare la domanda specifica dell'azienda e tradurla nel fabbisogno di competenze necessarie per supportare le innovazioni da mettere in atto nel progetto.

2_ Analisi dei fabbisogni e della domanda generati dal progetto-intervento

Sono stati rilevati e condivisi con il referente aziendale i fabbisogni e i gap di competenze che emergono dallo stato di programmazione, attuazione del progetto, intervento, isolando le caratteristiche tecnico-professionali di ciascuna figura che si è pensato di coinvolgere nell'intervento.

L'analisi ha prodotto dati che hanno tenuto in considerazione un intervallo di tempo piuttosto lungo, e restituito una vision generale del progetto di innovazione pensato dall'azienda.

Molto importante è stato il coinvolgimento diretto dei lavoratori che avrebbero poi partecipato al team di avvio della soluzione tecnica progettata.

Questa fase ha permesso di conoscere più a fondo le competenze da potenziare per poter poi utilizzare le soluzioni tecnologiche nuove in fase di lavorazione:

- controllare gli aspetti fitochimici, organolettici e microbiologici dei prodotti ricorrendo a esami di analisi chimica e microbiologica
- identificare le caratteristiche chimico-biologiche dei solfiti
- identificare le diverse opzioni d'utilizzo della SO₂ dalla raccolta al confezionamento
- applicare procedure di impostazione dei parametri di funzionamento dei macchinari per le lavorazioni da eseguire
- applicare tecniche e metodiche di base per la trasformazione di prodotti
- utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il processo di vinificazione e per gestire le operazioni di cantina

Storie di Formazione 2022

Un elemento da evidenziare è che l'attività di analisi della domanda e dei fabbisogni è stata effettuata in collaborazione tra azienda, tecnici ed esperti durante interviste mirate, riunioni a piccoli gruppi e con momenti di lavoro sulle linee di produzione.

A valorizzare il piano è stata la composizione del partenariato che lo ha progettato: da un lato ente formativo e centro di ricerca, portatori di una soluzione/conoscenza tecnico scientifica innovativa specifica, e dall'altro l'azienda ben predisposta ad applicarla nel proprio processo produttivo in un'ottica di crescita e miglioramento continuo.

3.2 – Il processo formativo dalla progettazione alla valutazione degli esiti

Il piano InnoWine ha coinvolto Arione Spa e altre 4 PMI del comparto vitivinicolo con sede nelle province di Asti, Cuneo e Alessandria tra le Langhe e il Monferrato. Le cinque aziende, tutte della stessa filiera produttiva, hanno avviato un progetto di innovazione di processo che ha previsto l'adozione di nuove soluzioni tecniche da sperimentare, il fatto che condividessero obiettivi di sviluppo del tutto simili, ha favorito l'avvio di progetti di intervento alquanto omogenei.

La soluzione innovativa a cui esse guardavano, ha preso origine dagli studi realizzati dei ricercatori dell'Ente CREA in materia di metodiche di analisi chimica, microbiologica e sensoriale dei vini, e sull'impiego delle pratiche e dei prodotti enologici.

Tutte le 5 aziende avevano l'esigenza e l'obiettivo di ridurre l'impiego dell'anidride solforosa nei processi di vinificazione e la soluzione innovativa proposta dall'Ente CREA ha offerto loro una prima possibile risposta. Ad oggi ancora non si conosce un prodotto che possa sostituirsi alle molteplici attività (antiossidante, antiossidasica e antimicrobica) che svolge l'anidride solforosa nei processi di vinificazione.

L'approccio possibile individuato dai ricercatori è quello di tipo integrato che combina l'utilizzo di prodotti e innovazioni tecnologiche, in grado di sostituire in parte l'anidride solforosa, con una precisa e puntuale fase di rilevazione di parametri microbiologici, chimici e sensoriali dei vini. Il tutto poi deve essere sottoposto a un monitoraggio costante che porti ad individuare i precisi momenti in cui gli apporti di anidride solforosa siano necessari.

Questo approccio si fonda sull'introduzione di nuove tecnologie, l'uso di nuove pratiche e metodi di analisi chimica, microbiologica e sensoriale di mosti e vini e, in primo luogo, su nuove o più complete competenze.

L'Airone Spa ha voluto coinvolgere nella formazione le due facce della produzione, i due macro settori: vinificazione e cantina- imbottigliamento.

Coinvolta anche in minima parte l'amministrazione, con l'obiettivo di guidare in maniera più strutturata la trasformazione di alcuni processi dal punto di vista organizzativo.

Il fabbisogno e la domanda aziendale sono stati analizzati e interpretati in maniera molto approfondita e sono stati tradotti dall'ente formativo in un catalogo con pochi titoli molto specifici, che potessero, dunque, essere utilizzati in tutte le aziende.

Sono state realizzate 11 azioni formative per un monte ore di formazione di 638 ore. L'intero percorso formativo è riuscito a garantire una adeguata coerenza con le tematiche e gli obiettivi del piano.

Le attività formative realizzate per il percorso di Arione Spa sono state 3 per un totale di 128 ore.

Il piano formativo è stato realizzato seguendo un preciso lavoro di progettazione che ha portato ad elaborare e realizzare attività che costruissero “disegni formativi personalizzati”, in grado di accompagnare i formandi nel loro percorso di sviluppo delle nuove competenze generate dalle soluzioni innovative avviate.

Storie di Formazione 2022

La progettazione è stata, da subito, orientata a favorire l'emergere di una formazione di tipo "generativa" alla quale i singoli soggetti potessero apportare modifiche e integrazioni.

La formazione generativa si connota di due elementi principali:

- favorire lo scambio e il confronto tra le esperienze dei singoli soggetti, ma anche l'implementazione delle conoscenze e competenze necessarie alla complessità delle innovazioni proposte
- valorizzare e incoraggiare nuovi modi di pensare e individuare nuove soluzioni ai problemi, attraverso l'ausilio di strumenti che supportino il processo di innovazione

L'adozione dell'approccio formativo di tipo "generativo" ha determinato la messa in campo di strategie didattiche caratterizzate da un ruolo partecipativo dei formandi nel concorrere alla scelta e condivisione "su che cosa procedere" e "come procedere".

Questo approccio formativo ha messo in evidenza la necessità di creare una forte interdipendenza fra il momento d'aula e la fase sperimentale, in tal modo è stato possibile dare una forte caratterizzazione dell'esperienza vissuta e diretta dei partecipanti come fonte di apprendimento.

Le modalità di erogazione della formazione sono così state suddivise in: didattica tradizionale d'aula per il 4% del totale ore piano e affiancamento per il 96%.

Con il supporto e il lavoro della direzione aziendale, che hanno individuato le caratteristiche dei partecipanti da valorizzare attraverso la formazione, sono stati costruiti gruppi misti di formazione attraverso i quali l'azienda può avviare un primo approccio al cambiamento di cultura e del modo di operare negli impianti.

In particolare, le figure della Arione Spa che hanno partecipato al piano formativo sono state 6:

- Tecnici laboratorio
- Enologi
- Cantinieri.

I formatori hanno organizzato le attività formative in lezioni con caratteristiche differenti con lo scopo di mantenere elevato il coinvolgimento dei partecipanti. In particolare le tipologie di lezione che sono state realizzate sono state:

- lezione partecipata supportata da materiali didattici multimediali e discussione in plenaria
- casi aziendali: ricostruzione del caso aziendale collegato allo sviluppo del progetto-intervento di innovazione svolto in un'ottica di problem solving e finalizzato alla diagnosi e trasferibilità dei contenuti tecnici. (in affiancamento con gli esperti del CREA)
- simulazioni operative ed esercitazioni pratiche direttamente sugli impianti di produzione e nei laboratori di analisi, in azienda e presso il CREA (in affiancamento con gli esperti del CREA)

Tutte le azioni formative del Piano hanno previsto la verifica finale dell'apprendimento.

Le prove di verifica finale definite dai formatori, hanno misurato l'apprendimento e il gradimento dei partecipanti attraverso:

- somministrazione di questionari o test strutturati a domande aperte/chiusure (per la verifica delle conoscenze normative, dichiarative e procedurali acquisite)
- Simulazioni operative on the job di verifica delle conoscenze e capacità tecniche acquisite, della capacità di comprendere e applicare procedure e comportamenti organizzativi.

Al termine del percorso i partecipanti hanno sviluppato buone capacità tecnico operative per l'utilizzo delle nuove tecnologie installate nel processo produttivo e allo stesso tempo hanno iniziato ad assumere comportamenti organizzativi idonei ad affrontare il cambiamento e le trasformazioni in atto.

Ne emerge un quadro positivo e si desume che le azioni formative abbiano risposto in modo soddisfacente alle aspettative di imprese e partecipanti.

Storie di Formazione 2022

3.3 – Considerazioni riepilogative

Il quadro complessivo che emerge dall'analisi del piano è quello di un percorso formativo efficace per i contenuti delle azioni formative ma, soprattutto, per le metodologie didattiche utilizzate.

L'affiancamento e le lezioni partecipative, infatti, hanno stimolato interesse e curiosità dei partecipanti mantenendo elevato il loro coinvolgimento durante le sessioni formative.

Punto di forza del piano è il ruolo centrale della ricerca scientifica e l'impatto positivo del trasferimento tecnologico avvenuto grazie al ruolo attivo degli enti del partenariato e al ruolo attivo dell'azienda.

Le azioni formative hanno consentito di sviluppare conoscenze, abilità e capacità tecnico-operative dei partecipanti e hanno contribuito a promuovere e rafforzare presso l'azienda l'idea che la formazione continua sia un investimento in capitale umano che accompagna, sostiene e valorizza i percorsi di innovazione.

Storie di Formazione 2022

CAPITOLO 4 – L’IMPATTO DELLA FORMAZIONE

4.1 – L’impatto della formazione

Da quanto emerge dalle rilevazioni, l'aver partecipato al percorso formativo per i lavoratori della Arione spa, è stata una opportunità.

I ricercatori e docenti del centro di ricerca Crea sono riusciti trasferire sul campo in maniera molto pratica e approfondita la loro conoscenza scientifica. Hanno consentito ai lavoratori di acquisire in breve tempo le competenze base per operare autonomamente nelle fasi di analisi e lavorazione del vino integrando, così, il progetto di innovazione dei processi avviato dall'azienda.

I tecnici aziendali addetti al laboratorio e alla cantina coinvolti nella formazione erano consapevoli del fatto che eliminare l'anidride solforosa dai procedimenti di produzione dei vini non sarebbe stato possibile. Al momento non si conoscono additivi alternativi con funzioni ed efficienza equiparabili.

La formazione così come è stata progettata ed erogata, però, ha permesso loro di ampliare le proprie competenze sull'uso di prodotti alternativi e su tecniche innovative di analisi e monitoraggio del processo di vinificazione da integrare con le loro conoscenze pregresse.

Il focus iniziale del percorso formativo sulle caratteristiche ed effetti dell'anidride solforosa sulle qualità organolettiche dei vini ha concorso ad ampliare le conoscenze dei partecipanti in tema di biochimica generale e inorganica applicata alla viticoltura. Sono stati presentati loro una varietà di elementi chimici utili a limitare l'utilizzo di solfiti nella vinificazione nell'ambito di un processo di produzione integrato.

I partecipanti al percorso formativo hanno avuto modo di approfondire, sotto la guida dei ricercatori, ruoli ed effetti conosciuti della SO₂ nei vini prodotti, (anti-ossidante, anti-ossidativo, anti-microbico), per identificare le diverse opzioni d'utilizzo dell'anidride solforosa dalla fase di raccolta fino al confezionamento.

Il confronto tra addetti e la guida scientifica dei ricercatori durante la formazione hanno ispirato l'azienda nel ripensare in maniera innovativa l'intero processo di produzione di un vino a basso contenuto di solfiti.

Per i lavoratori coinvolti nella formazione, lavorare al nuovo processo per la vinificazione con minor utilizzo di anidride solforosa, ha significato dover operare utilizzando nuove attrezzature e strumenti per l'analisi chimico-biologica in laboratorio dotate di tecnologia avanzata, ma anche saper applicare procedure di impostazione dei parametri di funzionamento degli strumenti di analisi che sfruttano tecnologia sempre nuova. Gli impianti produttivi di Arione Spa sono stati, inoltre, dotati di sensoristica e di sistemi informativi per la rilevazione in tempo reale dei principali parametri di processo e di prodotto.

La formazione erogata in modalità affiancamento sull'uso delle attrezzature introdotte in produzione è riuscita, ad esempio, a coinvolgere i partecipanti in vere e proprie simulazioni di lavoro che hanno favorito l'apprendimento dell'uso di specifiche soluzioni tecnologiche per ciascuna fase di produzione.

Gli operatori, infatti, hanno potuto condividere con i ricercatori criticità riscontrate durante le fasi di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e microbiologici dei prodotti, svolgendo con la loro supervisione esami di analisi chimica e microbiologica direttamente sul campo.

Aspetto non trascurabile è quello dell'importanza dei dati che le nuove attrezzature sono in grado di restituire. La formazione ha coinvolto i partecipanti anche in sessioni di lavoro per apprendere come interpretare i dati e le informazioni raccolte durante le fasi di lavorazione, e come produrre reportistica di processo e di prodotto. Poter estrarre conoscenza dai dati significa aiutare a prevedere e ottimizzare i risultati di un processo, per l'azienda è dunque un'attività strategica da alimentare con competenze sempre aggiornate.

È importante rilevare come questo tipo di percorso formativo, così pratico e calato sul caso aziendale specifico, abbia permesso di mettere a terra durante l'attività lavorativa, quanto appreso durante la formazione.

Le azioni formative messe in atto nell'ambito del piano Innovine hanno concorso a sviluppare e integrare conoscenze, abilità e capacità tecnico-operative dei lavoratori al fine di accompagnare e sostenere l'implementazione delle soluzioni di innovazione dei processi e di prodotto che l'azienda ha avviato. Inoltre, hanno consentito all'azienda di qualificare i propri lavoratori con competenze specifiche che possono

Storie di Formazione 2022

concretamente condurla a raggiungere l'obiettivo di abbattere al minimo l'utilizzo dell'anidride solforosa nei processi di vinificazione, grazie a protocolli operativi innovativi.

Un vino spumante Asti secco DOCG, a basso contenuto di solfiti diventa un prodotto strategico per Arione spa. Riuscire a produrlo e commercialarlo significa per l'azienda affacciarsi a mercati sempre più ampi, avvicinarsi a una fascia di consumatori nuova e incrementare opportunità di business e export guardando ad un proprio riposizionamento competitivo.

Le azioni formative hanno risposto in maniera soddisfacente alle aspettative dell'impresa., sia i responsabili, sia i lavoratori, confermano come due elementi abbiano giocato un ruolo fondamentale per la buona riuscita del piano formativo:

- un efficiente partenariato di progetto del quale fanno parte un ente formativo con una profonda conoscenza delle esigenze delle imprese e delle caratteristiche del territorio e un organismo di ricerca specializzato in viticoltura ed enologia che ha fornito conoscenze scientifiche specialistiche necessarie all'attuazione della soluzione.
- la metodologia scelta per l'erogazione della formazione: l'affiancamento in ottica work based learning dei partecipanti da parte dei ricercatori /docenti.

4.2 – Considerazioni riepilogative

Il percorso formativo realizzato nell'ambito del piano Innovine può leggersi come un'eccellenza poiché si è tradotto in un driver di sviluppo per l'azienda ma anche per la crescita professionale dei lavoratori. La progettazione delle azioni formative calata sul caso aziendale ha permesso in breve tempo di mettere a terra, durante l'attività lavorativa, quanto appreso in formazione.

In questo specifico caso le competenze trasferite dai formatori – ricercatori agli addetti hanno fornito un adeguato supporto al progetto di innovazione avviato dall'azienda, e hanno alimentato un processo di cambiamento che ha interessato processi e prodotti.

La formazione erogata in modalità affiancamento sull'uso delle attrezzature introdotte in produzione è riuscita, ad esempio, a coinvolgere i partecipanti in vere e proprie simulazioni di lavoro che hanno favorito l'apprendimento.

La partecipazione al percorso ha innescato, inoltre, processi di partecipazione diretta dei lavoratori coinvolti che hanno finito per favorire l'acquisizione di nuove competenze anche sul piano tecnico, metodologico e organizzativo e dato spazio allo sviluppo di competenze sociali di tipo “collaborativo” e di “problem solving” utili alla costruzione di prassi condivise e al confronto tra figure diverse.

Storie di Formazione 2022

CAPITOLO 5 – CONCLUSIONI

5.1 – Gli elementi e i fattori che hanno influito positivamente sulla formazione

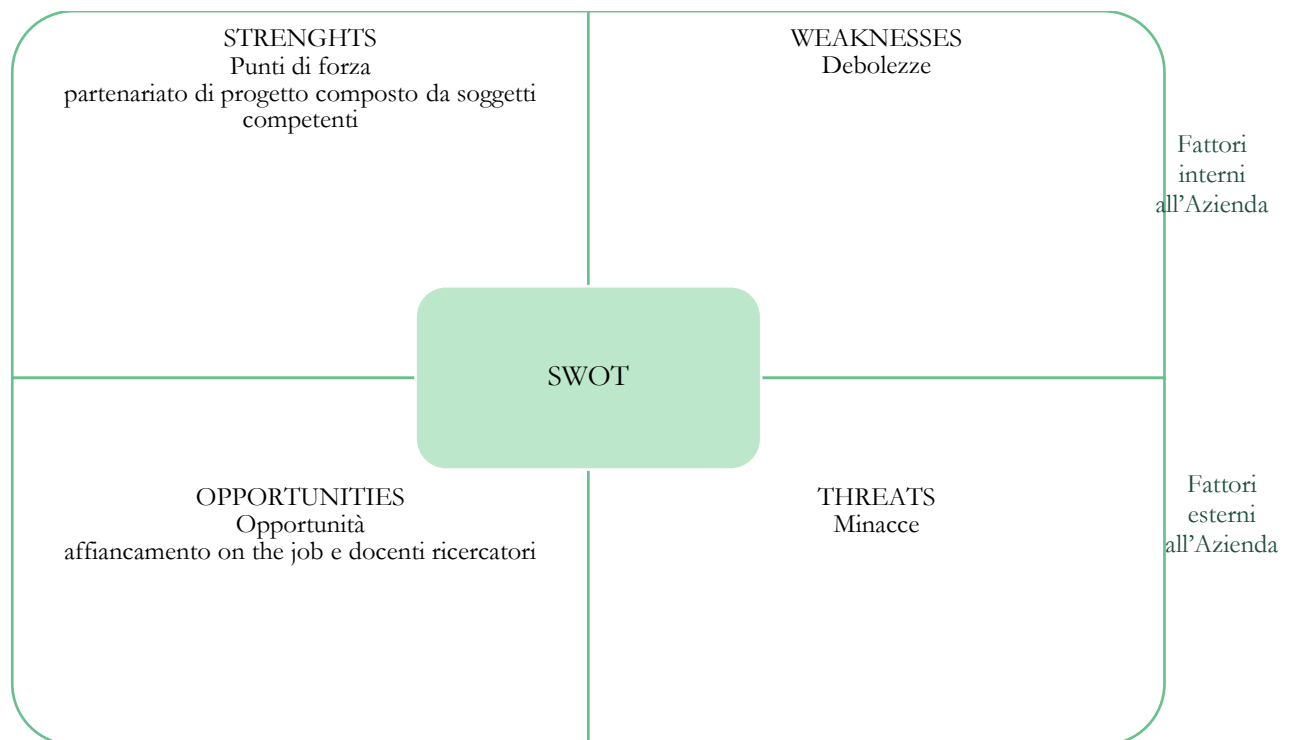
Procedendo nell'analisi del piano formativo InnoWine – Innovazione nella filiera vitivinicola sono stati rilevati alcuni fattori che hanno determinato ricadute positive sulle azioni formative realizzate.

In particolare:

- l'individuazione e composizione di un efficiente partenariato di progetto composto, da un lato, da due agenzie formative con pluriennale esperienza nella gestione di piani complessi di formazione aziendale, che da tempo si appoggiano ad una rete consolidata di formatori, esperti e consulenti aziendali e che, in primo luogo, hanno un forte radicamento territoriale e un'ottima conoscenza delle imprese del settore; e dall'altro dall'organismo di ricerca Crea, specializzato in viticoltura ed enologia, che ha operato da cerniera tra lo sviluppo del progetto di innovazione e la definizione e realizzazione delle attività formative necessarie a supportarlo. Il rapporto consolidato tra l'ente formatore e l'organismo di ricerca, ma anche il loro lavoro di progettazione accurato, hanno determinato lo sviluppo di un percorso formativo personalizzato, e ben calibrato sul progetto di innovazione avviato dall'azienda.
- ricercatori esperti come formatori: i ricercatori dell'ente Crea hanno partecipato sin da subito alla progettazione del percorso formativo lavorando all'analisi del progetto di innovazione aziendale, partecipando al processo di rilevazione dei fabbisogni di competenza, e svolgendo attività di coordinamento didattico-scientifico e metodologico per l'intero progetto. Il loro coinvolgimento si è rivelato pertanto strategico anche nella progettazione delle azioni formative, e nella conduzione delle lezioni in aula e in affiancamento. Questo si è tradotto per i lavoratori in un trasferimento di competenze decisamente naturale e automatico, dalla formazione all'impianto, che ha avuto ricadute positive sull'operatività di cantina e laboratori analisi dell'azienda. Le competenze così acquisite hanno di fatto permesso all'azienda di immaginare l'avvio della produzione di una nuova linea di vini a ridotto contenuto di solfiti rivolti a una fascia di consumatori nuovi e destinati mercati non ancora raggiunti.

Storie di Formazione 2022

Figura 1 – Analisi SWOT del piano formativo



5.2 – Le buone prassi formative aziendali

Il piano InnoWine coinvolge Arione Spa e altre 4 PMI del comparto vitivinicolo con sede nelle province di Asti, Cuneo e Alessandria tra le Langhe e il Monferrato.

Le cinque aziende appartengono alla stessa filiera produttiva, condividono obiettivi di sviluppo e di crescita e tutte e 5 hanno l'esigenza e l'obiettivo di ridurre l'impiego dell'anidride solforosa nei processi di vinificazione. Per raggiungere tale obiettivo hanno avviato nell'ultimo periodo progetti di innovazione di processo e di prodotto che comportano l'adozione di nuove soluzioni tecniche da sperimentare nella produzione.

Il Piano formativo oltre che rappresentare un supporto metodologico ai progetti di innovazione tecnologica avviati, accompagna le aziende nella sperimentazione di metodi, tecniche e tecnologie innovative volte a ridurre l'impiego dei solfiti nella produzione vinicola, sviluppando le necessarie competenze e conoscenze degli addetti alle diverse fasi di lavorazione.

L'analisi del piano ha fatto emergere alcune buone prassi potenzialmente replicabili in futuro e fungere da modello per altri contesti aziendali.

Di seguito alcuni esempi chiave:

- Ruolo centrale nella progettazione e realizzazione del piano dell'ente di ricerca specializzato: i ricercatori dell'ente di ricerca, coinvolti anche come formatori, hanno saputo trasferire le proprie conoscenze scientifiche e tecniche direttamente sulle linee di produzione e nei laboratori analisi della Arione Spa, guidando gli addetti coinvolti nella formazione nella sperimentazione di metodi, tecniche e tecnologie innovative finalizzate a ridurre l'impiego dei solfiti nella produzione vinicola e accrescendo quindi le competenze personali, le conoscenze e le abilità professionali di tecnici e operatori di cantina.

Storie di Formazione 2022

- Affiancamento on the job come metodologia didattica: i lavoratori che hanno partecipato al percorso formativo riferiscono come abbiano apprezzato l'alternarsi di sessioni di lezioni d'aula con sessioni formazione on the job svolte anche in gruppi misti.
Le sessioni di formazione sono state svolte negli impianti e di lavorazione e nei laboratori analisi degli stabilimenti aziendali, integrando tecniche tradizionali con quelle più innovative oggetto di studio, sotto la guida e l'attenta consulenza dei ricercatori-docenti del Crea.
I partecipanti al percorso formativo descrivono come un'opportunità quella di avere appreso lavorando alla propria postazione.
L'affiancamento on the job ha effettivamente migliorato i processi di apprendimento dei lavoratori coinvolti, ed è loro opinione che il confronto continuo con i ricercatori docenti abbia mantenuto elevato il loro livello di coinvolgimento nelle diverse fasi di formazione.

5.3 – Conclusioni

L'anidride solforosa, SO₂, è un gas incolore, un composto naturale considerato dal FDA (Food & Drugs Administration) come GRAS (Generally Recognized as Safe) ovvero un principio attivo ritenuto generalmente sicuro.

Il suo costo è relativamente basso e le sue molteplici funzioni permettono di risolvere molti problemi nel corso della trasformazione del vino: ne esaltano le caratteristiche organolettiche e ne consentono una conservazione prolungata.

L'anidride solforosa ha anzitutto un'azione antisettica selettiva nei confronti di batteri e muffe. Limita il diffondersi di microrganismi indesiderati, in particolar modo la quantità dei batteri responsabili della fermentazione acetica e lascia lo spazio all'azione di lieviti utili.

Svolge una importante azione anti ossidante, soprattutto nel caso di vini bianchi, e ha capacità di bloccare l'aldeide acetica, un intermedio della formazione dell'acido acetico, evitando così che il mosto (e di conseguenza il vino) si trasformi in aceto.

Questi sono solo alcuni dei motivi per i quali nella maggior parte dei protocolli di vinificazione è prevista l'aggiunta di anidride solforosa.

I solfiti sono sempre presenti nel vino, poiché sono prodotti dall'uva stessa durante la prima fermentazione, sono detti "solfiti naturali". I solfiti aggiunti invece sono quelli a cui fa riferimento la dicitura in etichetta "contiene solfiti" ed è obbligatorio riportarli in quanto fanno parte della lista degli allergeni alimentari. La quantità massima di anidride solforosa che può essere presente nel vino è sancita con precisione per legge.

Ad oggi non si trovano in commercio vini senza solfiti, quelli che si possono trovare in alcuni casi sono i vini senza solfiti aggiunti.

Non esiste una vera e propria allergia da solfiti, alcuni soggetti particolarmente sensibili possono però avere una maggiore intolleranza o sensibilità e eventuali sintomi allergici.

I consumatori sono sempre più consapevoli e attenti alle composizioni e alle caratteristiche dei vini, e orientano le proprie scelte verso prodotti che garantiscano elevati standard di qualità e sicurezza.

Al momento non vi sono additivi alternativi con funzioni ed efficienza equiparabili.

L'obiettivo dell'azienda è abbattere al minimo l'utilizzo dell'anidride solforosa nei processi di vinificazione, adottando protocolli operativi innovativi e produrre un prodotto "nuovo".

Nuovi protocolli operativi per l'azienda significano nuove tecnologie, nuovi metodi di analisi, un monitoraggio costante delle fasi di vinificazione e competenze specialistiche da introdurre in breve tempo in produzione.

Il piano Innovine ha saputo trasferire agli addetti della cantina e dei laboratori di Arione spa le competenze necessarie a sostenere e sviluppare il progetto di innovazione di processo ma anche di prodotto avviato.

Nuove competenze per un protocollo di produzione innovativo e un prodotto diverso e strategico.

Storie di Formazione 2022

Con un vino a basso contenuto di solfiti Arione spa può affacciarsi a mercati sempre più ampi, avvicinarsi a una fascia di consumatori nuova e incrementare opportunità di business e export.

Punto di forza del piano è il ruolo centrale della ricerca scientifica e del trasferimento tecnologico: i ricercatori dell'ente di ricerca, coinvolti anche come formatori, hanno saputo trasferire le proprie conoscenze scientifiche e tecniche direttamente sulle linee di produzione e nei laboratori analisi della Arione Spa, guidando gli addetti coinvolti nella formazione nella sperimentazione di metodi, tecniche e tecnologie innovative finalizzate a ridurre l'impiego dei solfiti nella produzione vinicola e accrescendo nel contempo le loro competenze personali e abilità professionali di tecnici e operatori di cantina.

Il Piano si è tradotto dunque in un driver di sviluppo per l'azienda ma anche di crescita professionale dei lavoratori.

Storie di Formazione 2022

Bibliografia e Sitografia

Formulario di Presentazione del Piano formativo InnoWine – Innovazione nella filiera vitivinicola

Codice ID 247858

Relazione finale

Sitografia

<https://www.arione.it>

Storie di Formazione 2022

ALLEGATO A - SCHEDA SINTETICA

Impresa	ARIONE SPA
Regione	Piemonte (Canelli e Castiglione Tinella)
Settore di Attività Economica	PRODUZIONE DI VINI E SPUMANTI
Ambito tematico strategico	Industria 4.0
Piano Formativo	Conto Sistema, 247858, InnoWine – Innovazione nella filiera vitivinicola
Tematiche formative, principali	I solfiti in enologia: caratteristiche ed effetti Analisi chimiche, sensoriali e microbiologiche per il monitoraggio del processo di vinificazione
Modalità didattiche	Affiancamento, action learning,
Elementi di interesse	Le azioni formative hanno consentito di sviluppare conoscenze, abilità e capacità tecnico-operative in grado di accompagnare e sostenere l'implementazione delle soluzioni di innovazione dei processi e di prodotto che l'azienda ha avviato con il fine di un riposizionamento competitivo.
Risultati della formazione	Metodi, tecniche e tecnologie innovative volte a ridurre l'impiego dei solfiti nella produzione vinicola
Buone Prassi Formative	Ruolo centrale nella progettazione e realizzazione del piano dell'ente di ricerca specializzato, affiancamento come metodologia di formazione