

## L'UNIVERSITÀ

Cattolica, uno su due lavora mentre studia  
Chiara è in Ferrero

► TRENCHI a pagina 11



**LA STORIA** «IN FERRERO SONO RESPONSABILE DELLA CONFEZIONE DEI PRODOTTI»

# Il “dolce” contratto di Chiara prima ancora della laurea

DA LUGLIO È IN AZIENDA, A SETTEMBRE HA CONCLUSO LA MAGISTRALE IN SCIENZE E TECNOLOGIE ALIMENTARI

● Al mattino non entra nella fabbrica di cioccolato di Willy Wonka, in mezzo alle cascate di cacao e alla popolazione immaginaria degli Umpa Lumpa. In compenso, però, la 24enne piacentina d'adozione Chiara Mulina lavora nel regno della Nutella. Nata e cresciuta nel paesello sardo di Cala Gonone, due anni fa si è trasferita nella nostra città per frequentare il corso magistrale in scienze e tecnologie alimentari all'università Cattolica. A luglio ha trovato lavoro in una delle principali industrie dolciarie al mondo, la Ferrero, poi a settembre si è laureata incorniciando in modo ufficiale questa sua «grande passione». **Ha firmato un contratto importante addirittura prima del termine degli studi. Quanto sono stati utili i tirocini professionali?**

«Durante il percorso universitario alla Cattolica, ho avuto la possibilità di svolgere uno stage di tre mesi all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). Questa esperienza è stata un'occasione unica per crescere e migliorare in un ambiente internazionale. Lo stage è stato determinante per il completamento delle mie conoscenze. Mi considero fortunata ad aver fatto parte di un gruppo di lavoro così disponibile».

**In base alla sua testimonianza, quanto sono vicini i libri scolastici alle dinamiche di una professione vera e propria?**

«Gli studi e la professione reale sono ancora eccessivamente scollegati. Sarebbe necessario incrementare i momenti di stage, i quali rappresentano una valida opportunità per mettere in pratica le conoscenze appre-

se a lezione. Tra l'altro, il mercato è ormai indirizzato verso un'ottica internazionale, rendendo indispensabile la padronanza delle lingue straniere, non solo dell'inglese».

**Negli uffici astigiani della Ferrero di cosa si occupa?**

«Sto frequentando uno stage nell'ambito della qualità, in particolare relativa alla modalità di confezione e presentazione dei prodotti. Lavorare per un'azienda di questo spessore è una grossa responsabilità, ma è come se fossi entrata a far parte di una grande famiglia. L'ambiente è stimolante e fornisce numerosi spunti di apprendimento».

**La sicurezza alimentare è un altro campo che ha approfondito nel periodo universitario. Quali falsi miti bisogna sfatare?**

«Quando si parla di alimentazione, la qualità è un principio

cardine. Nell'interesse del consumatore, si dovrebbe focalizzare maggiormente l'attenzione su questo punto. Nel contesto di un mercato globale come quello in cui viviamo, si dovrebbe prestare sempre più attenzione ai prodotti in vendita. Anche le persone meno esperte dovrebbero leggere attentamente le etichette al fine di concludere un acquisto oculato. Inoltre, è bene sfatare il mito per cui i prodotti considerati meno salutari siano del tutto da evitare. Dopotutto, seppur nel lontano Cinquecento, anche il medico svizzero Paracelso sosteneva che «è la dose a fare il veleno»».

**Ma lei è golosa di Nutella?**

«Ovviamente la mangio - risponde con un sorriso -, ma nella giusta quantità».

**J. T.**



**Lo stage all'Efsa un'occasione unica per crescere sul piano internazionale»**



**Golosa di Nutella? Certo che la mangio, ma solo nella giusta quantità»**



Chiara Mula è di origini sarde ma ha studiato a Piacenza



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.