



IMPACT WEEKLY REPORT

News dal mondo
dell'impact investing
e dell'innovazione
sociale.

10 febbraio 2023

VISITA IL SITO
www.fsvgda.it

Giordano
Dell'Amore
FONDAZIONE
SOCIAL VENTURE

FOLLOW US



Fondazione Social Venture GDA e Impact investing

[Personae: al via il programma di CDP, selezionate 8 startup](#) – esgnews.it

[Chi sono le 8 startup selezionate da Personae, l'acceleratore della Rete Nazionale di CDP](#) – startupitalia.eu

[Welfare innovativo, Personae seleziona 8 startup per il primo programma di incubazione](#) – innovation-nation.it

[Selezionate le 8 startup per Personae l'acceleratore welfare della rete nazionale cdp](#) – massa-critica.it

Finanza sostenibile

[ASviS, cos'è la finanza per lo sviluppo sostenibile e le 10 raccomandazioni per metterla in pratica](#) – esgnews.it

[Finanza sostenibile, Ispra aiuterà ministeri e authority contro il greenwashing](#) – ilsole24ore.com

[Mocio \(Assiom Forex\): l'Ue è leader nella finanza sostenibile](#) – milanofinanza.it

[Finanza sostenibile, arriva la task force italiana contro il greenwashing](#) – quifinanza.it

Start-up e innovazione sociale

[Wsense: la startup che monitora gli oceani](#) – millionaire.it

[Cinque innovazioni per la salute proposte dalle prime cinque startup di Vita, l'acceleratore di Cdp](#) – larepubblica.it

[IAG, più startup italiane e più attenzione al pre-seed](#) – startupbusiness.it

[Mappa dei Rischi 2023, la resilienza passa attraverso la sostenibilità](#) – rinnovabili.it

[Startup, come riconoscere i migliori acceleratori per le nuove imprese](#) – milanofinanza.it

Impact investing

[Sustainability Forum: serve maggior impegno per la 'Just Transition'](#) – askanews.it

[Zero: aperta la call per l'edizione 2023](#) – askanews.it

[Impact investing: i temi da monitorare nel 2023](#) – investiremag.it

[Oltre III di Oltre Impact SGR raccoglie 77 milioni](#) – advisoronline.it

DI SEGUITO LA RASSEGNA DAL CARTACEO

FORMAZIONE

LA SCUOLA PER LAVORARE TRA PENTOLE E BICCHIERI stellati

Francesca Cisotto

Chef, maître di sala, sommelier, ma anche manager, imprenditori ed esperti della comunicazione enogastronomica made in Italy. Queste le figure che si propone di formare la scuola De Filippi di Varese: l'Istituto di istruzione e formazione professionale che prepara giovani talenti ad entrare a far parte dei team di esperti della cucina e dell'ospitalità, in Italia e all'estero

“**G**li Istituti di Istruzione e Formazione Professionale offrono percorsi formativi volti ad accompagnare i ragazzi e le ragazze nella maturazione delle loro competenze pratiche tramite il contributo delle aziende e dei professionisti del settore. Non devono e non vogliono paragonarsi ai Licei; l'obiettivo degli IeFP è quello di professionalizzare la loro preparazione per renderli pronti, fin da subito, ad entrare nel mondo del lavoro. Da qui, la stretta sinergia con le realtà imprenditoriali, fondamentali sia per le esperienze di apprendistato, sia per quelle di alternanza scuola-lavoro, ormai ribattezzate Pcto,

ovvero 'percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento'. Così il Rettore dell'Istituto De Filippi, Giovanni Baggio, spiega lo scopo degli IeFP. Quella di cui è a capo è la scuola superiore, nata a Varese nel 1950, da un'idea di Monsignor Tarcisio Pigionatti e inaugurata nel 1967 come Collegio Arcivescovile Internazionale da Aldo Moro, allora Presidente del Consiglio. Nel 1986, poi, agli indirizzi liceali e tecnici è stata affiancata la Scuola Alberghiera fino a che nel 2020, l'Istituto, da sempre proprietà della diocesi di Milano, è stato acquisito da un club deal (forma di investimento diretto in imprese non quotate, realizzato da investitori privati esperti) di investitori istituzionali: AVM Gestioni



Sgr, primo azionista dell'operazione e Fondazione **Social Venture Giordano Dell'Amore**, braccio strategico ed operativo di Fondazione Cariplo **nell'impact investing**. È grazie a questi attori che la scuola ha ampliato



l'offerta formativa proponendosi di plasmare professionisti, non solo in erba, ma anche già esperti del settore: dalla ristorazione all'hotellerie, dalla panificazione alla pasticceria, fino all'enologia e all'enogastronomia. Chef, maître di sala, sommelier, ma anche manager, imprenditori ed esperti della comunicazione enogastronomica made in Italy: sono alcuni degli sbocchi professionali che offre il De Filippi tra l'offerta formativa della Scuola Alberghiera e quella dei due Master in ospitalità e cucina italiana.

Nel primo caso si tratta di un percorso di istruzione secondaria superiore della durata di 5 anni che si propone di trasferire le competenze di base. Valorizzazione dei prodotti in ottica di sostenibilità ambientale, scienza degli alimenti, servizi enogastronomici, ma anche di sala e bar, accoglienza turistica e lingua francese. Questi alcuni degli insegnamenti nel calendario delle lezioni.

I Master in ospitalità e cucina italiana, invece, sono due percorsi di alta formazione dedicati non solo ai neodiplomati delle scuole alberghiere,

ma a tutti coloro che desiderano entrare nell'ambito della ristorazione e dell'hotellerie alle migliori condizioni. Entrambi hanno una durata di 5/6 mesi, tra 100 giorni di lezione e altri 100 di stage in aziende d'eccellenza, anche insignite delle stelle Michelin. Cracco, Grand Hotel Villa Serbelloni, Da Vittorio, Piazza Duomo di Enrico Crippa, per citarne alcuni. "È tramite realtà di questo calibro – sottolinea Cristian Cantaluppi, Consigliere di Amministrazione dell'Istituto –, che gli studenti hanno la possibilità, non solo di mostrare il loro talento e di acquisire altre tecniche direttamente dagli esperti del settore, ma anche di farsi strada nel mondo del lavoro, muovendo i primi passi al fianco di nomi illustri. I nostri Master aggiungono al curriculum dei ragazzi un titolo che permette di fare un certo salto di qualità, di responsabilità e anche di stipendio. Un valore che è dato dal buon connubio tra metodo formativo, programma di corso e docenti, nonché consulenti di quelle strutture stellate con cui collaboriamo. Il successo dei nostri ragazzi è dovuto anche a questo: all'elevata competenza degli insegnanti che orientano la

formazione sapendo esattamente cosa deve conoscere un giovane per accedere a determinati ambienti".

Nello specifico, il corso di "Grande Ospitalità Italiana" si propone di aprire le porte ad aspiranti manager, maître ed imprenditori, di importanti hotel e ristoranti in Italia e nel mondo. Ma è rivolto anche a chi proviene da un altro settore e desidera cimentarsi in questo campo e, ancora, a coloro che puntano a fare un salto di professionalità nella gestione della propria struttura ricettiva. Il corso di "Grande Cucina Italiana" è dedicato, invece, a chi vuole accelerare o iniziare la carriera andando a lavorare tra i fornelli più celebri, entrando così a far parte di quelle brigate di cuochi che portano hotel e ristoranti ai livelli di eccellenza.

A completare l'offerta del De Filippi sono, poi, i cosiddetti "Expert in": corsi di breve durata su argomenti specifici con l'obiettivo di valorizzare la professionalità di chi già lavora. Cucina molecolare, tecnica del sottovuoto, "Latte art" e customer experience. Questi, ad esempio, i temi proposti alle aziende che, come precisa Cristian Cantaluppi, "si rivolgono al De Filippi perché hanno bisogno di inserire, ma soprattutto, mantenere i talenti e il modo migliore per far fronte alla loro fuga è quello di renderli soddisfatti, facendo in modo che crescano professionalmente".

Non è tutto. Il De Filippi ha in cantiere anche un nuovo percorso da affiancare alla Scuola Alberghiera a partire dall'anno accademico 2023/2024: il Liceo europeo della comunicazione enogastronomica. Si tratterà di un percorso di 4 anni volto a formare dei professionisti capaci di comunicare il made in Italy, valorizzando le specialità enogastronomiche, le peculiarità naturali, artistiche e sociali del territorio. Tra gli insegnamenti: storia dell'accoglienza e delle tradizioni della cucina, marketing, scienze naturali e degli alimenti, ma anche arte, folklore e tradizione. —