

Economia Napoli

(C) Ced Digital e Servizi | 1931812649 | 751.01899196 | info@ilmattino.it

Hitachi cerca talenti tra fisici e ingegneri «Libere 50 posizioni»

► Lavoro, l'annuncio dell'azienda nella tre giorni di EnergyMed Macaluso (Anea): tematiche green al centro dei nuovi progetti

LA SFIDA

Valerio Iuliano

Hitachi Rail punta sui giovani talenti. Sono aperte oltre 50 posizioni lavorative a Napoli e varie opportunità di inserimento in stage o tirocinio extra-curricolare, anche fuori sede, in Italia e all'estero. L'azienda prevede di inserire nel 2023 oltre 200 persone su tutto il territorio nazionale. Per la selezione dei candidati Hitachi - il cui sito di Napoli, con 1869 persone, è l'unico del gruppo ad avere entrambe le unità di business veicoli e segnalamento -

IL CEO DEL GRUPPO «PRONTI A OFFRIRE STAGE E TIROCINI EXTRA CURRICOLARI IL NOSTRO OBIETTIVO È LA FORMAZIONE»

ha lanciato un format, in occasione della quattordicesima edizione di EnergyMed, l'evento dedicato alla transizione energetica e all'economia circolare svoltosi nei giorni scorsi alla Mostra d'Oltremare.

L'AMBIENTE

Le tematiche "green" sono al centro delle soluzioni proposte dall'azienda per «rendere i trasporti il più accessibili e verdi possibile. Il nostro impegno per un futuro ad emissioni zero - spiega Luca D'Aquila, Ceo del gruppo Hitachi Rail - è trasversale ad ogni nostro processo, attività e prodotto: un impegno che parte dalle nostre persone che sono la mente, il cuore e le mani da cui nascono le nostre soluzioni tecnologiche. Abbiamo pensato di cogliere EnergyMed come ulteriore opportunità per incontrare nuovi talenti che presentino non solo le competenze tecniche di cui abbiamo bisogno ma che abbiano una forte sensibilità green.

I colleghi del team Risorse Umane, con l'aiuto di esperti, hanno implementato un vero e proprio format che ci ha aiutato in questa ricerca, denominato "High speed green talent". I candidati si sono sottoposti a prove volte a far emergere competenze chiave per Hitachi Rail e fondamentali per raggiungere le sfide che derivano dagli obiettivi globali di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite». Il progetto è finalizzato ad intercettare i migliori talenti degli Atenei italiani ed esteri. «Il sistema di valutazione è basato sulla metodologia che consente di accelerare i processi di pensiero, espressione, condivisione e decisione», spiega. L'uso dei mattoncini Lego, impiegati «come strumento rappresentativo e metaforico», fa riflettere i gruppi di lavoro su un tema comune, fino all'assunzione di responsabilità condivise, e mette in risalto le caratteristiche "soft" (leadership, team working, obiettivi e così via) dei candidati



HITACHI Lo stand della società alla fiera "EnergyMed" alla Mostra d'Oltremare

nica, elettrica, informatica, telecomunicazioni, automazione, meccanica, meccatronica, robotica e gestionale, oltre a quelle che riguardano i talenti provenienti da scienze dell'informazione, fisica e matematica.

I PERCORSI

Anche i giovani reduci da percorsi Ists, in particolare quelli per la Mobilità sostenibile, Tecnologie ICT e Nuove Tecnologie, «sono tenuti in grande considerazione». «Nel corso della tre giorni di EnergyMed - spiega Michele Macaluso, direttore Anea, l'Agenda napoletana energia ambiente che ha organizzato la manifestazione, in collaborazione con la Regione, il Comune, la Città Metropolitana e SIlmpresa - Azienda speciale della Camera di commercio - c'è stata una cooperazione perfetta tra tutti gli stakeholder. Mi riferisco agli ordini professionali, gli enti locali, le società partecipate. Hanno operato insieme soggetti diversi, pubblici e privati. Tutti hanno contribuito organizzando iniziative e attirando visitatori, accendendo il dibattito su temi attuali, come le modalità per affrontare il caro-bollette liberandosi dalla dipendenza dai combustibili fossili».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

in maniera più naturale rispetto ad un'intervista tradizionale.

I SETTORI

Le competenze che servono a Hitachi Rail riguardano project management, sviluppo software, safety & security, sistemi di controllo e automazione ferroviaria, progettazione hardware e software,

progettazione elettromeccanica, oltre alla conoscenza di software come Linux, Java, C++, Python, Matlab e Simulink. Molto ricercate anche le competenze in data science, cybersecurity, telecomunicazioni, integrazioni di sistemi e sistemi embedded. Le lauree di maggiore interesse sono quelle magistrali in ingegneria elettro-

L'assessore Marchiello

«Campania, investiremo 400 milioni»

«Nei primi mesi del 2023 siamo già riusciti ad attrarre investimenti per circa 400 milioni di euro: questo è l'ammontare delle somme che impegneranno La Doria, Unilever e Leonardo». Lo ha annunciato l'assessore regionale alle Attività Produttive, Antonio Marchiello, nel corso dell'incontro, svoltosi ieri

presso l'Interporto di Nola, Zes e sviluppo in Campania: situazione attuale, opportunità e prospettive. L'assessore ha sottolineato come la Regione stia «lavorando anche per fornire alle imprese tutte le condizioni favorevoli per investire in Campania, in primo luogo la sburocraziazione».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«DALLA ROBOTICA ALLA MATEMATICA IL SUCCESSO È NELLA TECNOLOGIA MA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE»

I.P. a cura di PIEMME S.p.A.

Emanuele Mazzola: «Ho appreso i segreti dai più grandi pizzaioli»

«Facimmece 'na pizza», tradizione e nuove creazioni di successo

Il nome nasce quasi per caso, per gioco. E così è diventato poco alla volta un punto di riferimento nella sua zona. «Facimmece 'na pizza» di Arzano ha conquistato un posto nel cuore ma soprattutto tra il palato degli appassionati e della clientela. A gestire il locale Emanuele Mazzola, 35 anni, ma già tanta esperienza nel campo dell'arte napoletana per eccellenza: quella della pizza. «Ho cominciato ad impastare quando avevo appena 10 anni, iniziati per gioco ma poi non sono più riuscito a fermarmi». E ora la sua pizzeria sta per compiere il decennale dall'inaugurazione, continuando a crescere e «sfornando» tante novità che si possono gustare nella sede ai civici 183/185 di Via Alfredo Pecchia ad Arzano. Una pizzeria che si è fatta conoscere al Pizzeria Village, alle selezioni Caputo ed anche con lo stesso Emanuele Mazzola più volte presente a Masterchef.

Qual è la storia e come è riuscito ad entrare in un settore così complicato come quello delle pizzerie?

«Ho fatto tutta la gavetta possibile. Da quel giorno dei miei dieci anni ho avuto sempre questo sogno. E non mi sono mai fermato. Appena possibile ho cominciato prima come lavapiatti, poi servendo ai tavoli. E poco alla

volta ho appreso sul campo i segreti dell'arte dei pizzaioli napoletani. Dieci anni fa ho inaugurato «Facimmece na pizza». Ed il sogno continua.

Tra i tanti Maestri chi è di ispirazione?

«Certamente i Veraci Pizzaioli, da loro ho preso ed appreso tanto. Mi ispiro anche a loro. Ma ho colto tecniche e spunti da molti altri grandi pizzaioli con cui ho avuto modo di operare e di frequentare corsi. La pizza è passione e sacrificio ma anche preparazione e formazione. Al cliente bisogna dare il massimo «perché a Napoli la pizza è un momento speciale e va condivisa con chi si ama». Questo è il mio motto e cerco di fare il possibile per tramutarlo in una realtà per chi ci sceglie».

Quali sono le tipologie di pizza più amate e quelle speciali di «Facimmece 'na pizza»?

Intanto abbiamo scelto sin da sempre un impasto a lunga lievitazione dalle 24 alle 72 ore. Naturalmente utilizziamo materie prime di altissima qualità e che sono espresse del nostro territorio: dalla mozzarella di bufala, alla ricotta, fino ai pomodori locali e tutti i condimenti. Oltre alla tradizionale Margherita, che io definisco «la prova del 10» per ogni pizzaiolo, puntiamo molto sul cosiddetto «Food Porn», realizzando



Emanuele Mazzola e la sua pizza

pizze che vanno fortissimo a tavola così come sui social. Non basta unire tanti ingredienti, ma bisogna essere bravi a renderli armonici. Ed alla fine il cliente che ritorna è il giudice insindacabile del fatto che si sta lavorando bene».

Ci racconta di qualche sua creazione?

«Abbiamo la «Jana» che per scherzo ho definito disumana. È un ripieno composto dai quattro lati, e sopra mettiamo salsicce, provola e patate al forno. Poi c'è la «Quadriforcio», che è appunto quadrata e coperta da quattro crocchè con un apposito ripieno. Si tratta di creazioni che sono piaciute tanto e che continuano ad essere richieste. Sicuramente da assaggiare. Ma abbiamo fatto qualcosa di nuovo anche con la frittura come i crocchè con provola e prosciutto, diverse versioni di montanarine e tanti tipi di speciali frittatine di pasta».

Vi auguriamo Buona Pasqua

Facimmece 'na PIZZA
DI EMANUELE MAZZOLA

Il Nostro Casatiello Napoletano

- Ingredienti:**
- * 1 kg di farina
- * 500/600 ml di acqua
- * 3/4 g di lievito
- * 100 g di strutto
- * 30 g di sale
- * Pepe quanto basta

- Procedimento:**

- In una ciotola grande, mescolare la farina, il lievito, il sale e il pepe.
- Aggiungere lo strutto e l'acqua e impastare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo.
- Mettere l'impasto in un recipiente di vetro dilatato, coprirlo con pellicola trasparente e lasciarlo lievitare per 4 ore a temperatura ambiente.
- Dopo 4 ore, mettere l'impasto in frigorifero per 12 ore.
- Dopo 12 ore, l'impasto sarà raddoppiato di volume.
- Stenderlo con un mattarello e farcirlo con 800 g di cotto, salame, piccoli napoletani, piccino romano e uova sode.
- Arrotolarlo a rotolone e formarlo a ciambella.
- Mettere il casatiello in un ruoto, coprirlo con un panno pulito e lasciarlo lievitare per 4-5 ore nel forno spento con la luce accesa.
- Dopo 4-5 ore, accendere il forno a 180 gradi statico e cuocere il casatiello per circa 1 ora, fino a che non risulta dorato in superficie.

BUON APPETITO!

Via Alfredo Pecchia, 183/185 - Arzano NA
Tel. 081 0400414 - Cell. 324 8708595

#FACIMMECENAPIZZA#EMANUELEMAZZOLA