

## Accusato per assassinio

VIGANELLO. È finalmente giunta a un epilogo l'inchiesta sul delitto avvenuto lo scorso 17 dicembre presso la pensione La Santa a Viganello, dove aveva perso la vita un 35enne del Bellinzonese. La pp Valentina Tuoni ha infatti promosso le accuse di assassinio, omicidio intenzionale, omissione di soccorso, infrazione e contravvenzione alla Legge federale sugli stupefacenti ai danni del 34enne austriaco che fu arrestato il giorno dopo i fatti.



La pensione La Santa. TIPRESS

## Ancora positivi in casa anziani

STABIO. Non c'è tregua per le case anziani. Anche presso l'Istituto Santa Filomena, infatti, diversi residenti sono risultati positivi al coronavirus. Otto, per l'esattezza. Gli strisci sui collaboratori hanno rilevato invece quattro casi positivi. La struttura ha già predisposto un reparto Covid nel caso l'infezione dovesse estendersi e, a scopo preventivo, sono state sospese le visite ai residenti, le attività socializzanti e i pranzi in comune.

## Impressum



Copie stampate al giorno  
424 592 esemplari CH-T  
169 453 esemplari CH-R  
32 192 esemplari CH-I  
Total Audience CH 2 890 Mio.  
Lettori, dati da  
MACH Basic 2020-1  
117 800 lettori D-CH  
490 000 lettori W-CH  
81 000 lettori I-CH

Casa editrice 20 minuti Ticino SA  
Editori Giacomo Salvioni  
Pietro Supino  
Direttore Gianni Giorgetti  
Caporedattore Sal Feo  
Caporedattore tio.ch Sal Feo  
Indirizzo Via Cantonale 20  
6942 Savosa  
Telefono:  
Redazione +41 91 985 70 38  
Amministrazione +41 91 985 70 20  
Fax redazione +41 91 985 70 39  
Fax amministrazione +41 91 985 70 39  
Email:  
Redazione redazione@20minuti.ch  
Pubblicità pubblicita@20minuti.ch  
Distribuzione distribuzione@20minuti.ch  
Stampa SOMEDIA PARTNER AG  
Ombudsman Ignaz Staub, CP 837  
CH-6330 Cham 1  
ombudsman.tamedia@bluewin.ch

# La regola d'oro sul lavoro: «Apritevi al cambiamento»

**LUGANO. Aggiornamento delle competenze e nuovi approcci alla professione: questa è la direzione che ha intrapreso il cambiamento nel mondo del lavoro.**

Cristina Saporiti, direttrice operativa dell'Emba (Executive Master in Business Administration) presso l'Usi e impegnata da oltre 20 anni nel settore della formazione, ci fornisce delle indicazioni per aiutare la fascia di lavoratori più matura a restare competitiva in un mercato del lavoro in profonda e rapida trasformazione. **In che modo il lavoro sta cambiando?**

«L'adozione della tecnologia in diversi ambiti obbligherà molti lavoratori non solo ad aggiornare le proprie competenze tecniche, orientandosi sempre di più all'utilizzo del digitale, ma anche ad approcciare la propria professione con una nuova mentalità rispetto al passato, che metta al centro il "potenziale umano" in modo complementare all'innovazione tecnologica. Questo in particolare riguarda soprattutto le fasce più adulte, non trattandosi di nativi digitali».

**Qual è il rischio maggiore per il futuro dei lavoratori?**

«Più che di rischio, parlerei di opportunità. Secondo un recente report del World Economic Forum sul futuro del lavoro, entro il 2025 più della metà dei lavoratori, nelle varie organizzazioni,



necessiteranno di un aggiornamento professionale che sia allineato agli sviluppi tecnologici per poter restare competitivi. Il rischio per chi non si adegua è quello di una progressiva esclusione dal mercato del lavoro, poiché le sue competenze non soddisferanno più appieno i criteri di assunzione, soprattutto se paragonate a quelle delle generazioni più giovani».

**Questa necessità di aggiornamento coinvolge i lavoratori in tutti i livelli?**

«Sicuramente. Include anche chi ricopre ruoli dirigenziali. Non si tratta semplicemente di fare una formazione tecnica, anche perché un manager deve gestire, coordinare e comunicare col personale, con altri attori esterni e portare avanti il busi-

ness. Dunque, chi riveste posizioni più junior si focalizzerà sull'aggiornamento digitale ma anche chi è in quelle manageriali dovrà rivedere il suo ruolo in questo senso. Come si fa a gestire un lavoro che non si conosce? Quindi, tutti i livelli all'interno di un'azienda o di un'organizzazione devono comprenderli, parlarne la stessa lingua per poter prendere le decisioni migliori per il business».

**Ha parlato anche di un cambio di mentalità.**

«Certo. Questo rappresenta la svolta decisiva per il futuro professionale. Ognuno deve ripensare a sé stesso e al proprio lavoro come a un tassello interconnesso con altri e inserito in un contesto più ampio e complesso, dinamico e che muta velocemente.

Se poi a questo scenario introduciamo l'innovazione con l'automazione di molti processi, quello che emerge è l'importanza che assume il potenziale umano non ancora raggiunto dalla tecnologia».

**Nello specifico?**

«Intendo la creatività e l'originalità, l'intelligenza emotiva, la capacità di risolvere problemi complessi, il pensiero critico, la capacità di analisi, l'influenza sociale, lo spirito d'iniziativa, la leadership. Queste sono alcune di quelle competenze trasversali che vanno sviluppate oggi per poter apportare un valore aggiunto a sé stessi, alla propria professione e in generale all'intero mondo del lavoro di domani».

SOFIA PELANDA MAZZA

## Una trasformazione accelerata dal coronavirus



I laureati dell'Emba festeggiano. EMBA

LUGANO. In linea con altri professionisti nella formazione, anche Cristina Saporiti crede che il Covid stia accelerando fortemente la trasformazione del lavoro, al punto che si parla di una "doppia rottura", digitale e pandemica: «La rapida adozione tecnologica e l'aumento della disoccupazione associati al coronavirus metteranno in luce come i lavoratori senza impiego e restii a formarsi, faticeranno ad essere assunti in nuove posizioni», afferma la direttrice di

Emba. «E questo sarà ancora più evidente già ai primi segnali di ripresa economica. Quando la domanda di lavoro tornerà a crescere, molti risponderanno ma senza essere in grado di fornire le competenze richieste, sia tecniche che trasversali». Si tratta di riuscire a cogliere i segnali del cambiamento e aprirsi a questa "doppia rottura" come a un'opportunità di crescita professionale e personale, come ci suggerisce la Saporiti. S.P.M.