



CONFINDUSTRIA

Marche | Ancona | Ascoli Piceno | Fermo | Macerata | Pesaro Urbino

Rassegna stampa

Rassegna stampa UIF

Dal 04/03/2017 Al 06/03/2017

La Selezione Stampa che state consultando e' una estrapolazione delle informazioni presenti nel Servizio "Press Release" del Sistema Infodata (<http://www.sistemainfodata.it>).

Per ogni necessita' potete inviare una e-mail a: staff@sistemainfodata.it

Grazie per aver scelto Infodata.

Realizzato da

INFODATA
the content providing company

FERMO

2017/03/04

- (Il Resto del Carlino) Prenotazioni snelle e personalizzate Software innovativo di Ciriaci (pag.1)
(Il Resto del Carlino) Stand della Camera di commercio a disposizione dei comuni terremotati (pag.2)

2017/03/05

- (Il Resto del Carlino) MONTEGRANARO Politici e imprenditori a confronto: «La Russia non basta» (pag.3)
(Il Resto del Carlino) Le Marche pronte a ripartire «Fare rete unendo le eccellenze» (pag.4)

2017/03/06

- (Corriere Adriatico) Marche in vetrina con l'export ATipicità la ricetta del rilancio (pag.5)
(Corriere Adriatico) Commercio e turismo, che sofferenza (pag.7)
(Il Resto del Carlino) «Scossi, ma non distrutti dal terremoto» Marche e Umbria ripartono insieme (pag.8)

GLI ESPOSITORI OSPITALITÀ E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

Prenotazioni snelle e personalizzate Software innovativo di Ciriaci

FUNZIONALITÀ, innovazione e promozione del territorio trovano piena concretezza nella professionalità e creatività di Alessandro Ciriaci di Ortezana, director manager dell'azienda Webcoom, ideatore del programma informatico «Scidoo», che sarà presentato a Tipicità. Si tratta di una rivoluzionaria idea social, che mira allo sviluppo del settore turistico ricettivo, realizzata da Ciriaci grazie ad anni di studio ed esperienza professionale direttamente acquisita nella gestione dell'accoglienza turistica. «Un passo avanti verso un turismo di qualità» è lo slogan che meglio rappresenta il senso del software concepito per essere un anello di congiunzio-

ne tra le strutture ricettive e tutti i potenziali clienti turisti. Utilizzando «Scidoo», infatti, i primi si vedranno garantiti snellezza nel lavoro di prenotazione e promozione del territorio (con peculiarità locali ed ampio raggio, iniziative e tipicità, paesaggi da ammirare, programma delle manifestazioni e molto altro ancora) mentre i clienti potranno personalizzare la propria vacanza e programmare il proprio soggiorno a portata di click con immediatezza e semplicità. Il software ruota su piattaforma Internet e, quindi, è in grado di essere utilizzato ovunque, con la garantita sicurezza dei dati, assicurando al contempo la massima protezione delle informazioni inserite. E' inoltre supportato

da una App per Smartphone che consente di operare illimitatamente anche al di fuori del proprio ufficio.

Un'idea innovativa che rende concreto, semplice ed immediato un sistema moderno e rivoluzionario di «fare turismo» che vede contemporaneamente protagonisti: turisti, gestori di strutture ricettive e territorio. Un progetto ideato e realizzato da un giovanissimo informatico che darà tutte le più ampie delucidazioni nell'area tematica «Tipicità Experience» del Fermo Forum.

Paola Pieragostini



Stand della Camera di commercio a disposizione dei comuni terremotati

«TERRITORIAMO: uno sguardo sul Fermano che riparte...» è lo slogan scelto dalla Camera di commercio per il proprio stand a Tipicità. Uno spazio messo a disposizione dei Comuni terremotati che fanno parte del «cratere» per esporre produzioni delle loro piccole e medie imprese che operano nei comparti dell'ortofrutta, dell'enogastronomia e dell'artigianato artistico. Durante i tre giorni la Camera di Commercio creerà momenti di visibilità mediatica con la presenza nel proprio stand delle maggiori testate giornalistiche, cartacee e online, e delle tv per far conoscere a una platea la più ampia possibile le attività presenti nei Comuni della provincia di Fermo ricadenti nel cratere. Tra gli altri saranno presenti Falerone, Santa Vitoria in Matenano, Montelparo, Massa Fermana, Monsampietro Morico e Montegiorgio. «Un soffio di speranza - si legge in una nota della Camera di commercio - per dare slancio alla ricostruzione e alla ripresa dell'economia dei Comuni fermani che stanno pagando da mesi le difficoltà create dal sisma».



MONTEGRANARO

Politici e imprenditori a confronto: «La Russia non basta»

- MONTEGRANARO -

SI SONO presentati tutti, ieri, al teatro *la Perla*, al capozzale della calzatura: politici (europarlamentari, deputati, amministratori regionali, locali), associazioni datoriali, ente camerale, sindacati. Chiunque saliva sul palco, dove sedevano il sindaco Ediana Mancini e tutto il civico consesso, si trovava di fronte lo striscione di protesta dei lavoratori a rischio della Zeis Excelsa che li richiama alla cruda realtà di questo distretto. I contenuti della mozione, che di fatto toccavano problematiche arcinote e (purtroppo) sempre identiche a sé stesse, sono stati oggetto di dibattito durante la lunghissima seduta (oltre 4 ore). «Dobbiamo imparare a fare massa comune» diceva il Prefetto Mara Di Lullo. «Condivido con Paolo Silenzi (presidente Cna Fermo, ndr) che occorre parlare di vertenza strategica, fare in modo che accanto al tavolo istituito a livello provinciale ci sia una commissione permanente di parlamentari europei, nazionali, regionali, locali per dare un peso politico all'iniziativa» la proposta del senatore Francesco Verducci. Si è guadagnato non pochi fischi l'on. Paolo Petri parlando di politica industriale che non è vero che non c'è; dello Stato che sta lavorando sul costo del lavoro. I pochi imprenditori presenti hanno storto il naso sentendosi dire che «la Russia non sarà più quel mercato che ha fatto sognare i nostri imprenditori. Se qualcuno vuole far credere che ci salviamo con la Russia, vi sta dicendo delle bugie. Per essere competitive devono essere presenti su tutti i mercati internazionali». «Dateci gli strumenti per raggiungerli, questi mercati perché da sole le nostre piccole aziende non ce la faranno mai» ha ribattuto Monia Amaranti (presidente nazionale Confartigianato).

Marisa Colibazzi



Le Marche pronte a ripartire «Fare rete unendo le eccellenze»

Il rettore Longhi e Calcinaro: la qualità è sempre stata la nostra forza

di ANGELICA MALVATANI

RIPARTE da Tipicità, la regione Marche ferita dal terremoto, è nell'edizione numero 25 che si cerca un nuovo slancio, che i territori si uniscono e si ritrovano insieme per ripartire. Non poteva restare fuori dal Fermo Forum il ricordo del sisma, i danni che ancora si contano, la necessità di rinascere. Tipicità diventa l'occasione per sentirsi di nuovo in pista, per riproporsi al mondo intero.

Se n'è parlato al forum inaugurale dell'edizione 2017 del festival del Made in Marche, il sindaco Paolo Calcinaro si dice colpito dalla straordinaria partecipazione di sindaci e territori, nella necessità di unirsi per tornare a credere nel futuro. Anche il prefetto Mara Di Lullo prende Tipicità come un punto di partenza nuovo ed efficace. L'assessore regionale al Blanco, Fabrizio Cesetti, sottolinea la forza dei territori che provano a ripartire anche da una manifestazione che mostra il bello che c'è, nonostante tutto, dopo la grande paura, l'incertezza, i

problemi. Secondo il presidente della Camera di commercio di Fermo, Graziano di Battista, i marchigiani sono già oltre il terremoto, pronti a cogliere nuove sfide che però si possono affrontare solo insieme.

Questo è il messaggio che lancia Tipicità, col patron Angelo Serri che sottolinea: «Siamo nati per far conoscere i prodotti delle Marche ai marchigiani, onore a tutti coloro che lungo la strada si sono aggregati, hanno capito il messaggio e hanno rivitalizzato l'idea portando nuove storie». La discussione, coordinata dalla giornalista del Tg1, Adriana Pannitteri, ha visto protagonisti Riccardo Venchiarutti, altro volto noto Rai e sindaco di Iseo, insieme con il direttore generale di Ubi Banca popolare di Ancona, Nunzio Tartaglia, che ha sottolineato i piccoli segnali di ripresa che mostra l'Italia, ma ha anche lanciato un messaggio chiaro per il futuro: «Un Paese da diverso tempo col segno più, un paese che mostra segnali di ripresa. Il sistema marchigiano però è fatto di aziende troppo piccole per affrontare il mercato, troppo segmentato, difficile da affrontare. Su questo

dobbiamo ragionare per costruire nuove sinergie, o si fa rete suddividendo i costi, o si ha il coraggio di vendere l'azienda ad un soggetto che aiuti a crescere».

Ospiti anche i tre rettori delle università marchigiane, Francesco Adornato per Macerata, Flavio Corradini per Camerino, Sauro Longhi per la Politecnica delle Marche, a parlare della necessità di superare i confini, guardare al mondo, proprio partendo dai giovani talenti, ma anche di confermare la vocazione marchigiana, un modello che si basa sulla qualità soprattutto. Ha concluso il rettore Longhi: «Un territorio capace di intercettare il futuro deve essere fatto di imprese, di una società attenta, di università e di banche capaci di interagire. Le soluzioni vanno costruite cooperando, per crescere tutti quanti. Le università, gli enti di ricerca hanno un ruolo fondamentale, nella valorizzazione della conoscenza, del capire la complessità di una società. Il valore fondamentale è quello dell'istruzione».



Marche in vetrina con l'export A Tipicità la ricetta del rilancio

Dalle colline ai mari lontani, la kermesse al Fermo Forum si chiude in positivo fra convegni e laboratori. Oggi dibattito sugli Expo con il direttore del Corriere Laurenzi e il presidente di Confindustria Bucciarelli

L'EVENTO

FERMO Dallo chef Enrico Mazzeroni al Grand Tour d'Italia attraverso la pasta. Fino alle iniziative in piazza del Popolo (e non solo) per allargare Tipicità anche al centro storico. Bilancio positivo, ieri, per la tradizionale kermesse al Fermo Forum di Molini Girola che oggi si appresta a vivere la sua giornata conclusiva, declinata attraverso i convegni sull'enogastronomia e la ripresa economica in un territorio che cerca di guarire le ferite lasciate dal terremoto. Guardando anche lontano dai confini regionali.

Il caldo

Non a caso gli appuntamenti di oggi vanno dalle colline marchigiane a Dubai 2020. Un programma che si apre con il forum del Programma di sviluppo rurale 2014-2010, alle 10 alla Sala Raffaello, nel quale l'assessorato all'agricoltura della Regione illustrerà l'apporto innovativo dei giovani nel riprogettare l'agricoltura regionale. Le Marche si aprono poi al mondo con un focus, alle 16 alla Sala Dorica, dedicato alle opportunità in Cina proposto dall'Università di Macerata e, alle 15 alla Sala Crivelli, con una tavola rotonda che spazierà dall'Expo di Milano 2015 a quello di Dubai 2020. Si guarda agli Emirati Arabi per rilanciare l'economia e i prodotti del territorio: in quest'ottica l'appuntamento del 2020 appare di grande importanza.

I relatori

All'incontro, moderato dal giornalista tv Paolo Notari, sono attesi imprendito-

ri e opinion leader del territorio con un intervento del segretario generale della Camera di Commercio italiana negli Emirati Arabi Uniti, Mauro Marzocchi. Fra i relatori il direttore del Corriere Adriatico Giancarlo Laurenzi e il presidente di Confindustria Marche Bruno Bucciarelli. L'Università di Camerino, insieme ad Anpal, propone, alle 10 alla Sala Crivelli, i "Dialoghi" sul rapporto tra Università e territorio, con la partecipazione di molti atenei italiani, mentre la Confcommercio si rivolge ai ristoratori proponendo un nuovo strumento per migliorare il proprio business, con la partecipazione dello stellato marchigiano e presidente del Fipe, Moreno Cedroni. Nel Teatro dei Sapori, confronto tra Verdicchio e Turbiana a cura di Ais e il singolare concorso "Cappuccino dell'anno" promosso da TreValli Cooperlat insieme a bar.it, con barmen provenienti da tutto il centro Italia. Tris di assi in Accademia, infine, con lo chef del benessere Giampiero Vento dal Piemonte, Davide Botta dal Veneto e la nuova stella Michelin di Pesaro, Stefano Ciotti. La cucina a vista chiude poi i battenti con uno show cooking emblematico dal titolo "W i campioni della biodiversità". Protagonisti i giovani chef dell'Istituto alberghiero di Cingoli.

L'invecchiamento

Fra gli eventi ormai alle spalle, quello sulla salute che si coltiva in campagna, con un sano invecchiamento che si prepara con movimento fisico e attenzione a tavola. È stato questo il messaggio lanciato a più voci nell'ambito del simposio organizzato dall'Inrca al quale hanno partecipato, fra gli altri, il presi-



dente dell'Inrca don Vinicio Albanesi, e Pietro Scendoni, responsabile di Reumatologia all'Inrca di Fermo.

All'incontro, al quale aveva partecipato anche il giornalista e conduttore tv Michele Mirabella, forniti i consigli per educare a uno stile di vita sano e attivo le persone che si avviano alla terza età. Oggi oltre il 60% della spesa sanitaria è utilizzato per curare gli over 65. «La longevità del futuro - ha ricordato Scendoni - sta nella ricerca scientifica che fa tesoro delle tradizioni, ed è testimoniata dagli oltre 600 centenari che vivono oggi nelle Marche». Cristina Gagliardi, del Centro ricerche socio-economiche sull'invecchiamento dell'Inrca, ha illustrato il «modello marchigiano della longevità attiva». Nato dalla collaborazione tra Inrca e Regione Marche, vede l'azienda agricola promotrice di uno stile di vita sano e attivo con specifiche attività rivolte agli anziani come orticoltura, ginnastica di gruppo e laboratori di cucina.

La lente

Sotto la lente anche un altro argomento spesso dibattuto in questi anni, quello della celiachia. In regione i celiaci sono oltre 3.300, per un'incidenza di 1 a 100. Una fetta di popolazione importante e in crescita, le cui esigenze sono sempre più in primo piano. Tanto che fra gli spazi del Fermo Forum è stato anche illustrato il menù ideato dallo chef Fabio Iobbi, del ristorante Duilio di Porto San Giorgio, per lo showcooking all'insegna dello street food del benessere, vale a dire la versione senza glutine di alcune prelibatezze nostrane. Per l'evento l'impegno del Comune di Porto San Giorgio e della Cna. Da ricordare, infine, l'impegno della Confederazione italiana agricoltori con lo stand dove è stato possibile acquistare o prenotare un Box per l'Appennino, ovvero un pacco al cui interno ci sono i prodotti enogastronomici di aziende colpite dal sisma.

Domenico Ciarrocchi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Commercio e turismo, che sofferenza

Economia bloccata, la zona montana del Fermano ancora alle prese con i problemi causati dal sisma
Stop alle numerose escursioni verso il Santuario dell'Ambro, spariti anche gli appassionati dei Sibillini

L'EMERGENZA

AMANDOLA Quelli del commercio e del turismo, sono i settori maggiormente provati a sei mesi dalla prima grande scossa di terremoto del 24 agosto 2016, dopo le altre forti successive e le tantissime minori che hanno sconvolto il territorio montano. Una situazione che sta scontando difficoltà a causa della diminuzione anche marcata, in alcuni generi commerciali, di clientela. Ciò dovuto ad alcuni fattori specifici. A cominciare dal trasferimento di diverse famiglie nelle zone costiere. Poi lo smembramento dell'ospedale di Amandola con molti dipendenti che vanno a lavorare a Fermo e quindi fanno spesa fuori. Altro aspetto, la mancanza di turisti non solo di arrivo e permanenza ad Amandola, ma anche di passaggio, specialmente nel fine settimana, che prima del periodo del terremoto era piuttosto nutrito ed è poi sparito quasi completamente.

Le scampagnate

Spesso coloro che andavano a fare la scampagnata, anche quotidiana, in montagna o le centinaia di fedeli, anche tramite gite organizzate, che si recavano al Santuario della Madonna dell'Ambro, si fermavano ad Amandola specialmente in bar, ristoranti, supermarket alimentari, per acquistare souvenir o altro. A volte si mangia-

va, spesso si acquistava qualcosa. Una presenza che, negli anni, era a mano a mano cresciuta con la crescita dell'interesse verso il turismo ambientale. Ora tutto questo è cessato visto che in montagna non si può ancora andare per questioni di sicurezza e il Santuario dell'Ambro è chiuso. «La situazione è difficile visto che molte famiglie sono andate ad abitare fuori ed i turisti non ci sono», sottolinea Loredana Romanelli, titolare di un negozio di abbigliamento e presidente dell'associazione Commerciantola, che raccoglie una cinquantina di operatori dei settori commerciale di vario genere, ricettivo e artigianale. «A Natale si è lavorato un po' di più - dice Romanelli -: le persone sono andate meno fuori e hanno speso qualcosa in più ad Amandola, anche in segno di solidarietà e per aiutare a far ripartire la cittadina. Poi c'è stato anche il problema neve che ci ha bloccato ulteriormente. Molte attività risentono della mancanza di turisti di passaggio verso la montagna nel fine settimana».

Il settore

La flessione di clientela, anche marcata, si è sentita un po' ovunque. «Nel settore alimentare la situazione è piuttosto incerta», rimarca a sua volta Franco Copponi, titolare del più grande supermarket alimentare della cittadina (10 addetti) e operatore turistico. «Noi ci stiamo difendendo, ma

so che qualche altro del nostro settore ha dovuto licenziare. C'è meno gente, ci sono meno clienti locali che si sono spostati verso il mare, e questi sono principalmente proprio coloro con medio-alto potere di acquisto. Gli stessi rappresentanti commerciali di vari prodotti, anche di marchi importanti, lamentano una flessione notevole di ordinazioni». Poi la mancanza degli stranieri. «Dal mese di aprile all'autunno - continua ancora Copponi - registravamo un aumento notevole del flusso di stranieri. Ora molti di questi non torneranno, almeno per quest'anno, in quanto la maggior parte hanno la casa, che avevano acquistato, inagibile. Molti di noi commercianti aumentavano le vendite grazie a loro per diversi mesi. Sono persone che spendono anche senza guardare alle offerte».

L'altro fronte

Ma non ci sono solo i turisti o gli stranieri innamorati dei Sibillini. Riguardo alla clientela locale, infatti, «ci sono - chiosa Copponi - più acquisti di prodotti base come uova, patate, cipolle, farina e simili. Quindi le persone spendono principalmente per gli alimenti che costano meno e sono essenziali rinunciando a quelli più elaborati. Una tendenza che c'era già da prima ma che si è acuita dopo il terremoto».

Francesco Massi



«Scossi, ma non distrutti dal terremoto» Marche e Umbria ripartono insieme

Ceriscioli: questo festival ci dà la spinta, progetto che coinvolge anche la Toscana

di ANGELICA MALVATANI

- FERMO -

LE AREE interne, il territorio che unisce l'Umbria e le Marche, al centro di un progetto di sviluppo che diventa oggi più significativo che mai. Guarda avanti, il presidente della Regione, Luca Ceriscioli, guarda verso l'Umbria e la Toscana, dentro un progetto di collaborazione e di crescita che oggi, dopo il terremoto, diventa più importante che mai.

Il governatore delle Marche ha offerto la cornice di una discussione importante, ieri pomeriggio a Tipicità, sullo sfondo le immagini di Camerino col silenzio assordante che c'è, le case crollate, il centro storico, vuoto, inerme, inattivo. E la voce di una donna, oggi ospitata a Porto Sant'Elpidio, che si chiede se ritroverà mai la sua piazza, i suoi luoghi, il suo vicolo. Ceriscioli sottolinea che la visione delle aree interne era già il cuore di un'idea di sviluppo: «Una strategia che ovviamente ha senso se non si limita a queste aree, sarebbe un paradosso. Il perimetro oggi è regionale, ma i temi sono gli stessi. Il terremoto è di-

ventato motivo di grande attenzione rispetto a questa situazione, nella riflessione sull'economia, sullo spopolamento, sulla mancata presenza di imprese, questi erano temi già centrali, dopo il sisma l'interrogativo diventa ancora più pressante, il cuore della ricostruzione è nel rilancio delle aree interne. Rilancio dei servizi dell'economia e dei collegamenti, si giocano qui le opportunità di un territorio, per trovare qui le ragioni per poter vivere questa parte straordinaria di territorio». Territorio bello e fragile, dice Ceriscioli, che oggi però può contare su risorse straordinarie, che vanno ad unirsi ai 300 milioni del fondo europeo previsto per le aree colpite, una cifra che per il 60% andrà proprio alle Marche.

Il sindaco di Fermo, Paolo Calcinaro, ha sottolineato l'esigenza di restare tutti uniti, per cogliere insieme le opportunità di questo momento, nella necessità di ricostruire, in rapporto con le università.

E proprio il rettore dell'università di Camerino, Flavio Corradini, e il prorettore Claudio Pettinari hanno parlato delle possibilità

che si aprono, anche grazie al contributo che l'università camerte offre. Pettinari ha sottolineato:

«Al nostro territorio manca una identità precisa, mancano prodotti che possano essere identificativi di questa nostra straordinaria qualità. Io immaginavo che l'università potesse essere il catalizzatore, un attore che in qualche maniera contribuisse a far sì che quei prodotti di qualità, materiali e immateriali, dunque anche il prodotto culturale, potessero essere certificati, migliorati, sviluppati. Un percorso che non può essere di un singolo attore, ciascuno si spoglia del proprio egoismo ma non della propria specificità, perché altrimenti la ripresa non c'è». Una ripresa che ha bisogno di un luogo, di una piazza. In collegamento il sindaco di Norcia, in sala il sindaco di Montegallo, la ripresa è già qui.

Tipicità, dunque, nel suo giorno clou non è stata solo esposizione e degustazione, ma anche un'attenta e utile riflessione sul futuro che, mentre gli stand venivano presi d'assalto dal numerosissimo pubblico, si è levata forte e chiara: Marche e Umbria insieme per ripartire.

