



CONFINDUSTRIA

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

Rassegna stampa

Confindustria Fermo

24/01/2018

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

MARCHE

2018/01/24

- (Corriere Adriatico) DaBruxelles le speranze per il futuro del Sanzio Ore di attesa in vista dell'udienza sul fallimento (pag.1)
- (Corriere Adriatico) Bachetti Food, a tavola le specialità dei Piceni (pag.2)

FERMO

2018/01/24

- (Corriere Adriatico) "Ballando con le stelle", ai piedi di Peron le scarpe della Lancio di Montegranaro (pag.4)
- (Corriere Adriatico) SANT'ELPIDIO A MARE L'antico palazzo Bartolucci sarà un centro per la calzatura (pag.5)
- (Il Resto del Carlino) Per il prossimo inverno scarpe con un tocco ribelle e un po' vintage (pag.7)

Da Bruxelles le speranze per il futuro del Sanzio Ore di attesa in vista dell'udienza sul fallimento

Un documento della Ue potrebbe cambiare le sorti dell'aeroporto marchigiano

LO SCALO

ANCONA Trasferta a Bruxelles: l'Amministratore unico di Aerdorica, Federica Massei, ed il segretario generale di giunta, Deborah Giraldi, hanno fatto tappa negli uffici della Commissione europea che si stanno occupando della valutazione del piano di risanamento e sviluppo del Sanzio e della ricapitalizzazione da 20 milioni di euro deliberata dalla Regione, lasciando trapelare ottimismo sulla conformità delle misure alla normativa sugli aiuti di Stato. Il finale è però ancora da scrivere e l'Ue ha

chiesto delle integrazioni al piano, pur riconoscendo ad Aerdorica l'impegno nel mettere in atto le misure necessarie a restare a galla. È atteso per le prossime ore da Bruxelles un documento che attesti l'istruttoria in corso, nella speranza di poterlo esibire all'udienza di domani di fronte al Tribunale fallimentare di Ancona, anche solo per chiedere un rinvio.

Sfumata invece l'ipotesi di tornare a casa con la comfort letter, sorta di lettera di garanzia che l'Ue aveva in precedenza rilasciato per la richiesta di parere sul prestito ponte da 7,28 milioni di euro. Lettera che fu esibita in una delle prime udienze dell'istruttoria fallimentare a garanzia, appunto, di un imminente esito positivo della valutazio-

ne. Questa volta si rendono necessarie delle integrazioni al piano per riuscire ad ottenere l'ok dell'Europa, necessario per il salvataggio.

Il collegio di giudici guidato da Francesca Miconi, che deve esprimersi sull'istanza di fallimento avanzata dal pm Paolo Gubinelli a tutela dei soldi pubblici, ha posto anche altre due condizioni: il taglio di 1,4 milioni di euro sul costo del personale - l'accordo sindacale è in via di ratifica, ma le parti si sono comunque accordate sulle misure - e la restituzione di 1,1 milioni di euro erogati dalla Regione nel 2014 e bollati come aiuto di Stato dalla Consulta, per i quali è stata messa in atto una rateizzazione.

m. m.



L'azienda agro-alimentare di nicchia ora produce anche cibi etici e salutari

Bachetti Food, a tavola le specialità dei Piceni

Ad inizio secolo c'erano pochi ristoranti nel Piceno e «la maggior parte dei ricevimenti nuziali si preparavano nelle case. Il mio bisnonno, e successivamente mia nonna, erano i cuochi del paese, venivano chiamati nelle grandi occasioni per preparare i pranzi per tutti gli invitati. Negli anni 80, poi, i miei genitori. Agostino e Maria Teresa, diedero vita al ristorante il Vecchio Fienile di Venarotta, specializzato nei grandi ricevimenti».

La specialità

Il ricordo di Massimiliano Bachetti, 31 anni, amministratore delegato della Bachetti food - Specialità dei Piceni è la miglior presentazione per un'azienda agro-alimentare, di nicchia e di famiglia (nella quale lavorano anche i genitori e il fratello Umberto, ndr.), che porta sulle tavole dei clienti prodotti dell'alta tradizione ascolana e una nuova linea, Gourmet Nutrition, per gli amanti dei cibi etici e salutari. La mission, negli anni, non è cambiata: credere sempre nella qualità.

Siamo ciò che mangiamo

Un obiettivo da raggiungere anche facendo scelte commerciali molto selettive, sostenute

scientificamente dall'apporto di una biologa nutrizionista. Si chiama Silvia Di Battista ed è ascolana doc: la sua presenza nel team ha permesso di «acquisire maggiore consapevolezza nella realizzazione di prodotti con un giusto equilibrio nutrizionale. La nostra priorità assoluta è realizzare prodotti che soddisfino le esigenze sensoriali dei clienti - aggiunge l'ad -. Sono sicuri, gustosi e belli da vedere». Nella linea gourmet, inoltre, sono realizzati utilizzando alimenti longevity smartfood, cioè contenenti particolari molecole (ad esempio, curcumina, antocianine, resveratolo) in grado di contrastare i radicali liberi generati dal processo di frittura e di inattivare i geni dell'invecchiamento.

Tra coltivatori e allevatori

In un settore delicato come l'agroalimentare, un marchio si impone oggi solo se fa conto sull'attenta selezione delle materie prime: quelle di Bachetti sono a chilometro zero (la carne utilizzata è certificata QM - Qualità garantita delle Marche), «assolutamente No Omg» e, comunque, provenienti solo da fornitori certificati e di fiducia italiani (le uova, ad esempio, provengono da allevamenti a terra). «I nostri fornitori sono quasi tutti marchigia-

ni», sottolinea con soddisfazione il manager che poi chiosa: «C'è una sola eccezione, le olive. Se ne trovano veramente poche nel Piceno». Un dato di fatto più che una polemica. C'è un altro punto di forza, non meno importante per Bachetti Food: dal ricevimento della materia prima fino al confezionamento, quindi anche le fasi della trasformazione e del confezionamento, avvengono tutte all'interno dello stabilimento di Ascoli Piceno.

La sicurezza prima di tutto Accanto al tema della selezione delle materie prime, dunque, c'è quello della sicurezza. Bachetti Food ha implementato lo scorso anno un sistema di gestione qualità e sicurezza alimentare garantito da un ente certificatore internazionale, che si incrocia con il controllo severo della rintracciabilità delle materie prime e del prodotto, «per garantire la commercializzazione di prodotti sicuri e rispettosi della legislazione vigente». Le due linee Specialità dei Piceni e Gourmet Nutrition sono distribuite in tutta Italia, dove i clienti sono la grande distribuzione e i ristoranti; il mercato dove hanno più successo è quello della Lombardia, «non fosse altro perché è la regione più popolosa».

L'export

I marchi sono presenti anche all'estero, soprattutto in Europa e, in particolar modo nei Paesi «dove sono presenti in gran numero i ristoranti italia-

ni: Germania, Svizzera, Belgio e Olanda». Guardando al futuro, è stato appena presentato un progetto di ampliamento dello stabilimento produttivo; saranno realizzati altri 2 mila mq., adiacenti al capannone

esistente, con l'obiettivo di crescere più rapidamente, attraverso l'installazione di nuove linee produttive.

Francesco Romi



“Ballando con le stelle”, ai piedi di Peron le scarpe della Lancio di Montegranaro

«Un testimonial d'eccezione per il calzaturificio di Montegranaro Lancio, che vestirà in esclusiva con le proprie scarpe Samuele Peron, ballerino di punta della trasmissione di Rai Uno “Ballando con le stelle”. L'artista veneto, che nella sua carriera ha vestito anche i panni di attore e scrittore, è stato ospite nello stabilimento di via Friuli qualche giorno fa per suggellare il sodalizio che farà sbarcare le calzature veregrensi anche negli studi televisivi romani. La storia del calzaturificio Lancio inizia nel 1976 per lo spirito imprenditoriale dell'attuale titolare Alberto Lanciotti,

arrivando gradualmente ad emergere sui principali mercati internazionali, dapprima su quelli nordeuropei e nordamericani, ma attualmente riconosciuta ed apprezzata anche nel resto del mondo. «Abbiamo in serbo altre sorprese in merito al mondo dello spettacolo – annuncia Elisa Lanciotti, responsabile marketing dell'azienda – quindi non sarà solo Samuel ad apprezzare l'arte calzaturiera Alberto Lanciotti e della tradizione artigianale di Montegranaro ormai famosa in tutto il mondo». La promozione dell'iniziativa sarà invece curata dall'agenzia Reschini Eventi.



L'antico palazzo Bartolucci sarà un centro per la calzatura

Non ci sono più i vincoli, ora il privato può procedere con la trasformazione

SANTELPIDIO A MARE Il 2018 sarà l'anno per veder rifiorire l'antico palazzo Bartolucci Godolini? Trascorsi diversi mesi dalla svolta sull'immobile, con l'acquisto effettuato dall'azienda Manuelita, che lo ha rilevato dall'Istituto suore della riparazione, ora si attende che gli ambiziosi progetti vadano a concretizzarsi. La nuova proprietà, prima di procedere, ha atteso che si portasse a termine l'iter urbanistico, che ha modificato il Piano particolareggiato del centro storico, autorizzando il cambio di destinazione per l'edificio. Un percorso arrivato a termine a fine 2017.

Le osservazioni

Una volta recepite tutte le osservazioni (la variante non riguardava solo il Bartolucci, ma anche una serie di altre modifiche nella parte antica della città), la giunta ha dato l'ok alla versione definitiva della variante. Accolti anche i suggerimenti formulati dagli uffici della provincia di Fermo, che tra le cose suggeriva di

provvedere all'approvazione di un nuovo Piano particolareggiato, tenendo conto delle numerose varianti approvate nel tempo. Ipotesi che il comune si è impegnato a valutare.

Un centro di eccellenza

A questo punto il palazzo, che per decenni ha ospitato la scuola materna delle suore, ora non ha più un vincolo a destinazione pubblica e può essere adibito ad altre mansioni. La Manuelita, della famiglia Torresi, ha acquistato l'immobile con l'intenzione di farne un centro d'eccellenza per la ricerca e la progettazione di calzature d'alta gamma, con un'academy che farà formazione altamente specializzata nelle nuove tecnologie. In programma anche un museo dedicato alla storia dell'industria calzaturiera, progetto all'interno del quale all'Amministrazione comunale non dispiacerebbe inserire anche il Museo della calzatura Cav. Vincenzo Andolfi, attualmente collocato in centro insieme alla pinacoteca.

Il percorso

Nel piano particolareggiato il Comune autorizza al Bartolucci che si insedi una "attività di ricerca e selezione del personale", con un percorso di "istruzione e formazione continua". Non solo calzatura digitale, ma una preparazione a tutto tondo sul mondo delle imprese, dagli studi di mercato al marketing, dalla pubblicità alla consulenza. L'edificio sarà interessato da alcune variazioni, in particolare per quanto riguarda l'ala di più recente costruzione. Si pensa infatti alla realizzazione di garage interrati nell'area di pertinenza dell'ex scuola materna. Il comune ha rigettato alcune variazioni proposte dai nuovi proprietari, che chiedevano di poter disporre di un accesso carrabile da via Po.

Niente ascensore

No anche alla richiesta di realizzare un ascensore all'interno del cortile di Palazzo Bartolucci, dove la Manuelita aveva proposto anche l'ampliamento della superficie coperta con

una struttura in acciaio e vetro. Un'istanza ritenuta incompatibile con i vincoli su un edificio storico. Gli uffici hanno rigettato anche altre due richie-

ste del privato, che proponeva di realizzare una quinta muraria sul lato nord (quello che guarda verso via Po) e voleva realizzare delle nuove apertu-

re sul muro di cinta di Parco Bartolucci, sempre sul versante nord.

Pierpaolo Pierleoni

I precedenti

I tentativi a vuoto fatti dal Comune

● Il comune in più occasioni aveva tentato di acquistare Palazzo Bartolucci. La volontà di diverse amministrazioni comunali ha sempre cozzato con le consistenti richieste economiche della proprietà, fuori portata per un ente pubblico. A marzo scorso, dopo mesi di trattativa, la svolta con il passaggio nelle mani dell'azienda Manuelita, oggi con sede produttiva a Grottazzolina ma dalle radici elpidiensi.



VERSO IL MICAM

Per il prossimo inverno scarpe con un tocco ribelle e un po' vintage

A POCCHI giorni dal Micam iniziano a trapelare le indiscrezioni su quelle che saranno le proposte creative che caratterizzeranno le tendenze per l'autunno/inverno 2018-19. «Le collezioni – sottolineano in Assocalzaturifici – presentano un design semplice, classico, talvolta vintage, con dettagli moderni e contemporanei. Uno stile senza tempo. La natura influenza stampe e decorazioni che si arricchiscono di particolari originali. Forte anche il richiamo proveniente dalla streetart che conferisce un tocco ribelle alle calzature. Le tradizioni artigianali, di ogni parte del mondo, si fondono e esprimono una nuova cultura fortemente globalizzata. I materiali utilizzati sono in fibre naturali o tessuti tecnici. I colori sono per lo più caldi, tipici della stagione autunnale spesso in contrasto con le tonalità più fredde, luminose e opache». Ovviamente le anticipazioni dei trend saranno presentate all'85ª edizione del Micam, in programma dall'11 al 14 febbraio a Milano, con la partecipazione come al solito particolarmente numerosa delle aziende ferme.

v. b.

