

Argomento: Dicono di noi

# La chiusura di Tipicità: «Costruiamo il futuro»

Ieri l'ultimo di tre giorni intensi del festival, dal convegno organizzato da Confindustria Fermo alla missione turismo: quante sfide

**Quello che succede** a Tipicità sono incontri e occasioni di crescita, confronti utili a crescere, a costruire connessioni che è, appunto, la parola chiave della 33ª edizione del festival. Ieri l'ultimo di tre giorni intensi, pieni di profumi, di sorrisi, di momenti di riflessione sui più diversi temi, legati ad un filo conduttore: la costruzione del futuro partendo da radici sicure, dalle nostre tradizioni, da quello che sappiamo fare, «il futuro non si prevede, si costruisce», è stata la frase del rettore dell'Università Politecnica delle Marche, Gian Luca Gregori, che ha riassunto il senso del convegno "Radici Future" organizzato da Confindustria Fermo all'interno di Tipicità Festival che ha riempito la sala Crivelli del Fermo Forum. La rete confindustriale ha permesso di coinvolgere insieme con il rettore, il direttore di Asicola, Davide Calderone, che rappresenta il settore carni e salumi che vale 9,5 miliardi di fatturato, il di-



Il convegno 'Radici Future' organizzato da Confindustria Fermo

rettore generale della Gerardo Casari e Leonardo Da Vinci, Giovanni Lai, e il direttore generale del Banco Marchigiano, Massimiliano Tombolini. «Per cambiare servono nuovi modelli organizzativi e servono competenze. Servono un'economia della conoscenza, fondamentale per sapere come e dove agire, e una economia della relazione» ha ribadito Gregori. **Davide Calderone** ha incentrato il suo intervento sul modello organizzativo delle imprese. «Quello delle carni e salumi è un settore che dà lavoro a 30 mila persone, nelle Marche ci sono molti artigiani che producono tipicità con un loro mercato, sono esempi di successo, ma hanno nella dimensione un limite alla crescita. Sviluppare reti e creare filiera, come sottolineato dal rettore, è importante». Il quadro che emerge è di una realtà che ha voglia di crescere, che guarda al futuro. «Sappiamo di dover cambiare e crescere. Gli imprenditori fermiani lo hanno

capito, abbiamo esempi virtuosi: dalla nuova rete del grano duro alla produzione di un nuovo marchio di pasta a un consorzio che crea la filiera che porterà il prodotto dal campo alla tavola. A questo dobbiamo abbinare formazione, attenzione al dettaglio e alla comunicazione verso un consumatore che è sempre più attento» ha concluso il presidente del settore agroalimentare Graziella Ciriaci. Uno dei tanti incontri che ha qualificato il lungo fine settimana di Tipicità, ieri protagonista anche il Rotary, per discutere di innovazione e ricerca, e Marche Film commission che ha portato la fiera Rocco Siffredi. Grande lo spazio dato alle scuole. E poi, il confronto con tanti angoli di mondo e d'Italia, per un turismo, come ha avuto modo di sottolineare l'assessore farmaco Annalisa Corsetani, che si costruisce tutti insieme, forti di connessioni che muovono anche da Tipicità.

Angelica Malvatani

## Picchiato dal branco Il giovane ora sta meglio

Il ragazzo che si era isolato nel mondo degli animali, ora sta meglio. Il veterinario ha curato il suo stato d'animo.



Il giovane è stato curato dal veterinario. Il suo stato d'animo è migliorato. Il veterinario ha curato il suo stato d'animo.

## Il giovane ora sta meglio

Il ragazzo che si era isolato nel mondo degli animali, ora sta meglio. Il veterinario ha curato il suo stato d'animo.

## La chiusura di Tipicità: «Costruiamo il futuro»

**Ieri l'ultimo di tre giorni intensi del festival, dal convegno organizzato da Confindustria Fermo alla missione turismo: quante sfide**

Quello che succede a Tipicità sono incontri e occasioni di crescita, confronti utili a crescere, a costruire connessioni che è, appunto, la parola chiave della 33ª edizione del festival.

Ieri l'ultimo di tre giorni intensi, pieni di profumi, di sorrisi, di momenti di riflessione sui più diversi temi, legati ad un filo conduttore: la costruzione del futuro partendo da radici sicure, dalle nostre tradizioni, da quello che sappiamo fare.

«Il futuro non si prevede, si costruisce», è stata la frase del rettore dell'Università Politecnica delle Marche, Gian Luca Gregori, che ha riassunto il senso del convegno 'Radici Future' organizzato da Confindustria Fermo all'interno di Tipicità Festival che ha riempito la sala Crivelli del Fermo Forum.

La rete confindustriale ha permesso di coinvolgere insieme con il rettore, il direttore di Assica, Davide Calderone, che rappresenta il settore carni e salumi che vale 9.5 miliardi di fatturato, il direttore generale della Gerardo Cesari e Leonardo Da Vinci, Giovanni Lai, e il direttore generale del Banco

Marchigiano, Massimiliano Tombolini.

«Per cambiare servono nuovi modelli organizzativi e servono competenze.

Servono un'economia della conoscenza, fondamentale per sapere come e dove agire, e una economia della relazione» ha ribadito Gregori.

Davide Calderone ha incentrato il suo intervento sul modello organizzativo delle imprese.

«Quello delle carni e salumi è un settore che dà lavoro a 30mila persone, nelle Marche ci sono molti artigiani che producono tipicità con un loro mercato, sono esempi di successo, ma hanno nella dimensione un limite alla crescita.

Sviluppare reti e creare filiere, come sottolineato dal rettore, è importante».

Il quadro che emerge è di una realtà che ha voglia di crescere, che guarda al futuro.

«Sappiamo di dover cambiare e crescere.

Gli imprenditori fermi lo hanno capito, abbiamo esempi virtuosi: dalla nuova rete del grano dietro alla produzione di un nuovo marchio di pasta a un consorzio che crea la filiera che porterà il

prodotto dal campo alla tavola.

A questo dobbiamo abbinare formazione, attenzione al dettaglio e alla comunicazione verso un consumatore che è sempre più attento» ha concluso la presidente del settore agroalimentare Graziella Ciriaci.

Uno dei tanti incontri che ha qualificato il lungo fine settimana di Tipicità, ieri protagonista anche il Rotary, per discutere di innovazione e ricerca, e

Marche Film commission che ha portato in fiera Rocco Siffredi.

Grande lo spazio dato alle scuole.

E poi, il confronto con tanti angoli di mondo e d'Italia, per un turismo, come ha avuto modo di sottolineare l'assessore fermano Annalisa Cerretani, che si costruisce tutti insieme, forti di connessioni che muovono anche da Tipicità.

Angelica Malvatani.

Argomento: Dicono di noi

Fermo e provincia

# Cala il sipario sulla tre giorni di Tipicità il salone del gusto conquista i visitatori

Partecipato convegno di Confindustria. Graziella Ciriaci: «Sappiamo di dover cambiare e crescere»

## LA KERMESSA

FERMO Si è conclusa ieri la grande kermesse al Fermo forum dedicata alle eccellenze marchigiane. Tipicità, il salone del gusto alla sua 33esima edizione, ha accolto nella tre giorni di apertura una mania di visitatori e una corollata ricca di eventi. Tra i più partecipati quello proposto da Confindustria Fermo sulle "Radici Future".

### La voce

«Confindustria - ha spiegato nel suo saluto iniziale il presidente Fabrizio Luciani - ha il compito di dare voce agli imprenditori, rappresentandone le esigenze e creando occasioni di crescita e confronto». La rete confindustriale ha permesso di coinvolgere insieme con il rettore di Ancona Gianluca Gregori, il direttore di Assica, Davide Calderone, che rappresenta il settore carni e salumi che vale 9,5 mi-

liardi di fatturato, il direttore generale della Gerardo Cesari e Leonardo Da Vinci, Giovanni Lai, e il direttore generale del Banco Marchigiano, Massimiliano Tombolini. «Per cambiare servono nuovi modelli organizzativi e servono competenze. Servono un'economia della conoscenza, fondamentale per sapere come e dove agire, e una economia della relazione, che significa non limitarsi a cogliere il frutto ma a coltivare l'albero», ha ribadito Gregori che ha poi toccato i temi della digital intelligence, dell'analisi dei dati che vengono raccolti, della sostenibilità che deve andare di pari passo con la competitività, altrimenti resta una moda, e della crescita «che ha bisogno di un



Gli ospiti dell'iniziativa di Confindustria Fermo

**Voce agli imprenditori per un confronto a tutto campo nel settore dell'agroalimentare**

piano strategico che non sia legato solo al prodotto». Spunti ripresi durante l'incontro, Giovanni Lai ha spiegato il sistema adottato nella realtà della Valpolicella, gli investimenti in tecnologia, inclusi i pannelli a insegu-

imento che stanno sperimentando nelle vigne, studiando i benefici o gli eventuali problemi. Davide Calderone ha incentrato il suo intervento sul modello organizzativo delle imprese. «Quello delle carni e salumi è un settore

che dà lavoro a 30mila persone, nelle Marche ci sono molti artigiani che producono tipicità con un loro mercato, sono esempi di successo, ma hanno nella dimensione un limite alla crescita». Prima delle conclusioni affidate alla presidente della sezione Agroalimentare di Confindustria Fermo, Graziella Ciriaci, è intervenuto anche il sindaco di Fermo. «Tanti spunti dai relatori che ci fanno crescere. Sappiamo di dover cambiare e crescere, gli strumenti non mancano. Gli imprenditori fermuni lo hanno capito, abbiamo esempi virtuosi: dalla nuova rete del grano duro alla produzione di un nuovo marchio di pasta a un consorzio che crea la filiera che porterà il prodotto dal campo alla tavola. A questo dobbiamo abbinare formazione, attenzione al dettaglio e alla comunicazione verso un consumatore che è sempre più attento» ha concluso la presidente Ciriaci.

L.F.

© SPINOSA GÖTTSCHE LOWE

## Piu energia per le articolazioni affaticate

Il dolore alle articolazioni è un problema che affligge milioni di persone in tutto il mondo. Spesso è causato da un'attività fisica intensa o da un'età avanzata. Per alleviare il dolore e migliorare la mobilità, è importante adottare alcune strategie. Una di queste è l'uso di integratori che forniscono energia alle articolazioni. Gli integratori a base di glucosamina e condroitina sono particolarmente efficaci. Inoltre, è importante mantenere un'attività fisica regolare e una dieta sana e bilanciata. Consultare il medico è sempre la scelta migliore per diagnosticare il problema e ricevere il trattamento appropriato.



## Cala il sipario sulla tre giorni di Tipicità il salone del gusto conquista i visitatori

**Partecipato convegno di Confindustria. Graziella Ciriaci: «Sappiamo di dover cambiare e crescere»**

LA KERMESSE FERMO Si è conclusa ieri la grande kermesse al Fermo forum dedicata alle eccellenze marchigiane.

Tipicità, il salone del gusto alla sua 33esima edizione, ha accolto nella tre giorni di apertura una marea di visitatori e una carrellata ricca di eventi.

Tra i più partecipati quello proposto da **Confindustria Fermo** sulle "Radici Future".

La voce «Confindustria ha spiegato nel suo saluto iniziale il presidente Fabrizio Luciani ha il compito di dare voce agli imprenditori, rappresentandone le esigenze e creando occasioni di crescita e confronto».

La rete confindustriale ha permesso di coinvolgere insieme con il rettore di Ancona Gianluca Gregori, il direttore di Assica, Davide Calderone, che rappresenta il settore carni e salumi che vale 9.5 miliardi di fatturato, il direttore generale della Gerardo Cesari e Leonardo Da Vinci, Giovanni Lai, e il direttore generale del Banco Marchigiano, Massimiliano Tombolini.

«Per cambiare servono nuovi modelli

organizzativi e servono competenze.

Servono un'economia della conoscenza, fondamentale per sapere come e dove agire, e una economia della relazione, che significa non limitarsi a cogliere il frutto ma a coltivare l'albero», ha ribadito Gregori che ha poi toccato i temi della digital intelligence, dell'analisi dei dati che vengono raccolti, della sostenibilità che deve andare di pari passo con la competitività, altrimenti resta una moda, e della crescita «che ha bisogno di un piano strategico che non sia legato solo al prodotto».

Spunti ripresi durante l'incontro.

Giovanni Lai ha spiegato il sistema adottato nella realtà della Valpolicella, gli investimenti in tecnologia, inclusi i pannelli a inseguimento che stanno sperimentando nelle vigne, studiando i benefici o gli eventuali problemi.

Davide Calderone ha incentrato il suo intervento sul modello organizzativo delle imprese.

«Quello delle carni e salumi è un settore che dà lavoro a 30mila persone, nelle Marche ci sono molti artigiani che

producono tipicità con un loro mercato, sono esempi di successo, ma hanno nella dimensione un limite alla crescita».

Prima delle conclusioni affidate alla presidente della sezione Agroalimentare di **Confindustria Fermo**, Graziella Ciriaci, è intervenuto anche il sindaco di Fermo «Tanti spunti dai relatori che ci fanno crescere.

Sappiamo di dover cambiare e crescere, gli strumenti non mancano.

Gli imprenditori fermani lo hanno capito,

abbiamo esempi virtuosi: dalla nuova rete del grano dietro alla produzione di un nuovo marchio di pasta a un consorzio che crea la filiera che porterà il prodotto dal campo alla tavola.

A questo dobbiamo abbinare formazione, attenzione al dettaglio e alla comunicazione verso un consumatore che è sempre più attento» ha concluso la presidente Ciriaci.

l.

f.

© RIPRODUZIONE RISERVATA.

<https://www.cronachefermane.it/2025/03/09/radici-future-confindustria-fermo-a-tipicita-gli-imprenditori-il-futuro-non-si-prevede-si-costruisce/688871/>

## Confindustria Fermo a Tipicità «Il futuro non si prevede, si costruisce»

Radici Future, Confindustria Fermo a Tipicità, Gli imprenditori tra innovazione e investimenti: «Il futuro non si prevede, si costruisce». La frase del rettore dell'Università Politecnica delle Marche, Gian Luca Gregori, (secondo quanto riportato dalla nota di Confindustria Fermo, ndr) riassume il senso del convegno 'Radici Future' organizzato da



Confindustria Fermo all'interno di Tipicità Festival che ha riempito la sala Crivelli del Fermo Forum. «Confindustria - ha spiegato nel suo saluto iniziale il presidente Fabrizio Luciani - ha il compito di dare voce agli imprenditori, rappresentandone le esigenze e creando occasioni di crescita e confronto. Essere parte di un sistema associativo forte significa poter incidere sulle politiche economiche, accedere a strumenti concreti di sviluppo e far sentire la propria presenza nei mercati». La rete confindustriale ha permesso di coinvolgere insieme con il rettore, il direttore di Assica, Davide Calderone, che rappresenta il settore carni e salumi che vale 9.5 miliardi di fatturato, il direttore generale della "Gerardo Cesari" e "Leonardo Da Vinci", Giovanni Lai, e il direttore generale del Banco Marchigiano, Massimiliano Tombolini. «Per cambiare servono nuovi modelli organizzativi e competenze. Servono un'economia della conoscenza, fondamentale per sapere come e dove agire, e una economia della relazione, che significa non limitarsi a cogliere il frutto ma a coltivare l'albero - ha ribadito Gregori che, sempre secondo Confindustria, ha poi toccato i temi della digital intelligence, dell'analisi dei dati che vengono raccolti, della sostenibilità che deve andare di pari passo con la competitività, altrimenti resta una moda, e della crescita «che ha bisogno di un piano strategico che non sia legato solo al prodotto». Spunti ripresi durante l'incontro. Giovanni Lai ha spiegato il

sistema adottato nella realtà della Valpolicella, gli investimenti in tecnologia, inclusi i pannelli a inseguimento che stanno sperimentando nelle vigne, studiando i benefici o gli eventuali problemi. «L'innovazione è anche culturale. Faccio parte di un gruppo con 11mila soci. Noi - le parole di Lai riportate dalla nota degli industriali - ci impegniamo per valorizzare ogni singolo agricoltore, anche chi ha un solo ettaro. Il tutto senza mai fermare l'innovazione. Bisogna accompagnare la tradizione, non sostituirla. Il sistema del vino non è solo il bicchiere, c'è uno studio del cliente a tutto tondo. Nelle Marche avete un potenziale incredibile, dal vino al cibo fino alla manifattura. Raccontatelo». Davide Calderone, aggiunge **Confindustria**, ha incentrato il suo intervento sul modello organizzativo delle imprese. «Quello delle carni e salumi è un settore che dà lavoro a 30mila persone, nelle Marche - le dichiarazioni di Calderone rilanciate da **Confindustria** - ci sono molti artigiani che producono tipicità con un loro mercato, sono esempi di successo, ma hanno nella dimensione un limite alla crescita. Sviluppare reti e creare filiere, come sottolineato dal rettore, è importante. Come associazione non possiamo insegnare a un'azienda come fare un prodotto, ma possiamo essere di supporto in specifiche tematiche, a cominciare dal tema della sostenibilità: comunicare la complessità è importante, significa far comprendere ad esempio che non abbiamo un impatto ambientale negativo come troppo spesso si racconta». Il quadro che emerge è di una realtà che ha voglia di crescere, che guarda al futuro. E questo è stato apprezzato dal direttore generale di Banco Marchigiano, Massimo Tombolini: «Noi siamo una banca regionale, viviamo il territorio e lo supportiamo, perché - il punto del dg nella nota degli industriali del Fermo - senza un tessuto economico sano, non viviamo, non lavoriamo. Il nostro compito è dare soldi, è scontato, ma attenzione, piccolo non è più bello. Serve un'organizzazione aziendale, serve un business plan, ma dobbiamo essere consapevoli che non tutte le imprese hanno all'interno le competenze per farlo. Per questo la banca deve aiutare, suggerire, guidare. Ad esempio sta per uscire un fondo regionale per l'agricoltura con il supporto del progetto Credito Futuro Marche che abbatta i costi a carico delle aziende. È un'occasione, non va persa». Prima delle conclusioni affidate alla presidente della sezione Agroalimentare di **Confindustria Fermo**, Graziella Ciriaci, è intervenuto anche il sindaco di Fermo, Paolo Calcinaro, che ha portato il suo saluto e ha ribadito l'importanza delle imprese per la città, imprese che fanno anche turismo. «Tanti spunti dai relatori che ci fanno crescere. Sappiamo - ha concluso la presidente Graziella Ciriaci - di dover cambiare e crescere, gli strumenti non mancano. Gli imprenditori fermani lo hanno capito, abbiamo esempi virtuosi: dalla nuova rete del grano dietro alla produzione di un

nuovo marchio di pasta a un consorzio che crea la filiera che porterà il prodotto dal campo alla tavola. A questo dobbiamo abbinare formazione, attenzione al dettaglio e alla comunicazione verso un consumatore che è sempre più attento».

<https://www.laprovinciadifermo.com/il-futuro-non-si-prevede-si-costruisce-il-rettore-gregori-a-tipicita-confronto-con-confindustria-e-i-big-della-valpolicella/>

## "Il futuro non si prevede, si costruisce". Il rettore Gregori a Tipicità: confronto con Confindustria e i big della Valpolicella

FERMO - "Confindustria - ha spiegato nel suo saluto iniziale il presidente Fabrizio Luciani - ha il compito di dare voce agli imprenditori, rappresentandone le esigenze e creando occasioni di crescita e confronto. Essere parte di un sistema associativo forte significa poter incidere sulle politiche economiche, accedere a strumenti concreti di sviluppo e far sentire la propria presenza nei mercati". "Il futuro non si prevede, si costruisce". La frase del rettore dell'Università Politecnica delle Marche, Gian Luca Gregori, riassume il senso del convegno 'Radici Future' organizzato da Confindustria Fermo all'interno di Tipicità Festival che ha riempito la sala Crivelli del Fermo Forum. Al fianco del rettore, il direttore di Assica, Davide Calderone, che rappresenta il settore carni e salumi che vale 9.5 miliardi di fatturato, il direttore generale della Gerardo Cesari e Leonardo Da Vinci, Giovanni Lai, e il direttore generale del Banco Marchigiano, Massimiliano Tombolini. "Per cambiare servono nuovi modelli organizzativi e servono competenze. Servono un'economia della conoscenza, fondamentale per sapere come e dove agire, e una economia della relazione, che significa non limitarsi a cogliere il frutto ma a coltivare l'albero" ha ribadito Gregori che ha poi toccato i temi della digital intelligence, dell'analisi dei dati che vengono raccolti, della sostenibilità che deve andare di pari passo con la competitività, altrimenti resta una moda, e della crescita "che ha bisogno di un piano strategico che non sia legato solo al prodotto". Spunti ripresi durante l'incontro. A cominciare da Giovanni Lai ha spiegato il sistema adottato nella realtà della Valpolicella, gli investimenti in tecnologia, inclusi i pannelli a inseguimento che stanno



sperimentando nelle vigne, studiando i benefici o gli eventuali problemi. “L’innovazione è anche culturale. Faccio parte di un gruppo con 11mila soci. Noi ci impegniamo per valorizzare ogni singolo agricoltore, anche chi ha un solo ettaro. Il tutto senza mai fermare l’innovazione. Bisogna accompagnare la tradizione, non sostituirla. Il sistema del vino non è solo il bicchiere, c’è uno studio del cliente a tutto tondo. Nelle Marche avete un potenziale incredibile, dal vino al cibo fino alla manifattura. Raccontatelo”. Davide Calderone ha incentrato il suo intervento sul modello organizzativo delle imprese. “Quello delle carni e salumi è un settore che dà lavoro a 30mila persone, nelle Marche ci sono molti artigiani che producono tipicità con un loro mercato, sono esempi di successo, ma hanno nella dimensione un limite alla crescita”. Sviluppare reti e creare filiere, come sottolineato dal rettore, è importante. “Come associazione non possiamo insegnare a un’azienda come fare un prodotto, ma possiamo essere di supporto in specifiche tematiche, a cominciare dal tema della sostenibilità: comunicare la complessità è importante, significa far comprendere ad esempio che non abbiamo un impatto ambientale negativo come troppo spesso si racconta” prosegue. Il quadro che emerge è di una realtà che ha voglia di crescere, che guarda al futuro. E questo è stato apprezzato dal direttore generale di Banco Marchigiano, Massimo Tombolini: “Noi siamo una banca regionale, viviamo il territorio e lo supportiamo, perché senza un tessuto economico sano, non viviamo, non lavoriamo. Il nostro compito è dare soldi, è scontato, ma attenzione, piccolo non è più bello. Serve un’organizzazione aziendale, serve un business plan, ma dobbiamo essere consapevoli che non tutte le imprese hanno all’interno le competenze per farlo. Per questo la banca deve aiutare, suggerire, guidare. Ad esempio sta per uscire un fondo regionale per l’agricoltura con il supporto del progetto Credito Futuro Marche che abbate i costi a carico delle aziende. È un’occasione, non va persa”. Prima delle conclusioni affidate alla presidente della sezione Agroalimentare di **Confindustria Fermo**, Graziella Ciriaci, è intervenuto anche il sindaco di Fermo che ha portato il suo saluto e ha ribadito l’importanza delle imprese per la città, imprese che fanno anche turismo. “Tanti spunti dai relatori che ci fanno crescere. Sappiamo di dover cambiare e crescere, gli strumenti non mancano. Gli imprenditori fermi lo hanno capito, abbiamo esempi virtuosi: dalla nuova rete del grano dietro alla produzione di un nuovo marchio di pasta a un consorzio che crea la filiera che porterà il prodotto dal campo alla tavola. A questo dobbiamo abbinare formazione, attenzione al dettaglio e alla comunicazione verso un consumatore che è sempre più attento” ha concluso la presidente Ciriaci. L’articolo “Il futuro non si prevede, si costruisce”. Il rettore Gregori a Tipicità:

confronto con Confindustria e i big della Valpolicella proviene da  
[Laprovinciadifermo.com](http://Laprovinciadifermo.com).