

Un master per l'export del vino

Unicam ha presentato la terza edizione dell'evento di Matelica, i diplomati sono tutti occupati
L'assessore Potentini: «Sappiamo produrre ma dobbiamo anche imparare a venderci meglio»

LA FORMAZIONE

MATELICA E' stata inaugurata ieri pomeriggio a Matelica, nei suggestivi spazi delle Cucine storiche del Museo Piersanti, la terza edizione del Master di primo livello in Wine Export Management. Un corso post laurea che si propone di formare professionisti esperti in marketing del vino, nato dalla sinergia tra il Comune di Matelica e la Scuola di Giurisprudenza dell'Università di Camerino e realizzato con il supporto dell'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Imt) e del Consorzio Vini Piceni. All'inaugurazione hanno preso parte studenti e promotori dell'iniziativa, che hanno messo in evidenza il valore strategico di questa proposta formativa e il successo che sta raccogliendo.

Il lato commerciale

«Sappiamo produrre ma dobbiamo imparare a venderci meglio – ha detto l'assessore comunale all'agricoltura Roberto Potentini – il master nasce per colmare questo deficit, formando professionisti che sappiano valorizzare nel mondo ciò che è tipico e irripetibile altrove». Una scommessa importante per un territorio che deve ripensarsi, come ha sottolineato il sindaco Alessandro Delpriori: «Dopo la crisi non possiamo far altro che puntare su quello che già abbiamo, le nostre eccellenze agroalimentari, a cui si uniscono quelle culturali e paesaggistiche. Ma lo dobbiamo fare scientificamente, con chi lo sa



Il brindisi dopo la presentazione del master a Matelica

fare, e tutti insieme, in una logica di territorio».

Un progetto che vede in campo le competenze dell'ateneo camerte, con professori di altissimo livello. «Questo master è andato ogni anno in crescendo – ha detto il prorettore Andrea Spaterna – la ricostruzione post-sisma ha tempi lunghi, ma se nel frattempo non avremo ricreato opportunità lavorative e un contesto favorevole allo sviluppo delle im-

**Il sindaco Delpriori:
«Puntare in maniera
sinergica sulle
eccellenze del territorio»**

prese, anche la ricostruzione sarà stata inutile. Con queste professionalità le aziende potranno sondare nuovi mercati e aprire nuovi canali commerciali».

Diplomati e occupati

E il master ha già dimostrato la sua efficacia. Come ha riferito il direttore del corso, Luca Petrelli, tutti gli studenti della prima edizione hanno trovato occupazione o migliorato la propria posizione lavorativa. Una proposta che mostra appeal anche oltreconfine: il 42% degli studenti proviene da Paesi esteri, il 29% dalle Marche e il restante 29% dalle altre regioni italiane.

Sull'investimento crescente da parte delle nostre aziende in materia di marketing e comunicazione hanno insistito Antonio Centocanti, presidente di Imt, e Paola Paolini del Consorzio Vini Piceni; sulla stessa linea Fabio Cecconi, funzionario della Regione Marche. E' intervenuta anche l'assessora comunale Cinzia Pennesi, a rimarcare il legame fecondo tra vino, cultura e turismo. L'evento inaugurale ha ospitato anche la prima lezione, tenuta dal professor Armando Maria Corsi della University of South Australia, tra i massimi esperti in materia.

Giuseppe Porzi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Un nuovo corso per esperto nel settore socio-giuridico

Le lezioni sono dirette dalla docente Gentilucci

L'INIZIATIVA

CAMERINO La Scuola di Giurisprudenza dell'Università di Camerino, con il patrocinio e il contributo della Commissione delle Pari Opportunità tra Uomo e Donna della Regione Marche, ha attivato il Corso di formazione professionale in "Esperto socio-giuridico in tutela delle differenze e nel contrasto alle discriminazioni" coordinato dalla prof.ssa Catia Eliana Gentilucci.

Il corso risponde ai mutamenti politici, sociali ed economici degli ultimi anni che hanno influenzato l'attuale e nuovo scenario geopolitico internazionale. L'Esperto in tutela delle differenze, infatti, è una figura professionale sempre più richiesta in vari ambiti (scolastici, pubblica amministrazione, settore privato, società civile) poiché in grado di riconoscere ed individuare la discriminazione nelle sue varie forme. Tutte le informazioni sul programma sono disponibili nel sito <http://juris.unicam.it/>

r. m.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Pasta di Camerino approda in Spagna e Brasile

Il direttore Maccari spiega le novità dell'azienda che fattura 18 milioni

LA CRESCITA

CAMERINO Entroterra Spa supera nuove frontiere ed allarga i suoi orizzonti. L'azienda della famiglia Maccari con 68 dipendenti e quasi 18 milioni di euro di fatturato, prosegue il consolidamento nella distribuzione della pasta all'uovo e di semola sul mercato nazionale cominciando la distribuzione anche

della nuova pasta Hammurabi ma guarda anche al mercato estero.

Le nuove frontiere

«Dopo Germania e Stati Uniti nei quali siamo presenti da anni – spiega Federico Maccari, Direttore commerciale – ampliamo i nostri orizzonti approdando in Spagna e Brasile. Il mercato spagnolo si inserisce nella strategia che ci sta vedendo muoverci anche nel resto d'Europa, come in Belgio, Olanda e Polonia. Per quanto concerne il Brasile, invece, sfruttiamo l'ampia comunità



Federico Maccari

di italiani che vivono in quel paese soprattutto nel sud e l'interesse è notevolissimo».

«Il mercato della pasta all'uovo e della pasta in generale ha un trend decrescente negli ultimi anni per diversi motivi – insiste Maccari – e quindi anche se ci posizioniamo in un segmento premium che riconosce la qualità ed apprezza la tracciabilità delle materie prime e la garanzia che siano italiane, elemento che ci distingue da ogni altro competitor, tuttavia è necessario guardare anche a mercati finora inesplorati. Le risposte sono buone».

La pasta Hammurabi

Anche la nuova pasta Hammurabi, di grano antico monococco macinato a pietra realizzata e commercializzata sempre con il marchio La Pasta di Camerino è destinata ad una diffusione all'estero. «Essendo un prodotto con caratteristiche organolettiche straordinarie è destinata ad avere un respiro internazionale perché in alcuni paesi la cultura del benessere e del mangiare sano oltre che del made in Italy, sono molto apprezzati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA