

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

“Calici Vite d’Impresa”: grande partecipazione di giovani

Gea Somazzi · Tuesday, April 4th, 2017

Confronto, formazione e divertimento. Tre parole per sintetizzare CALICI – Vite d’Impresa, l’evento del Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Alto Milanese organizzato il 29 marzo al Circolo del Gelso di Cantalupo.

Una serata speciale per conoscere da vicino la vita delle imprese di un settore che rappresenta un’eccellenza dell’economia italiana, il vino. **Una novantina i partecipanti che hanno assistito al talk show e gustato la cena a ‘quattro mani’** accompagnata dai vini della Cantina MOSNEL della Franciacorta, presentati dal produttore.

«CALICI Vite d’impresa – commenta Egidio Alagia, Presidente Gruppo Giovani Imprenditori di Confindustria Alto Milanese – è un progetto nato lo scorso anno, che abbiamo voluto riproporre perché crediamo sia un bel modo di fare cultura d’impresa. Sono tanti gli elementi che accomunano le aziende del settore manifatturiero o dei servizi a quello del vino. Basti pensare alla sfida del passaggio generazionale, l’internazionalizzazione, il brand, le strategie, lo ‘scale up’ e il fare rete. Ma ancora più importanti sono quegli ingredienti che rendono davvero un imprenditore di talento e un’azienda di successo, come l’empatia con i propri collaboratori, formazione continua del capitale umano, resilienza, coraggio, tenacia e perseveranza».

Il talk è stato aperto da Anna Prandoni, giornalista, scrittrice e digital strategist dell’Accademia Gualtiero Marchesi, che ha guidato i presenti tra le testimonianze dei relatori, esperti del vino ma prima di tutto imprenditori. Con Lucia Barzano’ della Cantina Mosnel, si è parlato di passione, tradizione e della presenza femminile sempre più importante in un ambiente ritenuto tipicamente maschile. I numeri del settore, che pur essendo vitale deve sapersi rinnovare, come quello industriale, e stare al passo con i tempi, sono stati forniti da Federico Terenzi, della Cantina Terenzi e Presidente Associazione Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani.

«L’anno scorso il fatturato è stato di 10 miliardi di euro con l’export a più del 50%. E’ un comparto particolare e frammentato in cui le prime 10 aziende non raggiungono il 10% del mercato». “Formazione, digitalizzazione, buona comunicazione – ha aggiunto Federico Gordini, Presidente Milano FoodWeek e Bottiglie Aperte -. Questi sono gli elementi necessari per far conoscere all’estero i prodotti italiani di alta qualità. Dobbiamo costruire il più bello degli storytelling per comunicare il nostro territorio e il nostro paese. Raccontare l’Italia è difficile, ma tramite il vino è possibile farlo».

La conclusione è spettata a Marco Gay, Presidente Giovani Imprenditori di Confindustria, che ha messo sul tavolo ulteriori spunti di riflessione, soprattutto dal punto di vista delle opportunità per le

imprese connesse ad una vera rivoluzione digitale. «Se da un lato l'84 % di aziende fallite l'anno scorso non erano presenti sul web, dall'altro cresce sempre di più il numero di startup innovative che contano oggi 36.000 occupati. Un patrimonio di conoscenze, competenze ed esperienze su cui però bisogna investire e crederci. È fondamentale una formazione mirata e specializzata per le nuove posizioni che si stanno aprendo con Industria 4.0, tanto che oggi, pur essendoci un alto tasso di disoccupazione, il 22 % dei posti di lavoro rimangono disponibili perché mancano le skill necessarie. La spinta allora deve partire prima di tutto dai senior, che devono trasferire sapere ed esperienza ai più giovani e cogliere le potenzialità innovative da portare nelle loro imprese».

«Grazie alle testimonianze dei nostri ospiti – dichiara Alagia – è stato interessante osservare come, nonostante storie imprenditoriali diverse, siamo infondo simili nel non-accontentarci, nel cercare nuove opportunità e nel volere alzare di continuo l'asticella. Il 'divertimento' deve entrare nel vocabolario degli imprenditori, non è una parola vuota. Significa innamorarsi del proprio lavoro ed utilizzare anche momenti conviviali, come la cena a 4 mani che ha seguito il talk show, per continuare a ricevere stimoli, pensare a nuove idee, creare relazioni e legami nel proprio territorio e verso il proprio territorio».

La serata è proseguita con una cena degustazione con i vini della Cantina MOSNEL, che hanno accompagnato le portate degli Chef: Silvio Salmoiraghi del Ristorante Acquerello, stella Michelin dal 2015, Paolo Capoferri del Circolo del Gelso, Alberto Buratti di Koinè Restaurant. Il dessert è stato offerto da Alberto e Tancredi Alemagna di T'a Milano Catering & Banqueting. Un incontro reso possibile grazie alla partnership con Banca BCC di Busto Garolfo e Buguggiate e alla sponsorizzazione delle imprese: AutoCentauro, Druantia by Azienda Agricola Alagia Biagio, Domino Communication, Agenzia Minesi Reale Mutua, IAL Lombardia.

This entry was posted on Tuesday, April 4th, 2017 at 11:12 pm and is filed under [Economia](#), [Legnano](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.