

Domenica 13 Giugno 2021 - 11:35

Lieviti autoctoni per i vigneti, ecosostenibilità nel turismo: tanti nuovi progetti per l'iniziativa del Rotary Fermo

FERMO - Dopo il lancio del progetto Idea Enterprise, promosso dal Rotary Club di Fermo, guidato dalla presidente Margherita Bonanni, sono numerosi i progetti candidati a trovare un posto in quello che è il mercato delle imprese e delle possibili start up.

12 Giugno 2021 - Ore 10:35 - 197 letture



Opportunità per
dalla presidente Margherita Bonanni, guidato
possibili start up.

Un gioco di squadr

Il Rotary Club di Fermo ha lanciato la sua iniziativa "Idea Enterprise", una sfida rivolta a tutti coloro che hanno un progetto di imprenditorialità, ma non solo. Il concorso si rivolge anche alle scuole, alle università, alle associazioni, alle imprese e alle persone singole. I vincitori saranno premiati con un viaggio all'estero, con la possibilità di partecipare a convegni internazionali, con la possibilità di ricevere consulenze professionali e finanziarie.

Il Tutor interno, professor **Roberto Barbieri** ci racconta che l'idea iniziale di voler offrire un servizio nel campo della trasformazione agroindustriale marchigiana ha preso corpo a seguito del corso "Sviluppare l'idea di business" offerto dal Rotary di Fermo. Le lezioni hanno permesso di creare l'idea progettuale seguendo il più possibile l'innovativa filosofia denominata "Industria 4.0". L'ipotesi di azienda, denominata "**Biovinifichiamo**", è stata costruita valutando: le competenze di partenza del "gruppo", l'analisi dei settori economici di produttivi del territorio marchigiano, la volontà di creare un "servizio" piuttosto che un prodotto. Le competenze all'interno del gruppo ritenute meritorie di essere applicate sono nel campo dell'analisi bio-chimica, della capacità di pre-industrializzare i processi, le capacità di problem solving in campo tecnico. "I settori analizzati in cui spendere le competenze sono stati tra i più svariati ma il più promettente, che meno ha risentito dell'attuale crisi, è stato individuato in quello agroindustriale. Settore legato alla storia ed alla tradizione del territorio, ma che negli ultimi anni sta dando prova di grande capacità innovativa garantendo una propria tipicità. In particolare si è puntato l'indice dell'azione di intervento nel processo bio-chimico che trasforma il mosto d'uva in vino: la fermentazione. Fermentazione per la quale, nei processi di vinificazione, vi è la necessità di ricorrere ad aggiunte di lieviti sotto forme di starter. Questi sono formulati industriali secchi o liquidi a base di ceppi selezionati, di produzione estera. Questi starter non sono assolutamente legati al territorio. Si è individuato in questa pratica l'opportunità di Business". **L'analisi delle opportunità e criticità è stata svolta assieme al tutor assegnato dalla commissione del Rotary, l'enologo dottor Pio Carlini.** Quest'ultimo non solo ha indicato le possibili criticità, ma ha anche dato supporto alla risoluzione trasformandone qualcuna in opportunità. Il gruppo ha quindi deciso di sviluppare la futura attività di Biovinifichiamo in un servizio alle aziende produttrici di vino, volto a migliorare il processo di vinificazione, migliorare l'immagine di legame al territorio, dare naturalezza e arricchire le caratteristiche del vino. Con la possibilità di legare le caratteristiche organolettiche del prodotto non solo ai vitigni di provenienza ed al tipo di vinificazione, ma anche all'anno di produzione (Modello francese: legame: vino – anno di produzione). **Tutti questi obiettivi saranno raggiunti con un servizio personalizzato di selezione e piccola produzione di lieviti autoctoni campionati direttamente dal vigneto da cui il produttore raccoglie le uve.**



Margherita Bonanni

Il vantaggio dei futuri utilizzatori del servizio offerto risiede nel poter **produrre vino con una vinificazione operata con lieviti autoctoni che si sono sviluppati sui propri grappoli e quindi già di per sé efficienti e resistenti alle patologie fungine e batteriche tipiche di quella vite**, vantare un processo che utilizza lieviti autoctoni perfettamente in linea con l'idea di territorialità, naturalezza e qualità, utilizzare un processo che ben si presta alla produzione biologica e biodinamica. Lo Sviluppo del Business Plan, cioè delle previsioni economiche dei primi tre anni di attività, ha permesso al gruppo di studenti e futuri soci di conoscere maggiormente il settore in cui si vuole agire, individuare i segmenti di clientela ottimali, prendere in considerazione e superare alcune criticità, formulare una proposta di valore adatta al segmento di clientela ipotizzato. L'idea di start up si è arricchita, nel corso dello sviluppo, di un logo disegnato da un componente del gruppo: Adriano Virgili, e da un motto: "Biovinifichiamo: rendiamo unico il vostro vino. Così si esprime in merito l'enologo Pio Carlini: "Nell'ottica di qualificare la produzione enologica del nostro territorio, il progetto propone di effettuare una selezione di lieviti autoctoni da isolare ed utilizzare, dando la possibilità agli operatori del settore di ottenere un lievito che non solo permetterà una vinificazione più sicura e più conforme ai mosti locali ma anche un'ulteriore caratterizzazione negli aromi e nel gusto delle produzioni di vino in base all'annata. Esso mira a raggiungere un ambizioso risultato, ovvero dare l'opportunità di ottenere non solo vini biologici/biodinamici ma anche più naturali e territoriali e di qualità elevata, quindi potenzialmente più ambiti. Tutto questo si rifletterà infatti in un maggiore interesse per la produzione enologica del nostro territorio da parte, in prima istanza, dei consumatori di livello e successivamente del mercato in generale.

Parliamo anche di Webcoom S.r.l. un progetto che coniuga due aspetti chiave indispensabili oggi per uno sviluppo economico sostenibile delle numerose realtà che operano nel settore turistico del nostro territorio regionale e non solo: innovazione tecnologica e turismo sostenibile. Dice il Tuto professor Daniele Trasatti: "Parliamo di uno strumento che, grazie l'innovazione tecnologica che sfrutta la Rete ed il cloud, si pone l'obiettivo di permettere una gestione efficiente ed efficace strutture turistico-ricettive al fine di rendere tale gestione, di piccole e grandi realtà come B&B, agriturismo, camping, hotel ecc, una gestione che sia economicamente sostenibile e redditizia. **Il progetto è interessante poiché presta particolare attenzione alla cosiddetta user experience tale che il cliente, con strumenti dalle app dedicate ai portali delle strutture, percepisce un elevato livello qualitativo arricchito anche dalla possibilità di gestire ed offrire al cliente servizi aggiuntivi.**

L'ambizione del progetto e del suo ideatore è anche quella di contribuire alla crescita in termini di qualità e di redditività del settore turistico ricettivo del nostro territorio tale da allinearsi ad esperienza di territori più "maturi" e decisamente più marcata è la vocazione turistica e dove lo stesso prodotto è stato sperimentato con successo. Sicuramente, come già abbiamo visto nel breve periodo di allentamento del lockdown che ha caratterizzato la scorsa estate, saranno proprio le realtà dei piccoli centri e strutture ricettive che sapranno dimostrarsi all'altezza della situazione a beneficiare della 'ripartenza' che tutti auspichiamo e che potrà rappresentare il volano per l'economia nostro territorio che nulla ha da inviare ad altri luoghi più "gettonati" in termini di offerta culturale, paesaggistica, e speriamo in futuro anche in qualità ed accoglienza delle strutture turistico – ricettive. Interessante è anche lo stato di avanzamento del progetto che vanta una "sperimentazione" importante condotta con diverse e significative realtà del territorio che stanno già utilizzando il prodotto che faccio fatica ad identificare come un semplice gestionale inglobando in sé tante feature come la domotica. Da ultimo, ma non meno importante, anzi estremamente utile a capire le potenzialità del progetto è da sottolineare l'impegno e la professionalità del candidato che può contare su una formazione specifica di settore (è un informatico ed economico) e ha maturato la capacità di

13/6/2021

<https://www.cronachefermane.it/2021/06/12/lieviti-autoctoni-per-i-vigneti-ecosostenibilita-nel-turismo-tanti-nuovi-progetti-per-liniziativ...>

gestione di un'impresa di famiglia proprio nel settore turistico ricettivo. Quindi immagino e auspico che questo progetto possa raggiungere i risultati sperati e rappresentare quello che siamo soliti definire "un caso di successo", ne ha tutte le caratteristiche!"



Trasformare un'idea innovativa in impresa: il progetto Rotary Fermo per creare opportunità per i giovani

ROTARY – Tantissimi per stimolare la creatività e concretizzare nella nascita di imprese e quindi opportunità per i giovani e per il territorio.

Cronache Fermane

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Per poter lasciare o votare un commento devi essere registrato.

[Effettua l'accesso](#) oppure [registra](#)ti

Diventa un graphic designer

Diventa un Graphic Designer professionista con la nostra laurea triennale. Richiedi info.

AANT

[Visita Il Sito](#)

Torna in alto ↑

PAGINE

Cronaca
Economia
Politica
Eventi
Sport

COMUNI

I 40 Comuni
Fermo
Porto Sant'Elpidio
Sant'Elpidio a Mare
Porto San Giorgio

INFORMAZIONI

Contattaci
Registrati

APP

App Store
 Google Play

SEGUICI

Rss
 Facebook
 Newsletter