

AZIENDE | Premiato un laureando di Economia che ha individuato le strategie dell'operazione

Live in an eye for a mandorla

La «Bella di Cerignola» pronta a sbarcare sul mercato cinese

E' il Premio Idea promosso dall'associazione studentesca Area Nuova ed è andato a Claudio D'Onofrio, laureando in Economia e commercio. E' stato lui a proporre il migliore studio relativo alla possibilità di esportare la «Bella di Cerignola», l'opportuna e grossa oliva da tavola, sul mercato cinese. Il premio, consistente in una targa e in un assegno di 2.000 euro, è stato consegnato ieri mattina all'Università, presenti anche altri concorrenti, laureati o laureandi in Economia o in Agraria. Dietro D'Onofrio si sono classificati, nell'ordine, Stefania Tunga, Ciro Pempia e Alessia Capozzi. L'incontro è stato l'occasione per parlare di quanto sia importante il ruolo di agitare che l'Università svolge rispetto all'economia locale. Sull'argomento si sono soffermati Gianluca Nardone, docente di Marketing ad Agraria, il direttore commerciale della «Bella di Cerignola», Giuseppe Dibbioglio, il presidente dell'Ordine dei commercialisti Giorgio Sannone, il presidente dell'Ordine degli agronomi Donato Pascualicchio. Non sono mancati riferimenti alla necessità di puntare in misura maggiore sul marchio per favorire la diffusione dei nostri prodotti: lo ha detto la prof. Assunta Pinto, docente di Marketing a Economia. Da parte degli imprenditori è stato replicato che uno dei maggiori deterrenti alla diffusione è il successo dei prodotti locali e il prezzo scagaglia gli stessi acquirenti locali, i figurarsi quelli di Paesi esteri. Emblematico l'esempio riferito da Pascualicchio: «La nostra azienda - ha detto - ha inventato anni fa i sughi pronti lanciati adesso da marchi nazionali. Se i nostri erano surplattati, troppo bucati e costavano troppo, per questo non hanno avuto il suc-

I duemila euro a Claudio D'Onofrio. La prossima iniziativa di Area Nuova è per gli studenti di Lettere

cesso che meritavano».

Da Area Nuova, rappresentata da Alessandra De Martini, l'annuncio di ulteriori iniziative che andranno nella direzione di premiare l'impegno degli studenti. «Il prossimo concorso», dice De Martini, «sarà di poesia e brevi racconti per gli iscritti alla facoltà di Lettere. Il premio consisterà nella pubblicazione delle opere vincitrici».

alano



Due momenti della cerimonia in Ateneo (Foto Molzi)



In partenza gli stage del Master per esperti in finanziamenti per l'innovazione territoriale, organizzato dalla facoltà di Economia con Comune di Foggia, Tecnopolis e Associazione industriali. Gli stage, preceduti da formazione a distanza, partiranno entro marzo e interessano 20 studenti e 6 udites. Come spiega la prof. Assunta Pinto, coordinatrice scientifica del Master, gli stage dureranno circa due e mesi mezzo e si svilupperanno

Per 26 allievi
Master Efit
in partenza
gli stage
nelle aziende

presso Comune, Università, Camera di Commercio, Consorzio Assindustria, Stadio Colonna, Camera di commercio di Ma-

cerata, Compagnia delle Opere, Confindustria. «Gli studenti - spiega la prof. Pinto - ora andranno a lavorare sull'implementazione dei progetti che hanno studiato durante il corso». Il Master, partito il 4 settembre, formerà specialisti, nell'assistenza dei top management per la preparazione di progetti innovativi di financing e di valutazione dei rischi, alla selezione di risorse, monitoraggio e valutazione dei risultati.

L'ESPERTO | Alice Ferreri: «Saremo pronti tra un anno, per la Fiera di Sbangai»

«Li prendiamo per la gola»

Una salamoia più dolce per catturare i nuovi palati

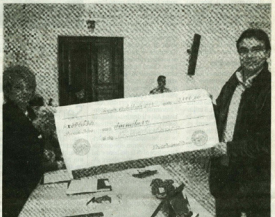
Tempo un anno e lo starco in Cina sarà cosa fatta. Dove? Alla Fiera di Sbangai, il posto in cui è nata l'idea sviluppata da Claudio D'Onofrio. «Li abbiamo osservato le facce incuriosite dei cinesi mentre assaggiavano le olive», dice Alice Ferreri, responsabile qualità della «Bella di Cerignola», misterica trapiantata a Cerignola grazie ad Erasmus. «I cinesi - aggiunge

D'Onofrio - mangiano le olive con difficoltà, nel senso che conoscono poco il prodotto». E allora la sfida è andare incontro ai loro gusti, avvicinando la «Bella di Cerignola» al palato dei cinesi. «La salamoia ad esempio - dice Ferreri - normalmente è molto salata: adesso stiamo provando ad aggiungerne un po' di glucosio e di succoroso e a togliere un po' di sale». Si interverrà anche sulla «pezzatura» delle oli-

ve, quelle destinate al mercato cinese saranno più piccole. Lo studio ha individuato anche i punti d'incontro tra il mercato occidentale e quello cinese, partendo dall'analisi della distributiva in Cina. Si punterà dunque sui supermercati, ma anche sulle piccole boutique, forti del fatto che quello cinese, rispetto alle olive, è un mercato vergine. Ed è curioso e interessante che in una piccola azienda, puntando

sulla qualità (la «Bella di Cerignola» gode della Denominazione di origine protetta) e sulla preparazione dei propri tecnici, decida di sfidare un mercato temibile come quello cinese. Non è un mistero che la Cina sia diventata sui mercati internazionali il concorrente da battere non soltanto per i prezzi bassi, ma anche per la qualità dei prodotti, che è in continua crescita.

(a lang.)



La prof. Assunta Pinto, Claudio D'Onofrio e l'assegno simbolico

(Foto Molzi)