

Mario Marangoni con i Giovani Industriali

Al via il ciclo di incontri "Giovani e Protagonisti. Esperienze a confronto" con personaggi del mondo dell'economia e dell'impresa. Primo testimonial il Cavaliere del Lavoro Mario Marangoni.

Globalizzazione, allargamento dell'Unione Europea, delocalizzazione, competitività delle imprese... sono questi alcuni dei temi affrontati dal Cav. Lav. Mario Marangoni nel corso del partecipato incontro dello scorso 24 febbraio a Villa Bortolazzi con i Giovani Industriali, nell'ambito della rassegna di incontri "Giovani e Protagonisti. Esperienze a confronto".

Nel compiere un'analisi articolata dell'industrializzazione del Trentino e dell'attuale situazione economica europea ed internazionale, l'imprenditore rovetano si è soffermato, in particolare, sui limiti del nostro Paese: costo del lavoro, energia, infrastrutture, Sud. "Il costo del

lavoro in Italia – ha sottolineato con forza **Mario Marangoni** – è decisamente alto anche rispetto agli altri stati europei. Per non parlare poi del costo dell'energia: in Francia, grazie al nucleare, l'industria paga l'energia metà di noi, mentre la Germania ha una dipendenza dai prodotti petroliferi del 30% contro il nostro 70%. A renderci ancora meno competitivi è la carenza di infrastrutture – e non mi riferisco solo alle autostrade ma anche ai porti, agli elettrodotti... – che ostacola la mobilità di merci e persone. Infine, credo che la politica industriale nei confronti del Sud del Paese vada radicalmente cambiata. È difficile



per un'impresa andare ad investire nel meridione perché i costi di logistica e di trasporto sono veramente proibitivi".

Venendo al Trentino, Mario Marangoni ha cercato di delineare quale futuro ci sia da aspettarsi.

"Per quanto riguarda il settore primario – ha evidenziato Marangoni – sono state fatte delle cose egregie. Soprattutto per quanto riguarda i vini, si è riusciti a fare delle buone uve, a vinificare bene, a nobilitare il prodotto ed infine a fare dell'ottimo marketing. Purtroppo anche la nostra agricoltura non può ritenersi fuori dai giochi della competizione internazionale e mi riferisco soprattutto a coloro che esportano negli Stati Uniti o che devono fare i conti con vini provenienti da Paesi emergenti. Per contro, i mercati si stanno allargando e quindi credo cresceranno le opportunità per il nostro settore vinicolo. Per quanto riguarda il secondario, credo che la rotta da seguire sia l'integrazione produttiva, piuttosto che la



Rocco Cristofolini con Mario Marangoni



delocalizzazione: manteniamo la “parte intelligente” dei nostri prodotti in Trentino e deleghiamo altri stabilimenti solo alla produzione della componentistica meno raffinata. Sul terziario, infine, bisogna avere la consapevolezza che l’economia trentina è fatta di tanti tasselli ed i servizi sono così ben strutturati, solo perché dietro c’è un settore secondario poderoso”.

Concludendo il suo intervento, Mario Marangoni ha parlato dei principali problemi di cui soffrono attualmente le piccole e medie imprese: non hanno la dimensione sufficiente per fare ricerca e sviluppo, per attirare capitale ed inoltre fanno fatica ad interregionalizzarsi, prima ancora che a internazionalizzarsi. “Guardando al futuro – ha concluso Marangoni – sono però ottimista. Probabilmente i pros-



simi due-tre anni saranno un po’ difficili, ma credo che come Trentino sapremo ritagliarci un ruolo nel palcoscenico internazionale”.

Marangoni ha esortato con forza i numerosi giovani presenti a lavorare, ad impegnarsi, ma anche a guardare fuori dai cancelli delle fabbriche per essere sempre bene informati su quel che accade e per reagire velocemente ai cambiamenti di mercato.

L’incontro dello scorso 24 febbraio, introdotto dal Presidente dei Giovani Rocco Cristofolini, è il primo di un ciclo di appuntamenti con personaggi protagonisti principalmente del mondo dell’economia e dell’impresa che – grazie alla loro esperienza e al successo conseguito – possono rappresentare per i Giovani Industriali un punto di riferimento e di confronto, una fonte d’idee e d’ispirazione. (b.g.)

Week End sulla neve

Anche quest’anno in tanti abbiamo partecipato a quell’appuntamento ormai irrinunciabile che è il week end sulla neve organizzato dal Gruppo Giovani!

Dall’11 al 13 febbraio, circa una cinquantina di giovani più o meno atleti erano presenti a Plose (Bressanone) per trascorrere assieme degli allegri momenti in compagnia.

Ricordare il week end fa piacere...e speriamo di invogliare altri partecipanti per le prossime edizioni!

Cena etnica dai sapori messicani per cominciare. Sciare accompagnati da ottimi maestri di sci, fra i quali il campione Peter Runggaldier, che non ha affatto esitato nel darci qualche prezioso insegnamento e ha più d’una volta pazientemente posato per le nostre foto ricordo. Pranzi tipici altoatesini nei rifugi sulle piste. Prove auto su appositi percorsi con minicorsi di guida accompagnati da piloti nazionali. Cena e balli in alta quota.....E per concludere non poteva mancare certo la nostra gara di sci annuale. Lo spirito competitivo era di ognuno dei partecipanti ai quali sono andati i ricchi premi offerti dagli sponsor (Mendelspeck, Grappa Roner, prodotti Piroche, prodotti Daunestep)...ed a chi ha occupato il primo posto sul podio una vacanza in Sardegna!

In questi giorni abbiamo potuto approfondire la conoscenza tra noi giovani imprenditori ed allo stesso tempo incontrare altre persone. Ringraziamo anche per la presenza e l’attiva partecipazione, i rappresentanti degli sponsor ABN-AMRO e Team Oltre (con BMW Italia) che ci hanno illustrato le loro attività.

Grazie a tutti i presenti per aver reso piacevole anche il week end sulla neve 2005 ...aspettiamo di rivederci tutti l’anno prossimo!

Donatella Pedrotti



Il Direttivo incontra gli Associati

Confronto tra vecchi e nuovi associati per definire attività e programmi del Gruppo Giovani.

di EMANUELA FRINSINGHELLI

Perseguire il confronto diretto tra giovani associati vecchi e nuovi.

Questo l'obiettivo centrale dell'evento che si è tenuto giovedì 27 gennaio all'Hotel Rovereto e che ha permesso ai nuovi iscritti di capire il funzionamento del Gruppo, con il coinvolgimento in prima persona nelle scelte e nelle decisioni dei colleghi del Consiglio Direttivo sulle attività e sui programmi dell'Associazione per l'anno 2005.

L'occasione ha infatti consentito a ciascun partecipante di intervenire direttamente nella discussione sugli indirizzi da attribuire all'Associazione, suggerendo nuove idee volte a fa-

vorire la realizzazione di progetti che catturino concretamente l'interesse di tutti.

Dapprima vi è stata un'autovalutazione dei progetti già intrapresi nel corso dello scorso anno, primo tra i quali il Progetto "L'Impresa a Scuola" promosso e sostenuto da Francesca Polli, progetto condiviso e supportato anche da altri componenti del Gruppo, che in questa occasione hanno potuto illustrare quale è stato il loro contributo personale agli studenti delle scuole aderenti.

Per tutti si è trattato sicuramente di un interessante momento di conoscenza e di condivisione dell'importanza che ha la realtà dell'impresa trentina per i ra-

gazzi, futuri imprenditori e futura classe lavorativa di domani.

Si è poi parlato delle proposte che da sempre contraddistinguono l'azione degli Associati, ossia le molteplici attività mirate alla formazione e alla diffusione della cultura d'impresa alla base dei programmi di visita alle aziende trentine e non.

In lizza incontri con personalità di spicco della realtà politica ed economico-industriale della nostra Regione, visite ad aziende associate e viaggi formativi all'estero.

L'incontro si è concluso con una cena a tema... davvero originale! Walter Tomio il titolare dell'"Eno-Cioccoteca Exquisita"

di Rovereto, nonché esperto conoscitore di cioccolato, ci ha accompagnato durante tutta la cena alla scoperta dei segreti del cioccolato, illustrandoci la storia e l'evoluzione di questa deliziosa sostanza.

Non solo quindi, la degustazione di piatti particolari e ricercati, ma una vera e propria esplorazione storico-culturale e sensoriale di quello che nella mitologia greca veniva definito, non a torto, "cibo degli dei"!

