

## **L'approccio quality oriented nel settore agroalimentare e turistico: gli imprenditori raccontano**

Il percorso che viene proposto agli studenti, e a tutti gli interessati, parte dal concetto di qualità come capacità di un prodotto e di un servizio di rispondere alle esigenze espresse o latenti dei consumatori. Il concetto di qualità quindi, molto spesso inflazionato nei format televisivi, deve essere studiato con attenzione a partire dalle richieste dei consumatori da una parte e dalla capacità di offrire eccellenze dall'altra. Si deve porre attenzione quindi alle sfide che la recente crisi economica e il cambiamento degli stili di consumo presentano alle imprese marchigiane.

Per questo motivo durante questo percorso saranno analizzate le problematiche relative alle produzioni di qualità nel settore vitivinicolo, con una visita di studio presso l'azienda Accattoli di Montefano, e alimentare, con gli interventi in università del dr. Donnari de "La pasta di Aldo" e Luca Monaldi della famosa azienda produttrice di uova. Il tema della concorrenza e del giusto prezzo pagato dai consumatori verrà trattato dal dr. Mazzantini dell'Antitrust insieme al prof. Stefani dell'Università di Firenze il 29 marzo, presentando in quella occasione l'indagine che ha portato a sanzioni nei confronti del "cartello" dei produttori industriali di pasta in Italia. Inoltre il commercio internazionale dei prodotti di qualità sarà trattato nel convegno dal titolo "La decommodification degli scambi internazionali" che vedrà protagonisti il prof. Romano dell'Università di Firenze e il sig. Pascucci dell'omonima azienda produttrice di uno dei caffè più bevuti nei bar marchigiani. Una visita nella giornata degli operatori di Tipicità, lunedì 15 marzo, darà la possibilità agli studenti di comprendere le sfide che dovranno affrontare i settori agroalimentare e turistico marchigiani.

Sono due invece gli incontri promossi nell'ambito del Cartellone Turistico della facoltà di Scienze della Formazione; il 18 marzo interverranno il dr. Cammi della Promoleader service, società leader in Italia nell'organizzazione di convegni, la dr.ssa Spadoni della Smart-er, organizzatrice di Territori in Festival di Montecatini Terme e il dr. Monachesi di Tipicità Marche. Il 25 marzo sarà la volta invece del dr. Vallesi della Cooperativa alberghiera 13 maggio di Civitanova e del dr. Gabriele Gneri, fondatore della società HService che fornisce consulenza al settore alberghiero.

Il turismo, questa volta "sostenibile", sarà al centro anche delle visite di studio presso il "Resort Le Case" di Villa Potenza e presso il "Bioagriturismo Rambona" di Pollenza.

### **MARZO**

#### **Giovedì 11 alle ore 15.30 - Facoltà di Scienze della Formazione**

Dr. Luigi Donnari – [La pasta di Aldo](#)

#### **Lunedì 15**

Visita alla fiera [Tipicità](#) (orario e appuntamento da concordare con il docente)

#### **Giovedì 18 ore 10.30 – Visita di studio**

[Bioagriturismo Rambona](#) - Pollenza

#### **Giovedì 18 ore 15.30 – Facoltà di Scienze della Formazione**

Incontro del Cartellone Turistico: “Il rapporto con gli stakeholders nell’organizzazione degli eventi: esperienze a confronto”

Partecipano: dr. Luigi Cammi, [Promo Leader Service](#) ; dr.ssa Raffaella Spadoni, [Smart-er](#); dr. Alberto Monachesi, [Tipicità](#)

#### **Giovedì 25 ore 15.30 – Facoltà di Scienze della Formazione**

Incontro del Cartellone Turistico: “Il nuovo contesto competitivo del settore turistico- alberghiero: come affrontare la gestione interna”

Partecipano: dr.Umberto Vallesi, [Cooperativa 13 Maggio](#); dr. Gabriele Gneri, [HService](#)

#### **Lunedì 29 Marzo ore 16.00 – Facoltà di Scienze della Comunicazione**

"La concorrenza nelle filiere dei prodotti alimentari: il caso della pasta"

Partecipano: Prof. Gianluca Stefani –Università di Firenze, Dr. Gabriele Mazzantini – Autorità Garante per la concorrenza e il mercato

#### **Martedì 30 Marzo ore 16.00 – Visita di studio**

[Resort e Ristorante Le Case](#) – Villa Potenza (orario e appuntamento da concordare con il docente)

### **APRILE**

#### **Mercoledì 7 ore 16.00 – Facoltà di Scienze della Comunicazione**

“La decommodification degli scambi internazionali”

Prof Donato Romano –Università di Firenze

Mario Pascucci – [Caffè Pascucci](#)

#### **Giovedì 8 ore 15.30**

Dr. Luca Monaldi – [Agroalimentare F.Ili Monaldi SpA](#)

**Giovedì 15 ore 16.00 – Visita di studio**

[Vini Accattoli](#) – Montefano (orario e appuntamento da concordare con il docente)