

80° Fondazione Ascom Parma - Confcommercio Imprese per l'Italia

# Il futuro delle Imprese parla giovane

Ispirati dalla tradizione,  
guidati dall'innovazione

**ASCOM**  
PARMA  
**CONFCOMMERCIO**  
IMPRESE PER L'ITALIA

1945  
2025



Ascom Confcommercio Parma

# IL FUTURO DELLE IMPRESE PARLA GIOVANE

Ispirati dalla tradizione,  
guidati dall'innovazione.





### Main Sponsor



### Testi

Elena Marrosu, Mattia Ventura, Silvia Borella  
Ufficio comunicazione Ascom Confcommercio Parma

### Progetto grafico e impaginazione

Simone Papotti  
Ufficio grafica Ascom Confcommercio Parma

### Fotografie

Francesco Bocchi, Nicolò Bertolini, Simone Buratti, Archivio Ascom Confcommercio Parma

### Stampa

Graphital S.r.l.  
Str. Torrazza, 22 - 43124 Corcagnano (PR)

Finito di stampare nel mese di dicembre 2025

Tutti i diritti riservati  
Copia omaggio non rivendibile

Ascom Parma - Confcommercio Imprese per l'Italia  
Via Abbeveratoia 63/a Parma (PR)  
[info@ascom.pr.it](mailto:info@ascom.pr.it)  
[www.ascom.pr.it](http://www.ascom.pr.it)

# SOMMARIO

## Prefazione

.	<b>Vittorio Dall'Aglio</b> Presidente Ascom Confcommercio Parma	<b>8</b>
.	<b>Paolo Martelli</b> Rettore Università di Parma	<b>10</b>
.	<b>Paolo Corradi</b> Presidente Seacom Parma	<b>12</b>
.	<b>Claudio Franchini</b> Direttore Gruppo Ascom Parma	<b>14</b>
.	<b>Cristina Mazza</b> Direttrice Ascom Confcommercio Parma	<b>16</b>
.	<b>Valentina Orlando</b> Presidentessa Giovani Imprenditori Ascom Parma	<b>18</b>

## I giovani imprenditori

.01	<b>Alex Iuliani</b>	<b>22</b>
.02	<b>Andrea Alinovi</b>	<b>26</b>
.03	<b>Benedetta Spigaroli</b>	<b>32</b>

.04	<b>Dimitri Stocchi</b>	38
.05	<b>Filippo Tesauro</b>	42
.06	<b>Francesca Graniti</b>	46
.07	<b>Giacomo Galli</b>	50
.08	<b>Gian Luigi Piazza</b>	54
.09	<b>Giulia Chiari</b>	58
.10	<b>Giulia Muratori</b>	64
.11	<b>Ilaria Giacomazzi</b>	68
.12	<b>Laura Alessandrini</b>	72
.13	<b>Marco Bussolati</b>	76
.14	<b>Maria Chiara Utini</b>	80
.15	<b>Monica Zatti</b>	84
.16	<b>Nicole Zerbini</b>	88
.17	<b>Roberto Benvenuto</b>	92
.18	<b>Stefano Guizzetti</b>	98
.19	<b>Tommaso Moroni Zucchi</b>	102

## **Contributi**

- .     **Francesca Bolzoni - Roberto Manzini**                   **108**
- .     **Francesco Oggiano**                                       **110**
- .     **Giorgio Seveso**   **112**
- .     **Luca Foresti**    **114**

## **Testimonianze Università di Parma**

- .     **Marco Ieva**    **117**
- .     **Irene Benini**   **118**
- .     **Michele Bocelli**                                       **119**
- .     **Carbonhub srl**    **120**

## **Parma nell’orizzonte dei giovani che la vivono**

- .     **Sintesi indagine Format Research**                   **124**

Ascom Concommercio Parma

**IL FUTURO  
DELLE IMPRESE  
PARLA GIOVANE**

Ispirati dalla tradizione,  
guidati dall’innovazione.



# Il futuro delle Imprese parla giovane

Ispirati dalla tradizione  
guidati dall'innovazione



# PREFAZIONE

A professional portrait of Vittorio Dall'Aglio, a middle-aged man with a shaved head and glasses, wearing a dark suit, white shirt, and patterned tie. He is standing against a dark background with his hands clasped in front of him.

# Vittorio Dall'Aglio

Presidente Ascom Confcommercio Parma

# Ottant'anni di storia, una visione che continua

Celebrando gli ottant'anni di Ascom Parma, abbiamo voluto costruire un percorso che non fosse soltanto commemorativo, ma capace di unire memoria e prospettiva. Gli appuntamenti che hanno scandito questo anno – dall'incontro dedicato al futuro delle relazioni con Paolo Crepet alla costituzione del Coordinamento Impresa Cultura Parma fino all'evento sul futuro delle imprese con i Giovani Imprenditori – hanno rappresentato le molte anime della nostra associazione, da sempre attenta al dialogo tra generazioni, linguaggi e settori diversi.

La prima parte delle celebrazioni è stata dedicata al racconto di ciò che siamo stati, che abbiamo pubblicato all'interno del libro "Ascom Parma una tradizione che si rinnova ogni giorno". Questa seconda parte vuole essere, invece, uno sguardo rivolto al futuro: ecco perché abbiamo scelto di pubblicare un secondo volume per dare voce a quei giovani imprenditori che hanno avviato nuove attività o che hanno raccolto il testimone dell'impresa di famiglia. Il ricambio generazionale diventa uno dei grandi temi dei prossimi anni, unitamente alla velocità dei cambiamenti che spinge le imprese a ridefinire le proprie modalità di azione. L'innovazione tecnologica, i nuovi modelli sociali e la complessità del ricambio generazionale stanno ridisegnando il modo di fare impresa. In più, molti giovani guardano al futuro con un senso di incertezza, intimoriti dalle responsabilità che comporta

l'imprenditorialità. Eppure, proprio nel nostro territorio registriamo segnali di vitalità e controtendenza che ci incoraggiano a rafforzare il nostro ruolo di guida. L'associazione accompagna questo cambiamento con un impegno concreto e quotidiano. Supportiamo le imprese in ogni fase del loro percorso, aiutandole a orientarsi tra normative, trasformazioni del mercato, esigenze di formazione e nuovi strumenti organizzativi. Favoriamo la crescita di nuove generazioni di imprenditori attraverso spazi di confronto e collaborazione, capaci di far nascere idee e di trasformarle in progettualità reali. E continuiamo a sostenere chi già opera nel territorio mettendo a disposizione competenze, servizi e una rete consolidata di relazioni. Il futuro richiede una visione condivisa. Non bastano la capacità individuale o l'intuizione del singolo: occorre costruire coesione, riconoscere il valore dei legami professionali, lavorare insieme superando i confini tradizionali tra categorie, età e settori. È solamente nella forza del "noi" che un territorio può affrontare con lucidità e coraggio le sfide che lo attendono.

Desidero rinnovare un ringraziamento sincero all'Università di Parma, con la quale collaboriamo per promuovere un modello di sviluppo fondato sulla conoscenza, sulla cultura e sull'integrazione tra formazione e impresa. È un'alleanza che consideriamo strategica e che continueremo a rafforzare. Ottant'anni di storia ci insegnano che il futuro non va atteso, ma costruito ogni giorno, con equilibrio, responsabilità e fiducia. È con questo spirito che Ascom Parma continuerà a fare da ponte tra chi ha un'azienda storica e chi sta iniziando, tra chi ha custodito un patrimonio e chi sarà chiamato a innovarlo.

Una continuità che non guarda al passato con nostalgia, ma al domani con la certezza che la nostra comunità saprà affrontarlo insieme.



# Paolo Martelli

Rettore Università di Parma

# L'Università come motore di attrattività e sviluppo

Parlare di giovani oggi significa affrontare una delle questioni decisive per il futuro del nostro Paese. L'Italia, com'è noto, non sempre è riuscita a valorizzare fino in fondo le nuove generazioni. Parma rappresenta però un'eccezione significativa: da anni il nostro territorio investe in politiche, progetti e visioni che mettono i giovani al centro, e la recente designazione a Capitale Europea dei Giovani 2027 ne è la conferma più evidente. In questo percorso l'Università di Parma svolge un ruolo determinante. Con oltre 30.000 studenti, di cui più del settanta percento da fuori provincia e da altre regioni, il nostro Ateneo è uno dei principali motori di attrattività del territorio. Le nostre studentesse e i nostri studenti scelgono Parma perché trovano un'offerta formativa solida e di qualità, un ambiente culturale dinamico e un sistema economico vivace che offre opportunità di inserimento nel mondo del lavoro, sostenuto da un tessuto imprenditoriale che guarda con attenzione e apertura alla collaborazione con il mondo accademico.

Il rapporto tra università e imprese non è episodico, ma strutturale. La progettazione dell'offerta formativa avviene in dialogo costante con il territorio, perché i nuovi corsi di studio rispondano a esigenze reali del mondo del lavoro e contribuiscano a sviluppare competenze adeguate alle trasformazioni in atto. In questo quadro si inserisce la collaborazione con Ascom e con le realtà

produttive locali, con cui condividiamo la responsabilità di formare professionisti preparati, in grado di inserirsi con competenza e visione nei settori dei servizi, del commercio e dell'impresa. Il confronto continuo con il sistema economico locale, il ruolo centrale della ricerca – anche nelle sue applicazioni più immediate – e la costruzione di percorsi formativi condivisi definiscono la nostra missione istituzionale: essere un motore di sviluppo per il territorio, favorendo la crescita delle imprese e sostenendo l'ingresso qualificato dei giovani nel mondo del lavoro.

Parma è una città che ha scelto di investire sui giovani. L'Università continuerà a sostenere con responsabilità, competenza e visione questa scelta, rafforzando ogni giorno il legame tra formazione, impresa e comunità. Un territorio cresce davvero solo quando offre ai suoi giovani e alle sue giovani opportunità concrete per costruire il proprio futuro.



# Paolo Corradi

Presidente Seacom Parma

# Accompagnare la crescita, valorizzare le competenze, costruire futuro

Nel quadro dell'economia contemporanea, sempre più complessa e in rapido mutamento, il ruolo di Seacom si fonda su una responsabilità precisa: offrire alle imprese del territorio un sostegno competente, stabile e aggiornato. È una responsabilità che esercitiamo da quarant'anni e che oggi si intreccia naturalmente con la missione di Ascom Parma, con cui condividiamo un impegno comune verso la crescita del terziario e verso l'accompagnamento delle nuove generazioni imprenditoriali. Durante l'evento "Il futuro delle imprese parla giovane", abbiamo scelto di celebrare questo percorso premiando le aziende che, sin dal nostro esordio, hanno utilizzato e valorizzato i nostri servizi. La loro presenza rappresenta qualcosa di più di un traguardo: è la dimostrazione concreta di cosa significhi costruire nel tempo un rapporto basato su affidabilità, continuità e reciproca fiducia. Sono esempi viventi di come un'impresa possa crescere restando fedele ai propri valori e allo stesso tempo affrontando con coraggio le trasformazioni del mercato. Questa esperienza è fondamentale anche per i giovani imprenditori. Parma sta vivendo una fase di grande vitalità: nuove attività nascono, nuove idee cercano spazio e concretezza.

Affiancare questi percorsi significa fornire strumenti tecnici – amministrativi, fiscali, digitali – ma anche offrire orientamento, ascolto e capacità di leggere il contesto. È in questo senso che i nostri servizi diventano un vero investimento per il futuro, non solo un supporto operativo. Allo stesso tempo, crediamo fermamente nel valore del dialogo tra generazioni. I giovani portano innovazione, velocità e nuovi sguardi; le generazioni più esperte portano metodo, esperienza e una capacità di interpretare la complessità che non può andare perduta.

Quando queste due dimensioni si incontrano, l'impresa cresce in modo sano e il territorio si rafforza.

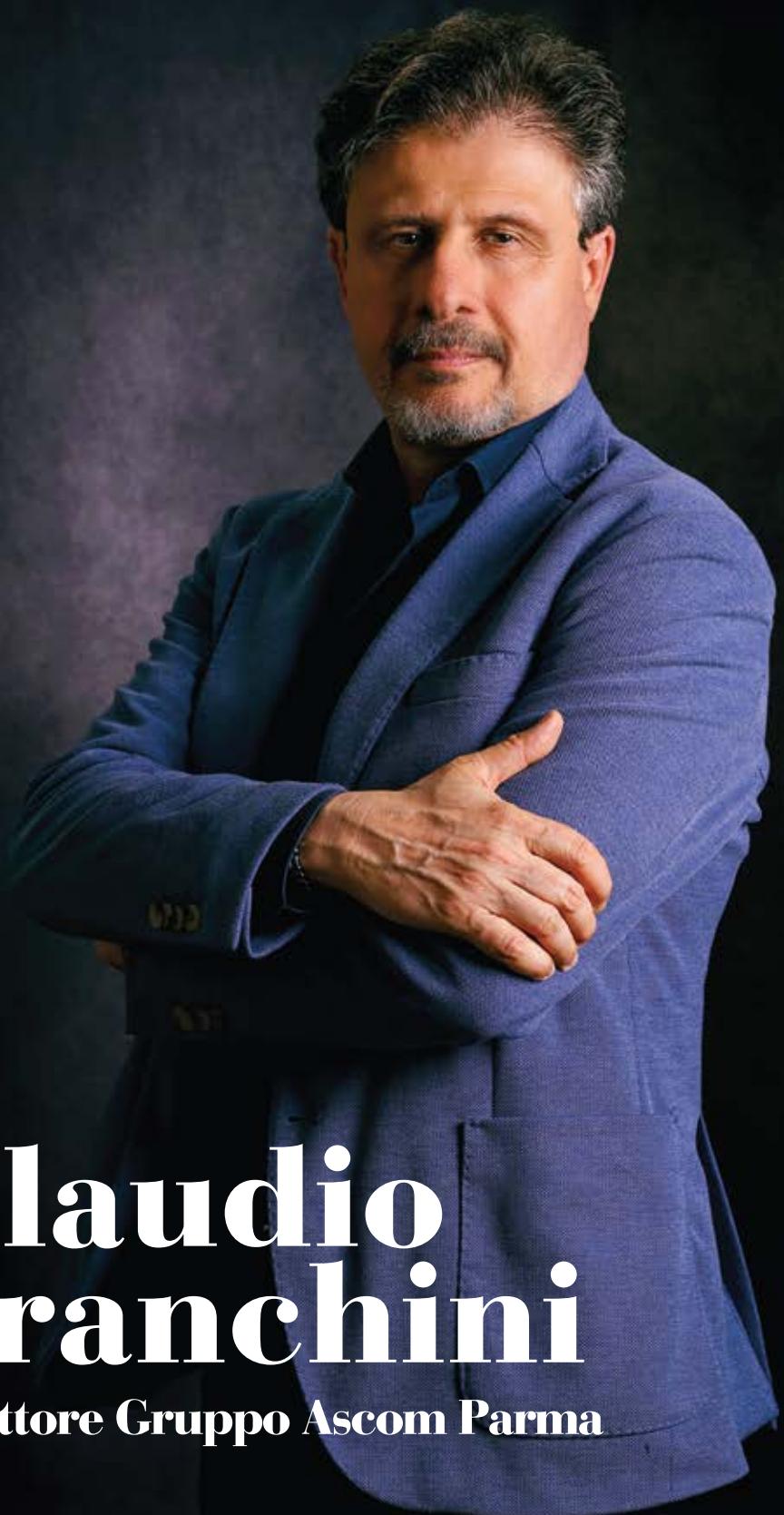
È un equilibrio prezioso che vogliamo continuare a sostenere, convinti che la qualità delle relazioni sia una delle risorse più importanti di un sistema economico. Parma è un territorio che ha dimostrato di saper valorizzare questa complementarità.

Grazie alla collaborazione tra imprese, Ascom, istituzioni e mondo della formazione, esiste un ecosistema capace di generare conoscenza, professionalità e nuove opportunità.

Seacom intende continuare a svolgere il proprio ruolo in questo sistema, aggiornando competenze e strumenti, e accompagnando non solo le imprese di oggi, ma soprattutto quelle che nasceranno domani.

Perché il futuro non si improvvisa: si costruisce insieme, attraverso competenze solide, relazioni autentiche e un legame costante tra passato ed evoluzione.

Questa è, da quarant'anni, la nostra direzione.



# Claudio Franchini

Direttore Gruppo Ascom Parma

# Un invito a scoprire le nuove generazioni di imprenditori

Per la nostra Associazione, raggiungere gli 80 anni di storia non è solo un traguardo: è un nuovo punto di partenza. Questo è il principio alla base di ogni attività imprenditoriale, che non deve mai considerarsi arrivata né compiacersi dei risultati ottenuti, ma rimanere sempre pronta a guardare avanti.

Se Ascom Parma ha potuto raggiungere questo importante anniversario, è proprio perché, nel corso di un tempo che ha visto mutamenti profondi e continui, ha saputo assumere questa prospettiva.

E guardare al futuro significa inevitabilmente guardare ai giovani imprenditori, coloro che domani ci rappresenteranno. È proprio questo l'obiettivo del libro che avete tra le mani: un invito a conoscere da vicino 19 giovani imprenditori le cui parole sono una ventata di energia, capace di far ricredere chi nutre preconcetti sulla presunta incapacità delle nuove generazioni di cambiare il mondo o di contribuire all'evoluzione dell'economia.

Le loro testimonianze sono fonte di grande ispirazione. Molti di questi ragazzi e ragazze stanno portando avanti l'attività di famiglia, cercando di innovarla pur mantenendo un legame profondo con le proprie radici e con il territorio. Dalle loro parole emergono chiaramente due anime distinte: da una parte l'orgoglio di chi rappresenta l'impresa di famiglia e il desiderio di

esserne una continuità autentica e dall'altra i giovani che hanno intrapreso percorsi totalmente nuovi per una sfida ancora più visionaria e coinvolgente. Insieme, questi imprenditori, inoltre, rappresentano trasversalmente molti dei settori del nostro terziario, alcuni dei quali, fino a pochi anni fa, non erano nemmeno conosciuti.

Un altro aspetto che mi ha colpito profondamente, leggendo le interviste, è il modo in cui molti di loro hanno vissuto il periodo del Covid che non è stato percepito come un ostacolo alla crescita, bensì come un tempo da investire: un'occasione di ricerca, di riflessione sul futuro, di miglioramento e di rinnovamento delle proprie attività. Ed è forse proprio qui che risiede la forza di questi giovani imprenditori: nella capacità di cogliere ciò che di positivo poteva esserci anche in un momento drammatico, trasformandolo in un'opportunità di innovazione.



# Cristina Mazza

**Direttrice Ascom Confcommercio Parma**

# Giovani, imprese e fiducia: la sfida del nostro tempo

Lavorare ogni giorno a fianco delle imprese significa osservare da vicino come il nostro territorio stia cambiando. Parma è dinamica, sia in città che in provincia: i giovani rappresentano una componente importante della popolazione attiva e imprenditoriale. Oggi gli under 35 costituiscono il 18% dei residenti, un dato in linea con la media nazionale, ma ciò che colpisce davvero è la vivacità delle imprese giovanili: 2728 attività, di cui il 65% nel terziario, cuore economico del nostro territorio. E, a differenza di ciò che avviene in altre province emiliano-romagnole, qui le imprese guidate da under 35 sono in crescita. È un segnale di fiducia che dobbiamo cogliere e alimentare.

La situazione occupazionale conferma questa tendenza positiva. Quattro giovani su cinque lavorano. Tuttavia, esistono criticità che non possiamo ignorare: una parte rilevante dei giovani segnala salari troppo bassi e contratti instabili, spesso frutto di dumping contrattuale, una pratica che svaluta il lavoro e danneggia le imprese corrette.

Come Confcommercio, siamo impegnati a contrastare questi fenomeni, sostenendo contratti collettivi autentici, moderni e in grado di garantire tutele solide per i lavoratori e competitività reale per le aziende. Anche sul fronte dell'imprenditorialità i dati parlano chiaro: il 10% dei giovani desidera

avviare un'impresa, un dato incoraggiante che testimonia la volontà di mettersi in gioco. Gli ostacoli, però, sono evidenti: burocrazia complessa, accesso difficile ai finanziamenti, timore del rischio economico, scarsa fiducia nel sistema. Negli ultimi tredici anni in Italia sono scomparse oltre 193.000 imprese under 35, con un impatto negativo anche sul PIL nazionale. È un campanello d'allarme che ci ricorda quanto sia decisivo sostenere chi ha il coraggio di provarci. Come Associazione, siamo al loro fianco con strumenti concreti: il Gruppo Giovani Imprenditori, che crea connessioni e competenze; lo Sportello Startup e lo Sportello Bandi e Finanziamenti, che guidano nei passaggi burocratici e nell'accesso al credito; la formazione continua, personalizzata sulle esigenze delle imprese, perché un imprenditore preparato è una risorsa per tutta la comunità. C'è infine un tema che considero centrale: la fiducia. In un'epoca segnata da incertezza e frammentazione dei riferimenti, le Associazioni di Rappresentanza hanno un ruolo determinante. Possono ascoltare, interpretare, mettere a sistema bisogni e visioni, trasformandoli in strategie condivise. Possono colmare quel vuoto di appartenenza che molti giovani avvertono, creando luoghi in cui sentirsi parte di un progetto comune. Alla base di tutto deve esserci la motivazione. È l'appello che mi sento di fare ai giovani: fate quello che più vi piace, seguite i vostri sogni e lavorate con una visione e un progetto definito. Occorre dare senso al proprio lavoro, contribuire al contesto in cui si vive. Significa chiedersi ogni giorno "che cosa posso fare nel mio piccolo?", essere proattivi, portare avanti una visione capace di conciliare vita professionale e personale senza mai rinunciare alla propria ambizione. Il futuro del nostro territorio passa da qui: dal coraggio dei giovani, dalla loro capacità di innovare e dalla nostra responsabilità nel sostenerli. SEMPRE.



# Valentina Orlando

Presidentessa Giovani Imprenditori Ascom  
Confcommercio Parma

# Costruire ponti tra giovani e imprese

Nessun imprenditore cresce davvero da solo. È questa consapevolezza, maturata sul campo con la società di intermediazione fondata da mio padre, Immobiliare d'Impresa, che basa la sua attività sulla conoscenza del tessuto imprenditoriale locale e sulla collaborazione con i colleghi del settore, che mi ha portata a incrociare il mondo di Ascom: cercavo un luogo in cui confrontarmi con chi, come me, opera nel terziario, un punto di riferimento per chi vive ogni giorno le stesse sfide e da lì è nato un legame naturale.

Così nel 2018, insieme ad altri giovani, abbiamo ricostituito il Gruppo Giovani Imprenditori, che mancava da decenni: un laboratorio di idee, di relazioni e di crescita, prima sotto la guida di Giordano Manfredi e poi, dal 2023, con me come Presidentessa, incarico che ricopro con grande orgoglio. Proveniamo tutti da settori diversi – ristorazione, turismo, servizi, retail, professioni, ecc. – ma questa trasversalità è la nostra forza: parlare con chi vive sfide analoghe, anche se declinate diversamente, permette di vedere soluzioni nuove, evitare errori, non sentirsi soli. È un valore enorme.

Altro obiettivo del Gruppo è quello di progettare iniziative che mettano davvero i giovani al centro. Proprio per questo, stiamo collaborando al percorso di Parma Capitale dei Giovani 2027 con proposte che coinvolgono turismo e ristorazione, immaginando eventi in cui i nostri stessi consiglieri diventino attori del cambiamento e intensificando il dialogo

con l'Università: infatti, creare un ponte tra studenti e imprese è fondamentale per colmare il vuoto che oggi esiste tra domanda e offerta di lavoro.

D'altronde, fare impresa oggi è più complesso rispetto al passato.

Il commercio tradizionale cambia, le attività storiche faticano, le normative sono tante, e trovare personale preparato è una sfida continua.

Ma allo stesso tempo il territorio offre nuove opportunità, soprattutto nei servizi, nella ricettività, nelle professioni: chi ha voglia di mettersi in gioco non parte svantaggiato, ha solo bisogno di una rete che lo sostenga.

Per questo mi sento di consigliare ai giovani che si affacciano a questo mondo di non restare soli: avere una buona idea è importante, ma tenerla chiusa in un cassetto preclude possibilità preziose. Confrontatevi, chiedete, costruite relazioni. Per questo credo nel Gruppo Giovani e in Ascom: perché ci accolgono in una associazione strutturata, fatta di persone che vivono sfide simili e parlano la stessa lingua. E perché, quando si costruiscono ponti, anche la strada più difficile diventa percorribile.



# Il futuro delle Imprese parla giovane

Ispirati dalla tradizione  
guidati dall'innovazione



# I GIOVANI IMPRENDITORI

01

Alex  
Iuliani

ALSI Gluten Free





Alex Iuliani

## IL SAPORE DELL'INNOVAZIONE.

“

Ciò che si studia non limita  
ciò che si può fare: non esiste un corso  
universitario che insegni a fare impresa,  
ma si impara facendo, sbagliando,  
rialzandosi.

”

Ho sempre saputo che avrei voluto fare impresa. Da bambino ero affascinato tanto dai musei quanto dai capannoni industriali: due mondi che, in qualche modo, oggi convivono nella mia vita. Sono nato nel 1998 e, dopo il diploma all'Istituto commerciale Pietro Giordani di Parma, ho studiato scienze politiche, lettere ed economia, lavorando poi per tre anni in Lavazza, ma la voglia di creare qualcosa di mio non mi ha mai abbandonato. Già durante la scuola avevo partecipato a un progetto di Junior Enterprise, in cui simulavamo la nascita e la gestione di un'azienda reale. Insieme al mio compagno di classe, oggi socio, avevamo poi sviluppato un'app per migliorare il trasporto pubblico urbano, vincendo una piccola competizione all'interno di Officine On/Off a Parma. Ripensandoci, non avevamo nemmeno la patente e prendevamo l'autobus per parlare con i potenziali partner, ma quell'esperienza è stata preziosa per capire quanto fosse stimolante il mondo dell'imprenditoria. Il settore del food è arrivato più tardi, quasi per caso. Il mio socio lavorava nella panetteria di famiglia, la storica Rosetta, conosciuta a Parma per la pasta fresca e ripiena. Il padre, per venire incontro al figlio celiaco, aveva iniziato a sperimentare piccole produzioni senza glutine, quando ancora era una sfida farlo bene. Quei tentativi hanno acceso una lampadina: vedevo in quel settore un mercato in crescita e con poche barriere all'ingresso. Così, un giorno, nel laboratorio della panetteria, gli dissi: "Io mi occupo della parte gestionale e commerciale, tu della produzione. Perché non ci proviamo?". È nata così ALSI Gluten Free, con la consapevolezza di sapere un centesimo di ciò che sappiamo oggi, ma con la voglia di imparare facendo. Le difficoltà non sono mancate: la gestione del tempo, la pressione delle aspettative, la necessità di mantenere sempre lo stesso livello qualitativo, ma ogni sfida ci ha fatto crescere. Dico spesso che "i noi di adesso batterebbero facilmente i noi di un anno

un anno fa", perché ogni errore e ogni passo falso hanno costruito competenze e solidità. La svolta è arrivata quasi per caso, grazie a un incontro: il padre del mio socio parlò del nostro progetto a un suo cliente, che si rivelò essere cofondatore di Hi-Food, una delle aziende più importanti in Europa nel campo degli ingredienti innovativi. Da quel dialogo nacque un accordo di sviluppo congiunto, abbiamo potuto lavorare nei loro laboratori con i loro tecnologi, creando formulazioni su misura per i nostri prodotti. Da lì in poi è stato un continuo evolversi: tra aprile 2024 e gennaio 2025 abbiamo lavorato a ricerca e sviluppo, fino al 16 gennaio 2025, data del nostro primo giorno di produzione ufficiale. Oggi ALSI Gluten Free produce alimenti senza glutine e senza allergeni: dai prodotti da forno alla pasta fresca, dai piatti pronti come lasagne e polpette fino ai dolci al cucchiaio. Ogni settimana aggiungiamo una nuova referenza, grazie alla collaborazione con Hi-Food e alla nostra organizzazione snella: il mio socio e una dipendente in produzione, io che seguo la parte gestionale e commerciale e una logistica esternalizzata. Lavoriamo all'ingrosso con ristoranti, gastronomie, hotel e GDO, ma grazie ai marketplace raggiungiamo anche i privati in tutta Italia. Abbiamo scelto di produrre in surgelato, una decisione strategica che ci consente di mantenere la qualità del prodotto senza additivi e di ottimizzare la produzione. Il prodotto che più mi rende orgoglioso? I tortelli precotti senza glutine e senza lattosio, nati da una richiesta improvvisa di un cliente. All'inizio sembrava impossibile: nessuno li faceva, nessuno sapeva come realizzarli e come gestirne la rigenerazione in microonde, ma ci abbiamo creduto, abbiamo sperimentato fino a riuscirci. Oggi i piatti pronti rappresentano la gran parte del nostro fatturato e la nostra crescita è nata proprio da quella sfida "impossibile". Mi piace dire che tradizione e innovazione sono le nostre due anime: la prima viene dalla storia e



dalle ricette di famiglia della Panetteria Rosetta, la seconda dall'approccio tecnologico e scientifico che ci permette di rendere quei prodotti possibili. La tradizione li rende buoni, l'innovazione li rende realizzabili. In Ascom ho trovato un ambiente che favorisce proprio questo equilibrio: supporto, formazione, bandi, ma soprattutto relazioni. Credo molto nel valore del networking: è stato proprio un incontro casuale a cambiare il nostro destino imprenditoriale. L'associazione offre anche la possibilità di confrontarsi con altri giovani imprenditori, un aspetto fondamentale, perché spesso siamo soli nelle nostre sfide quotidiane e abbiamo bisogno di una rete che parli la stessa lingua. Se dovessi dare un consiglio a chi vuole intraprendere questa strada, direi che ciò che si studia non limita ciò che si può fare: non esiste un corso universitario che insegni a fare impresa, ma si impara facendo, sbagliando, rialzandosi. L'imprenditorialità è una palestra continua, dove le competenze si costruiscono giorno dopo giorno, con curiosità, coraggio e visione.

02

# Andrea Alinovi

Panificio Alinovi





Andrea Alinovi

## QUANDO LA TRADIZIONE ISPIRA L'INNOVAZIONE.

“

Il lavoro, se fatto senza amore,  
pesa il doppio, ma quando trovi  
la tua passione,  
anche la fatica diventa energia.

”



L'odore del pane appena sfornato è il profumo della mia infanzia. Per me e mio cugino Marco, entrare in panificio è stato come tornare a casa: da bambini correvo tra i sacchi di farina, curiosi di capire come nasceva quella magia quotidiana. Oggi, dopo anni di lavoro e di sacrificio, siamo la terza generazione di una famiglia che da sempre vive di farina, lievito e passione. Io e Marco siamo cresciuti dentro quest'impresa e adesso è nostro compito portarla nel futuro. Ho iniziato a lavorare subito dopo il liceo, senza passare dall'università, non perché non mi piacesse studiare, ma perché sentivo che il mio posto era già lì, tra i forni accesi e gli insegnamenti dei miei genitori. Nel mio lavoro infatti, l'esperienza è la vera università. Ho frequentato corsi di formazione, visitato mulini, imparato dai maestri panificatori, ma ciò che mi ha formato davvero è stato stare dentro al laboratorio, osservare come l'impasto cambia con la temperatura, con l'umidità, con il tempo. Quando penso a ciò che mi ha spinto

a fare impresa, la risposta è semplice: la tradizione. Io e mio cugino Marco abbiamo raccolto un'eredità importante, quella dei nostri nonni e dei nostri genitori. Ma la tradizione da sola non basta, va rinnovata. Siamo cresciuti in un'azienda che aveva già sei punti vendita e potevamo anche limitarci a mantenerli, invece abbiamo scelto di guardare avanti, di innovare: negli ultimi anni abbiamo aperto nuovi negozi, introdotto nuovi prodotti e rivoluzionato il modo di lavorare. Una delle scelte più significative è stata cambiare completamente il ciclo di produzione, da notturno a H24. Per decenni, il pane si impastava di notte e si consegnava la mattina, noi invece abbiamo deciso di ribaltare questa logica, lavorando anche di giorno. È stato un cambiamento enorme per l'organizzazione, per il personale, per noi stessi, ma ne è valsa la pena: oggi i nostri dipendenti hanno una qualità di vita migliore e noi abbiamo più energie per pensare, creare, sperimentare. Lavorare alla luce del sole ha portato

calma, precisione, cura e di conseguenza anche il prodotto è migliorato, ottenendo un pane più curato, una lievitazione più dolce, un risultato più autentico. Negli ultimi vent'anni il consumo di pane è calato drasticamente. Oggi la sfida non è solo fare il pane migliore, ma capire cosa vuole il cliente e come offrighielo, per questo abbiamo ampliato la produzione, introducendo anche dolci, pizze, focacce e abbiamo inserito due pasticceri e creato un nuovo reparto dedicato. Stiamo costruendo una squadra giovane e motivata con l'obiettivo di dare vita a una bakery moderna, che mantenga la tradizione artigiana ma la declini in chiave contemporanea. Da una generazione all'altra, la nostra azienda è cresciuta mantenendo saldo il legame tra chi custodisce il sapere artigiano e chi guarda avanti con spirito di rinnovamento. Io e mio cugino Marco abbiamo uno sguardo più al futuro, la nostra famiglia invece l'esperienza di lavoro che permette di vedere le cose in una maniera diversa rispetto a noi.

È un equilibrio tra passato e futuro: due visioni che si incontrano e si completano. Senza di loro non saremmo qui e ogni traguardo che raggiungiamo è anche merito loro. Il loro supporto è fondamentale anche perché le difficoltà non mancano mai. All'inizio è stato complicato conquistare la fiducia dei dipendenti: ero giovane, figlio del titolare e dovevo dimostrare che il mio posto me lo meritavo. Ci sono stati errori, tentativi, progetti andati male, ma in un'azienda artigiana gli errori non si cancellano, si impastano: diventano esperienza, forza, carattere. E poi ci sono le soddisfazioni, quelle che ti fanno dire che ne è valsa la pena: ogni volta che apriamo un nuovo punto vendita, ogni volta che un cliente ci dice che il nostro pane "profuma di casa", sento che stiamo andando nella direzione giusta. Tra le sfide che il futuro ci pone, c'è anche quella di reperire personale qualificato, specialmente per il lavoro notturno. Stiamo cercando di formare giovani che arrivano da altri mondi, che magari non hanno mai





impastato in vita loro, ma hanno voglia di imparare. È un investimento di tempo e fiducia, ma credo sia l'unica strada, anche per ridare valore al mestiere: un'arte antica che unisce scienza, manualità e passione; è il mestiere che nutre la comunità, che tiene viva una tradizione. Il nostro legame con Ascom è un'altra parte importante di questo percorso. Mio zio Mauro ne fa parte da anni e oggi anche io e Marco siamo coinvolti: lui nel Gruppo Panificatori Artigiani, io nel Gruppo Giovani Imprenditori. Ascom è un punto di incontro, un luogo dove confrontarsi con altri imprenditori, scambiare idee, trovare soluzioni comuni.

È anche una rete di servizi preziosa per chi, come noi, lavora ogni giorno sul campo. Se dovessi dare un consiglio a un giovane sarebbe quello di non accettare mai un lavoro che non ti appassiona. Il lavoro, se fatto senza amore, pesa il doppio ma quando trovi la tua passione, anche la fatica diventa energia. Io lo vedo ogni giorno, quando entro nel laboratorio

e sento il profumo del pane che cuoce: è un profumo che non stanca mai.





A woman with dark hair and a warm smile is the central figure. She is wearing a black sleeveless dress and a necklace. She is holding a clear wine glass filled with white wine. The background is a bright, sunlit vineyard with grapevines and greenery.

03

Benedetta  
Spigaroli

Antica Corte Pallavicina



Benedetta Spigaroli

## QUANDO IL CULATELLO DIVENTA RACCONTO.

“

La tecnologia ci aiuta nella gestione e nell'organizzazione, ma la produzione è ancora legata alle persone, ai gesti antichi, alla conoscenza tramandata.

”

Mi chiamo Benedetta Spigaroli e, come amo dire, sono cresciuta a pane e culatello. Sono la quinta generazione di una famiglia che da sempre vive di ristorazione e di salumi e anche se ho studiato lingue e letterature straniere all'università, ho trovato il modo di tornare alle mie radici: la mia tesi infatti parlava di arte e cucina, del modo in cui il gusto e la creatività si incontrano. Era già chiaro che il mio destino sarebbe stato legato al cibo, anche se con uno sguardo nuovo. Fin da studentessa ho lavorato nei weekend al Cavallino Bianco, il ristorante di famiglia. Poi nel 2014, ho iniziato a occuparmi del salumificio, dove oggi seguo tutta la filiera: dalla produzione alle vendite, dal marketing agli eventi. È un lavoro che richiede dedizione totale, ma non lo sento come un peso: per me questo mestiere è un'eredità affettiva, più che una semplice professione. Sono cresciuta in mezzo alle cantine dell'Antica Corte Pallavicina, tra il profumo del culatello e i racconti di famiglia. Quando sei nata in un mondo così, o lo ami o lo odi e io l'ho amato. I miei nonni prima, mio padre e mio zio poi, hanno fatto un lavoro straordinario, ma ogni generazione credo debba avere la libertà di interpretare il proprio tempo. Loro hanno costruito, consolidato, difeso la tradizione, io sento il bisogno di continuare, ma anche di personalizzarla a piccoli passi, come una ricetta che si rinnova nel tempo, rispettando le radici ma lasciando spazio all'innovazione. Durante il Covid, in un momento di grande difficoltà, ho aperto lo shop online dei nostri salumi: una piccola rivoluzione per un'azienda così legata alla tradizione. Non avevamo mai venduto tramite questi canali, ma era l'unico modo per restare vicini ai clienti quando tutto si era fermato. È nata quasi per necessità, ma quella scelta ha cambiato profondamente il nostro modo di lavorare, e oggi, con spedizioni in tutta Italia, lo shop continua a crescere: è la mia creatura, il mio piccolo orgoglio personale. Da lì sono nate altre idee: durante



durante il lockdown ci siamo ritrovati con i campi pieni di verdure e i ristoranti chiusi, e non potevamo buttarle via, così abbiamo cominciato a fare consegne porta a porta, con mio padre alla guida del furgoncino e mio zio che preparava le cassette; sebbene sia stato un periodo faticoso, è stato anche bellissimo, perché ci ha permesso di riscoprire il valore del contatto diretto e della solidarietà. Da quell'esperienza è nata l'Agribottega, dove oggi vendiamo i nostri prodotti — verdure, conserve, vini e salumi — creando non solo un piccolo punto di incontro con la comunità, ma anche un'altra eredità positiva di un periodo difficile. Anche l'idea del "tris di culatello" è nata in quel momento. Nei ristoranti chiusi non potevamo più servire



la nostra "verticale di stagionature", e così abbiamo creato un formato in vaschette che permettesse di degustare tre maturazioni diverse anche a casa. È stato un modo concreto per tenere viva la nostra tradizione anche a distanza, grazie a un uso intelligente della tecnologia e della conservazione, ma senza mai tradire l'artigianalità. Quello che prima era solo un servizio da ristorante, è diventato un prodotto accessibile, un racconto di famiglia da spedire in tutta Italia. Nonostante tutto, però, l'artigianalità per noi resta un valore intoccabile: i nostri salumi vengono ancora fatti a mano, come una volta. La tecnologia ci aiuta nella gestione e nell'organizzazione, ma la produzione è ancora legata alle persone, ai gesti antichi, alla conoscenza tramandata. È un equilibrio che voglio preservare: il cuore artigiano, con la mente rivolta al futuro.

Naturalmente non è sempre facile, ogni giorno ci sono ostacoli da superare, problemi da risolvere, equilibri da mantenere, ma credo che sia proprio questo il ruolo di chi fa impresa:

trasformare le difficoltà in occasioni di crescita. E quando un progetto riesce, quando un'idea che sembrava piccola diventa realtà, senti la soddisfazione profonda di aver aggiunto un tassello nuovo a una storia lunga più di cent'anni. Il futuro del nostro settore credo sarà sempre più orientato verso la qualità. Le persone oggi scelgono con maggiore consapevolezza: preferiscono concedersi meno, ma meglio. Sta nascendo una distanza sempre più netta tra l'alta cucina e il fast food, e nel mezzo resta la sfida di chi, come noi, vuole portare avanti una cucina tradizionale di qualità, quella delle osterie e delle trattorie di una volta, perché preservare la cucina quella vera, fatta di sapori sinceri e di tempo, è un compito difficile ma fondamentale. In questo scenario, essere a Parma è un privilegio: la nostra città è riconosciuta nel mondo come capitale del gusto, e chi lavora qui sa di far parte di un patrimonio collettivo. Quando racconto all'estero che in provincia di Parma ogni casa ha la propria ricetta di tortelli o di anolini, la gente fatica a crederci, ma è





proprio questa varietà, questa infinità di sfumature, che ci rende unici. Quello che amo di più del mio lavoro è proprio questo: incontrare le persone, spiegare, far conoscere, far capire che dietro una fetta di culatello c'è una storia di mani, di tempo, di famiglia. Non si tratta solo di vendere un prodotto, ma di farlo comprendere e condividerlo, e che sia negli eventi all'estero o nelle visite in azienda, il mio obiettivo resta sempre lo stesso: far vivere un'esperienza autentica. E per quanto la tecnologia sia ormai parte integrante del nostro lavoro, credo che il cibo, per fortuna, resti ancora condivisione e convivialità. È quello che accade quando inviti un cliente a tavola, lo accompagni in cantina e gli racconti le tue storie, lì capisci che quello che fai non è solo impresa, ma anche appartenenza, identità e passione.

Con Ascom ho sempre avuto un rapporto di grande fiducia. È una presenza costante, un punto di riferimento per le aziende come la nostra: un sostegno pratico e umano, un aiuto concreto quando serve. Non so se riuscirei a immaginare l'imprenditoria senza

un'associazione così vicina. Se dovessi scegliere un piatto che mi rappresenti, non avrei dubbi: i ravioletti di gallina cotti in vescica, con fonduta di Parmigiano e bottarga di culatello, perché racchiudono tutto quello che amo — la tradizione, il territorio, la creatività. Forse è vero, come dico spesso scherzando, che mia mamma mi ha messo il culatello nel biberon, ma la realtà è che questo lavoro è per me molto più di un mestiere: è una storia di famiglia, di passione e di futuro.







04

# Dimitri Stocchi

Ristorante Pizzeria Al Parco



Dimitri Stocchi

## L'ARMONIA CHE NASCE DALLE PERSONE.

“

Il vero valore sta nel legame umano,  
nella capacità di creare un luogo  
dove le persone si sentano accolte,  
comprese e valorizzate.

”

Io sono Dimitri Stocchi e nella mia vita ho cambiato molti palchi, senza però smettere mai di suonare. Dopo il liceo scientifico mi sono laureato in Lettere e Filosofia, per poi trasferirmi a Londra, dove ho vissuto dieci anni e conseguito una seconda laurea in musica popolare moderna con indirizzo di strumentazione pratica: sono un batterista professionista. Ho suonato in tour in tutta Europa, in Sudafrica e in Russia, inciso dischi e collaborato con artisti straordinari, e nel frattempo, per mantenermi, ho gestito ristoranti e locali, imparando sul campo cosa significa relazionarsi con le persone e con il pubblico. Fare musica e fare impresa, per me, non sono così diversi: in entrambi i casi devi ascoltare, trovare armonia, creare un legame con chi hai di fronte. Suonare davanti a un pubblico o gestire un ristorante significa capire cosa le persone desiderano e dare loro un'esperienza che resti. Nel 2018 sono tornato in Italia, dove la mia famiglia aveva fondato anni prima la Cooperativa Al Parco, una realtà sociale che dal 2004 gestisce il parco pubblico di Marano, promuovendo l'inserimento lavorativo di persone fragili o svantaggiate in collaborazione con i servizi sociali. All'interno del parco c'è anche un ristorante, e grazie alla mia esperienza nella ristorazione ho deciso di occuparmene personalmente, unendo così il mio percorso umano a quello professionale. A Londra ho imparato che la vera ricchezza è la differenza: viaggiare ti insegna a uscire dai tuoi confini culturali e a capire che la tua non è l'unica visione possibile, ti insegna ad accogliere e a leggere tra le righe — intelligere, nel senso più profondo della parola: capire e adattarti. Oggi questa lezione mi serve ogni giorno, perché nel mio lavoro non gestisco solo un ristorante, ma anche persone che stanno ricominciando, che cercano un riscatto o una stabilità. Con i ragazzi della cooperativa imparo a guardare oltre il giudizio: alcuni arrivano da percorsi difficili, altri da centri di igiene mentale

o da situazioni di dipendenza. Il mio compito è accoglierli, insegnare un mestiere, ma soprattutto restituire fiducia, ed è qui che tornano utili gli anni passati in giro per il mondo, perché ogni differenza, se compresa, può diventare una risorsa. Ho sempre avuto una mentalità imprenditoriale e, in un certo senso, anche da musicista ero “imprenditore di me stesso”, perché la musica non offre certezze e devi imparare a costruire la tua strada. Prendere in mano la cooperativa è stato quindi un passo naturale. Mi piace pensare che ogni ristoratore in Italia sia un custode di cultura: basta spostarsi di venti chilometri per trovare un menù completamente diverso. Ed è proprio questa forza, quella familiarità che trasforma la cucina in racconto e la tavola in memoria collettiva, che rende unico il nostro lavoro. Le difficoltà, come per tutti, non sono mancate. La più grande è stata il Covid, chi lavora nella ristorazione infatti sa cosa ha significato fermarsi da un giorno all'altro, ma da quel periodo porto con me una delle soddisfazioni più grandi: la solidarietà delle persone con cui lavoro. Dipendenti, fornitori, clienti — nessuno si è tirato indietro, mi hanno detto: “Siamo con te, ce la facciamo insieme.” In un mondo dove spesso prevale la competizione, quella frase è stata la vittoria più grande. Oggi continuo a cambiare e ad adattarmi, e lo stesso pubblico è vario: famiglie, giovani, appassionati di cucina. La mia offerta spazia da una pizza margherita da sei euro a un filetto di wagyu da quaranta, un modo per accogliere tutti, mantenendo la qualità. Negli anni ho imparato che un'impresa vive solo se sa evolversi, se sa leggere i tempi, ma per me l'impresa è prima di tutto un insieme di persone: il mio ristorante lo fanno i camerieri, i ragazzi in sala, quelli che molti considerano “manovalanza” e che invece sono la faccia, il sorriso e l'anima dell'azienda. Io posso pensare ai conti, ai menù, alle strategie, ma sono loro, con la loro umanità, a costruire il rapporto con

il cliente, senza di loro l'impresa non esisterebbe. Per questo considero il denaro un mezzo e non un fine, il vero valore infatti sta nel legame umano, nella capacità di creare un luogo dove le persone si sentano accolte, comprese e valorizzate. Credo che chi fa impresa oggi debba recuperare questa dimensione, perché senza di essa ogni azienda diventa solo un contenitore vuoto.

Il futuro, per me, è una sfida come lo è ogni cosa che non si conosce, l'ignoto non spaventa, arricchisce. Le nuove tecnologie, l'intelligenza artificiale, cambieranno anche il nostro settore, ma la risposta non può essere il rifiuto: bisogna imparare a usarle bene, per migliorare i processi e tornare a dare valore al lavoro delle persone. Credo anche che la ristorazione debba tornare a

essere più locale e sostenibile, basata sulla filiera corta, sul rapporto diretto con i produttori, sul territorio. È un modo per resistere a un sistema economico che spesso dimentica l'essenza del cibo e la sua capacità di unire le persone e creare comunità. Con Ascom ho trovato un ambiente dove queste idee possono essere condivise. Mi ha permesso di proporre progetti, confrontarmi, scambiare esperienze con altri imprenditori. Non c'è competizione, ma collaborazione: si cresce insieme e questo per me è fondamentale. Ai giovani direi di non farsi ingannare dalla realtà perfetta dei social, perché il lavoro vero è fatto di persone, di fatica, di errori, di mani che si sporcano. Gli sbagli non sono ostacoli, ma strumenti preziosi: per me sono stati il modo più autentico di imparare.



A portrait of a young man with dark hair and a slight smile, wearing a dark green sweater over a light blue collared shirt.

# 05

# Filippo Tesauro

INC Hotels Parma, Piacenza e Reggio Emilia



Filippo Tesauro

## LA REGIA SILENZIOSA DELL'ACCOGLIENZA.

“

Un sorriso alla reception  
può cambiare l'esperienza di un ospite  
più di qualsiasi investimento.

”



Mi chiamo Filippo Tesauro e lavoro nell'azienda alberghiera della mia famiglia, dove coordino l'ufficio amministrativo e mi occupo del controllo di gestione. È un ruolo che unisce numeri e persone, metodo e intuizione: l'analisi dei costi e dei ricavi da una parte, la collaborazione quotidiana con i colleghi e la famiglia dall'altra. La mia formazione è iniziata alla Scuola per l'Europa di Parma, un ambiente multiculturale che mi ha insegnato ad avere orizzonti aperti. Lì ho scelto un percorso scientifico con un'anima economica e internazionale: inglese, management, finanza. Dopo il diploma, la strada mi ha portato alla Bocconi, dove mi sono laureato in Economia, Management e Finanza, e poi a Milano, per un Master in International Business alla Cattolica. Volevo capire come funzionano le imprese nel mondo, non solo in Italia. I primi passi li ho fatti prima presso la European House – Ambrosetti, dove ho lavorato su un progetto dedicato allo sviluppo dei veicoli elettrici in Italia, successivamente ho vissuto da vicino l'organizzazione di una

grande catena internazionale, la Best Western, seguendo l'amministrazione e il supporto agli albergatori. È stato un periodo di scoperta: ogni giorno era una lezione su come un'idea diventa struttura, su come si gestiscono persone e numeri in un contesto globale. Nel 2019, però, ho sentito il richiamo di casa. Sono tornato a Parma e ho iniziato a lavorare nell'impresa di famiglia. All'inizio volevo solo "dare una mano", capire se poteva essere la mia strada. In poco tempo mi sono reso conto che lo era, nei numeri degli hotel rivedevo il senso di appartenenza, l'orgoglio di far parte di qualcosa che ha radici profonde. È una sensazione diversa rispetto a un'azienda qualunque, ogni decisione pesa un po' di più, perché riguarda la tua storia e quella della tua famiglia, ma nonostante ciò, reputo che lavorare insieme ai miei familiari sia un grande privilegio. In azienda ci sono mia madre e mio padre, mio fratello, mio zio, che è anche il mio direttore superiore, mia zia e i miei cugini. Ognuno con un ruolo diverso, ognuno con la propria visione. Con mio zio ho un

rapporto di fiducia reciproca: lui ci lascia libertà di manovra e noi portiamo idee nuove. Credo che la nostra forza stia proprio in questo dialogo tra generazioni: da una parte l'esperienza e la visione strategica di chi ha costruito tutto, dall'altra la voglia di rinnovare, di velocizzare, di trovare soluzioni più adatte ai tempi. Proprio per questo, la vera difficoltà, per chi come me appartiene a una nuova generazione, è convincere senza forzare, far capire che innovazione non significa stravolgere, ma migliorare. Quando riesco a introdurre un nuovo metodo o una soluzione tecnologica che rende i processi più efficienti e vedo che funziona, sento di aver costruito un piccolo ponte tra passato e futuro.

Le difficoltà però non si limitano a quelle generazionali. Per il nostro settore, infatti, il periodo del Covid è stato il banco di prova più grande. Quello che mi ha colpito di più durante quel periodo è stato lo spirito di squadra, nessuno si è tirato indietro, in famiglia e tra i dipendenti c'è stata una coesione totale, la voglia di resistere insieme. Oggi, a distanza di tempo, guardare la nostra società in crescita, vedere che è riuscita non solo a superare quella crisi ma a uscirne più solida, è una delle mie più grandi soddisfazioni. Guardando al futuro, credo che la sfida più grande riguarderà le persone: in un mondo del lavoro dove tutto cambia in fretta, trattenere i talenti e motivare i collaboratori è la chiave di ogni impresa. Il benessere di chi lavora si riflette sull'atmosfera che respira il cliente: un sorriso alla reception può cambiare l'esperienza di un ospite più di qualsiasi investimento. La seconda sfida è rappresentata dall'evoluzione tecnologica, che per me non è una minaccia, ma una risorsa. L'intelligenza artificiale, la digitalizzazione dei processi, le nuove piattaforme gestionali devono diventare strumenti al servizio delle persone, non sostituti. Se usata bene, la tecnologia può liberare tempo, permettendo a chi lavora

negli alberghi di concentrarsi su ciò che conta davvero: il cliente, l'esperienza, il contatto umano. Con Ascom ho trovato un luogo dove confrontarmi e crescere. L'associazione non è solo supporto tecnico, ma una comunità vera, fatta di scambio di esperienze. Far parte del Gruppo Federalberghi e al Gruppo Giovani Imprenditori mi ha fatto capire quanto sia importante dialogare anche con chi lavora in settori diversi, a volte infatti un'idea fuori dal tuo mondo è quella che ti serve per cambiare prospettiva. Se dovessi dare un consiglio a un giovane che inizia oggi, direi tre cose. La prima è quella di non smettere mai di imparare: la formazione continua, anche su temi lontani dal proprio lavoro, apre la mente. La seconda è viaggiare: vedere altri luoghi, altre culture, ti insegna ad adattarti e ti restituiscce motivazione. E la terza è imparare a comunicare, è una competenza sottovalutata, ma fondamentale poichè saper spiegare le proprie idee, ascoltare, capire gli altri sono le "soft skills" che fanno la differenza, anche più della tecnica.



# 06

# Francesca Graniti

Logip





Francesca Graniti

# LA LOGISTICA CHE PARLA DI PERSONE.

“

Non lasciare che qualcuno ti dica  
che non si può fare. Se hai un’idea,  
difendila e ogni giorno lavora  
per farla diventare realtà.

”

Quando penso a come sia arrivata in Logip, mi viene da sorridere: in famiglia siamo entrati tutti per caso. È successo a mio nonno, poi a mio padre e infine a me. La nostra storia nasce alla fine degli anni '90, quando mio nonno, costruttore di professione, decise di realizzare immobili industriali in una zona che allora ne aveva pochissimi. Non pensava minimamente di fare logistica, l'idea era infatti quella di costruire e lasciare ad altri la gestione, ma la vita, a volte, cambia il programma senza avvisare. Così, a settant'anni, si ritrovò imprenditore logistico. Non era il suo mestiere, ma lo affrontò con lo stesso spirito che l'aveva guidato per tutta la vita: determinazione, tenacia, ostinazione. Poco dopo coinvolse mio padre, che arrivava da tutt'altro percorso. Due persone completamente fuori settore, due "pazzi furibondi", che si sono buttati in un'idea nuova e l'hanno trasformata in un progetto solido. Quando dico che il caso è parte della nostra storia, intendo proprio questo: Logip è nata così, da deviazioni inaspettate che diventano opportunità. Anch'io non pensavo di entrarci, avevo un altro piano, invece nel 2018 sono arrivata qui, quando l'azienda era ancora la metà di ciò che è oggi. Ho iniziato negli uffici operativi, imparando il lavoro dal basso. Nel 2020 è arrivata la maternità e, al rientro, non avevo un ruolo definito. Ma in quei mesi avevo osservato abbastanza da capire cosa poteva essere migliorato. Così è nato il reparto Processi e Sistemi, che oggi coordino: un'area che non esisteva e che ho costruito passo dopo passo, immaginando nuovi modi di lavorare e digitalizzando processi che, in un settore come la logistica, possono diventare obsoleti dall'oggi al domani. La sfida più grande non è stata tecnica. È stata, e continua a essere, essere all'altezza di ciò che mio nonno e mio padre hanno costruito. La logistica è complessa: richiede metodo, visione e la capacità di spiegare cose che non si vedono, ma che fanno funzionare ogni movimento dentro

un magazzino. Ogni mattina entro in azienda chiedendomi: "Cosa posso fare oggi per portare avanti quello che loro hanno iniziato?".

Non credo che questa sfida finirà presto: forse sarà qualcun altro, un giorno, a valutare se ci sono riuscita davvero. Il futuro per me ha un'unica parola chiave: crescita. Crescere come superfici, come servizi, come struttura. Crescere soprattutto nella cultura digitale, perché Logip è molto più tecnologica di quanto appaia da fuori. "Pensare fuori dagli schemi" non è uno slogan, ma è una necessità. Nella logistica un processo funziona finché funziona, la notte dopo potrebbe essere superato. Il mio lavoro è anticipare quel momento e ripensare continuamente ogni cosa.

A un giovane che vuole fare impresa, soprattutto a chi, come me, raccoglie un'eredità familiare, direi una cosa sola: tenere gli occhi sull'obiettivo.

Non sempre chi ci ha preceduti lascia strade facili, non sempre le loro scelte sono quelle giuste. Se si eredita un progetto solido, è una fortuna. Se si eredita qualcosa che non ha funzionato, non significa che quella strada sia sbagliata per definizione.

Chi ha fallito prima non è te e se senti che un percorso è quello giusto, perseguiilo. Io ho imparato questo: non lasciare che qualcuno ti dica che non si può fare. Se hai un'idea, un progetto, un modo diverso di vedere l'azienda, difendilo e ogni giorno, un passo alla volta, lavora per farlo diventare realtà.





# 07

# Giacomo Galli

Visite insolite



Giacomo Galli

## TRA ARTE, STORIA E SENTIERI NASCOSTI.

“

Spesso sono i dettagli a rivelare le storie più affascinanti e attraverso quei dettagli si può ritrovare un senso di appartenenza, di intimità con il proprio territorio.

”

La mia formazione è stata tutt'altro che lineare. Ho studiato archeologia, ma mi sono spesso intrufolato in altri corsi universitari, come geologia o storia dell'arte. Non era una questione di curiosità accademica, era il desiderio profondo di conoscere davvero il territorio in cui vivo, in tutte le sue sfaccettature. Mi affascina dove le materie si contaminano, il punto d'incontro tra natura, storia e cultura. Forse è per questo che oggi faccio la guida turistica e ambientale: accompagnano le persone a scoprire i luoghi, ma soprattutto le storie che li abitano. Organizzo visite raccontate, dedicate tanto agli aspetti gastronomici quanto alle storie più nascoste, ai paesaggi insoliti, ai borghi dimenticati. Mi piace pensare che ogni visita sia un piccolo viaggio nel tempo e nella memoria, e che ogni gruppo che accompagnano sia un nuovo interlocutore con cui costruire un racconto condiviso. Quando guido qualcuno tra i sentieri di montagna o dentro una chiesa romanica, non sto solo lavorando, ma sto raccontando anche un po' di me, della mia famiglia, delle mie radici. In fondo credo che sia stato proprio questo il motore che mi ha spinto a fare impresa: la passione ereditaria per la storia e per l'arte, che in casa mia non è mai mancata. Fin da bambino, con mia madre, organizzavo piccole escursioni domenicali: ero io a scegliere dove andare, che chiesa visitare, quale borgo scoprire. Senza saperlo, stavo già allenando quello che oggi è il mio mestiere. Come ogni lavoro indipendente, anche il mio è fatto di continui successi e fallimenti. Una visita può andare benissimo, un'altra può essere un flop, ma ogni esperienza insegna qualcosa. Il mestiere della guida è un investimento costante su sé stessi: bisogna studiare, osservare, sapersi adattare a chi si ha davanti. Capire che cosa interessa al gruppo, leggere negli sguardi l'attenzione o la curiosità, cambiare ritmo, tono, linguaggio. È un lavoro che richiede sensibilità e ascolto, più che tecnica.

Da questa esigenza di rinnovarmi continuamente è nato anche il mio progetto "Visite Insolite", un format pensato non per i turisti stranieri, ma per i parmigiani stessi, per chi vive qui e magari non ha mai guardato davvero i luoghi che frequenta ogni giorno. Mi piace far riscoprire ciò che di solito si dà per scontato: una statua che passa inosservata, un affresco nascosto, un muro storto che racconta un'epoca. Spesso sono i dettagli a rivelare le storie più affascinanti, e attraverso quei dettagli si può ritrovare un senso di appartenenza, di intimità con il proprio territorio. Personalmente mi emoziona molto raccontare l'arte e l'architettura del Medioevo. Lì ritrovo un equilibrio che sento vicino al mio modo di essere: solido ma poetico, severo e pieno di simboli. Quando studio un nuovo luogo, quando scopro una storia inedita o trovo il modo di trasformarla in racconto, è come se quella bellezza diventasse anche mia. A volte mi capita di lavorare su monumenti difficili, poco conosciuti, quasi privi di fonti. Sono le sfide che preferisco:





costruire una narrazione da zero, trovare un filo conduttore, impacchettare una visita che all'inizio sembrava impossibile, e quando ci riesco, la soddisfazione è enorme. Credo che il turismo debba rimanere un'esperienza di autenticità e condivisione, non un parco tematico per adulti. Mi dispiace quando vedo i luoghi trasformarsi in scenografie per selfie, svuotati del loro spirito. Spero che in futuro ci siano sempre più viaggiatori curiosi, disposti a vivere un territorio nel suo ritmo vero, a cercare emozioni sincere, magari anche fuori dai percorsi obbligati. Mi emoziona incontrare chi arriva a Parma e mi dice: "Voglio vivere la città come i parmigiani." È lo spirito dei viaggiatori di un tempo, quelli che si perdevano per scoprire. Nel mio lavoro l'innovazione tecnologica non è un ostacolo, anzi mi ha permesso di ampliare il pubblico e farmi conoscere. La tecnologia non sostituisce mai l'elemento umano, chi sceglie una visita guidata infatti non vuole un'encyclopedia ambulante, ma un contatto, un dialogo, un tramite vivo tra sé e il luogo che visita,

e io sono quella cerniera umana tra le persone e il territorio. Più il mondo diventa digitale, più cresce il bisogno di esperienze vere, di relazioni dirette. Da poco sono entrato in Ascom e l'esperienza si è rivelata preziosa. Mi ha permesso di realizzare un progetto dedicato alla montagna parmigiana, nelle valli del Taro e del Ceno, coinvolgendo altre guide e i comuni del territorio. L'associazione non è stata solo un supporto organizzativo, è diventata anche una rete di relazioni, uno spazio dove confrontarsi e costruire insieme. Se dovessi dare un consiglio a un giovane, direi semplicemente questo: segui ciò che ti appassiona davvero. Se fai un lavoro che non ti piace, prima o poi troverai qualcuno che lo farà meglio di te, perché lo farà con amore, ma se ami quello che fai, anche dopo mille sconfitte troverai la forza di rialzarti. Ci vuole costanza, impegno, ma soprattutto amore per ciò che si costruisce giorno dopo giorno, perché alla fine è quello che fa la differenza.



08

# Gian Luigi Piazza

Bequadro



Gian Luigi Piazza

## DOVE MUSICA E CUCINA SI INCONTRANO.

“

Non basta più cucinare bene:  
oggi bisogna offrire un'esperienza,  
qualcosa che resti nella memoria.

”

Il mio percorso nasce un po' per caso, come tante delle cose più importanti della mia vita. Avevo diciott'anni quando ho iniziato a lavorare alla Capannina di Forte dei Marmi, e da lì si è aperto per me il mondo della notte. Poco dopo sono diventato direttore artistico del Dadaumpa e poi del Primo Piano, il vecchio Escalier. Erano anni intensi, di notti passate a gestire persone, musica, ristorazione e relazioni. In un certo senso, lì è nata la mia doppia anima: quella del musicista e quella del ristoratore.

Dopo il liceo scientifico mi sono iscritto a Economia alla Cattolica, ma lavoravo già tanto e non riuscivo a conciliare tutto. Ho deciso quindi che avrei studiato di nuovo solo quando mi fosse servito davvero, e così è stato: mi sono formato ad Alma, con un corso da manager della ristorazione, agli albori di quel tipo di formazione in Italia. È stata un'esperienza fondamentale, che mi ha poi portato a lavorare per quasi quattro anni al Villa e Palazzo Aminta, un cinque stelle lusso sul Lago Maggiore. Lì ho imparato cosa significhi la vera ospitalità, passando da ricevimento a sales, fino a diventare assistant general manager. È stato un periodo durissimo, ma formativo: lavorare in un hotel di lusso ti cambia il modo di vedere le cose.

Poi è arrivata la pandemia e per la prima volta dopo anni di lavoro senza sosta, mi sono trovato fermo. E' stato allora che ho maturato l'idea di fare impresa: avevo sempre lavorato per altri, ma sentivo che era arrivato il momento di mettermi in gioco. E così, nel 2021, ho fondato Magip e aperto il mio primo ristorante, Bequadro. Bequadro è la mia creatura, il mio orgoglio, che nasce dall'idea di unire le mie due passioni, musica e ristorazione, in un unico luogo. Non è un semplice ristorante, ma un'esperienza: ogni sera ospitiamo musica dal vivo e proponiamo una cucina internazionale di alto livello, in un'atmosfera curata in ogni dettaglio. Volevo che fosse un luogo bello da vivere, non solo da frequentare, e così è diventato. È stato un azzardo



aprire in piena coda di pandemia, con green pass e mascherine, ma c'era voglia di ripartire e io ho scommesso su quella voglia. L'idea nasce anche da un principio che porto sempre con me, quello del Blue Ocean, un testo che mi ha molto influenzato; racconta che nei mercati saturi bisogna creare un oceano blu, cioè uno spazio nuovo, dove non hai competitor diretti. Parma è una città dove la tradizione gastronomica è un orgoglio, ma anche un limite, perché la maggior parte dei ristoranti fa gli stessi piatti, e farli meglio di tutti è difficilissimo. Io ho scelto di uscire da quell'oceano rosso e creare qualcosa di unico. Al Bequadro la musica non è intrattenimento, è parte dell'esperienza e la cucina non è un contorno, ma è protagonista. Il risultato è un luogo dove chi entra sa che vivrà qualcosa che non troverà altrove. Negli anni l'azienda è cresciuta. Oggi Magip è un gruppo con una trentina di dipendenti e abbiamo aperto altre realtà: Oasi, il bar estivo del centro sportivo Ercole Negri, e nel 2025 la gestione del bar, ristorante e banchettistica degli hotel Stendhal e Toscanini. Allo Stendhal abbiamo riaperto La Pilotta, chiuso da dodici anni, dove oggi abbiamo il nostro centro di

di produzione. È un altro modo di fare ristorazione, più tradizionale, ma con la stessa filosofia: attenzione al cliente, qualità e ospitalità. Le difficoltà ovviamente non mancano. Fare impresa oggi significa destreggiarsi tra costi altissimi, burocrazia e imprevisti globali: pandemia, guerra, energia, materie prime. Non puoi ribaltare tutto sul cliente: devi assorbire, adattarti, resistere. Mi porto dietro una lezione imparata in albergo, quella di giocare secondo le regole: devi conoscerle e saperle usare, anche quando sono dure. E poi devi dare l'esempio, perché in un'azienda come la mia la prima regola è che il sacrificio parte da chi guida. Nel nostro mestiere, oggi, non si può più lavorare senza passione. È un lavoro che ti priva di orari, weekend e vita privata, non è più così redditizio come un tempo, quindi se non ami quello che fai non lo reggi. Io credo che la chiave sia ricordare che i clienti non sono semplici clienti, ma ospiti da accogliere e far sentire a casa.

Il futuro? Continuare a crescere, ma con consapevolezza. In quattro anni abbiamo aperto quattro rami d'azienda e ora sento la necessità di consolidare ciò che abbiamo costruito, prima di guardare oltre. La ristorazione, oggi, cambia

velocemente: non basta più cucinare bene ma bisogna offrire un'esperienza, qualcosa che resti nella memoria. L'alimentazione quotidiana si muove altrove — verso integratori, consegne a domicilio, pasti funzionali — e ciò che resterà sarà la ristorazione delle occasioni speciali, quella che celebra, che emoziona. Ed è proprio lì che voglio restare, nel territorio delle esperienze da vivere. In tutto questo, Ascom è una presenza importante perché fa rete, crea confronto, aiuta a sentirsi parte di una categoria. Parma è fortunata, c'è un tessuto vivo di colleghi con cui scambiarsi idee e visioni, e Ascom contribuisce a tenerlo unito. Non è sempre facile trovare il tempo per partecipare, ma sapere che c'è una comunità pronta al confronto è fondamentale. Ai giovani che vogliono intraprendere questa strada direi di essere curiosi, umili e un po' folli, di studiare, formarsi e fare esperienza, perché oggi non basta il talento, servono anche competenze, visione e disciplina, ma soprattutto serve la consapevolezza che fare ristorazione significa servire gli altri con passione. Sicuramente è un mestiere faticoso, ma quando ami davvero ciò che fai, ogni sacrificio trova il suo senso.





09

Giulia  
Chiari

Edilizia 2000



Giulia Chiari

CUSTODE DI UNA STORIA,  
COSTRUTTRICE DEL DOMANI.

“

Devi essere innamorato del tuo lavoro.  
È troppo faticoso, troppo assorbente  
per affrontarlo senza passione.

”

Mi chiamo Giulia Chiari e lavoro nell'azienda di famiglia, Edilizia 2000, fondata da mio padre e mia madre nel 1986. L'anno prossimo festeggeremo quarant'anni: un traguardo che per noi non è solo numerico, ma rappresenta una vita intera costruita mattone dopo mattone, in tutti i sensi. Fin da piccoli io e mio fratello abbiamo vissuto l'azienda come un'estensione naturale della famiglia. Le estati in magazzino, gli inventari fatti giocando, le ore passate accanto a mio padre mentre controllava le forniture o a mia madre nello showroom: tutto questo ha reso la scelta del mio percorso quasi spontanea. Non scontata, perché potevo scegliere, ma profondamente naturale. Dopo il diploma in ragioneria, ho scelto Economia e Commercio con indirizzo marketing. Per indole sono una persona dinamica, socievole, portata al contatto con il pubblico: il percorso di studi ha semplicemente dato forma a una predisposizione che avevo già molto chiara. Ma prima di entrare in azienda,

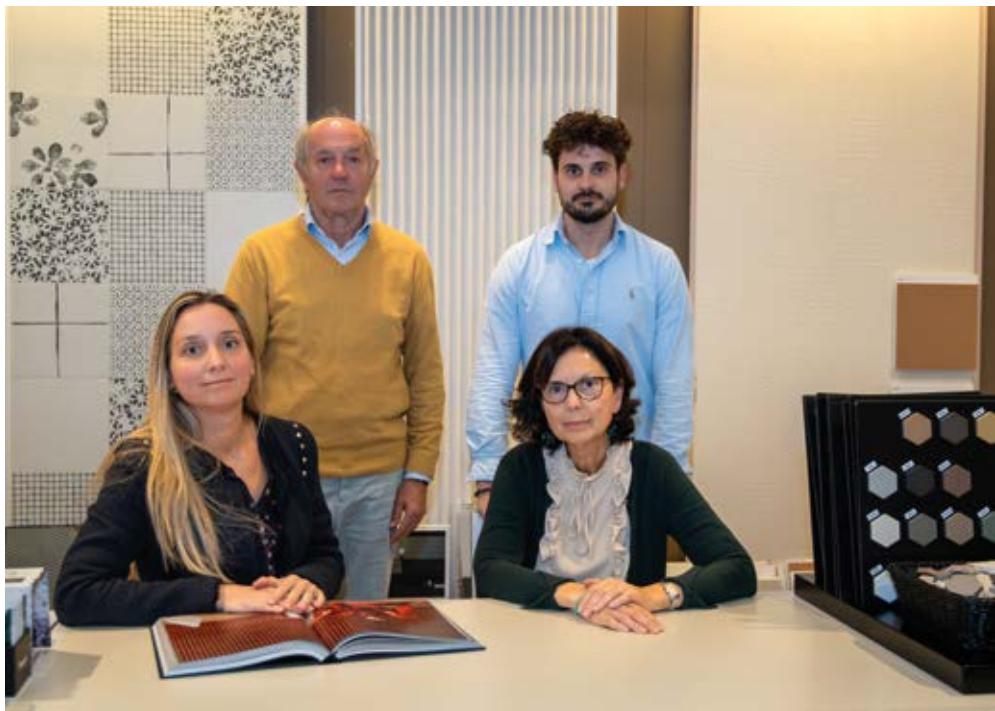
mio padre volle che facesse un'esperienza fuori, per diventare davvero indipendente e capire cosa significasse lavorare in realtà strutturate. Così, dopo la laurea, ho trascorso un anno alla Mapei e un altro alla Casalgrande Padana, anni preziosi che mi hanno permesso di partecipare a fiere internazionali, seguire rappresentanti, visitare unità produttive e lavorare fianco a fianco con grandi professionisti del settore. Ricordo sempre con grande orgoglio quando la moglie del fondatore di Mapei, la dottoressa Spazzoli, mi disse: "Giulia, qualunque strada sceglierai, qui ci sarà sempre un posto per te". È stato un grande onore, ma io già sentivo che la mia strada era un'altra: tornare a casa, nell'azienda che ha costruito la storia della mia famiglia. Quando rientrai definitivamente a Pilastro, entrai in showroom affiancando mia madre. Negli anni il mio ruolo è cresciuto e oggi coordino un team di cinque persone. Ogni giorno incontro architetti, clienti privati, imprese: un mondo complesso, fatto di ascolto,



soluzioni e rapidità. Niente si improvvisa e questo è forse l'aspetto più impegnativo del mio lavoro, perché non puoi rimandare, non puoi dire "controllo con il titolare", perché il titolare sei tu. Credo che questa sia la difficoltà principale, ovvero essere sempre preparata, sempre sul pezzo: come accade quando vai dal medico e ti aspetti una risposta immediata, anche il cliente si aspetta che tu sappia tutto di ogni materiale, soluzione, variante. Per questo la formazione continua è fondamentale, confrontarsi con fornitori, aggiornarsi, studiare, vedere con i propri occhi come nascono i prodotti. E poi c'è una difficoltà più personale, quella che ogni seconda generazione conosce bene: il timore di non essere all'altezza del fondatore. Mio padre è un imprenditore vero, con una visione limpida e un'etica del lavoro straordinaria. Ha costruito tutto da zero, senza una famiglia nel settore alle spalle. Il suo esempio è una guida, ma anche un carico di responsabilità, perché portare avanti ciò che ha creato richiede

dedizione quotidiana e una grande capacità di reggere la pressione. Oltre a questa sfida, si aggiungono quelle del futuro, che per il nostro settore sono numerose e importanti. Il mercato edilizio sta vivendo una trasformazione simile a quella già vista nella grande distribuzione alimentare e nell'abbigliamento: la presenza crescente di gruppi multinazionali, i colossi della distribuzione, il rischio che realtà familiari vengano schiacciate dal criterio del prezzo più basso. Per noi, che lavoriamo con materiali tecnici e finiture di interni, questo significa una cosa molto chiara: dobbiamo puntare sul valore umano. Le piastrelle non si comprano come un maglione online, vanno viste, toccate, progettate; serve la consulenza, serve un occhio esperto, serve fiducia, ed è questo che può fare la differenza nei confronti dei giganti del settore. Negli anni abbiamo inoltre ampliato gli spazi, aperto più sedi, introdotto nuovi prodotti e anche nuove categorie, come le cucine, per offrire un servizio completo e





e diversificato. Innovarci e diversificare, per noi, sono state la chiave per superare momenti difficili, mantenere equilibrio e restare competitivi. Il rapporto con Ascom ha sempre avuto un ruolo importante nella nostra storia.

Mio padre ne è stato presidente di categoria e fu tra i primi a capire che confrontarsi con i colleghi, anche se concorrenti, era fondamentale per evitare guerre di prezzo. Negli anni l'associazione è stata un luogo di incontro, dialogo e strategie comuni. Oggi è anche un punto d'appoggio tecnico e normativo prezioso, un riferimento per bandi, finanziamenti e aggiornamenti strategici imprescindibili per un imprenditore.

Se penso a cosa direi a un giovane, credo che la risposta sia semplice: devi essere innamorato del tuo lavoro. È troppo faticoso, troppo assorbente per affrontarlo senza passione. Ci saranno sacrifici, rinunce, responsabilità che pesano, ma se fai ciò che ami davvero, quelle difficoltà diventano parte del percorso: io questo l'ho imparato lungo il

mio percorso, tra Milano e Sassuolo, e l'ho capito definitivamente il giorno in cui sono tornata in azienda, sapendo che era esattamente il posto in cui volevo essere.





# 10 Giulia Muratori

Accompagnatrice turistica





Giulia Muratori

## QUANDO LA CULTURA DIVENTA UN MESTIERE.

“

Dietro ogni oggetto, edificio, piatto  
o dialetto c'è una testimonianza di civiltà  
e il mio compito è trasformare  
quella storia in esperienza.

”

La cultura, per molti, è qualcosa che si osserva da lontano: musei, opere d'arte, tradizioni. Per me è sempre stata una presenza viva, quotidiana, concreta. È quello che mangiamo, che parliamo, che tramandiamo senza accorgercene. E forse è proprio questo che mi ha portata a farne un lavoro: la voglia di raccontare tutto ciò che dà senso alla nostra identità. Mi chiamo Giulia Muratori e da quando ho iniziato il mio percorso professionale non ho mai avuto una giornata uguale all'altra. Lavoro nei musei, collaboro con cooperative culturali, tour operator, associazioni, insomma, ovunque ci sia una storia da far emergere, io cerco di esserci. Perché dietro ogni oggetto, edificio, piatto o dialetto c'è una testimonianza di civiltà.

E il mio compito è trasformare quella storia in esperienza: visite guidate, eventi, laboratori per bambini e adulti, attività didattiche che non si limitano a "spiegare", ma fanno vivere davvero un luogo. Il mio obiettivo è contribuire a un sistema culturale che sia più aperto, connesso e inclusivo, in cui le meraviglie nascoste del territorio tornino accessibili e comprese. Lavoro come libera professionista: un modello che richiede coraggio, determinazione e tanta flessibilità. Significa costruirsi le proprie opportunità giorno dopo giorno, studiare continuamente, ottenere abilitazioni, proporsi, sbagliare, ricominciare. Non è un settore in cui trovi facilmente annunci o percorsi lineari: bisogna crearseli. Ed è proprio questa libertà – impegnativa ma preziosa – che rende il mio lavoro così vivo. Accanto all'attività professionale, ho scelto di impegnarmi anche nella rete associativa. Oggi sono vicepresidentessa del Gruppo Giovani Imprenditori Ascom Parma e consigliera in Impresa Cultura: credo profondamente nella connessione tra cultura e impresa, e nel valore dello scambio tra professionisti anche molto diversi tra loro. I giovani hanno bisogno di incontrarsi, confrontarsi, contaminarsi: solo così si cresce davvero.

La mia vita non è fatta solo di arte e archivi: è fatta anche di una famiglia che è la mia forza. Con mio marito Marco ci sosteniamo in ogni modo, e nostra figlia Arianna, quattro anni, è il nostro sole e il capo indiscutibile dei nostri cani Onofrio e Peggy. A chi pensa che sia impossibile conciliare famiglia e una carriera culturale rispondo che è difficile, certo, ma possibile. Servono organizzazione, problem solving e la capacità di chiedere aiuto quando serve. Ma la soddisfazione di vedere clienti, studenti o turisti appassionarsi grazie a ciò che fai ripaga ogni fatica.

Spesso, alla fine di una visita, qualche ragazzo mi dice: "Vorrei fare il tuo lavoro. Da dove si comincia?".

La mia risposta è sempre la stessa: proponiti, studia, sperimenta, non arrendersi, devi essere tu a creare il tuo spazio, con curiosità e tenacia.

E poi c'è una cosa che considero fondamentale, più di qualsiasi competenza tecnica: la rete. In questo settore – e in qualunque altro – nessuno cresce davvero da solo.

Confrontandoci, miglioriamo.

Collaborando, diventiamo professionisti migliori e persone migliori. Stando insieme, superiamo quelle difficoltà che da soli sembrano giganti.

Perché la cultura è questo: un patrimonio condiviso. E valorizzarla significa, prima di tutto, fare rete tra le persone.





**11**

# Ilaria Giacomazzi

Panificio Giacomazzi



Ilaria Giacomazzi

# QUANDO TRADIZIONE E TERRITORIO INCONTRANO IL FUTURO.

“

Ognuno di noi ha un sogno, un obiettivo, un’idea da difendere: il segreto è crederci davvero, con la curiosità di imparare e il coraggio di andare avanti senza perdere mai il legame con ciò che si è.

”



La mia storia è nata tra i profumi e i gesti di un mestiere che ho visto vivere in famiglia fin da piccola. A quindici anni, nei mesi estivi, ero già dietro il banco dei nostri punti vendita, accanto alle commesse. È lì che ho iniziato ad assaporare davvero l'azienda di famiglia: il profumo del pane caldo, il ritmo delle persone, la responsabilità di un mestiere fatto di cura quotidiana. Dopo la scuola superiore ho continuato la formazione con diversi corsi e continuo tuttora: ho sempre sentito che questo lavoro richiede una crescita costante, fatta di pratica e aggiornamento continuo.

La scelta di restare nell'azienda di famiglia non è stata un ripiego né un automatismo, ma è stata una scelta consapevole. Ho sempre visto nell'impresa un luogo dove le idee diventano realtà, dove ogni giorno nasce qualcosa di nuovo. Portare avanti ciò che i miei genitori e i miei zii hanno costruito con dedizione e sacrificio è stata una motivazione forte: sapevo che avrei potuto dare qualcosa in più, aggiungere strumenti nuovi, uno sguardo diverso, un modo più contemporaneo di leggere i cambiamenti senza perdere le radici. La nostra azienda è cresciuta insieme a noi. Nata come panificio, si è trasformata negli anni introducendo prima la pasticceria da forno, poi la pasticceria moderna e infine il format che oggi più ci rappresenta: il Bakery Coffee, che unisce panetteria, caffetteria e pasticceria.

Siamo arrivati ad avere 30 punti vendita tra Parma e provincia; oggi ne abbiamo 18, ma più solidi, più coerenti, più riconoscibili. Abbiamo chiuso ciò che non rispecchiava più il territorio e investito su ciò che rappresenta il futuro.

Anche i negozi che rimarranno solo panetterie avranno una forte identità monomarca, in modo da valorizzare davvero i nostri prodotti. Il 2021 è stato un anno decisivo: siamo diventati Società Benefit. Abbiamo iniziato a lavorare sul recupero del pane invenduto e da qui è nata la birra ReBread, prodotta con la nostra micca ai grani antichi di Parma,

trasformata prima in pangrattato. Un progetto che racconta bene la nostra idea di futuro: sostenibile, concreto, legato al territorio. Il mio lavoro oggi riguarda lo sviluppo commerciale, la formazione del personale e la qualità dei nostri punti vendita. Credo profondamente nella gentilezza, nella cura e nella relazione con il cliente, sono valori che non invecchiano. Allo stesso modo, credo nella crescita delle persone che lavorano con noi: gli 80 dipendenti che ogni giorno rendono possibile tutto questo.

La rete che ho trovato in Ascom ha rafforzato molte di queste convinzioni. Far parte del Terziario Donna e del Gruppo Panificatori significa confrontarsi, imparare da realtà diverse, contribuire a costruire una squadra che guarda al futuro con idee nuove. L'associazione per me è un luogo di sostegno e visione, nessun imprenditore cresce davvero da solo.

Se penso a un giovane che vuole mettersi in gioco, sento di dire una cosa semplice, ma vera: provateci. Inseguite ciò che vi appassiona. Sbagliare fa parte del cammino, così come rialzarsi, osservare, innovare. Io lavoro in azienda dal 1999 e so quanto errori e tentativi abbiano contribuito alla mia crescita.

Ognuno di noi ha un sogno, un obiettivo, un'idea da difendere: il segreto è crederci davvero, con la curiosità di imparare e il coraggio di andare avanti senza perdere mai il legame con ciò che si è.





12

Laura  
Alessandrini

Novotel Parma



Laura Alessandrini

L'ACCOGLIENZA  
CHE UNISCE  
TRADIZIONE E FUTURO.

“

In un mondo dove la tecnologia avanza,  
l'ospitalità resta uno degli ultimi mestieri  
in cui il fattore umano è insostituibile.

”

Se mi avessero chiesto a diciott'anni che lavoro avrei voluto fare, non credo avrei risposto "l'albergatrice". Eppure oggi, quando cammino tra le sale del Novotel Parma Centro, sento che questo è esattamente il mio posto. È una sensazione di appartenenza che va oltre il mestiere: è la continuità di una storia di famiglia che ho deciso di fare mia. La mia famiglia lavora nel settore immobiliare da generazioni. Tutto nasce da mio nonno, costruttore, e da mio padre, che ha saputo trasformare l'impresa edile in qualcosa di più grande, intuendo che non bastava costruire, ma bisognava gestire e valorizzare ciò che si realizzava. Così è nata la Piacentina Immobili Urbani, che oggi si occupa della gestione del patrimonio immobiliare e da lì, negli anni, è cresciuta anche la Più Hotels, l'azienda che gestisce le nostre strutture alberghiere. Il primo passo nel mondo dell'ospitalità è arrivato nel 1985, con l'apertura del Residence Liberty, poi sono seguite altre strutture — l'Hotel Astoria, i Residence Cavour, Le Cupole e Palazzo Le Poste — fino al progetto più importante, il Novotel Parma Centro, inaugurato nel 2019. Un hotel da 133 camere, centro congressi, due ristoranti, piscina e area benessere: una struttura moderna, che rappresenta la visione di mio padre, imprenditore capace di sognare in grande. Io sono arrivata dopo. Ho studiato Economia Aziendale a Parma e mentre finivamo i lavori del Novotel, ho cominciato a interessarmi sempre di più al progetto. All'inizio non mi ero mai vista nel mondo alberghiero, ma poi ho capito che l'ospitalità è una filosofia di vita, molto più complessa e affascinante di quanto immaginiamo. Così, dopo la laurea, ho deciso di specializzarmi con un Master in Svizzera in una delle scuole di hotellerie più prestigiose del mondo, dove ho respirato l'essenza dell'ospitalità internazionale: ordine, precisione, empatia, eleganza. Purtroppo, il mio percorso all'estero è stato interrotto dal Covid, sono tornata in Italia nel 2020, proprio quando il mondo si fermava.

Il Novotel era appena stato inaugurato e improvvisamente non c'erano più clienti, viaggi, congressi, ma noi non abbiamo mai chiuso, siamo rimasti aperti anche nei mesi più difficili, garantendo il servizio a chi ne aveva bisogno. In quel silenzio irreale, ho avuto il tempo di conoscere davvero la struttura: ho fatto la gavetta, imparando ogni dettaglio — dalle camere al front office, dai check-in ai servizi di colazione. È stato un percorso prezioso, perché se vuoi gestire un albergo, devi prima capirlo da dentro. Quando il mondo ha ripreso a muoversi, io ero già parte di quel mondo e da allora non mi sono più fermata. Oggi sono Vicepresidente della Più Hotels e della Piacentina Immobili Urbani, mi occupo della gestione alberghiera a 360 gradi, dalle strategie di marketing alla selezione del personale. Lavoro a fianco del mio direttore, Gianluca Palmieri, un professionista che incarna perfettamente lo spirito di crescita che voglio trasmettere ai miei ragazzi: arrivato da noi come receptionist, oggi guida tutta la struttura, è la prova che l'impegno e il talento possono portarti lontano, anche in un'azienda familiare.





Il rapporto con mio padre e con la generazione precedente è di grande rispetto, anche se non sempre facile. I nostri linguaggi sono diversi, ma si incontrano in un punto comune, ovvero la passione per quello che facciamo. A volte dobbiamo tradurci a vicenda: io porto innovazione, mentre mio padre mi ricorda l'importanza della concretezza, ma insieme riusciamo a trovare un equilibrio. Credo infatti che il vero valore di un'azienda familiare sia proprio questo dialogo tra generazioni, dove la tradizione diventa la base per costruire il futuro. Oggi la mia attenzione è rivolta ai giovani, al personale, alla formazione. Cerco di creare un ambiente di lavoro sereno, dove ognuno si senta ascoltato e valorizzato. È una sfida continua, perché le nuove generazioni hanno un rapporto diverso con il lavoro: vogliono equilibrio, tempo per sé, riconoscimento. Io credo che sia giusto, purché ci sia anche responsabilità. L'obiettivo è quello di restituire valore al lavoro dell'ospitalità.

e renderlo attrattivo: in un mondo dove la tecnologia avanza, l'ospitalità resta uno degli ultimi mestieri in cui il fattore umano è insostituibile. Con Ascom collaboriamo molto, in particolare ci supporta in tanti aspetti pratici, dalla gestione delle buste paga alla ricerca di personale, ma soprattutto rappresenta una rete, un luogo di confronto e di scambio. È bello sentirsi parte di una comunità di imprenditori che, pur lavorando in ambiti diversi, parlano la stessa lingua e vivono lo stesso territorio. Parma è una città straordinaria, nessun posto mi ha dato la sensazione di equilibrio che trovo qui: è a misura d'uomo, viva, piena di cultura, di cibo, di aziende, di energia. È il luogo ideale per costruire un futuro e sono orgogliosa di contribuire, nel mio piccolo, a renderla ogni giorno più accogliente. Ai giovani direi solo una cosa: non abbiate paura di provarci. Non aspettate di essere pronti, perché non lo si è mai del tutto, buttatevi, fate esperienze, cambiate strada se serve, perché ogni passo, anche quello sbagliato, vi porterà più vicino a capire chi siete davvero. Io l'ho capito in un momento di incertezza, durante una pandemia, in un albergo vuoto. Eppure proprio lì, tra corridoi silenziosi e luci soffuse, ho scoperto la mia strada.

radio  
duchessa

L'ascolti e senti

13

Marco  
Bussolati

Radio Duchessa





Marco Bussolati

# LA RADIO CHE VOLEVO ASCOLTARE.

“

La radio resiste perché è umana,  
immediata, imperfetta. Ed è proprio questo  
che la rende vera.

”

Certe passioni non ti lasciano scelta: cresci con loro e, a un certo punto, diventano la direzione naturale del tuo futuro. La radio, per me, è sempre stata questo: musica, compagnia, relazione, una voce che ti tiene insieme agli altri anche quando non li vedi.

Per questo, dopo gli studi alla Cattolica e il Master “Fare Radio” a Milano, dopo le esperienze dietro il microfono a Radio Number One e Radio Millennium, ho capito che volevo tornare a Parma e costruire qualcosa qui, nella mia città. Non una radio qualunque: la mia radio, quella “che ascolti e senti Parma”. Così è nata Radio Duchessa, il 13 novembre 2023. Un progetto indipendente, autofinanziato, libero da sponsor condizionanti e da linee editoriali imposte, una radio che risponde solo a chi la ascolta e a chi decide di investire credendo nel suo valore.

La nostra promessa è semplice: dare voce al territorio, far sentire Parma e far sentire a casa. Una musica riconoscibile, senza tempo: classici, novità, contaminazioni e una programmazione che alterna qualità e spontaneità: aggiornamenti, storie, interviste, vita vera. Costruire tutto questo ha significato investire in attrezzature professionali, nel digitale, nei migliori fornitori del settore. Prima siamo partiti sul web — app, sito, smart speaker — poi siamo arrivati anche in DAB+, con un suono perfetto e senza interferenze. In un mondo in cui tutto corre, abbiamo voluto una radio che invece restasse solida, curata, piena di identità. Accanto a me ci sono persone fondamentali. La direzione artistica di Mauro Corno, una guida preziosa. Le voci di Davide Schmid, Moira, Roberto Allori, Stefano Brianti e “la zia” Lucrezia Pittello, che animano un palinsesto oggi composto da oltre 50 ore di diretta settimanali.

Il lavoro commerciale di Sabrina Testa, quello creativo di Michele Bussolati, e l’energia di chi ha creduto nel progetto fin dall’inizio. Ogni mattina, alle 7, apro io la giornata con “Buongiorno Duchessa”:

tre ore di diretta in cui cerco di dare la carica a chi accende la radio mentre la città si sveglia. Con me c’è Carlo Bocchialini, oggi direttore responsabile della nostra testata giornalistica. Nei nostri “Salotti della Duchessa” ospitiamo i protagonisti del territorio e, insieme, diamo spazio alle voci che rendono Parma viva. Un capitolo importante è nato quando abbiamo portato la radio all’Università di Parma, tenendo un corso di radiofonia per gli studenti e da lì sono arrivate nuove energie: ragazze e ragazzi che hanno iniziato a frequentare lo studio, a imparare, a mettersi alla prova. Giulia in redazione, Benedetta nelle interviste, Matilde e Margherita che hanno creato un programma quotidiano dedicato all’università e alla vita della Generazione Z. È la prova che la radio può essere giovane, fresca, contemporanea — senza perdere la sua anima. Eppure non è una sfida facile, oggi la radio sembra quasi un oggetto “di un’altra epoca”. I giovani l’ascoltano meno, le abitudini sono frammentate tra piattaforme, social, device, ma io resto convinto che la radio non sia mai passata di moda: si è trasformata e continuerà a farlo. La televisione non l’ha cancellata; il digitale, se usato bene, può amplificarla. La radio resiste perché è umana, immediata, imperfetta.

Ed è proprio questo che la rende vera. Dal 2025 sono entrato in Ascom come Vicepresidente di Impresa Cultura Parma, il nuovo coordinamento territoriale dedicato alle imprese culturali. È un altro modo per restituire qualcosa alla mia città e per portare la voce della radio dentro una rete più ampia di realtà culturali e imprenditoriali.

Ai giovani che sognano un progetto tutto loro dico sempre la stessa cosa: crederci prima, durante e soprattutto dopo. All’inizio sembra tutto enorme. Poi arrivano le persone giuste, quelle che ti sostengono quando serve. Io sono stato fortunato: ho chi ha creduto in me e in Radio Duchessa.



Ma la fortuna non basta.  
Serve determinazione, tenacia, e quella  
dose di follia che spinge a trasformare  
un'idea in un'impresa vera.  
La radio, oggi, è il mio modo di restituire  
alla città ciò che mi ha dato.  
Un sogno diventato voce. Una voce che,  
ogni giorno, prova a tenere insieme una  
comunità. Busso e chiudo.



# 14

# Maria Chiara Utini

Palazzo e Tenuta Utini





Maria Chiara Utini

L'ENOASTRONOMIA  
CHE RACCONTA  
IL TERRITORIO E  
LE PERSONE.

“

Serve coraggio, curiosità e costanza.  
I risultati non arrivano subito,  
ma sono il frutto  
di dedizione quotidiana.

”

Sono Maria Chiara Utini, parmigiana classe 1993, cresciuta in una famiglia in cui l'enogastronomia non è solo lavoro, ma cultura e identità. Il profumo dei prosciutti in stagionatura, le storie di dedizione e manualità che ascoltavo fin da bambina, l'attenzione alla qualità e al territorio: tutto questo ha costruito le basi della mia formazione ancora prima dell'università. Dopo il diploma, ho scelto la Bocconi, laureandomi in Marketing Management nel 2017 e poco dopo ho conseguito il titolo di sommelier, seguendo una curiosità che negli anni è diventata competenza. La mia famiglia nel 2015 aveva intrapreso un nuovo progetto, Tenuta Utini, e mentre studiavo a Milano seguivo già da vicino questo sogno: creare un'azienda vitivinicola capace di dare a Parma un vino di altissima qualità, figlio del territorio e della nostra storia. Lì ho compreso quanto mi coinvolgesse la possibilità di costruire qualcosa di nuovo senza perdere il legame con ciò che siamo sempre stati. Oggi mi occupo non solo della Tenuta, ma anche delle altre aziende familiari: Furlotti, realtà specializzata nel quadrettato in vaschetta e nella produzione artigianale di salumi



parmigiani e Furlotti Prosciutti – Langaria, storica produttrice di Prosciutto di Parma DOP. Seguo marketing e acquisti, con l'obiettivo di valorizzare i marchi e di portare sempre più in alto il nome di Parma, comunicando i nostri prodotti attraverso una narrazione autentica, giovane e contemporanea. Negli anni ho arricchito la mia formazione diventando brand teller e maestro assaggiatore di formaggi, salumi e Parmigiano Reggiano: competenze che mi permettono di unire mondo produttivo, comunicazione e analisi sensoriale. Fare impresa per me è una scelta naturale, quasi istintiva. È il modo in cui riesco a esprimere chi sono: una persona che vive il cibo come cultura e come racconto. Entrare in azienda è stato un gesto consapevole, guidato dal desiderio di portare un punto di vista nuovo all'interno di realtà che hanno un grande peso nella storia della mia famiglia. Il rapporto con le generazioni precedenti è un equilibrio prezioso, ho la fortuna di condividere il lavoro con persone che mi hanno insegnato etica, costanza e coraggio, ma che allo stesso tempo mi lasciano spazio per sperimentare. A volte le visioni sono differenti, ma credo che la forza delle imprese familiari stia proprio nella capacità di far dialogare tradizione e innovazione, passato e futuro. Non sono mancate difficoltà: ogni cambiamento, anche piccolo, richiede confronto e pazienza. Una delle sfide più grandi è stata quella legata alla nascita del vino della Tenuta Utini. Seguire la vigna fin dai primi filari, affrontare le stagioni, l'incertezza del clima, l'attesa della vendemmia è stato un percorso intenso, che ha richiesto determinazione e fiducia. Quando ho assaggiato per la prima volta il nostro vino finito, ho sentito realizzarsi un progetto che per anni era stato solo un'idea. È uno dei momenti che porto nel cuore, perché racchiude sogni, fatica, entusiasmo e identità e mi ricorda ogni giorno perché amo ciò che faccio: perché unisce passato, presente e futuro, proprio

come la mia terra. Un altro traguardo importante è stato l'avvio di Palazzo Utini a maggio 2024, un progetto che ha richiesto dodici anni di ristrutturazione e che oggi rappresenta la nostra idea di accoglienza contemporanea. Hotel cinque stelle, bistrot, ristorante e lounge bar convivono in un'esperienza completa, pensata per valorizzare Parma con eleganza, qualità e visione.

Guardando al futuro, credo che la sfida più grande sia riuscire a conciliare radici e innovazione. I mercati, i consumi e le tecnologie stanno cambiando rapidamente e chi lavora nell'agroalimentare rischia di rimanere fermo per paura di tradire la tradizione. Io penso invece che innovare significhi proteggere ciò che siamo, rendendolo attuale. La qualità autentica, la sostenibilità vera — quella che nasce dal rispetto per la terra e per le persone — e una comunicazione sincera saranno centrali. E Parma, con il suo patrimonio gastronomico e culturale, ha un potenziale enorme: la sfida sarà fare rete, unire imprese, giovani e istituzioni per raccontare la città al mondo.

In questo percorso, Ascom ha un ruolo fondamentale. Per me è molto più di un'associazione: è una rete strategica, un luogo di crescita e confronto dove nascono idee, collaborazioni e opportunità. Grazie ai progetti, ai corsi e agli eventi, possiamo ampliare la nostra visione e portare innovazione all'interno delle aziende familiari, contribuendo a rafforzare l'identità imprenditoriale del territorio. Se dovessi dare un consiglio a un giovane, direi questo: serve coraggio, curiosità e costanza. I risultati non arrivano subito, ma sono il frutto di dedizione quotidiana. Gli errori sono inevitabili, accoglierli significa crescere. E soprattutto è importante circondarsi di persone che condividono valori e visione, perché da soli si può correre, ma insieme si può costruire davvero.





aut Z

15  
Monica  
Zatti  
Gruppo Zatti





Monica Zatti

## ALLA GUIDA DEL CAMBIAMENTO.

“

Ogni errore è solo un passo in più  
nella direzione del proprio futuro.

”

Quando sono nata, l'azienda aveva appena un anno. Era il 1983, e il Gruppo Zatti muoveva i suoi primi passi. Io e l'azienda, in un certo senso, siamo cresciute insieme. Il cortile dell'officina era il mio parco giochi, e i primi profumi che mi accompagnano ancora oggi sono quelli di benzina, dei meravigliosi pranzi della domenica in famiglia e dei cipressi nel cortile dei nonni. Un mix che racconta perfettamente chi siamo: energia, accoglienza, radici. C'è chi studia e poi cerca lavoro; io invece ho imparato prima a sporarmi le mani. Le mie estati dell'adolescenza le ho passate in azienda tra la carrozzeria e il magazzino, rispondendo al centralino, aiutando al backoffice, non erano "lavoretti", erano pezzi veri di azienda, di quotidianità. E lì, in mezzo alla gente, ai colleghi, ai clienti, ho capito cosa serviva davvero per fare la differenza: ascolto, empatia, cura dei dettagli, e quel tocco umano che non si impara nei libri. Ho vissuto l'azienda sulla pelle. Ed è proprio da lì che è nata la mia voglia di studiare marketing: per dare voce a quella verità che vedevi ogni giorno, per raccontare la nostra storia in modo nuovo, ma sempre con lo stesso cuore. Oggi non mi occupo solo di comunicazione, ma mi piace pensare che



il mio lavoro sia creare emozioni vere, esperienze uniche e indimenticabili che creano relazioni che durano nel tempo. Perché da noi, davvero, non si compra solo un'auto. Si costruisce fiducia. Si crea un ricordo. Portare avanti il lavoro della mia famiglia non è mai stato un dovere, ma un atto d'amore naturale.

Sono cresciuta con nonni meravigliosi, che ci hanno insegnato a lavorare sodo, a non arrendersi, ad aiutare chi è in difficoltà. Oggi ho il privilegio di condividere questo cammino affianco a mio papà, mio zio, mia sorella, i miei cugini, mio marito e mio cognato.

Siamo una famiglia vera, che lavora insieme ogni giorno, questo ci distingue siamo l'unica concessionaria d'auto in Europa ad avere una dirigenza tutta famigliare, questa forza e unione ci ha permesso di essere tra i primi 6 Gruppi più importanti nel settore Automotive in Italia. Questo fa sì che ogni scelta sia fatta con il cuore, con responsabilità, con visione. Non è sempre stato facile, ovviamente. Ho sbagliato, ho faticato, ho attraversato momenti in cui avrei voluto mollare. Ma ogni errore mi ha insegnato qualcosa. E ogni volta che un cliente ci dice "qui mi sento a casa", o un collaboratore ci ringrazia per esserci anche nei momenti difficili, capisco che stiamo andando nella direzione giusta. Il futuro? È veloce, incerto, digitale. Ma anche pieno di possibilità.

Io credo che la vera forza sarà saperci fermare, raccontare chi siamo, lasciare emozioni positive che restano. Anche attraverso un gesto, uno sguardo, o un profumo che parla di casa. Ascom per me non è solo un'associazione di categoria. È una comunità viva, un punto di riferimento solido per chi fa impresa con passione, tra mille sfide e mille sogni. Un luogo dove si condividono visioni, difficoltà, progetti e possibilità.

Da tre anni faccio parte con orgoglio del Consiglio di Amministrazione di Ascom Terziario Donna, un gruppo di donne straordinarie che, come me, credono nella forza dell'impresa al femminile.

Insieme ci supportiamo, ci confrontiamo, cresciamo. Perché fare impresa da donna, oggi, richiede coraggio, consapevolezza e una rete che crede nel valore delle differenze. Ascom per me è questo: un luogo dove sentirsi meno soli, più forti, più capaci di guardare avanti.

Un'alleanza concreta tra chi ogni giorno sceglie di metterci la faccia, il tempo e il cuore. Parma non è solo il posto dove sono nata. È la mia radice, la mia misura, il mio modo di stare al mondo. Parma è la concretezza delle persone che non parlano troppo ma sanno esserci, è il profumo di casa, è la stretta di mano che vale più di mille parole. Il territorio per me è tutto: è il cortile dei miei nonni, è la sagra di paese dove ci si rivede ogni anno con lo stesso sorriso, è l'orgoglio silenzioso di chi costruisce senza far rumore, ma con le fondamenta ben piantate. Lavorare qui, per la mia terra, non è solo una scelta professionale. È una responsabilità affettiva. È un modo per

restituire ciò che ho ricevuto. Per creare opportunità, benessere, relazioni vere. Per far sì che anche chi entra in azienda da cliente, esca con la sensazione di aver trovato un posto in cui sentirsi accolto. A chi sta per iniziare direi questo: prova. Sempre. Anche quando fa paura, anche quando sembra tutto troppo grande. Non aspettare il momento perfetto: il momento giusto è adesso. La curiosità è una forza enorme: fatti domande, esplora, osserva, ascolta. Sii pronto a sbagliare, ma non smettere mai di cercare il modo giusto per rialzarti. Perché ogni errore è solo un passo in più nella direzione del proprio futuro. Non mollare. Nei giorni facili, ma soprattutto in quelli difficili. La costanza e la passione fanno la vera differenza. E ricorda sempre: puoi studiare, programmare, pianificare... ma se non ci metti il cuore, non arriva a nessuno. Quando invece lo fai con amore, con verità, con presenza... si sente. E resta.



# 16

# Nicole Zerbini

Trattoria La Porta a Viarolo





Nicole Zerbini

# QUANDO LA CUCINA È FAMIGLIA, PASSIONE E IDENTITÀ.

“

La mia cucina vive di equilibrio  
tra ciò che ho ereditato e ciò che  
voglio portare avanti io,  
tra tradizione e innovazione.

”

La cucina è sempre stata il mio mondo. I miei giochi erano tra sacchi di farina, pentole e profumi che arrivavano dal bancone dove mio papà lavorava, tanto che da bambina avevo già deciso il mio futuro: "Da grande voglio fare la cuoca", dicevo guardandolo muoversi ai fornelli, con quella naturalezza che per me era magia. Oggi guido la cucina della trattoria di famiglia, La Porta a Viarolo, insieme a mia mamma e a mio fratello, che seguono la sala. È un lavoro totalizzante, fatto di orari che non conoscono festività e di gesti che si ripetono ogni giorno, ma proprio in questa routine ritrovo il luogo in cui mi sento davvero me stessa, perché la cucina per me non è mai stata una scelta quanto piuttosto un richiamo naturale.

Non avendo frequentato l'Istituto Alberghiero, mi sono formata per anni accanto a mio padre, imparando a osservare, copiare, sbagliare e ricominciare. Eravamo molto diversi: lui sereno e metodico, io più veloce, precisa,

con la testa sempre un passo avanti, ma è stato proprio da quel contrasto che è nata la nostra forza. Quando si è ammalato e ha dovuto lasciare la cucina, è arrivato il momento in cui ho dovuto scegliere: o restare dentro lo sport agonistico, giocavo infatti a softball fino alla nazionale, o dedicarmi completamente all'attività di famiglia. Ho scelto la cucina, dove ho trovato una seconda squadra, la mia famiglia. Grazie al loro supporto, sono riuscita ad affrontare la difficoltà più grande, ovvero capire fino a dove potevo spingermi. All'inizio infatti, gestivo dodici coperti poi, come nello sport, ho iniziato ad alzare l'asticella e oggi arrivo serenamente a trentacinque, senza rinunciare alla qualità. Lavoro da sola ai fornelli, facendo ogni piatto al momento: la torta fritta, i tortelli, i sughi, tutto nasce da zero, tutti i giorni. La mia cucina vive di un equilibrio continuo tra ciò che ho ereditato e ciò che voglio portare avanti io, tra tradizione e innovazione. I tortelli d'eretta, la punta



ripiena, la trippa, la torta fritta e i salumi, quei piatti non cambiano mai e raccontano chi siamo, il nostro DNA. L'innovazione sta nelle scelte quotidiane: lavorare solo materie prime stagionali e locali, aggiornare il menù circa ogni mese, alleggerire ricette che un tempo erano più grasse, sperimentare abbinamenti pur restando fedeli alla cucina di casa. Ma non solo, ho imparato ad abbattere, porzionare, ottimizzare, capendo che anche in una cucina tradizionale c'è spazio per la tecnologia intelligente, quella che non sostituisce la mano umana, ma la aiuta a lavorare meglio. Il nostro menù nasce così dalla stagionalità, dall'umore del mattino e da un rapporto strettissimo con i produttori del territorio. Scelgo io stessa ogni ingrediente: verdure dal contadino, carni da piccoli allevatori piemontesi, Parmigiano Reggiano prodotto da mucche al pascolo. Con molti fornitori il rapporto dura da anni perché sanno esattamente cosa cerco e io so cosa aspettarmi da loro. È un'innovazione silenziosa, fatta non di mode ma di precisione, fiducia, materie prime migliori e tanto lavoro. Le soddisfazioni però ripagano ogni fatica. Essere scelta da Parma Quality Restaurants come ambasciatrice della cucina italiana per l'UNESCO è stato un onore enorme. Cucino spesso all'estero e portare la nostra tradizione fuori dai confini è sempre un'emozione, ma l'esperienza che ricorderò per sempre è quella recente: cucinare in ambasciata, con mia mamma, mio fratello e un collega. Quattro giorni intensi, di lavoro di squadra, di orgoglio e di identità portata nel mondo. Un altro tema che mi sta molto a cuore è il futuro della ristorazione. Siamo in un momento delicato: molti colleghi hanno alzato i prezzi abbassando la qualità e questo ha allontanato i clienti. Soprattutto, vedo pochi giovani avvicinarsi al mestiere. Le scuole non preparano più alla pratica reale, gli stage limitano l'accesso ai turni veri, quelli del weekend, e i ragazzi si scoraggiano subito. La ristorazione è un



lavoro impegnativo, ma se si ha passione dà molto e sta a noi, alla nostra generazione, comprendere i cambiamenti, dialogare con chi è più grande e allo stesso tempo trasmettere ai giovani il valore del mestiere, senza idealizzarlo ma senza svilirlo. Con Ascom ho un rapporto di grande gratitudine. È stata la rete attraverso cui sono arrivata al viaggio ad Atene con il Terziario Donna e da lì sono nate occasioni che da sola non avrei mai raggiunto. Apprezzo il lavoro dell'associazione: noi giovani imprenditori, insieme, possiamo fare molto. Se c'è un piatto che mi rappresenta, è la pasta fresca. È ciò che ho imparato a fare guardando mio padre, ciò che non mi stanca mai, ciò che dà forma alla nostra storia. Ogni tortello è un ponte tra quello che era e quello che sarà: una tradizione che non voglio cristallizzare, ma tenere viva, far crescere, rendere attuale...un po' come la mia cucina.

A portrait of Roberto Benvenuto, a man with dark, wavy hair and a full beard, wearing a dark blue zip-up jacket. He is standing in front of a green wall with abstract yellow and red brushstrokes.

17

# Roberto Benvenuto

Spakè e Roberto Benvenuto Cashmere



Roberto Benvenuto

## CASHMERE E FOOD: DUE MONDI, UN'UNICA FILOSOFIA.

“

L'entusiasmo è indispensabile,  
ma l'esperienza ti aiuta a dare forma  
ai sogni senza distruggerli.

”



	Spaké	Spaké
L'ARROSTO	26,00	26,00
LA NORD	26,00	26,00
LA SUD	26,00	26,00
LA TOSCANA	27,00	27,00
LA FABRICA	28,00	28,00
LA BISTECHE	29,00	29,00
LA MELLO	27,00	27,00
LA CUCINA	27,00	27,00

La mia storia è quella di una curiosità che non si è mai fermata. Sono laureato in architettura, ma la mia vita si è presto spostata altrove, oggi infatti mi divido tra due mondi che, pur sembrando distanti, parlano la stessa lingua, quello della moda e quello del food. Il primo, con il mio marchio Roberto Benvenuto Cashmere nato oltre dieci anni fa, il secondo con Spakè, un format di ristorazione che ho ideato e aperto due anni fa nel cuore di Parma; due imprese diverse ma unite da un filo invisibile: la voglia di creare qualcosa di bello, di armonico, di autentico. Dopo la laurea ho cominciato a lavorare in uno studio di architettura, era un lavoro corretto, serio, ma io mi sentivo immobile. Ho sempre avuto bisogno di muovermi, di incontrare persone, di costruire cose nuove. L'architettura mi ha insegnato la disciplina del progetto, ma dentro di me c'era qualcosa di più istintivo, una spinta creativa che cercava un'altra forma, e quella forma l'ho trovata quasi per caso. Un giorno un commercialista mi mise in contatto con un'azienda che produceva maglieria in cashmere, dovevo solo dare qualche consiglio di stile, ma da lì è cambiato tutto. Quel filato mi ha conquistato, la sua morbidezza, la storia che porta con sé, il fatto che non venga tosato ma pettinato dall'animale, come un gesto di cura. Mi affascinava l'idea che dietro a ogni maglia ci fosse un atto di rispetto. Così ho deciso di creare un mio marchio. Non avevo esperienza, solo un'intuizione, quello di offrire ai negozi un servizio su misura, sartoriale, flessibile, pensato per una clientela che stava cambiando. Era il 2014, il mercato del lusso stava rallentando e le boutique cercavano qualcosa di personalizzato, di più intimo. La mia idea è diventata realtà e, poco alla volta, ho costruito una rete di clienti in Italia e all'estero. Ogni ordine, ogni maglia che usciva dal laboratorio, era una piccola conferma che la strada era quella giusta. Ma non mi bastava, la mia natura è curiosa, e dopo anni nella moda ho sentito il bisogno di rimettermi

in gioco. Il mondo del food era sempre rimasto lì, come un ricordo d'infanzia. Mio padre aveva lavorato nel settore dei gelati e aveva aperto uno stabilimento balneare in Calabria: da bambino lo osservavo muoversi tra le persone, sentivo l'energia che nasce quando il cibo diventa incontro. Forse Spakè è nato allora, anche se ci sono voluti anni per capirlo. Quando ho deciso di farlo davvero, non volevo aprire un ristorante classico. Non sono un cuoco, non volevo che tutto dipendesse da me, ma desideravo costruire un format replicabile, autonomo, che potesse camminare da solo. L'idea era semplice ma precisa: un fast casual food italiano, basato sulla pasta, ma gestito con metodo, con manuali operativi, come i grandi brand internazionali, senza rinunciare però alla qualità. All'inizio non è stato facile. Ricordo ad esempio un giorno in cui quattro ragazzi si sedettero fuori dal locale, due volevano la pasta, gli altri no, e alla fine se ne andarono. Quel piccolo episodio è stato una lezione, mi resi conto che dovevo ampliare l'offerta, senza perdere identità. Da lì è nata "The Big S": starters, salads, sandwiches, sweets. Tutto ruotava attorno alla S di Spakè, diventata simbolo e chiave del menù. Da un'intuizione fortuita è nata una struttura che funziona, e oggi il locale cresce, assumiamo nuove persone, e ogni giorno aggiungiamo un tassello in più a un progetto che non smette di evolversi. Nel mio modo di fare impresa c'è sempre un equilibrio tra tradizione e innovazione. In Spakè la pasta resta un'icona italiana, ma la gestione è moderna, razionale, pensata per essere scalabile. In Roberto Benvenuto Cashmere, invece, la sfida è la digitalizzazione: portare la qualità del su misura in un mondo dominato dall'e-commerce. Il consumatore di oggi è diverso, più informato, più autonomo, cerca trasparenza, vuole sapere chi produce ciò che indossa. Così sto lavorando su un modello "Manufacture to Consumer", dove il capo va direttamente



dal laboratorio al cliente, senza intermediari. È un modo per restare autentici, in un mercato che cambia ogni giorno. Mi piace pensare che l'innovazione non significhi rompere con il passato, ma reinterpretarlo. Anche in Spakè, quando immagino il futuro, penso a una rete di locali che mantengano un legame con i territori in cui nascono, attraverso collaborazioni con piccoli produttori locali e valorizzando le eccellenze regionali, perché ogni luogo ha qualcosa da raccontare e chi entra deve sentirlo. In tutto questo, Ascom ha rappresentato un punto d'incontro importante. Il confronto con altri imprenditori infatti è fondamentale: ascoltare le loro esperienze, capire le difficoltà comuni, trovare ispirazione. Fare rete è una delle cose più preziose che un giovane imprenditore possa imparare. Se dovessi dare un consiglio a chi vuole intraprendere una strada simile, direi di non avere fretta, di fare esperienza, imparare da chi ha più storia e di osservare. L'entusiasmo è indispensabile, ma l'esperienza ti aiuta a dare forma ai sogni senza distruggerli. E poi, qualunque

cosa si faccia, deve nascere da una vera passione. C'è una frase che porto con me da sempre e che riassume il mio modo di lavorare: "Tutto ciò che viene creato con arte e amore è destinato al successo." Credo che sia il segreto più semplice e più difficile di tutti: fare le cose con amore e con arte.





**18**

**Stefano  
Guizzetti**

**Ciacco**

A black and white photograph of Stefano Guizzetti, a chef with short dark hair and a beard. He is wearing a white chef's coat and is resting his chin on his right hand, looking directly at the camera with a serious expression. The background is a solid dark color.



Stefano Guizzetti

LA SCIENZA  
DEL GELATO  
E L'ARTE  
DELL'IMPERFEZIONE.

“

Gli errori sono inevitabili,  
ma anche necessari: ti insegnano chi sei,  
dove non vuoi tornare, cosa vuoi diventare.

”



Non avrei mai pensato che il gelato sarebbe diventato il protagonista del mio futuro lavorativo, ma è stato proprio questo a tracciare il mio percorso e a dare vita alla mia impresa.

Sono nato in provincia di Bergamo e a ventisei anni, dopo un percorso che sembrava già tracciato, ho deciso di ricominciare da capo e mi sono iscritto a Scienze Alimentari all'Università di Parma: volevo capire il cibo, la sua logica, la sua chimica. È stato lì che mi sono imbattuto per caso nel gelato, matrice alimentare molto complessa ed affascinante. Da quella scintilla è nata la mia tesi di laurea sulla chimica del gelato e da quella tesi la mia impresa: Ciacco. Quando nel 2013 ho aperto il primo laboratorio nel centro di Parma, non avevo una tradizione alle spalle. Nessun padre gelatiere, nessun mestiere da continuare e forse è stato un bene, la mancanza di storicità infatti mi ha aiutato a vedere il gelato in maniera completamente libera, svincolato da qualsiasi preconcetto o imposizione, questo è stato il nostro punto di forza che ci ha permesso subito di caratterizzarci

come una realtà dinamica, giovane, contemporanea. Il primo negozio è nato a Parma, poi è arrivato Milano, poi ancora l'idea di espandermi all'estero. Ho viaggiato, costruito contatti, cercato collaborazioni, ma più crescevo, più mi rendevo conto che stavo perdendo qualcosa: l'anima artigiana, quella che vive solo se controlli ogni passaggio, ogni materia, ogni trasformazione. Così sono tornato indietro, riducendo la scala ma aumentando la qualità. Oggi Ciacco è fatto di due negozi, uno a Parma e uno a Milano, e di un laboratorio centrale che li rifornisce. La mia evoluzione imprenditoriale però, non si è limitata al gelato. Abbiamo sperimentato con i lievitati, vinto diversi premi per i panettoni, lavorato sul mondo della colazione, costruito una linea di prodotti che raccontano la stessa filosofia: fare meno, ma farlo meglio. Perché il gelato è stato il punto di partenza, ma la ricerca è la destinazione. D'altronde, fare impresa da solo, senza una guida, è stato come imparare a nuotare in mare aperto. Se da un lato il prodotto è sempre stato il mio punto di forza, dall'altro la gestione

aziendale è stata la mia scuola più dura. All'inizio ignoravo l'importanza dei conti, dei costi nascosti, del personale. Eppure, sbagliando, ho imparato: ho avuto soci, poi non più, ho attraversato fasi difficili, momenti in cui avrei voluto mollare, ma ogni errore è stato un passo avanti, una lezione di artigianalità e umanità.

Ho dovuto affrontare diverse difficoltà come la gestione dell'attività, la gestione dei costi, la corretta definizione del food cost, dei costi di vendita che sembrano banalità ma non lo sono stati assolutamente, la gestione dei dipendenti e del costo del personale. Oggi la parte più complessa del mio mestiere non è fare un gelato perfetto, ma costruire un team che creda in un'idea. Gestire le persone, comprenderle, motivarle: è questo il vero lavoro quotidiano. Oggi sento le sfide del domani come divise in due grandi ambiti, ognuno con le sue complessità.

La prima è quella legata al prodotto: i gusti dei consumatori stanno cambiando, cresce l'attenzione per la salute e le intolleranze, il gelato quindi deve evolversi, ma senza perdere la sua anima. La seconda è quella imprenditoriale: gestire un'impresa oggi è come



camminare in un labirinto di burocrazia, costi e gestione delle risorse umane. Oggi è difficile trovare personale disposto a lavorare la sera o nei weekend, bisogna quindi reinventare gli equilibri, trovare compromessi, capire come mantenere viva la passione senza esaurire le energie di chi la porta avanti.

In questo percorso, Ascom è stato un alleato prezioso. Mi ha aiutato a passare da una gestione basata sui bilanci di fine anno a una gestione in tempo reale, che osserva l'azienda mentre funziona.

Conoscere subito i numeri e capire dove intervenire permette di prendere decisioni più lucide: per un imprenditore, può fare la differenza tra sopravvivere e crescere. Se dovessi dare un consiglio a chi comincia oggi, direi di sbagliare liberamente. Gli errori sono inevitabili, ma anche necessari, ti insegnano chi sei, dove non vuoi tornare, cosa vuoi diventare.





**19**

**Tommaso  
Moroni Zucchi**

**Socogas Group e Cantine Moroni Zucchi**



Tommaso Moroni Zucchi

# COLTIVARE IDENTITÀ, GENERARE ENERGIA.

“

Dai fallimenti si impara più che dai successi:  
insegnano a leggere meglio la realtà,  
a migliorare le strategie,  
a conoscere sé stessi.

”

Vivo professionalmente tra due mondi che, a ben vedere, hanno molto in comune, il vino e l'energia. Dopo il liceo classico Romagnosi, mi sono laureato in Giurisprudenza ed Economia alla Bocconi, un percorso che mi ha permesso di unire rigore e visione. Oggi sono Presidente delle Cantine Moroni Zucchi, che producono vini del territorio e lavoro in Socogas Group, l'azienda della mia famiglia, occupandomi di relazioni istituzionali, ufficio legale ed energie green. Sono anche Presidente di Green LG Energy, una joint venture tra i principali player italiani per sviluppare il BioGPL ottenuto da rifiuti, un progetto che guarda al futuro in modo concreto e sostenibile. La mia scelta imprenditoriale nasce molto prima degli studi. Sono cresciuto respirando la vita dell'azienda: mio nonno Renzo, uno dei pionieri del GPL, l'ha fondata insieme a mia nonna Jole; mio padre Luca, che ha contribuito a portarla avanti fino alla sua prematura scomparsa; mia madre Patrizia, che oggi guida il gruppo con determinazione e visione. Da loro ho ereditato l'idea che il lavoro non sia soltanto produzione o risultato, ma impegno nei confronti delle persone, del territorio e della comunità.



Per me, quindi, entrare in azienda è stato naturale, non per obbligo, ma per continuità emotiva e culturale. Non solo, anche il settore in cui operiamo, quello dell'energia, che può sembrare complesso e distante, mi ha sempre affascinato: decisivo per la qualità della vita, centrale per la sostenibilità ambientale, strategico per il futuro. Viverlo da vicino sin da giovane mi ha insegnato il valore delle scelte, delle responsabilità e dell'ascolto, ma anche della flessibilità, essendo un campo in cui le tecnologie cambiano, i mercati si trasformano, le politiche energetiche si evolvono. Essere parte attiva di questo processo significa dover prendere decisioni difficili, immaginare scenari nuovi e affrontare quotidianamente sfide impreviste, ma è anche ciò che rende questo percorso stimolante. Accanto all'energia c'è il vino, una passione che negli anni è diventata impegno concreto. Oggi, come Presidente del Consorzio Vini dei Colli di Parma, credo profondamente nel potenziale dei nostri vitigni: identitari, eleganti, ancora poco conosciuti fuori dai confini locali. La sfida è valorizzarli, farli scoprire in Italia e all'estero, farli diventare un biglietto da visita della Food Valley insieme alle altre eccellenze del territorio. Ogni riconoscimento, ogni passo verso la qualità, ogni nuova opportunità di raccontarli è una piccola vittoria collettiva. Nel mio percorso non sono mancate difficoltà: guidare o contribuire alla guida di un'impresa significa assumersi responsabilità, confrontarsi con cambiamenti improvvisi, accettare che non tutti i progetti vadano a buon fine. Ma credo che dai fallimenti si impari più che dai successi: insegnano a leggere meglio la realtà, a migliorare le strategie, a conoscere sé stessi nelle risposte che si danno nei momenti critici: è un processo di crescita continuo, che non si arresta mai. Guardando al futuro, vedo due grandi sfide. La prima riguarda il settore energetico: contribuire a un sistema più pulito, equo e realistico, che tenga insieme sostenibilità, innovazione e

imprese. Senza ideologie, senza estremismi, ma con responsabilità. La seconda, invece, riguarda il vino: fare conoscere al mondo la qualità e l'identità dei Colli di Parma, sostenendo i produttori e costruendo una cultura più forte attorno ai nostri vini.

Per me il territorio di Parma è la radice di tutto, amo profondamente questa città, la sua cultura, la capacità di unire il bello e il buono, il lavoro e la qualità della vita. Ogni progetto che porto avanti nasce anche da questo legame, dall'idea di contribuire alla crescita della comunità che mi ha formato.

In questo senso, il rapporto con Ascom è stato ed è molto importante: come associato e oggi come Vicepresidente del Gruppo Giovani, riconosco il valore del lavoro che svolge nel creare relazioni, nel supportare le imprese e nel dare spazio ai giovani che vogliono impegnarsi per la città. Proprio in termini di impegno, sono anche attivo politicamente, per me infatti fare impresa e spendersi per la propria comunità non sono due percorsi separati, poiché entrambi raccontano il modo in cui sceglio di stare nel mondo.

Se penso a un consiglio per chi sta iniziando oggi, direi di avere interesse per la realtà, di studiarla, capirla, affrontarla con preparazione e passione.

Non sono le scorciatoie a portare alla meta, ma un obiettivo, una buona mappa e la voglia di camminare.





# Il futuro delle Imprese parla giovane

Ispirati dalla tradizione  
guidati dall'innovazione



# CONTRIBUTI



## Francesca Bolzoni

Vice Direttrice Seacom Parma

## Roberto Manzini

Vice Direttore Seacom Parma



La nostra pluriennale esperienza in Seacom, sempre di supporto alle imprese ci dà l'opportunità di avere un'ampia visione sull'evoluzione del commercio, turismo e servizi.

Il futuro è sempre più rivolto verso i giovani, non solo intesi come consumatori, ma anche come creatori e innovatori. Le nuove generazioni sono i protagonisti di una rivoluzione che sta trasformando il mondo del terziario, con un mix di innovazione digitale, desiderio di esperienze uniche e impegno sociale. Il futuro del commercio, turismo e servizi parla giovane, ed è una realtà che sta emergendo con sempre più forza. Le nuove generazioni, non solo stanno cambiando il modo di consumare, ma anche il modo di fare impresa, innescando una vera e propria rivoluzione nei modelli aziendali, nel comportamento dei consumatori e nelle tecnologie. Tutto questo dà vita a un panorama dinamico e in continua evoluzione, dove il supporto di strutture come Ascom, da sempre punto di riferimento del territorio e delle aziende, sarà fondamentale per aiutare e far crescere i nuovi imprenditori attraverso finanziamenti e consulenza strategica. Avere accesso ai giusti fondi è cruciale per mettere in moto un progetto imprenditoriale, ma altrettanto importante è una consulenza strategica come servizio professionale che aiuta l'azienda a prendere decisioni informate per raggiungere e migliorare gli obiettivi. Ascom e società collegate hanno storicamente svolto attività di supporto alle imprese affrontando con coraggio le sfide, coniugando innovazione tecnologica e competenza professionale. Occorre raggiungere insieme un equilibrio tra il bisogno di innovazione e il rispetto delle tradizioni settoriali. Le nuove generazioni di imprenditori dovranno sempre più fare affidamento sulle associazioni per affrontare un mondo complesso e in continua evoluzione, con il supporto delle competenze consolidate e della rete di

esperti che solo queste organizzazioni possono offrire.

In definitiva, il futuro del terziario giovane è fortemente legato alla collaborazione tra nuove generazioni di imprenditori e le associazioni di categoria. Queste ultime rappresentano un ponte tra innovazione e tradizione, supportando i giovani a diventare imprenditori consapevoli, agili e sostenibili.



A photograph of a man with dark hair and a beard, wearing a black vest over a striped shirt, speaking into a microphone. He is standing in front of a large screen displaying a blurred image of a city skyline. The text "Francesco Oggiano Giornalista" is overlaid on the bottom left of the image.

# Francesco Oggiano

Giornalista

# Il valore di ciò che non va come previsto

Non ho iniziato il mio percorso professionale contando i successi, ma i fallimenti. E devo dire che sono stati parecchi. Il primo risale all'estate del 1990, quando, ispirandomi forse più del dovuto a Gesù Cristo, decisi di provare a camminare sull'acqua. Braccioli alle caviglie, passo sicuro, convinzione assoluta: durò tre metri. Poi finii sottosopra, salvato da mio padre. Solo molti anni dopo avrei capito che quel tuffo involontario era l'anticipazione perfetta della mia carriera: piena di tentativi, inciampi, ostinazioni e scoperte. A nove anni iniziai pianoforte. Durai due mesi. Al liceo rincorsi il 99/100 e mi fermai all'88. Nel 2009 aprii un blog sulle mafie che non leggeva nessuno, se non i parenti più motivati. Nel 2010 annunciai come scoop il contenuto del nuovo libro di Saviano... sbagliando. Ogni tanto scrivo un'altro con l'apostrofo — e lo ammetto pubblicamente. Nel 2016 curai un forum sulla salute che chiuse dopo quattro mesi. A volte ho detto che un intervistato "non rispondeva", quando semplicemente non lo avevo cercato. Nel 2019 affrontai il peggior colloquio della mia vita: via telefono, in inglese, con un selezionatore di LinkedIn che mi chiese di descrivere un prodotto loro. Risposi "of course I know it", ma non sapevo proprio niente. E il silenzio che seguì è probabilmente il più lungo della storia dei colloqui. Per anni ho provato a suonare Recuerdos de la Alhambra: mai venuto. Dipingo quadri di valore artistico

indefinibile. Ho tentato cinque volte di leggere Sulla Strada: mollavo sempre a pagina 150. Eppure, oggi faccio il digital journalist, racconto l'attualità e il modo in cui le tecnologie stanno cambiando la nostra società. Lo faccio sui social, su YouTube e attraverso la mia newsletter Digital Journalism, seguita da migliaia di creativi digitali. E ogni giorno mi accorgo che quelle cadute, quegli errori, quelle figuracce sono state una palestra preziosa. Perché dai fallimenti si impara a non fare troppi calcoli.

A divertirsi anche quando nessuno ti guarda. A smettere di fingere di sapere e iniziare a fare domande.

A capire che certi pezzi musicali è un privilegio anche solo ascoltarli.

A riconoscere che certi libri vanno letti fino in fondo, anche quando sembrano ripetersi. A ricordare che non è importante camminare sull'acqua, ma avere accanto qualcuno che ti aiuta a tornare a galla.

Tutti questi tentativi imperfetti mi hanno insegnato che il fallimento non è un ostacolo, ma una materia prima. È ciò che ti permette di ricominciare con un'idea più chiara, una storia più onesta, una direzione più tua.

E in fondo, se oggi riesco a raccontare il presente digitale con autenticità, è perché — prima di riuscirci — ho fallito abbastanza da sapere cosa significhi ripartire. A volte, l'unico curriculum che vale davvero la pena leggere è quello dei propri errori. È lì che si capisce chi siamo diventati.



A portrait of Giorgio Seveso, a man with dark hair and a warm smile, holding a black microphone. He is dressed in a dark blue zip-up sweater over a light-colored collared shirt. The background is a blurred, warm-toned wooden interior.

# Giorgio Seveso

Tundr

# Dare forma a ciò che serve

Non ho iniziato il mio percorso pensando di diventare imprenditore.

Dopo la laurea alla Bocconi sono entrato in una società di consulenza ed è stato proprio lì, nei miei primi mesi di lavoro, che ho capito una cosa semplice ma decisiva: molte aziende parlavano di welfare, ma pochi dipendenti riuscivano davvero a beneficiarne. Io per primo facevo fatica a orientarmi tra strumenti complicati e iniziative poco chiare. Questa mancanza, vissuta in prima persona, è stata il punto da cui tutto è partito. Accanto al desiderio che avevo da anni di costruire qualcosa di mio, è nata l'idea di creare una soluzione capace di rendere il welfare aziendale più semplice, accessibile e utile per tutti.

Nel 2022 è nata così Tundr, una startup fintech che oggi offre card, app e servizi digitali per gestire benefit e flexible benefit in modo immediato, sia per le aziende sia per i dipendenti. Siamo partiti da un prototipo dedicato alla mobilità sostenibile, poi grazie ai primi investimenti, abbiamo costruito una squadra che oggi conta quasi cinquanta persone e una visione più ampia: rendere il benessere aziendale parte concreta della vita quotidiana di chi lavora.

Fare impresa, per me, è la combinazione di due forze: un'intuizione nata da un bisogno reale e la voglia di avere un impatto tangibile. Viviamo un momento in cui i lavoratori chiedono più attenzione, più qualità della vita e aziende capaci di ascoltare. Dall'altra parte, molte imprese faticano ancora a comprendere che il welfare non è un costo, ma un investimento sul benessere e sulla produttività delle persone.

La sfida e anche l'opportunità è proprio quella di aiutare le organizzazioni a diventare ambienti in cui si sta bene e non solo in cui si lavora, creando un circolo virtuoso in cui si investe sulle persone e si ottengono risultati migliori. Oggi continuo a lavorare con questa idea in mente: creare strumenti che mettano al centro le persone e rendano il lavoro un posto migliore in cui stare. È questo, per me, il vero significato del fare impresa. Un consiglio che darei a un giovane e che avrei voluto ricevere io quando ho iniziato, è quello di coltivare la curiosità e non avere paura di sbagliare, non aspettare che tutto sia perfetto per iniziare. Le idee nascono spesso da un dettaglio vissuto in prima persona; ciò che fa la differenza è il coraggio di provarci, anche quando non si ha tutto sotto controllo, perché ogni tentativo, riuscito o meno, ti porta più vicino a ciò che vuoi davvero costruire.

A photograph of a man with dark hair and glasses, wearing a black suit and white shirt, speaking into a microphone. He is seated in front of a large circular opening that looks out onto a classical building with a clock tower under a blue sky.

# Luca Foresti

First Principles

# Perché continuo a scegliere l'impresa

Per quattordici anni sono stato amministratore delegato di un grande network di poliambulatori. Un ruolo importante, intenso, spesso logorante dal punto di vista psicologico. Quando la società è stata acquisita da un grande gruppo e il mio percorso si è chiuso, ho deciso di fare ciò che avevo rimandato per troppo tempo: fermarmi. Ho passato un anno viaggiando tra Cina, India, Stati Uniti e Argentina. Un anno di osservazione, studio e domande. E, soprattutto, un anno passato a capire che cosa avrei fatto dopo. Avevo una certezza: volevo continuare a fare l'imprenditore. E un'altra certezza: non volevo più fare l'amministratore delegato nello stesso modo. Così è nata l'idea di creare uno startup studio, un modello ancora poco diffuso in Italia: un luogo che non investe soltanto dall'esterno, ma che costruisce startup insieme ai team, condividendo capitale, responsabilità e imprenditorialità. Un modo per restare nel cuore della creazione d'impresa senza esserne necessariamente il volto unico. Tornato dal mio anno sabbatico, ho investito nelle prime due startup e hanno iniziato a funzionare bene. Eppure, come spesso accade, ho finito per violare le stesse regole che mi ero dato: sto tornando a fare l'amministratore delegato di una nuova iniziativa, uno spin-off del Politecnico di Milano che svilupperà veicoli a guida autonoma. Un progetto enorme, complesso, che richiede una dedizione totale. Ed è proprio questa sfida che mi ha fatto dire sì: per i prossimi dieci anni voglio tornare al centro di qualcosa che abbia un impatto reale. Quando parlo con i ragazzi che

vogliono "fare startup", parto sempre dai fatti. L'Italia investe 1 miliardo in venture capital: Francia e Germania dieci volte tanto, il Regno Unito trenta. Tra le prime 40 università europee per numero di spin-off non compare una sola università italiana. Siamo un Paese povero di reddito ma ricco di capitale privato; un Paese che però investe molto poco nelle imprese innovative. Capire questo contesto è fondamentale prima ancora di decidere di fare il passo. Poi c'è la domanda principale, quella che uso per testare davvero le motivazioni: "Sei pronto a fare la vita da povero per tre anni?" Lo chiedo perché molti arrivano da stipendi solidi, da percorsi comodi, e credono che basti un'idea brillante. Ma fare startup significa rinunciare al certo per l'incerto, accettare che l'89% fallirà, e lavorare mesi per ottenere finanziamenti inferiori alle aspettative. Ci sono persone che, davanti a queste parole, si spengono. Altre che si accendono. E quelle che si accendono hanno già fatto metà del percorso. Perché sì, è difficile. Ma una volta che hai provato a creare qualcosa da zero, non torni più indietro. Le sfide del futuro sono molte. La prima riguarda la capacità del nostro Paese di generare unicorni, quelle startup che diventano colossi globali. Oggi in Italia se ne contano meno delle dita di una mano, e questo significa una cosa molto semplice: senza unicorni oggi, non avremo grandi aziende tra vent'anni. Poi c'è il tema degli investimenti, ancora troppo limitati, e quello culturale: il fallimento, da noi, è vissuto come una colpa. Ma senza fallimenti non c'è innovazione, né possibilità di crescere. Il nostro compito, come imprenditori e come sistema, è raccontare ai giovani la verità: questo mestiere è difficile, faticoso e incerto. Chi sceglie di farlo deve avere visione, ostinazione e una dose enorme di curiosità. Il resto lo insegna il percorso: fatto di errori, tentativi, ripartenze. E di quella sensazione unica che ti dà l'impresa: la consapevolezza di star costruendo qualcosa che prima non esisteva.



# Testimonianze Università di Parma

## **Marco Ieva**

Docente e delegato del Rettore ai Tirocini e al Job Placement all'Università di Parma

Quando ho assunto il ruolo di Delegato del Rettore ai Tirocini e al Job Placement all'Università di Parma, ho sentito forte la responsabilità di dare forma concreta a una missione che considero centrale: accompagnare i nostri studenti nel passaggio dal mondo universitario a quello professionale.

Il Job Placement lavora proprio su questo confine. Come lo facciamo? Con tre tipologie di iniziative:

- eventi di connessione tra mondo delle imprese e Università, come ad esempio il Job Day di Ateneo, i placement day dei Dipartimenti, eventi di employer branding in collaborazione con le imprese e, dal 2025, il PhD Job Day, il primo Job Day dedicato solo ai dottorandi e dottori di ricerca;
- seminari di orientamento al lavoro e all'imprenditorialità, erogati con continuità e capillarità, su diversi temi tra cui la configurazione dei percorsi di selezione, come ottimizzare cv e profilo LinkedIn, in che modo prepararsi al primo colloquio di lavoro;
- servizi personalizzati di mentoring one-to-one, con anche simulazioni di colloqui per arrivare ancora più pronti alle selezioni.

Questo lo facciamo grazie al nostro ufficio di Orientamento e Job Placement e grazie alle nuove risorse rese disponibili dal progetto UNIPR4TALENTS nell'ambito del Bando Talenti della Regione

Emilia-Romagna. L'impegno profuso è notevole perché le prospettive per i laureandi di oggi sono più articolate rispetto al passato. Il mercato cambia rapidamente, non richiede solo hard skills in costante cambiamento, ma soprattutto flessibilità, proattività e competenze trasversali. Da un lato rispetto al passato c'è maggiore apertura da parte delle

imprese a offrire ai giovani maggiori spazi di autorealizzazione e, perché no, anche di work-life balance. Dall'altro però, i neolaureati sono chiamati ad essere più consapevoli rispetto ai veloci ritmi del mondo del lavoro, a formarsi costantemente, ad essere flessibili rispetto alle nuove sfide e a uscire dalla propria comfort zone.

Il rapporto tra università e impresa deve essere attivo già dal momento in cui una matricola inizia il suo percorso di studi. Per questo lavoriamo affinché le aziende collaborino alla progettazione dell'offerta formativa: i manager partecipano attivamente nei Comitati di Indirizzo dei corsi per dare il loro feedback, intervengono nelle lezioni dei corsi, con testimonianze aziendali, sviluppano business game e project work con i docenti. E' una sfida complessa perché sono mondi che hanno regole e obiettivi talvolta diversi.

Però la contaminazione tra università e imprenditoria porta importanti benefici ad entrambe le parti: la prospettiva accademica su sfide e mercati e la ricerca scientifica possono offrire ispirazione e innovazione, elementi utili per gli imprenditori; le competenze e le energie imprenditoriali rappresentano una risorsa imprescindibile per alimentare una formazione universitaria che sia aggiornata, applicata e consapevole rispetto alle sfide di oggi.

## **Irene Binini**

Professoressa Associata di Storia della Filosofia Medievale presso l'Università di Parma e coordinatrice del progetto "FICTA", finanziato dallo European Research Council.

Una caratteristica che accomuna la ricerca scientifica di eccellenza e l'imprenditorialità innovativa è la capacità di "guardare oltre": oltre i dati immediati e le soluzioni note, verso scenari ancora inesistenti. L'innovazione nasce proprio da qui, dall'immaginare ciò che non c'è ed esplorare possibilità che oggi sembrano impossibili ma che, nel momento stesso in cui vengono pensate, aprono nuove prospettive.

Questa non è fantasia, ma una forma precisa di ragionamento: il pensiero ipotetico o controfattuale, che ci permette di chiederci "e se...?", esaminare scenari alternativi e valutarne le conseguenze.

Dal 2026 prenderà avvio all'Università di Parma il progetto internazionale FICTA, finanziato dalla Commissione europea, che per cinque anni indagherà proprio questa domanda: come può l'immaginazione — anche quando si esercita su ipotesi false o impossibili — generare nuove conoscenze e aprire strade che oggi non riusciamo ancora a vedere? Il nostro gruppo studierà l'immaginazione come forza creativa e come strumento epistemico, capace di illuminare nuove prospettive scientifiche, culturali e sociali.

Questa riflessione avrà un impatto potenzialmente molto rilevante, ritengo, anche sul mondo del lavoro, e sulla managerialità di impresa. In un contesto produttivo rapido e frammentato, la capacità di immaginare scenari alternativi diventerà centrale nei processi decisionali e nella progettazione dei sistemi aziendali. Non sorprende che molti manager stiano tornando allo studio della filosofia: negli ultimi anni il

nostro corso ha quasi raddoppiato le iscrizioni e diversi nuovi studenti sono professionisti con ruoli dirigenziali che cercano strumenti cognitivi per "pensare oltre" e guidare persone e progetti con una visione più ampia.

Il progetto FICTA vuole essere anche un invito a riscoprire l'immaginazione come risorsa strategica. In un mondo segnato da cambiamenti rapidi, saper pensare l'impossibile potrebbe diventare — paradossalmente — una delle competenze più realistiche per costruire il futuro.

## ***Michele Bocelli***

PostDoc in Impianti Meccanici – DISTI

Il Programma SEED - Sustainable Entrepreneurial Ecosystem Development è un percorso di formazione teorico-pratico multidisciplinare di circa 50 ore erogato dall'Università di Parma volto a favorire e supportare l'attività imprenditoriale universitaria ad alta componente tecnologica.

Il progetto presentato a SEED è nato dalla collaborazione tra il gruppo di ricerca di Impianti Meccanici dell'Università di Parma e una realtà agricola locale. Dal dialogo diretto e dal confronto sulle esigenze del territorio è emersa la necessità di sviluppare un dispositivo non presente sul mercato, dando origine a una soluzione tecnica innovativa frutto della sinergia tra competenze accademiche e conoscenze operative del mondo produttivo.

Il dispositivo sviluppato risolve il problema della pulizia delle corsie all'interno delle strutture di allevamento bovino, assicurando un intervento costante e uniforme. Il sistema è progettato per adattarsi alle caratteristiche e alle necessità delle strutture esistenti, muovendosi in autonomia anche in presenza di dislivelli o passaggi ridotti. In questo modo riduce il lavoro manuale, ottimizza

l'organizzazione delle attività di pulizia e migliora al contempo le condizioni igieniche e il benessere degli animali.

Questo approccio collaborativo e multidisciplinare ha rappresentato un esempio virtuoso di come la ricerca universitaria possa generare valore concreto, rispondendo a bisogni reali e contribuendo allo sviluppo locale.

Guardando al futuro, ritengo che il mondo del lavoro – e in particolare quello del territorio parmense – dovrà fondarsi sempre di più su questa interazione tra università e impresa. L'università non

dovrà più essere concepita unicamente come un luogo di formazione, ma come un centro strategico di innovazione, capace di favorire il trasferimento tecnologico, sostenere l'imprenditorialità e accompagnare l'aggiornamento continuo delle competenze richieste dal mondo del lavoro.

In tale prospettiva, l'Università di Parma, con le sue molteplici aree disciplinari, costituisce un contesto privilegiato per promuovere l'integrazione tra conoscenze diverse e facilitare il trasferimento tecnologico in molteplici settori, contribuendo in maniera significativa allo sviluppo del territorio e al rafforzamento del tessuto produttivo locale.

## **Giacomo Magnani Daniele Pontiroli**

Professori dell'Università di Parma e  
Direttori Scientifici di Carbonhub

Motor Valley, la nostra missione è  
contribuire alla nascita della Graphene  
Valley.

Il carbonio ha sempre avuto un ruolo centrale nel progresso tecnologico umano e, con la scoperta del grafene, negli ultimi 20 anni è tornato protagonista dell'innovazione.

Il gruppo di ricerca nato nel 1991 nel dipartimento di Fisica dell'Università di Parma come "Laboratorio di Nanostrutture di Carbonio", oggi "Nanocarbon Laboratory", si dedica da oltre trent'anni alla sintesi e caratterizzazione di nanomateriali a base di carbonio.

Inizialmente focalizzata su aspetti fondamentali della fisica della materia, la ricerca si è evoluta verso la scienza dei materiali, con forte orientamento applicativo e industriale.

Lo studio approfondito di fullerene e grafene ha portato allo sviluppo di soluzioni avanzate per lo stoccaggio di energia e idrogeno, sensoristica, e materiali compositi ad alte prestazioni, sempre guidati da un approccio sostenibile e in ottica di economia circolare.

Questa visione ha attratto, negli ultimi dieci anni, numerose collaborazioni con aziende, dando vita a progetti con forti ricadute industriali, creando un ponte concreto tra università e imprese.

Carbonhub nasce dalla maturità raggiunta dalle nostre tecnologie, ormai pronte per l'industria, e dalla partnership con Esananotech srl, che ha creduto fin da subito nel progetto.

L'obiettivo è ambizioso: creare un centro di ricerca industriale che diventi un polo di innovazione sui materiali carboniosi, attrattivo per talenti e imprese, in grado di generare occupazione e sviluppo.

In una regione dinamica come l'Emilia-Romagna, dopo la Food e la





# Il futuro delle Imprese parla giovane

**Ispirati dalla tradizione  
guidati dall'innovazione**



# **PARMA NELL'ORIZZONTE DEI GIOVANI CHE LA VIVONO**

**Sintesi indagine Format Research**

A photograph of Pierluigi Ascani, a middle-aged man with white hair, wearing a bright blue suit, white shirt, and blue tie. He is seated, facing right, and holding a black microphone in his right hand. His left hand rests on his lap. The background is dark and out of focus, showing some vertical text that appears to be part of a banner or wall.

# Pierluigi Ascani

Presidente Format Research

Questi i principali risultati dell'indagine realizzata da Ascom Confcommercio Parma in collaborazione con Format Research in occasione dell'evento "Il futuro delle imprese parla giovane" del 20 novembre 2025. L'indagine è stata condotta su un campione statisticamente rappresentativo dell'universo della popolazione della provincia di Parma con età tra i 18 e i 34 anni effettuate nei mesi di settembre e ottobre 2025.

### VIVERE A PARMA

Il 92% dei giovani intervistati sono risultati soddisfatti della propria vita attuale a Parma. Non ci sono differenze territoriali, stessa soddisfazione nel Comune di Parma e nel resto dei comuni. Si è soddisfatti del vivere a Parma per le istituzioni scolastiche e accademiche, per le infrastrutture digitali, per le infrastrutture per il tempo libero, per l'assistenza sanitaria ed i servizi per la salute, meno per il costo della vita per il quale il 52% si dichiara insoddisfatto. C'è accordo unanime tra i giovani sul fatto che vivendo a Parma si ha la possibilità di aggiornarsi e migliorarsi professionalmente, sul fatto che si ha la possibilità di trovare lavoro e fare carriera grazie alla presenza di imprese competitive. Più di sette giovani su dieci vedono il proprio futuro nella provincia di Parma.

### OCCUPAZIONE E RICERCA DEL LAVORO

Quattro giovani su cinque risultano occupati, mentre la quota di disoccupazione giovanile si attesta al 3,2%. La soddisfazione lavorativa è molto alta: tra gli occupati, il 95,7% si dichiara soddisfatto della propria posizione. Gli occupati lavorano prevalentemente nei servizi, in particolare nei servizi alla persona (25,1%) e servizi alle imprese (16,6%), confermando il peso crescente del terziario nell'economia locale. La maggioranza degli occupati (65,6%) lavora con un contratto a tempo indeterminato, segno di una buona stabilità occupazionale.

Circa uno su sette ha un contratto a tempo determinato, mentre le forme autonome e professionali (liberi professionisti, imprenditori e freelance) rappresentano complessivamente poco più del 15% del totale (Grafico pagina seguente).

### ASPIRAZIONI IMPRENDITORIALI E OSTACOLI PERCEPITI

Il 10% circa dei giovani vorrebbe aprire in futuro una propria attività imprenditoriale, soprattutto tra chi vive nel Comune di Parma (55,6%) rispetto agli altri comuni della provincia (46,7%). La realizzazione personale è la principale

Quanto è soddisfatto del **territorio di Parma** in cui vive, in riferimento ai seguenti aspetti...? (Scala da 0 a 10, dove "0" corrisponde a "per niente soddisfatto" e "10" a completamente soddisfatto)

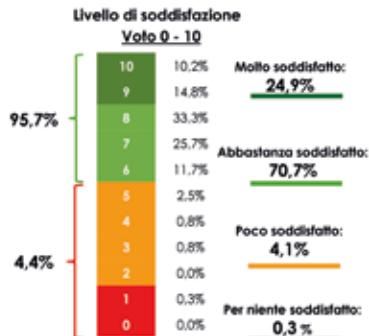


### FOCUS Occupati della provincia di Parma: 81,2%

In quale tra i seguenti settori di attività economica sei attualmente impiegato?

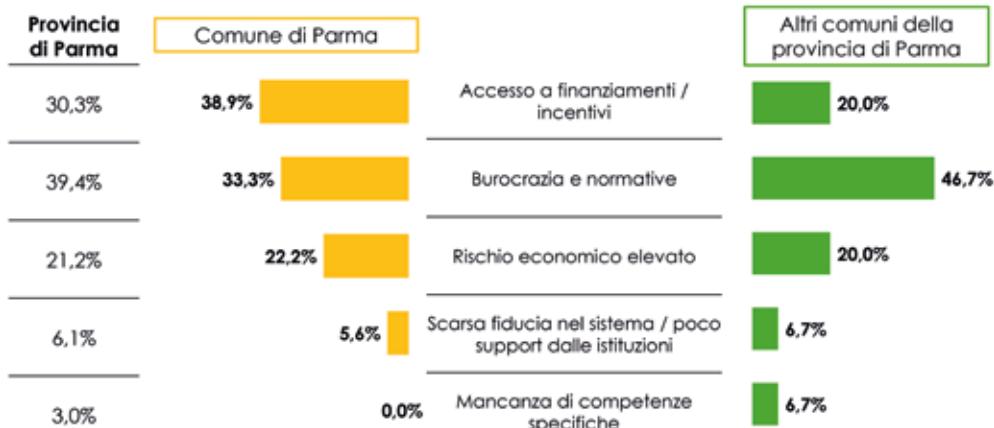


Pensando al lavoro che svolgi attualmente, qual è ...



motivazione che spingerebbe ad avviare un'attività imprenditoriale. Tra chi prevede di avviare un'attività imprenditoriale, i settori economici predominanti sono quelli dei servizi per le imprese e del commercio. I principali

ostacoli per l'avvio di un'attività imprenditoriale riguardano gli aspetti burocratici come l'accesso a finanziamenti/incentivi e le varie normative.



Nota metodologica – L'indagine è stata condotta su un campione statisticamente rappresentativo di giovani residenti nella provincia di Parma di età 18-34 anni. Numerosità campionaria n. 800 casi intervallo di confidenza 0,95 (errore  $\pm 3,0\%$ ). Le interviste sono state realizzate da Format Research tramite metodologia Cati/Cawi nei mesi di settembre e ottobre 2025.





Si ringraziano



Main sponsor





# Ascom Parma

# IL FUTURO DELLE IMPRESE PARLA GIOVANE

© officio grafico Ascom Parma



  
**ASCOM**  
PARMA  
CONFCOMMERCIO  
IMPRESE PER L'ITALIA



**SEACOM.** | 40  
ANNIVERSARIO

30  
S.T.S.  
Società  
Gestione  
Tecnologica  
S.p.A.

**Parma** | 25<sup>th</sup>  
anniversary  
2006 - 2021

**LaborSalute** | X  
Medicina, Welfare e Lavoro

**50&PIÙ**  
ASSOCIAZIONE  
PARMA





#ascomcè