

ECONOMIA & TURISMO

FRA I RELATORI ANCHE L'ASSESSORE REGIONALE AL TURISMO ANDREA CORSINI APPUNTAMENTO ALLE ORE 17

Dal borgo al mondo: uno sguardo al domani

Oggi alla Classense il forum di Carlino e Unicredit per ragionare sul futuro**PARCO DELLA STANDIANA** Giovanni Cavalli

'RAVENNA un mosaico di risorse: innovazione nel turismo e nella manifattura' è il tema del forum promosso da QN Il Resto del Carlino, Il Giorno, La Nazione e Unicredit in programma oggi alle ore 17, alla Biblioteca Classense in via Baccarini, 3. Dopo i saluti del sindaco Fabrizio Matteucci, interverranno Andrea Corsini (assessore regionale al Turismo), Marco Nanetti (direttore commerciale Unicredit Ravenna), Angelo Benedetti (presidente Unitec), Giovanni Cavalli (direttore Parco della Standiana), Guido Emiliani (presidente del Centro di ricerca Micoperi Blue Growth), Massimo Geminiani (CEO Geminiani), Carlo Ventura (direttore del centro Swith Fondazione Ettore Sansavini per la Ricerca scientifica onlus), Renzo Righini (amministratore unico F.Ili Righini), Luca Lorenzi (Deputy regional manager Area Centro Nord Unicredit). Conduce Andrea Degidi, responsabile della redazione di Ravenna de Il Resto del Carlino.

**UNITEC** Angelo Benedetti**UNICREDIT** Luca Lorenzi

'DAL BORGO al mondo: innovazione, nuovi mercati e nuovi soggetti' è il titolo del progetto dei Forum lanciati da QN Il Resto del Carlino, Il Giorno, La Nazione e Unicredit per ragionare sullo sviluppo economico con un occhio al futuro. Il ciclo dei Forum 2015 rinnova un partnership tra uno dei principali quotidiani nazionali e il primo gruppo bancario nazionale che dura ormai da anni e ha come scopo quello di fornire strumenti di comprensione del divenire dell'economia. A Ravenna, nell'iniziativa in

che ho colto tra imprese e sistema bancario. Una molla per determinare un forte cambiamento in linea con i mercati.

Unicredit ha deciso di investire 62 milioni di euro per sostenere le attività turistiche della provincia. «Con questo budget puntiamo su 882 nuovi clienti - aggiunge Lorenzi - tra i quali ristoranti, stabilimenti balneari, discoteche. Abbiamo messo a punto un prodotto finanziario che prevede durate anche fino a 22 anni con rate stagionali: più alte in estate dove il reddito è chiaramente crescente, più basse in inverno quando l'attività è ferma. Poi abbiamo un bond specifico per il turismo». Infine, una valutazione generale sul territorio: «Ci aspettiamo scelte strategiche sul porto e siamo dispiaciuti per l'esclusione della E45 dalle grandi opere strategiche. Puntavamo su Ravenna 2019, perché crediamo nella potenza culturale di questa città».

PUNTO DI VISTA**Lorenzi di Unicredit: «Qui è possibile il connubio fra industria, turismo e arte»**

programma oggi alla Sala Muratori della Biblioteca Classense, l'attenzione si focalizzerà sull'innovazione in due settori-chiave per il territorio, turismo e manifattura. «L'area di Ravenna - commenta Luca Lorenzi, deputy regional manager centro nord di Unicredit - dimostra come sia possibile il connubio tra un'industria efficiente, innovativa e volta all'export con una grandissima tradizione di accoglienza turistica connessa al patrimonio artistico e monumentale e a quello ambientale delle pinete e del mare. Questa provincia spicca per le ridotte sofferenze bancarie e per la coesione

MARCO NANETTI è il direttore commerciale di Unicredit Ravenna. «Notiamo che sul fronte degli investimenti c'è un aumento della domanda - spiega - sia per quanto riguarda l'innovazione nel settore manifatturiero che da parte dei principali protagonisti del mercato turistico locale. Anche meno di un anno fa non si avvertiva questa volontà di investire. Oggi le eccellenze del territorio stanno facendo un notevole balzo in avanti sul fronte dell'innovazione e dell'internazionalizzazione. Si avverte quella positività che sembrava finita in soffitta».

**CENTRO SWITH** Carlo Ventura**CEO GEMINIANI** Massimo Geminiani**UNICREDIT** Marco Nanetti**FRATELLI RIGHINI** Renzo Righini**MICOPERI BLUE GROWTH** Guido Emiliani

aiTameric
ristorante e spiaggia
stabilimento balneare n. 84
viale della Pace, 474
48122 Marina di Ravenna (Ra)
Tel. 0544 538953

APERTO TUTTI I GIORNI A PRANZO
Giovedì - Venerdì - Sabato **ANCHE A CENA**
Giovedì sera Paella e Sangria € 15,00
Venerdì serata del Pesce Azzurro € 20,00 (bevande incluse)
Sabato sera Menu alla carta
Domenica sera Piadina e Salsiccia con Birra o Coca Cola € 6,00
Chef **GIORGIO ROSSINI**