



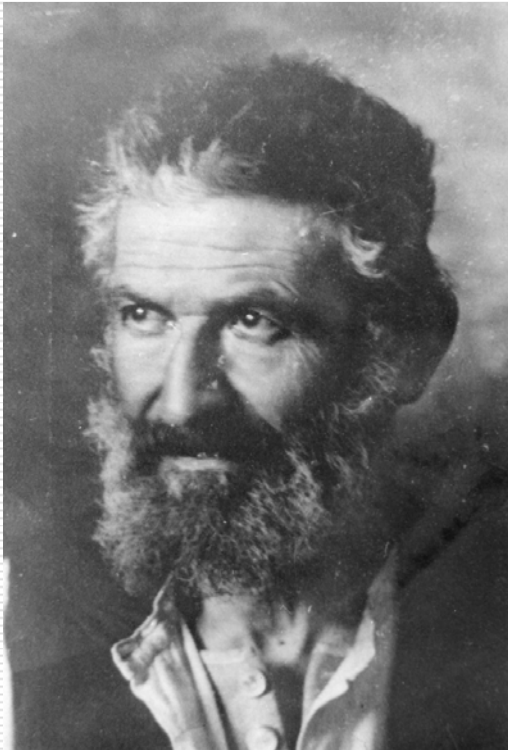
Corso di Economia e Gestione delle Imprese a.a. 2009-2010

Prof. Elena Cedrola

elena.cedrola@unimc.it

<http://docenti.unimc.it/docenti/elena-cedrola>

Varnelli e le relazioni con l'ambiente



**Il fondatore
Girolamo Varnelli**

1868-2008: da 140 anni l'arte del bere



**Medaglia d'Oro al Concorso d'Igiene Alimentare
Torino - 1909**



Il primo Packaging con la *Sibilla* di Adolfo De Carolus

Etichetta disegnata da Achille Beltrame



Manifesto
pubblicitario
degli anni '50
disegnato
dall'artista
Lazzaro Lazzarini

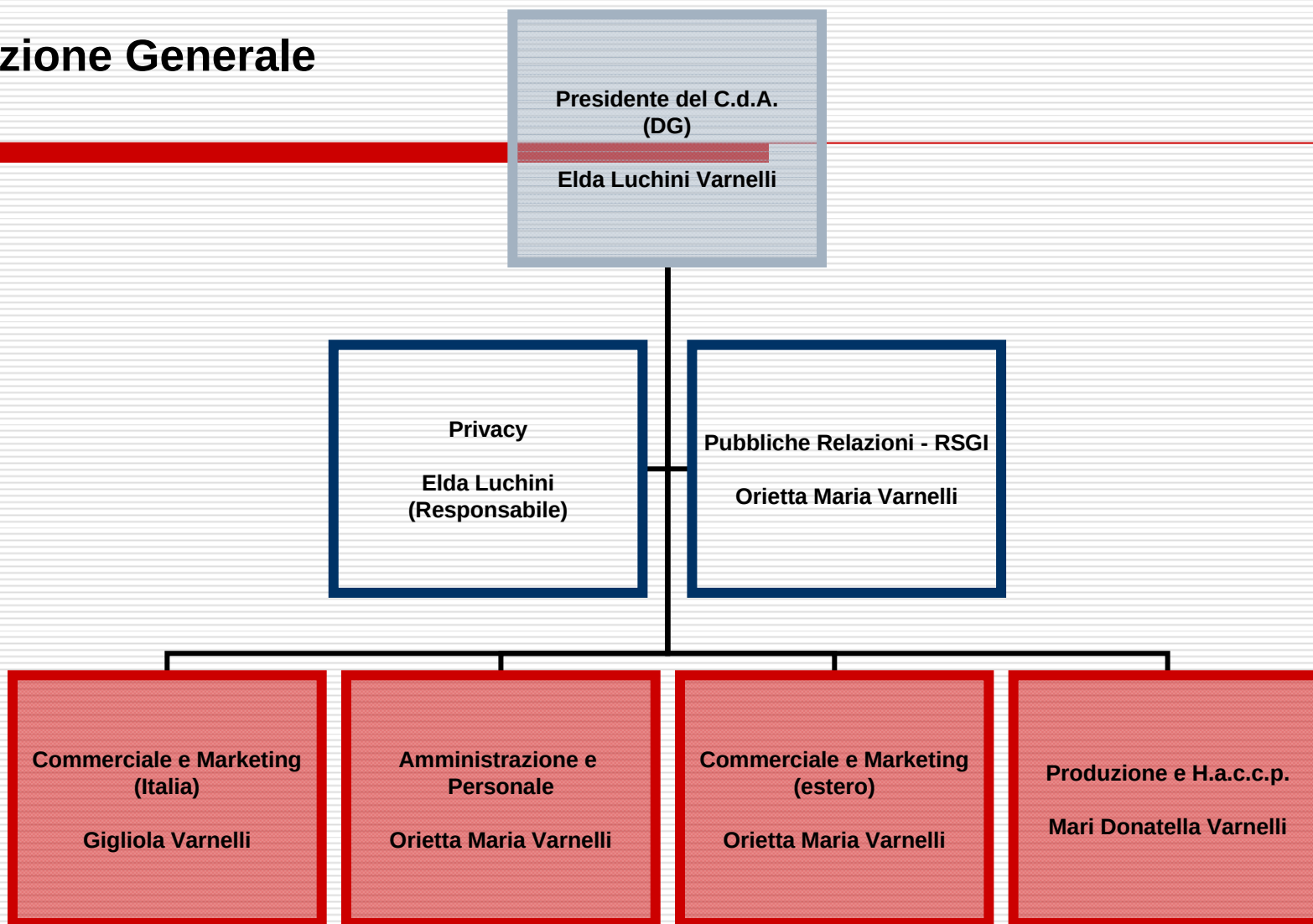


Le moderne Sibille



Organigramma

Direzione Generale

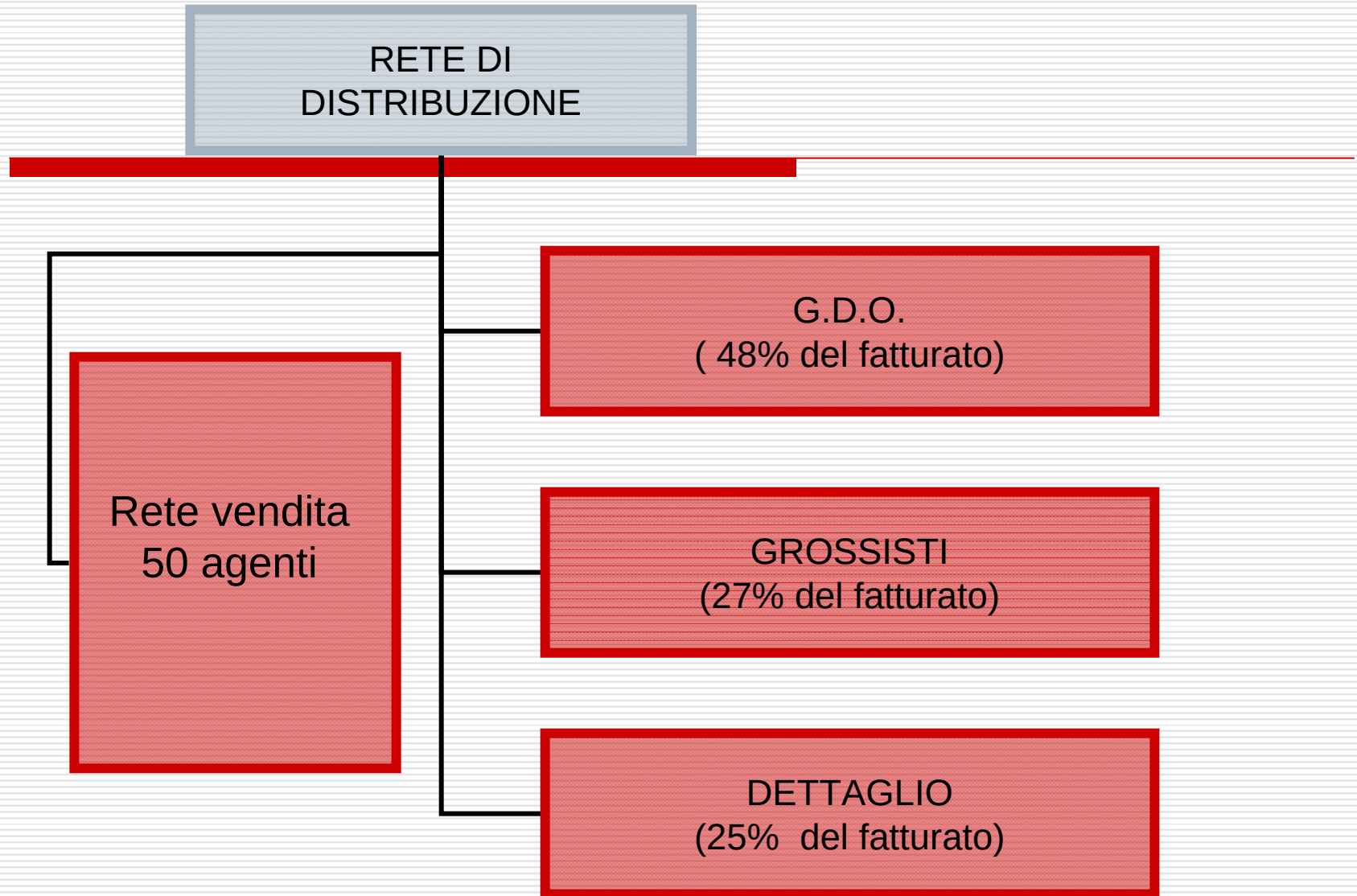


La tradizione ...



... e l'innovazione





I prodotti tradizionali



Le novità



Relazioni locali

- Comune di Pievebovigliana e Comune di Muccia
- Provincia di Macerata e Provincia di Pesaro Urbino;
- Regione Marche;
- Parco Nazionale dei Monti Sibillini;
- Comunità Montana di Camerino;
- Comunità Montana Monti Sibillini;
- Camera di Commercio di Macerata;
- Comitato per l'Imprenditoria Femminile;
- Fondazione Cassa di Risparmio Provincia di Macerata;
- Istituti di Credito locali;
- Banca d'Italia sede di Macerata;
- Confindustria e Macerata e Confindustria Marche;
- Missioni Estere Cappuccini;
- Associazione "Amici del Brasile";
- Croce Rossa Italiana
- ACCM (Associazione Cultori Cucina Marchigiana);
- Legambiente;
- Scuole medie inferiori e superiori
- Istituti alberghieri Professionali di Stato della Regione (l'IPSSART di Cingoli intitolato dal 2006 a "Girolamo Varnelli")
- Università di Macerata, Camerino, Ancona, Urbino ed ISTAO
- GAL Sibilla
- Operatori di settore
- Giornalisti media locali
- Imprese del territorio

Co-Marketing: Loccioni



Hospitality Master
and
collaboration
on events

Co-marketing: Pascucci



Co-marketing: Box Marche



Il legame con il territorio

- ☐ Risorse umane
- ☐ Materie prime
- ☐ Servizi
- ☐ Utilizzo prodotti tipici locali
- ☐ Ospitalità aula Varnelli

Sul territorio l'azienda sostiene con il 2,5 % del fatturato:

Cultura

Sport

Solidarietà

Eventi e manifestazioni

L'azienda per la formazione dei giovani

- **Stage:** l'azienda ospita costantemente *stagisti* provenienti dalle diverse università marchigiane piuttosto che dall'ISTAO e dalle scuole superiori.
- **Tesi di Laurea e Master**
- **Testimonianze:** nelle Università e presso le scuole nell'ambito dell'orientamento per studenti
- **Visite aziendali:** l'azienda ospita gruppi di studenti provenienti da scuole di ogni ordine e grado, nonché dalle università e dagli istituti alberghieri.

Il territorio nella comunicazione Varnelli

L'Azienda oggi

Quella che oggi è una consolidata società gestita dalla quarta generazione familiare, affonda le sue radici nel lontano 1868. La Distilleria Varnelli, infatti, nasce dalla passione e dalla creatività di un autentico pioniere: Girolamo Varnelli. Nato e vissuto a Cupi di Visso, sui Monti Sibillini, sin da ragazzo si dedicò allo studio delle piante officinali. In questa terra incantevole, ora Parco Nazionale, piena di segreti e virtù che tuttora sono alla base del lavoro dell'azienda, nacque l'Amaro della Sibilla, il primo di una ricca serie di prodotti. Ma la grande "invenzione" si deve al figlio di Girolamo, Antonio, che interpretando e raffinando la diffusa ricetta del mistrà, creò il "Varnelli". Avendone compreso il valore e l'unicità, il secondo Girolamo Varnelli lo impose come leader nel settore delle bevande anisate e come "sovrano correttivo del caffè". Oggi la Varnelli è guidata da quattro donne che, mantenendo immutate le tradizionali tecniche di lavorazione, garantiscono un prodotto di qualità, sempre "vicino" alle esigenze dei consumatori.



Girolamo Varnelli
Fondatore dell'Azienda



Distilleria VARNELLI SpA

Sede legale: 62035 PIEVEBOVIGLIANA (MC)

Off. e Stab.: 62034 MUCCIA (MC)

Tel. 0039 0737 647000 - Fax 0039 0737 647107

www.varnelli.com - e-mail: varnelli@varnelli.it

I segreti del Parco dei Sibillini

1. *Journal of Management Studies*, 1997, 34, 1, 1-14.

Comitato Scientifico Provinciale per il Turismo



Varnelli e Tipicità



Relazioni extralocali

Accademia Italiana della Cucina;
Slow Food;
AIBES e AIS
Gambero Rosso;
Fondazione Symbola;
Club Papillon;
Ente Certificatore “Bureau Veritas”;
Giornalisti di settore e non – media nazionali;
Opinion leaders;
Associazioni di marchigiani a Milano;
CESMA (Centro Studi Marche) presente a Roma;
Federvini;
Associazione “Maledetto Toscano”;
Associazione Marchigiani d’Europa
Ordre International des Anysetiers;
ICE;
SIMEST;
UAMI (Ufficio Europeo Armonizzazione Mercato Interno, per la tutela del marchio comunitario);
Rappresentanza Regione Marche a Bruxelles;
Centri di Ricerca
Università Bocconi e di Perugia
Enti Fieristici (Milano, Roma, Verona)
Unicredit;
IPPSART;
Operatori di settore

VARNELLI

vi aspetta al



VERONA 3 -7 APRILE 2008

nell'area Slow Food al

Padiglione 9 (Piemonte) Stand E4-F4.

Pubblicazione del libro

“Varnelli: anice da gustare”

(Edizioni Gribaudo Il Gusto)

Distribuito nelle librerie, è
una raccolta di 35 ricette che altrettanti
chef di fama nazionale ed
internazionale ci hanno voluto
dedicare utilizzando il "Varnelli" come
ingrediente raffinato e sorprendente



Collaborazione con i Marchigiani d'Europa



Perché la qualità è iscritta nel patrimonio genetico dell'Italia ed il nostro Paese potrà avere un posto ed un ruolo autorevoli solo valorizzando quel patrimonio e facendone un trampolino verso il futuro.

In un momento che vede l'Italia stretta fra difficoltà oggettive e paura del declino, la sfida della qualità rappresenta la carta vincente, la promessa di uno sviluppo nuovo e più desiderabile per il Paese

Il nome

Symbola vuol dire “mettere insieme”: così i greci chiamavano le due parti spezzate di un oggetto, spesso una medaglione, che ricomposte servivano come mezzo di riconoscimento.

La fondazione *Symbola* vuole fare appunto questo: mettere insieme esperienze diverse accomunate dalla scommessa sulla qualità; avvicinare chi, puntando sull'eccellenza, vuole costruire il suo successo e imporsi nello scenario globale.

Symbola vuole dimostrare sul campo che tradizione e innovazione, radicamento territoriale e competizione globale, sviluppo e ambiente, diritti, coesione sociale non solo sono in grado di procedere insieme, ma è bene che lo facciano.

ANTONIO CIANCIULLO
ERMETE REALACCI
**SOFT
ECONOMY**

Vivere meglio si può. E conviene.
Tradizione e hi-tech, parchi e
centri di ricerca, turismo e
industria innovativa. Il nuovo
made in Italy contro il declino.
Postfazione di Carlo De
Benedetti.

 **Symbola**
FONDAZIONE PER LE QUALITÀ ITALIANE



L'imprenditoria marchigiana di fronte alla sfida della

SOFT ECONOMY

La rivalutazione del territorio per creare valore

Macerata
23 gennaio 2006

Sala Consiglio della Camera di Commercio - Via Lauri, 7 - ore 16

Fiera Campionaria delle Qualità Italiane

Milano, 22-25 Novembre 2007



Pievebovigliana, Muccia, i Monti Sibillini sono la geografia e la storia della **Distilleria Varnelli**. Quei luoghi sono laboratori di conoscenza e innovazione, paesaggi della responsabilità e dello sviluppo, spazi di respiro e contemplazione. Questi sguardi trattenuti nelle bottiglie, hanno in Leonardo Cemak un interprete speciale e speciale è la sua installazione per noi, per la Campionaria.

Varnelli & l'artista Cemak per la Campionaria



Leonardo Cemak, DEPAYSEMENT, installazione videofotografica
Non so dove sono, non sono dove so. Spazio e tempo; non vi conosco. Nell'immobilità di questa vastità, il vento muove le ombre. Ferma nessuna cosa, ogni cosa ferma. Sento mal di mare in terra. Provo un duplice sentimento: attrazione e desiderio di allontanamento. Nell'inganno di una presenza che mi mostra l'assenza. Mi coglie un senso di spaesamento che racchiude in sé una possibile paura e una possibile bellezza. So dove sono. Sono dove so. Nei Sibillini.

Certificazioni



L'azienda ha implementato un Sistema di Gestione Integrato sulla base dei protocolli

- ❑ **ISO UNI EN 14001** per il Sistema di Gestione Ambientale
- ❑ **SA 8000** per la Responsabilità Sociale
- ❑ **OHSAS 18001** per la Salute e Sicurezza nei Luoghi di Lavoro

Inoltre l'azienda ha avviato l'iter di implementazione di un Sistema di Qualità sulla base delle norma ISO9001

