



AGRO CHIMICA SUD

CENTRO RICERCA AMBIENTE INDUSTRIA AGRICOLTURA

Anagrafe Nazionale delle Ricerche: 52010WGC

Ischia 25 maggio 2010

Convegno

Le Figure Professionali del Polo Enogastronomico

“Tradizione ed Innovazione nella Filiera Enogastronomica”

INNOVAZIONE & SVILUPPO: CHE FARE ?

Relatore: Prof. Salvatore MONTANINO

Laboratorio CRAIA ACSUD - CAPUA (CE)

www.agrochimicasud.com

Definire il concetto di innovazione, con relativi ambiti e limiti di applicabilità, risulta indispensabile ai fini del corretto inquadramento delle strategie e delle politiche ad esso riferibili.

La scarsa capacità innovativa è oggi una delle principali cause della perdita di competitività da parte delle aziende italiane che inibisce al contempo le potenzialità di crescita.

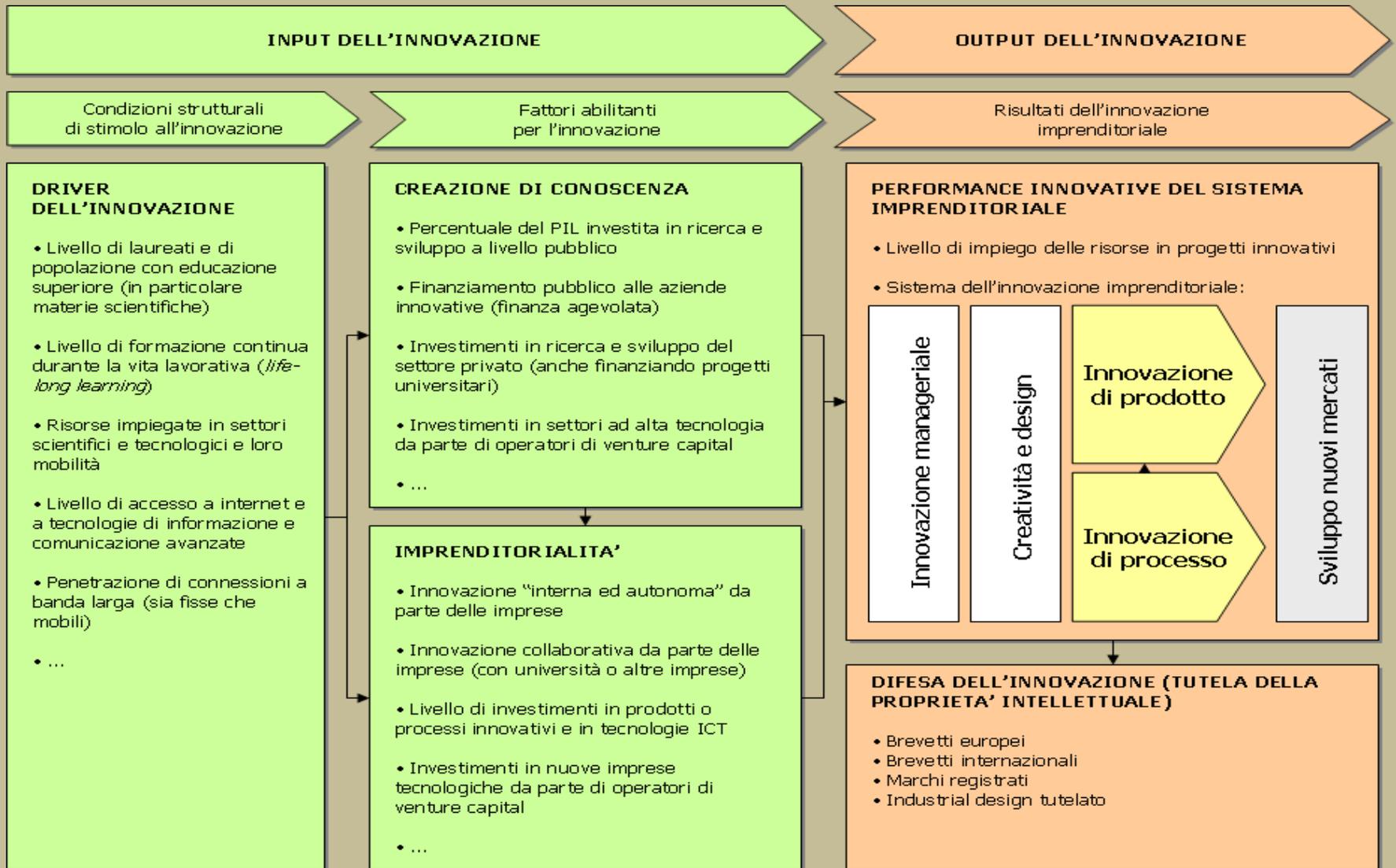
Quello che serve è investire nel saper fare. Il presupposto è la capacità di avviare in azienda una svolta radicale per adattarsi al contesto competitivo.

L'innovazione è incentrata su creatività e sperimentazione.

L'innovazione può essere considerata la fonte primaria del vantaggio competitivo quando contribuisce a fornire all'azienda un prodotto o un processo che non sono accessibili o disponibili ai concorrenti : ruolo forza la tradizione.

Se l'impresa "produce nuove conoscenze" ma non si appropria dei "risultati ottenuti" con impiego di tempo, energie e altre risorse, non valorizza la sua capacità di produrre il saper fare.

SCENARIO GLOBALE



Innovare non serve se si migliora solo rispetto a se stessi.

Per questo occorre avere uno sguardo aperto sul mondo esterno.

Occorre, recuperare attenzione sull'innovazione come fatto collettivo, come elemento potenzialmente cementante le relazioni tra imprese e territori.

Grazie per l'attenzione.

Prof. Salvatore MONTANINO
Esperto Tecnico Scientifico Ministero Sviluppo Economico
+393483889572
E-mail: alkemia@tin.it