

## Sud

RESTO AL SUD,  
IL BILANCIO DI 2 ANNI

Due anni di Resto al Sud, l'incentivo che sostiene la nascita di nuove attività imprenditoriali avviate dagli under 46 nelle regioni del Mezzogiorno. I dati Invitalia tracciano un bilancio dell'iniziativa da gennaio 2018, quando la misura è diventata operativa al 20 febbraio di quest'anno. Dalle domande presentate ai progetti realizzati, ai soggetti in campo per la realizzazione. Da ottobre scorso i finanziamenti sono stati estesi anche alle aree del Centro Italia colpite dai terremoti del 2016 e 2017

Nota e Fonte: Sole24Sans Regular e/6,5

## LE DOMANDE PRESENTATE E IN COMPILAZIONE

Le richieste di incentivo Resto al Sud. Gen 2018 - Feb 2020



## I PROGETTI APPROVATI

Distribuzione regionale

REGIONE	NUMERO	INVESTIMENTI (IN MIGLIAIA)	OCCUPAZIONE PREVISTA
Abruzzo	186	12.166	737
Basilicata	94	6.046	364
Calabria	688	44.505	2.312
Campania	2.509	175.468	9.934
Marche	1	20	1
Molise	72	4.083	219
Puglia	222	14.196	800
Sardegna	220	12.322	738
Sicilia	2.509	41.943	2.465
<b>TOTALE</b>	<b>4.642</b>	<b>310.748</b>	<b>17.568</b>

## DISTRIBUZIONE SETTORIALE

Numero progetti per comparto



## IL QUADRO

Dimensione dei progetti approvati e impatto sull'occupazione



# Resto al Sud a passo lento. In Campania metà delle imprese

In 24 mesi. Sono 4.642 le idee finanziate. Presentate 11 mila domande per l'incentivo che vuole frenare l'emigrazione giovanile. Mobilitati 147 milioni sui 1.250 di dote prevista

## Vera Viola

Nelle regioni del Mezzogiorno muovono i primi passi 4.642 nuove imprese: sono quelle promesse dagli aspiranti imprenditori che hanno aderito al programma "Resto al Sud" e che sono state approvate da Invitalia. La misura introdotta con decreto legge 20 giugno 2017, n. 91, convertito nella legge 3 agosto 2017, n. 123, più volte modificata, punta a frenare l'emigrazione giovanile fornendo l'opportunità di avviare nelle regioni del Centro Sud iniziative imprenditoriali. La risposta dei destinatari degli incentivi (gli under 46) e le attività avviate ad oggi (4.642) di certo non corrispondono alle previsioni ottimistiche espresse in partenza, essendo state attivati investimenti per 311 milioni a fronte di una dote di 1.250.

Ma è anche vero che, nel bilancio dei primi due anni (da gennaio 2018, quando la misura è diventata operativa, a febbraio 2020) va rilevato il numero consistente di domande presentate (11.538) o in via di elaborazione (14.481), nel senso che i proponenti ci stanno lavorando e ne presenteranno buona parte. Solo le presentate potrebbero mettere in moto investimenti per 772 milioni. Insomma, nei prossimi mesi potrebbe esserci una accelerazione. Il vero bilancio sarà possibile solo sul medio lungo periodo, quando si potrà valutare quante imprese saranno sopravvissute alla fase iniziale e saranno in grado di autosostenersi. Resto al Sud può offrire un pacchetto di sostegni molto corposo: finanziamento a fondo perduto pari al 35% delle spese per l'avvio di un'attività di impresa. Il rimanente 65% può essere finanziato con mutuo garantito dal Fondo di Garanzia per le Pmi del Mediocredito Centrale i cui interessi sono coperti con contributo in conto capitale.

I progetti approvati (14.481 di cui 8.067 è detto) prevedono in totale investimenti per 311 milioni di cui 147 coperti con agevolazioni statali. Stando alle previsioni, dovrebbero creare occupazione per 17.568 persone. In realtà i progetti approvati sono la punta di un iceberg che comprende altre 500 domande circa in istruttoria.

Insomma, poche o tante le proposte presentate e soprattutto quelle approvate? «Dati alla mano, possiamo dire senza essere smentiti che Resto al Sud è una misura di successo che ha consentito a tanti giovani di realizzare un progetto d'impresa, di partecipare al processo di crescita del Sud e, insieme, valorizzare le bellezze di cui il nostro meridione è pieno - dice Domenico Arcuri, ad di Invitalia -. Punta a incrementare ancora questa domanda di sviluppo continuando ad

affiancare e a sostenere chi vuol realizzare la sua buona idea di impresa, creandosi il lavoro e, spesso, dando occupazione anche ad altri. A casa propria, anziché andare a cercare fortuna altrove». I tecnici di Invitalia spiegano: «Provare con l'elaborazione di un progetto di autoimprenditorialità non è facile, pertanto già nella fase di compilazione viene fatta la prima selezione. Quella successiva non è da meno, poiché non verte solo su documenti, ma fa leva anche su colloqui di business assessment». In conclusione, Invitalia calcola che viene approvato il 40% dei progetti di impresa presentati.

La dura selezione si può dire che non scoraggia i proponenti: le loro notifiche hanno registrato un incremento dopo che nel 2019, con una modifica alla norma, l'incentivo di Resto al Sud è stato esteso a persone con meno di 46 anni (prima 35), a professionisti e ai comuni del "cratere sismico del Centro Italia".

Tra i progetti in rampa di lancio essendo stati finanziati, fanno la parte del leone le imprese turistiche e culturali: sono infatti 2.455, pari al 53% del totale. La ristorazione vince su tutto. Seguono le attività manifatturiere e artigianali (20%). Mentre tra le regioni (Resto al Sud opera anche nel Centro) è la Campania quella che primeggia con il 54,05% (2.509) delle imprese finanziate. Seguita, ma a molta distanza dalla Calabria con 688 imprese neonate, dalla Sicilia con 650. La Puglia resta ferma solo al 4,78% delle approvazioni, ma ciò si spiega poiché ha attivato altre agevolazioni regionali.

Il 59% dei proponenti è costituito da uomini, il 41% da donne. Il 65% degli aspiranti imprenditori ha un diploma di licenza superiore, mentre solo il 19% ha conseguito laurea, master o dottorato. La quota più significativa (34%) si colloca nella fascia di età tra i 30 e i 35 anni. Invitalia, per la gestione di "Resto al Sud" ha siglato numerose convenzioni, con enti locali, enti di no profit e con 82 banche. «Resto al Sud è una grande opportunità per il Mezzogiorno - commenta Felice Delle Femine dg della Banca di credito popolare di Torre del Greco - restare al Sud, è una necessità e il compito delle istituzioni e delle forze produttive, a tutti i livelli, è proprio quello di trattenere le migliori energie nel Meridione».

«L'efficacia della misura è testimoniata dai dati - afferma Luisa Mancinelli Degli Esposti, co-head capital light development & monitoring di UniCredit - che vedono un costante aumento delle domande presentate. Per migliorare ulteriormente l'incisività della misura, si potrebbero mettere in campo iniziative di formazione».

## Turismo e cultura.

Sono i settori più rappresentati tra i progetti finanziati da "Resto al Sud". In particolare la ristorazione è al top

## 35% A FONDO PERDUTO

Resto al Sud può offrire sostegni corposi: finanziamento a fondo perduto pari al 35% delle spese per l'avvio di un'attività di impresa



## NAPOLI/ARREDAMENTO E DESIGN

## A Marano la falegnameria hi tech

Pietro e Davide Di Costanzo sono due fratelli di Marano di Napoli. Il primo, 30 anni, si è occupato a lungo di logistica. Il secondo, 26 anni, ha lavorato nella ristorazione, per lo più al Nord. Oggi lavorano insieme, titolari della Woodini, un'impresa con sede a Marano che produce oggetti e arredo. L'iniziativa parte a metà 2019 quando i due fratelli, con l'approvazione del progetto da parte di Invitalia, a fronte di un investimento di quasi 100 mila euro e con un contributo di circa 35 mila, acquistano i primi macchinari a controllo numerico e avviano la produzione: scatole in legno, giocattoli, orologi da parete. E si rendono conto che si può ampliare la gamma di oggetti e materiali. «Abbiamo acquistato altri macchinari - racconta Davide - con cui possiamo lavorare anche plexiglas, e fibre composite non siliciche. L'investimento è un



**DAVIDE DI COSTANZO**  
26 anni, uno dei due fratelli titolari dell'azienda Woodini

pò cresciuto, ma si aprono altri spazi». Ora sono in attesa dei nuovi macchinari ordinati. «La consegna dalla Cina - aggiunge Davide - è in ritardo. Il Coronavirus ha complicato le cose». Entro marzo dovrebbe partire la nuova produzione. Davide, il designer dell'impresa, sta progettando tavoli, sedie, un arredo completo. Pietro si occuperà di tecnologie e produzione. Per il prossimo anno pensano di avere uno spazio al Salone del mobile. Per la vendita già studiano lo sbarco su Amazon.

—V.V.  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## SALERNO/RISTORAZIONE

## Un locale al porto di Marina D'Arechi

La cucina del Cilento nel porto turistico di Marina D'Arechi, a Salerno. L'iniziativa è di due giovani compagni di vita: lei, Anna Scovotto di 32 anni laureata in scienze del turismo; lui, Luca Petraglia di 35 con diploma di chef.

«Ci occupavamo di ristorazione da tempo a Paestum - racconta Anna - ma avevamo il sogno di avviare l'attività in un bel locale. Quando abbiamo visitato per caso il porto di Marina D'Arechi ce ne siamo innamorati».

La domanda di incentivi a Invitalia per accedere alle agevolazioni di Resto al Sud viene approvata in tre mesi e i lavori partono. I due ristoratori acquistano il locale, lo ristrutturano, tirano su l'insegna: «Amo» col doppio significato di uncino per pescare e voce del verbo amare. C'è una sala interna. Poi viene realizzata una terrazza coperta con ampie vetrate: 50 coperti al



**ANNA SCOVOTTO**  
32 anni laureata in scienze del turismo  
Una delle titolari di Amo

massimo. Si dà fuoco ai fornelli nel 2018. Il contributo di Resto al Sud ammonta a 35 mila euro di fondo perduto.

«La risposta dei clienti è stata subito positiva - racconta Anna - e speriamo che continui così. Anche se in inverno il ritmo rallenta, noi siamo aperti tutto l'anno».

Lo chef offre un menu di pesce fresco cucinato alla cilentana: alici ripiene, pasta con i gamberi rossi di Santa Maria, aragoste di Punta Licosa.

Piatti graditi a quanto sembra agli ospiti illustri di Amo: tra questi l'archistar Santiago Calatrava che ha progettato il porto.

—V.V.  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## RANDAZZO (CT)/AGROALIMENTARE

## Un laboratorio per l'analisi del vino

Si chiama Ci.Ma.Lab ed è un laboratorio di analisi nato dall'idea di Luigi Ciranni e Salvatore Mangano, due giovani enologi che hanno deciso di scommettere sulla Sicilia. Ci.Ma.Lab intende soddisfare le esigenze di analisi di piccole, medie e grandi aziende vitivinicole del territorio di Randazzo, terra d'elezione della Doc Etna. «L'idea di restare al Sud e investire nel territorio catanese è nata dopo un lungo confronto tra di noi ma quasi per gioco - commentano i due enologi siciliani - vivere in Sicilia significa accettare tutte le sue contraddizioni, la bellezza di territori che sembrano inesplorati, scori e monumenti dal grande fascino storico». C'è tuttavia «al tempo stesso la difficoltà per molti giovani di trovare il lavoro che soddisfi pienamente il percorso di studi effettuato. Abbiamo deciso



**FONDATORE**  
Salvatore Mangano è uno dei fondatori di Ci.Ma.Lab.

di provarci e, ad oggi, tutti i nostri sforzi sono stati ripagati. La professionalità e la continua crescita sono le nostre caratteristiche - raccontano gli enologi - e fanno sì che le cantine possano avere massima fiducia in noi». In poco più di un anno Ci.Ma.Lab è diventato laboratorio di riferimento della Sicilia orientale grazie alle analisi su campioni di uve, mosto e vino e le indagini necessarie per monitorare ogni fase della produzione di un'azienda vitivinicola».

—Nino Amadore  
© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PALERMO/RISTORAZIONE

## Cibo e cultura per Le Angeliche

Si chiama Le Angeliche, in onore della bella Angelica dell'Orlando Furioso e del ristorante bistrò con annesso showroom di artigianato locale che si trova a Palermo nel cuore del mercato storico del Capo. Ma Angeliche sono le quattro donne (Veronica Schiera, Floriana Lo Bue, Chiara Napolitano e Barbara Sposito) che hanno



**LE QUATTRO IMPRENDITRICI**  
Veronica Schiera, Floriana Lo Bue, Chiara Napolitano e Barbara Sposito

lasciato le loro carriere e hanno deciso di avviare questa attività: tra loro c'è chi ha scelto di rimanere in Sicilia e chi, invece, ha deciso di tornarsi dal Nord. Attività avviata a gennaio dell'anno scorso finanziata con Resto al Sud di Invitalia e che fa capo a Rompicapo, una società a responsabilità limitata semplificata. Le Angeliche propongono cibi cucinati secondo la tradizione siciliana con selezionati ingredienti regionali e un lavoro di ricerca concentrato su specialità di cui pochi hanno memoria se non sconosciute ai più. Dallo sfincione delle suore di San Vito con i fegatini di pollo all'antica variante eoliana delle Reginelle,

—N.Am.  
© RIPRODUZIONE RISERVATA