



Galà delle Imprese 2025: l'Umbria che crea futuro si dà appuntamento ad Amelia

Nel prestigioso showroom Talenti, Acacia Group premia le eccellenze imprenditoriali umbre e lancia il nuovo tema strategico per il 2026: "Essere, fare, ancora"



Si è tenuto nel cuore di Talenti Spa, ad Amelia, uno dei luoghi simbolo del design italiano outdoor, il Galà delle Imprese 2025 firmato Acacia Group. Un evento che ha riunito il meglio dell'imprenditoria umbra, in una cornice che parla di bellezza, innovazione e visione.

A fare gli onori di casa, Francesco Pace, ideatore del Galà e anima di Acacia, che ha consegnato la "Chiave del Successo" a Fabrizio Cameli, patron di Talenti. Un riconoscimento che va oltre il premio: è l'omaggio a un imprenditore che ha trasformato una visione in un marchio di successo internazionale, senza mai smarrire le proprie radici umbre.

Premi, storie e talento made in Umbria

Il Galà non è solo celebrazione, ma racconto di imprese vere, di chi lavora ogni giorno per costruire occupazione, innovazione e valore. I premi consegnati durante la serata hanno tracciato una mappa viva del tessuto imprenditoriale della regione:

Premio Gentilezza: a Francesca Di Maolo, per la sua opera al Serafico di Assisi, che dimostra come la vera grandezza passi dalla cura delle persone.

Premio Famiglia & Impresa: a Impercar (Famiglia Rossi) e Ceb Impianti (Mauro Fioroni), per l'equilibrio tra tradizione, innovazione e radicamento territoriale.



Premio Sostenibilità: a Manini Prefabbricati SpA, ritirato da Manuel Boccolini e Anna Rita Rustici, esempio di impresa capace di coniugare competitività e responsabilità ambientale.

Premio Performance Bilancio 2024: all'Istituto Clinico Tiberino, rappresentato da Alessio e Alberto Brugnoli, simbolo di sanità privata efficiente e moderna.

Impresa dell'anno: Saci SpA, celebrata nei suoi 100 anni di storia, come pilastro dell'economia regionale e modello di impresa che guarda lontano.

Cucina stellata e spettacolo, tra emozione e visione

L'esperienza gastronomica del Galà è stata firmata dallo chef Maurizio Serva (2 stelle Michelin) del ristorante La Trota, affiancato dal maestro pasticcere Nicola Antonacci della Pasticceria Settevalli, che ha chiuso la cena con dolcezze su misura per l'evento.

Tra un premio e un brindisi, gli ospiti sono stati catturati dalle performance del mentalista Aldo Aldini, che ha regalato stupore e coinvolgimento, ricordando che il Galà è anche esperienza emotiva e connessione umana.

Numeri, idee, futuro: Acacia rilancia per il 2026

Nel corso della serata è stata distribuita la nuova edizione de "L'Osservatorio delle Imprese", la fotografia annuale dell'economia umbra elaborata da Acacia Group. Ma il 2025 segna anche l'inizio di un nuovo ciclo, con la presentazione del tema strategico per il 2026:

"Essere, fare, ancora"

Essere: riaffermare identità, storie e valori dietro le imprese

Fare: valorizzare l'azione concreta, il lavoro, gli investimenti

Ancora: rilanciare, crescere, costruire il futuro con coraggio

Un titolo che è già programma. E che sarà anche alla base del Libro Bianco per l'Economia Umbra, progetto partecipato tra imprese, istituzioni e corpi intermedi che Acacia realizzerà per costruire una visione condivisa di sviluppo regionale.

Il metodo Acacia: dati, persone, visione

Il Galà delle Imprese non è una vetrina, ma una piattaforma di senso e connessioni. Il metodo Acacia parte dai numeri, li analizza, li incrocia con storie vere, crea relazioni tra mondi spesso lontani: imprese, istituzioni, professionisti, università, media.

Al centro, come sempre, Francesco Pace: visione, passione e la capacità di costruire ponti, non solo eventi. Il Galà è diventato così un appuntamento irrinunciabile per chi fa economia in Umbria, e la serata ad Amelia ne è stata la conferma. Ora si guarda avanti, con progetti concreti e nuove sfide, sempre mettendo al centro chi ogni giorno lavora silenziosamente per costruire il futuro dell'Umbria.