

Articoli Selezionati

			Gazzetta di Modena		
20/06/15	STAMPA LOCALE	11	Sei modenesi al Fuori Expo Milano	...	1
			Gazzetta di Parma		
25/06/15	STAMPA LOCALE	12	Una guida per turisti alla scoperta della città artigiana	v.r.	2
			Giornale del piemonte		
18/06/15	STAMPA LOCALE	9	L'artigianato piemontese sotto i riflettori dell'Expo, ma restando «Fuori»	Sciullo Massimiliano	3
			Giornale Piemonte		
18/06/15	STAMPA LOCALE	9	L'artigianato piemontese sotto i riflettori dell'Expo, ma restando «Fuori»	Sciullo Massimiliano	5
19/06/15	STAMPA LOCALE	9	Confartigianato invece si dedica alle eccellenze della tavola	Msci	7
			Giorno Milano		
23/06/15	STAMPA LOCALE	16	Donne d'affari a convegno BtoB invade Milano con l'etica del business	Minotti Rossella	8
27/06/15	STAMPA LOCALE	17	Com'è dolce il sale di Cervia La biodiversità fatta cultura	Mangiarotti Marco	10
28/06/15	CONFARTIGIANATO	3	Le nuove ricette dello chef Marchesi	...	11
			Italia Oggi		
25/06/15	CONFARTIGIANATO	15	Domani a Expo	Chiarello Luigi	12
			Messaggero Veneto		
21/06/15	STAMPA LOCALE	13	Fuori Expo Milano: focus su artigiani e agroalimentare	...	13
			Repubblica Tuttomilano		
25/06/15	STAMPA LOCALE	43	Sinfonie in cucina	...	14
			Resto del Carlino Forlì		
25/06/15	STAMPA LOCALE	5	Cartoleria e t-shirt all'Expo	...	15
			Resto del Carlino Modena		
25/06/15	STAMPA LOCALE	12	Speciale Modena da gustare - Sette modenesi al Fuori Expo	...	16
			Resto del Carlino Ravenna		
19/06/15	STAMPA LOCALE	25	Italian makers village, le imprese a Milano	...	18
26/06/15	STAMPA LOCALE	25	Italian makers village: le imprese al Fuori Expo	...	19
			Stampa Novara-Vco		
25/06/15	STAMPA LOCALE	51	Gli spazzacamini al «Fuori-Expo» di Milano	...	20

L'INIZIATIVA DI CONFARTIGIANATO PER LE ECCELLENZE

Sei modenesi al Fuori Expo Milano

Mazzini, MediaMo Carton, Fattore P, La Zoca, Cantina Divinja e Axe

Saranno sei le aziende modenesi che parteciperanno al progetto dell'IMV (Italian Makers Village), il Fuori Expo, organizzato da Confartigianato Nazionale a Milano in via Tortona 32 e che vuole dare alle imprese visibilità e sbocchi in ambito internazionale.

La manifestazione è unica nel suo genere, trattandosi della sola iniziativa, realizzata nella zona centrale di Milano (zona Navigli - Porta Genova) per l'intera durata dell'Expo 2015, finalizzata a promuovere il valore culturale e sociale dell'imprenditoria artigiana, colonna portante del Made in Italy di qualità. Confartigianato Emilia Romagna sarà protagonista dal 25 al 29 giugno e dal 17 al 21 settembre 2015.

Nella prima settimana parteciperanno alla rassegna delle eccellenze sei aziende modenesi: Artistica Mazzini di Pavullo (arredo e complementi in ferro battuto), MediaMo - Carton project di Modena/Carpi (prodotti di design in cartone riciclato), Fattore P di Fiorano (grafica, stampe digitali, 3D, fotografia), La Zoca di Zocca (tigelle e prodotti tipici), Cantina Divinja di Bomporto (vino, confetture, marmellate), Axe di Castelfranco (aceto balsamico di Modena).

Durante la settimana sono previsti incontri, eventi e spettacoli musicali.



Una guida per turisti alla scoperta della città artigiana

CONFARTIGIANATO È «PARMA MADE IN»

Una pratica guida per quei turisti urbani che, della nostra città, non intendono scoprire soltanto le bellezze architettoniche e monumentali, ma anche le osterie di cucina tipica ed i laboratori al cui interno si confezionano abiti su misura o si realizzano oggetti di pregio.

Si chiama «Parma Made In» l'originale strumento pensato da **Confartigianato** Imprese Apla Parma per valorizzare una settantina di imprese sparse nei diversi quartieri cittadini e capaci di esaltare, nelle loro creazioni, la qualità della tradizione artigianale italiana.

Una guida che racconta manufatti e prodotti attraverso le fotografie: istantanee che restano scolpite nella memoria del turista, impreziosendo ulteriormente un volume che aveva riscosso ampi consensi già lo scorso anno, quando era stata data alle stampe la prima edizione.

«Crediamo che questa guida possa assicurare la giusta visibilità ad imprese e piccoli laboratori, talvolta situati in luoghi nascosti della città ma dove i turisti possono trovare, a prezzi accessibili, oggetti unici, non i classici souvenir» dice Leonardo Cassinelli, presidente di **Confartigianato** Imprese Apla Parma, accanto alla responsabile dei settori comunicazione, moda e internazionalizzazione di **Confartigianato**, Manuela Pollari, ed al segretario generale della Camera di Commercio di Parma, Alberto Egaddi.

«Parma Made In», realizzata con il patrocinio del Comune ed il contributo della Camera di Commercio, sarà distribuita gratuitamente negli hotel e nei bed and breakfast del nostro territorio, oltre che naturalmente negli uffici turistici di Comune e Provincia, ad **Italian Makers Village**, ovvero il fuori Expo di **Confartigianato** a Milano, ed in occasione di due grandi eventi che si terranno alle Fiere di Parma: Salone del Camper e Mercateinfiera. ♦ **V.R.**



GIORNI CALDI Da oggi a lunedì

L'artigianato piemontese sotto i riflettori dell'Expo, ma restando «Fuori»

*I produttori del nostro territorio saranno ospiti di **Italian makers village**, lo spazio speciale creato a Milano per i mesi dell'Esposizione*

Massimiliano Sciuolo

■ Anche l'artigianato guarda con interesse in direzione Milano e, da lì, verso il mondo. Non solo gli agricoltori e non solo il Sistema Piemontese nel suo insieme, hanno trovato spazio all'Expo. Da oggi a lunedì, tocca anche ai maestri del mestiere. Lo fanno però in una maniera originale. Il loro obiettivo infatti non si trova tra i padiglioni che si trovano alle porte del capoluogo meneghino: lo spazio sarà infatti quello del «Fuori Expo» di **Italian makers village**. «È un'occasione - spiega il neo presidente regionale di **Confartigianato**, Maurizio Besana - che si affianca all'Expo per promuovere e far conoscere le eccellenze dell'artigianato. Nei giorni dedicati alle imprese piemontesi, l'**Italian makers village** sarà animato da tanti eventi: degustazioni e aperitivi, musica, spettacoli. E sarà allestito anche un set fotografico con fotografi professionisti a disposizione per ritratti e scatti d'autore». Il ciclo di eventi piemontesi comincia oggi alle 18 con un aperitivo inaugurale, degustazione di prodotti tipici della valle Vigezzo, di santa Maria Maggiore, Macugnaga e Formazza.

Domani, alle 15, il convegno «Come vendere l'alimentare italiano all'estero per le Pmi», con la presenza di relatori qualificati per fornire una panoramica di sfide ed opportunità per le piccole imprese alimentari che vogliono accedere ai mercati esteri. A seguire, l'inaugurazione della mostra «Switch to food», ovvero la rassegna di oggetti e concept elaborati nell'ambito di un concorso ispirato al tema del nutrimento: il percorso di partnership tra artigiani, designer e architetti finalizzato ad uno scambio di saperi che ha portato alla creazione di oggetti artigianali che consentono una presentazione, conservazione, distribuzione e somministrazione innovativa e creativa degli alimenti solidi o liquidi. Ma accanto agli aspetti legati maggiormente al business, ci saranno anche momenti di intrattenimento come concertive, cori, intrattenimenti vari per i bambini.

Sabato alle 15 sarà la volta di «Live cake design», per gli appassionati dell'arte di decorare le torte, alle 18 proiezione del video «Il tuo tempo è ora», per imparare come nutrire il corpo, la mente e il cuore, e poi

aperitivo in pittura e musica nonché quartetto jazz live. Domenica e lunedì saranno i due giorni conclusivi e vedranno ancora eventi dedicati alla presentazione delle grandi annate dei vini piemontesi e alla degustazione delle grappe.

Confartigianato è presente all'Expo anche con uno spazio istituzionale ad uso esclusivo per l'intera durata dell'evento, mentre «**Italian makers village**» è il fuori Expo realizzato da **Confartigianato** per l'occasione. Si trova in via Tortona 32, in un grande spazio allestito per ospitare fino al 2 novembre, a rotazione settimanale dettata da un calendario tematico, oltre 800 eccellenze artigiane italiane provenienti da tutti i settori. All'interno del Village, si trovano 27 stand espositivi nella rassegna delle eccellenze, lo store delle eccellenze per temporary shop e mostre culturali, un'area polifunzionale per gli eventi, 6 postazioni di street food e il ristorante Solatium, realizzato in collaborazione con l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo. L'apertura al pubblico è quotidiana, dalle 11 alle 24, a ingresso libero.

Twitter: @SciuRmax



GIORNI CALDI Da oggi a lunedì

L'artigianato piemontese sotto i riflettori dell'Expo, ma restando «Fuori»

*I produttori del nostro territorio saranno ospiti di **Italian makers village**, lo spazio speciale creato a Milano per i mesi dell'Esposizione*

Massimiliano Sciuolo

■ Anche l'artigianato guarda con interesse in direzione Milano e, da lì, verso il mondo. Non solo gli agricoltori e non solo il Sistema Piemonte nel suo insieme, hanno trovato spazio all'Expo. Da oggi a lunedì, tocca anche ai maestri del mestiere. Lo fanno però in una maniera originale. Il loro obiettivo infatti non si trova tra i padiglioni che si trovano alle porte del capoluogo meneghino: lo spazio sarà infatti quello del «Fuori Expo» di **Italian makers village**. «È un'occasione - spiega il neo presidente regionale di **Confartigianato**, Maurizio Besana - che si affianca all'Expo per promuovere e far conoscere le eccellenze dell'artigianato. Nei giorni dedicati alle imprese piemontesi, l'**Italian makers village** sarà animato da tanti eventi: degustazioni e aperitivi, musica, spettacoli. E sarà allestito anche un set fotografico con fotografi professionisti a disposizione per ritratti e scatti d'auto-re». Il ciclo di eventi piemontesi comincia oggi alle 18 con un aperitivo inaugurale, degustazione di prodotti tipici della valle Vigezzo, di santa Maria Maggiore, Macugnaga e Formazza.

Domani, alle 15, il convegno «Come vendere l'alimentare italiano all'estero per le Pmi», con la presenza di relatori qualificati per fornire una panoramica di sfide ed opportunità per le piccole imprese alimentari che vogliono accedere ai mercati esteri. A seguire, l'inaugurazione della mostra «Switch to food», ovvero la rassegna di oggetti e concept elaborati nell'ambito di un concorso ispirato al tema del nutrimento: il percorso di partnership tra artigiani, designer e architetti finalizzato ad uno scambio di saperi che ha portato alla creazione di oggetti artigianali che consentono una presentazione, conservazione, distribuzione e somministrazione innovativa e creativa degli alimenti solidi o liquidi. Ma accanto agli aspetti legati maggiormente al business, ci saranno anche momenti di intrattenimento come concerti live, cori, intrattenimenti vari per i bambini.

Sabato alle 15 sarà la volta di «Live cake design», per gli appassionati dell'arte di decorare le torte, alle 18 proiezione del video «Il tuo tempo è ora», per imparare come nutrire il corpo, la mente e il cuore, e poi

aperitivo in pittura e musica nonché quartetto jazz live. Domenica e lunedì saranno i due giorni conclusivi e vedranno ancora eventi dedicati alla presentazione delle grandi annate dei vini piemontesi e alla degustazione delle grappe.

Confartigianato è presente all'Expo anche con uno spazio istituzionale ad uso esclusivo per l'intera durata dell'evento, mentre «**Italian makers village**» è il fuori Expo realizzato da **Confartigianato** per l'occasione. Si trova in via Tortona 32, in un grande spazio allestito per ospitare fino al 2 novembre, a rotazione settimanale dettata da un calendario tematico, oltre 800 eccellenze artigiane italiane provenienti da tutti i settori. All'interno del Village, si trovano 27 stand espositivi nella rassegna delle eccellenze, lo store delle eccellenze per temporary shop e mostre culturali, un'area polifunzionale per gli eventi, 6 postazioni di street food e il ristorante Solatium, realizzato in collaborazione con l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo. L'apertura al pubblico è quotidiana, dalle 11 alle 24, a ingresso libero.

Twitter: @SciuRmax





Confartigianato invece si dedica alle eccellenze della tavola

I Fuori Expo Convegno

■ Non solo all'interno dei padiglioni, ma anche in giro per Milano, a pochi chilometri di distanza. Il Piemonte si rende presente con le sue armi migliori e lo fa ospite dell'Italian Makers Village, il «fuori Expo» realizzato da **Confartigianato** in occasione dell'Expo che si trova nella metropoli meneghina, in via Tortona 32. Alle 15 si tiene la prima edizione del convegno «Come vendere l'alimentare italiano all'estero per le pmi: l'esperto risponde», organizzata da **Confartigianato Imprese Piemonte** nell'ambito della settimana del Piemonte.

L'obiettivo del convegno è fornire una panoramica di sfide e opportunità per le piccole-medie aziende alimentari italiane che vogliono accedere ai mercati esteri, attraverso la possibilità di interagire con relatori di esperienza internazionale. «Esportare prodotti alimentari italiani nel mondo è una grande opportunità di sviluppo, in particolare in questi anni di recessione - dicono da **Confartigianato Piemonte** -, ma nasconde una serie di rischi dovuti alla presenza, in ogni mercato estero, di vincoli, più o meno noti, che rischiano di vanificare, all'atto della spedizione dei primi prodotti, gli in-

vestimenti in termini di risorse commerciali e produttive che l'azienda ha stanziato per poter accedere a tali mercati». Ai comportamenti commerciali specifici di ogni mercato e alle situazioni logistiche, si aggiungono, infatti, i requisiti cogenti imposti dalle autorità sanitarie del paese terzo e una serie di richieste e standard certificativi dei clienti, spesso non in linea, o addirittura in contrasto, con i requisiti sanitari pubblici.

I destinatari del convegno sono principalmente le micro e piccole-medie imprese produttrici dell'alimentare italiano che intendono affrontare in maniera strutturata i mercati esteri. Si parlerà di prodotti tradizionali o tipici, ma si darà uno sguardo anche a prodotti innovativi quali quelli salutistici, che traggono beneficio dall'immagine di qualità e salubrità complessivamente riconosciuta all'estero al cibo italiano. Le fiere all'estero, l'organizzazione, la logistica, le certificazioni e l'export nel mercato asiatico saranno gli altri argomenti approfonditi nel corso del pomeriggio. Le aziende potranno assistere al convegno, interagire con i relatori, e prenotare, compilando un apposito modulo, appuntamenti individuali con gli esperti convenuti.

MSci



Donne d'affari a convegno BtoB invade Milano con l'etica del business

Cinque giorni di eventi fra Scala e Palazzo Cusani

IL PROGRAMMA

WOMEN IN ETHIC BUSINESS
PREVEDE INCONTRI
MOSTRE E CENE DI GALA

GLI OSPITI

FIDAPA HA RIUNITO
DIVERSI ORDINI PROFESSIONALI
DEL MONDO DEL LAVORO

di **ROSSELLA MINOTTI**

- MILANO -

MAI COME OGGI, si sente sempre più forte l'esigenza di unire a un'economia reale la speranza di un business umano. E chi meglio delle donne può cercare di promuovere l'eccellenza senza sacrificarne l'essenza al profitto? Nasce in quest'ottica il convegno BtoB, cinque giorni di eventi e dibattiti al femminile.

Laura Caradonna, alla guida della Fidapa Bpw Italy (sezione di Milano), coordina da oggi decine di partecipanti che il business lo creano ogni giorno. Filo conduttore del convegno un principio coraggioso e spesso dimenticato: quello dell'Etica. Imprenditrici e professioniste di ogni settore avranno la possibilità di incontrarsi e confrontarsi, ma soprattutto di creare nuove sinergie e opportunità concrete.

Il convegno è diviso in sessioni tematiche ma non mancano gli eventi d'arte, come la mostra di abiti e gioielli a cura di Marina Corazziari intitolata "Tribute to Milano", un percorso storico di abiti ispirati alla filmografia di Luchino Visconti. Tutto si svolge a Palazzo Cusani, dove stasera, durante la Cena di Gala per gli 85 anni della sezione milanese di Fidapa, il famoso chef di Taormina Pietro D'Agostino presenterà un evento di show cooking. Il 25 giugno premiazione del concorso fotografico Premio Donghi "Benessere e sicurezza in condominio". Oggi ampio spazio verrà dato ai progetti delle giovani con la premiazione del concorso nazionale Start Up. Il 26 giugno L'Ufficio Credito e Start Up della Cciao di Milano parteciperà con quattro desk informativi a disposizione di tutti i partecipanti, e le donne imprenditrici già affermate nel lo-

ro settore potranno valutare e investire sui progetti delle Start Up, andando oltre il semplice concetto di formazione.

L'EVENTO PREVEDE anche uno spazio espositivo. Dal 25 giugno al 1 luglio 2015, in Via Tortona 32, si terrà "**Imv Italian Makers Village**" per promuovere le realtà e i prodotti dell'eccellenza artigianale italiana.

Oggi il convegno di apertura con Laura Caradonna, il generale Antonio Pennino, Anna Lamarca presidente Fidapa Bpw Italy, e molte business women provenienti da tutto il mondo.

Domattina in sala Radetzky si parla dell'"Etica che nutre il mondo", e contemporaneamente, dalle 9 alle 12, in Sala Braida Franciska Albamonte coordina consulenti del lavoro e imprenditori "Uniti per l'etica nel mondo del lavoro". Verrà proposto un codice deontologico per l'imprenditoria.



IL FUTURO
Donne lanciate verso un mondo degli affari che dovrà essere sempre più sostenibile



PROTAGONISTE

Evelina Flachi ci educa al food

La nutrizionista modera
domattina
il dibattito sull'Etica
che nutre il mondo
Aperitivo Coloribo
a cura di Bice Perrini



L'assessore Aprea oggi all'apertura

Valentina Aprea
assessore regionale
al Lavoro questa
mattina sarà
a Palazzo Cusani
in Sala Radetzsky



Francisca Albamonte e i codici deontologici

La consulente del lavoro
coordina domattina
i lavori in Sala Braida
Esperti al fianco
degli imprenditori
uniti per l'etica



IL LIBRO DI LETIZIA MAGNANI
 E UN GIOIELLO DELLA ROMAGNA

Com'è dolce
 il sale di Cervia
 La biodiversità
 fatta cultura

di MARCO MANGIAROTTI

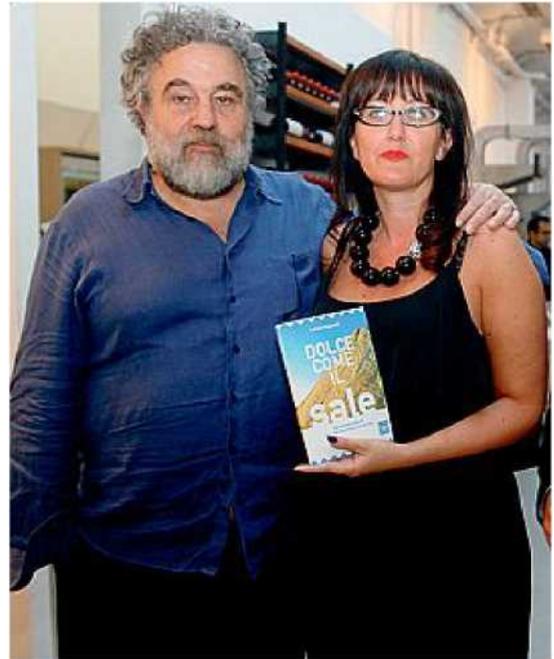
- MILANO -

FUORI EXPO SALATO, ma non troppo, in tema: nutrire bene il pianeta, dall'Italian Makers Village di via Tortona. Cervia e il Parco della Salina presentano "Dolce come il sale" di Letizia Magnani, giornalista e scrittrice, viaggio nella storia antica del sale e nella biodiversità cerviese lungo le rotte e le strade del mondo conosciuto, fra commerci e guerre di un bene prezioso, l'oro bianco. L'autrice, il presidente del Parco della Salina di Cervia, Giuseppe Pomicetti, e l'assessore Rossella Fabbri, hanno raccontato il lungo viaggio dall'epoca romana e medievale al Papa Re, l'insediamento lontano dalla malaria e vicino al mare della città nuova difesa da torre e mura. Il modello socio culturale di una città fabbrica che ospitava le famiglie dei salinari come i villaggi dell'utopia industriale inglese.

LA SALINA è viva, il sale si forma in un sistema geoidraulico perfetto, grazie alle chiuse leonardesche e alle pendenze. Dolce è il sale di Cervia perché i suoi maestri coltivatori delle acque evitano che si depositino cloruri amari in un cristallo che puoi anche rompere, puro e leggero, rosa e arancione per i microrganismi che rendono i fenicotteri rosa. Quando affiora, se affiora, diventa il raro e prezioso Fior di Sale, se non ci sono almeno 50 giorni di clima favorevole non si raccoglie. La fine del Monopolio di Stato e la concessione affidano al Parco una missione ambientale, in continuità con quello del Delta e alla produzione, limitata, la salvaguardia dell'ecosistema e della sua biodiversità. Da ultimo lo sviluppo di un turismo, a piedi, sulle ciclabili e le barche elettriche per scoprire una fauna e una flora uniche. Il Sale Dolce è venduto in tutto il mondo, a Eataly e altri clienti che rispettano il prezzo imposto, su internet, il turismo del Parco è prenotabile in rete. Acqua madre e tre gel salini vengono usati per la linea Cervia Benessere di Salina e Terme, unico socio privato.

Altri due libri, sull'alimentazione e il sale dolce in cucina, su "Milano al Mare, Milano Marittima", altro momento fondante, nel primo Novecento, di Cervia, sono in uscita a completarne il racconto. Affrontando il tema del sale buono e tracciabile, del sale cattivo industriale, degli esotici colorati. Grande lavoro di ricerca e documentazione, partendo da Cervia nel mondo.

Conosco Cervia, la Torre, le vasche e i canali, ho partecipato con piacere.



INCONTRO Marco Mangiarotti e Letizia Magnani



Le nuove ricette dello chef Marchesi

«LA CUCINA italiana. Il grande ricettario» è l'ultima fatica dello chef Gualtiero Marchesi. «Ho fatto il punto sul patrimonio della cucina italiana, osservando con amore quello che è stato fatto, proponendo una versione aggiornata dei piatti, senza doverli stravolgere. Rispetto a certi esercizi di stile, all'agonismo televisivo fine a se stesso, studiare e confrontarsi è la scelta migliore», spiega il decano dei fornelli, che domani sera alle 18.30 sarà all'Italian makers village di via Tortona per la presentazione.



AI FORNELLI Lo chef
Gualtiero Marchesi (Newpress)



DOMANI A EXPO

FUORI EXPO. Dalle 8,30 alle 15,30, presso il palazzo delle Stelline di corso Magenta 61 a Milano, «Food, tech & law», convegno organizzato dallo studio Nunziante Magrone in collaborazione con Ef finance & investments e Federalimentare, sulle soluzioni tecnologiche e giuridiche più all'avanguardia per la valorizzazione e la protezione del settore Tech e Food e del made in adottate in Italia, Inghilterra, Germania, Francia e Spagna. Partecipazione gratuita su invito.

DENTRO E FUORI EXPO. Dalle 10,30, nel sito dell'Expo, celebrazione della giornata nazionale dell'Austria alla presenza del presidente della Repubblica federale austriaca, Heinz Fischer. Alle 15,30, presso la Triennale di via Alemagna 6 a Milano, «Forum economico Italia-Austria» e, alle 17,00, inaugurazione della mostra «Austrian design explosion» curata da Robert Punkenhofner, che rimarrà aperta fino al 5 luglio. Alle 18,00, presso il Teatro alla Scala in piazza Scala a Milano, concerto a beneficenza a favore della Croce rossa italiana, dell'Orchestra Filarmonica di Vienna, accompagnata dal Coro delle voci bianche dell'Accademia del Teatro la Scala. Diretti da Mariss Jansons eseguiranno la Sinfonia n. 3 di Gustav Mahler.

FUORI EXPO. Alle 18,15, presso l'Italian Makers Village, in via Tortona 32 a Milano, Dolce come il sale, presentazione del libro di Letizia Magnani che racconta storia, presente e futuro del Parco della Salina di Cervia e del sale dolce. A seguire, nel ristorante temporaneo Solatium, interno al village, cena col sale dolce (a pagamento).

**A cura di
 Luigi Chiarello**



Fuori Expo Milano: focus su artigiani e agroalimentare

Il Friuli Venezia Giulia a Milano in occasione di Expo2015, si realizza anche negli spazi dell'**Italian makers village** dal 2 al 6 luglio. «Grazie alla collaborazione con **Confartigianato** - spiega il vicepresidente regionale e assessore alle attività produttive Sergio Bolzonello -, la partecipazione della Regione si concretizza in una opportunità per i nostri operatori di mettersi in mostra a Milano, nel cuore creativo della città, spazi prestigiosi per far incontrare i visitatori e le eccellenze produttive in un'ottica diversa da quella espositiva, di intrattenimento e coinvolgimento». L'**Italian makers village**, lo spazio fuori expo di **Confartigianato**, è composto da diverse sale comunicanti e si sviluppa su due piani, ospitando un'area Street food, per una fruizione veloce dei pasti, ventisette stand espositivi ("Rassegna delle eccellenze"), uno "Store delle eccellenze" gestito da Asdi Sedia che include, a sua volta, diversi gruppi di aziende in rappresentanza di settori diversi e complementari, un'area ristorazione ("Food village"). Rilevante anche la presenza di uno stand di promozione territoriale della Provincia di Pordenone coordinato dalla Camera di commercio di Pordenone con la presenza di più di 35 aziende dei settori agroalimentare, vitivinicolo, arredo, coltelli, mosaici. Il programma prende avvio giovedì 2 luglio con la tavola rotonda "Food design: le nuove tendenze in cucina della filiera casa", alla presenza del presidente di **Confartigianato** di Pordenone Silvano Pascolo e della Camera di commercio di Pordenone Giovanni Pavan, un'occasione per parlare di strategie di innovazione e design nella filiera casa con Paolo Candotti (presidente Distretto del mobile Livenza) Stefano Filipuzzi (presidente Distretto del coltello di Maniago) e Carlo Piemonte (direttore Distretto della sedia di Manzano).



LIBRI

SINFONIE IN CUCINA

Due presentazioni: Letizia Magnani venerdì 26 alle 18.15 con *Dolce come il sale* (Minerva Edizioni) dedicato al Parco della Salina di Cervia e al sale dolce. Gualtiero Marchesi lunedì 29 alle 18.30 con *La cucina italiana. Il grande ricettario* (De Agostini).

- [Italian Makers Village](#), via Tortona 32.

CONFARTIGIANATO

Cartoleria e t-shirt all'Expo

SONO due le aziende forlivesi che partecipano all'Italian Makers Village, il fuori Expo realizzato da Confartigianato in occasione dell'Esposizione Universale di Milano. In via Tortona, in uno spazio di 1800 metri, vengono presentate a rotazione settimanale oltre 800 eccellenze artigiane italiane provenienti da tutti i settori. Da oggi al 29 giugno, tra i protagonisti dell'Emilia Romagna, ci saranno due realtà forlivesi: Paper-O, con la linea di cartoleria creativa e Tyche, il brand di T-shirt stampate. Le aziende, associate a Confartigianato Forlì, sono state selezionate, spiega una nota dell'associazione, «per la qualità della produzione e la creatività di quanto presentato. Entrambi i marchi, pur molto recenti, sono già affermati, non soltanto nel comprensorio e puntano ad ampliare il proprio mercato facendosi meglio conoscere e apprezzare anche attraverso lo spazio creato dall'associazione». Pur operando in settori diversi, cartotecnica e moda, le due realtà hanno dato vita a una linea di cartoleria realizzata coi disegni che «rendono uniche e ben riconoscibili le magliette di Tyche».



Speciale Modena da gustare

Sette modenesi al Fuori Expo

Una vetrina nel cuore di Milano, per promuovere le nostre aziendali

Il Fuori Expo è la kermesse organizzata da **Confartigianato** Nazionale e ospitata ovviamente a Milano, in via Tortona 32. La manifestazione si pone l'obiettivo di fornire alle imprese visibilità e sbocchi in ambito internazionale. Un'occasione unica che Modena ha ovviamente colto al volo. Si tratta di un evento unico nel suo genere: si tratta infatti della sola iniziativa realizzata nella zona centrale di Milano (zona Navigli - Porta Genova) per l'intera durata dell'EXPO 2015, finalizzata a promuovere il valore culturale e sociale dell'imprenditoria artigiana, colonna portante del Made in Italy di qualità. **Confartigianato** Emilia Romagna sarà protagonista all'**Italian makers Village** per due settimane: dal 25 al 29 giugno e dal 17 al 21 settembre 2015.

Nella prima settimana parteciperanno alla Rassegna delle eccellenze sette aziende modenesi: Artistica Mazzini di Pavullo (arredo e complementi in ferro battuto), MediaMo - Carton project di Modena/Carpi (prodotti di design in cartone riciclato), Fattore P di Fiorano (grafica,

stampe digitali, 3D, fotografia), La Zoca di Zocca (tigelle e prodotti tipici), Cantina Divinja di Bomporto (vino, confetture, marmellate), Axe di Castelfranco (aceto balsamico di Modena), Nuovo Salumificio Vitali di Gaggio Montano (salumi dell'Appennino). Inoltre, all'interno dell'area destinata allo street food, sarà riservato uno spazio per valorizzare il prodotto tipico della ciliegia IGP di Vignola. Durante la settimana dedicata alla nostra Regione sono previsti incontri, eventi e spettacoli. Gli appuntamenti:

Giovedì 25 giugno: ore 11 - Workshop YELP, sul brand awareness sul web; ore 15 - Presentazione del progetto OnArteDiem, arte da indossare; ore 18 - Selezioni per Miss Italian Markers Village, in partnership con Miss Italia; ore 18 - Dj set Fulvio Marini (Aka Stereomode) & Voice Andrea David; ore 18.30 Aperitivo con degustazione di prodotti tipici

Venerdì 26 giugno: ore 17 - I musicanti di San Crispino, esibizione dal vivo; ore 18.15 - Presentazione del libro "Dolce come il sale" con l'autrice Letizia Magnani e il Presidente del Parco delle Sa-

line di Cervia Giuseppe Pomicetti; ore 18.15 - Aperitivo con degustazione di prodotti tipici; ore 20.15 - Cena ad invito "Dolce come il sale"; ore 21 - Tra Liga e realtà, band tributo a Ligabue

Sabato 27 giugno: ore 14 - Evento Pastry & Kids, giochi per bambini e workshop tematici per adulti; ore 16 - Tamburi medievali di Brisighella; ore 18.30 - Aperitivo con degustazione di prodotti tipici; ore 18.30 - Musica live Brand New Sixties; ore 21 - Cristiano Militello di Striscia la Notizia, spettacolo live

Domenica 28 giugno: ore 14 - Evento Pastry & Kids, giochi per bambini e workshop tematici per adulti; ore 18.30 - Aperitivo con degustazione di prodotti tipici; ore 18.30 - Musica Live

Lunedì 29 giugno: ore 16 - Presentazione del progetto OnArteDiem, Arte da indossare; ore 15 - GIST stampa turistica; ore 18.30 - Aperitivo con degustazione di prodotti tipici; ore 18.30 DJ set Live; ore 18.30 - Gualtiero Marchesi presenta il suo libro "La cucina italiana. Il grande ricettario". Edizioni De Agostini.





Italian makers village, le imprese a Milano

DAL 25 al 29 giugno tre imprese associate alla **Confartigianato** della provincia di Ravenna — Studio T di Russi, Ceramica Gatti 1928 di Faenza e il Parco della Salina di Cervia — saranno a Milano all'**Italian Makers Village** di via Tortona, al Fuori Expo per le Pmi e le aziende artigiane che, su tutto il territorio nazionale, fanno parte del sistema **Confartigianato**. Numerosi gli appuntamenti organizzati in quei giorni, tra i quali la 'Cena con il Sale dolce', evento ad invito che si svolgerà presso il ristorante 'Solatium' dell'**Italian Makers Village**, e che vedrà il coinvolgimento di tutte e tre le aziende presenti. Nel corso della serata è prevista l'anteprima per la stampa della presentazione del libro 'Dolce come il Sale. Storia presente e futuro del Parco della Salina di Cervia e del Sale Dolce' scritto da Letizia Magnani ed edito da Minerva Edizioni. Saranno presenti anche il presidente del parco della Salina di Cervia, Giuseppe Pomicetti, ed il sindaco Luca Coffari, insieme ad una delegazione della **Confartigianato** della provincia di Ravenna.



L'EVENTO A MILANO ANCHE TRE AZIENDE DELLA NOSTRA PROVINCIA FINO AL 29 GIUGNO

Italian makers village: le imprese al Fuori Expo

DAL 25 AL 29 giugno tre imprese associate alla Confartigianato della provincia di Ravenna, ovvero Studio T di Russi, Ceramica Gatti 1928 di Faenza ed il Parco della Salina di Cervia, saranno presenti a Milano all'Italian Makers Village in via Tortona a Milano, dove è in svolgimento il Fuori Expo per le Pmi e le aziende artigiane che, su tutto il territorio nazionale, fanno parte del sistema Confartigianato. Durante questa settimana, che vedrà come protagoniste le imprese dell'Emilia-Romagna, numerosi saranno gli appuntamenti organizzati. Tra questi si segnala quello in programma questa sera: la 'Cena con il sale dolce', evento ad invito che si svolgerà presso il ristorante 'Solatium' dell'Italian Makers Village, e che vedrà il coinvolgimento di tutte e tre le aziende presenti. Nel corso della serata, che si inserisce nella giornata di promozione del territorio voluta da Confartigianato Ravenna, con il contributo della Camera di Commercio di Ravenna e in collaborazione con Parco della Salina di Cervia, Studio T e Ceramica Gatti, è prevista anche l'anteprima per la stampa della presentazione del libro 'Dolce come il Sale. Storia presente e futuro del Parco della Salina di Cervia e del Sale Dolce' di Letizia Magnani ed edito da Minerva Edizioni.

Saranno presenti, tra gli altri, il vice presidente nazionale di Confartigianato Marco Granelli, il segretario provinciale di Confartigianato, Tiziano Samorè, il presidente del Parco della salina di Cervia, Giuseppe Pomicetti ed il sindaco di Cervia, Luca Coffari.



PRESENTI L'Italian Makers Village è in via Tortona a Milano



VALLI OSSOLANE IN VETRINA CON GLI ARTIGIANI

Gli spazzacamini al «Fuori-Expo» di Milano

■ Successo per la presenza delle valli Vigizzo, Formazza e Anzascia negli spazi dell'«Italian makers village» di Confartigianato al Fuori Expo di via Tortona a Milano. Molta curiosità anche per la presenza degli spazzacamini vigezzini (foto di Maurizio Besana).

