

Articoli Selezionati

| | | | | |
|----------|-----------------|--|--------------------|----|
| 30/06/15 | STAMPA LOCALE | Giorno Legnano 11 Il fuori Expo degli artigiani: eccellenze italiane in mostra | ... | 1 |
| 27/06/15 | STAMPA LOCALE | Giorno Milano 17 Com'è dolce il sale di Cervia La biodiversità fatta cultura | Mangiarotti Marco | 2 |
| 28/06/15 | CONFARTIGIANATO | 3 Le nuove ricette dello chef Marchesi | ... | 3 |
| 02/07/15 | STAMPA LOCALE | Messaggero Veneto Pordenone 20 Comparto legno arredo Nasce il Polo con Udine | Pertoldi Mattia | 4 |
| 01/07/15 | STAMPA LOCALE | Messaggero Veneto Udine 19 Confartigianato premia a Milano la Pietra Piasentina | ... | 6 |
| 02/07/15 | STAMPA LOCALE | 25 Serata sui prodotti made in Friuli a Fuori Expo | ... | 7 |
| 06/07/15 | CONFARTIGIANATO | Repubblica Affari&Finanza 23 Artigiani, i "makers" vogliono raddoppiare l'export | Riva Gloria | 8 |
| 04/07/15 | STAMPA LOCALE | Repubblica Milano 11 I nuovi luoghi della spesa | Tanzarella Mirella | 9 |
| 29/06/15 | CONFARTIGIANATO | Resto del Carlino 17 Italian makers village | ... | 11 |
| 03/07/15 | STAMPA LOCALE | Resto del Carlino Ravenna 23 All'Expo si è parlato delle saline di Cervia | ... | 12 |

APPUNTAMENTO IN VIA TORTONA TEMPORARY SHOP, MOSTRE E AREA RELAX CON VIDEO E RISTORANTI

Il fuori Expo degli artigiani: eccellenze italiane in mostra

- LEGNANO -

L'ARTIGIANATO d'eccellenza e il saper fare italiani sono alla base del concetto di *Made in Italy*, sinonimo di qualità nel mondo, e ogni pezzo artigianale racconta un'idea, un territorio, una tradizione. In via Tortona 32 a Milano, nel cuore del distretto creativo della città, sorge uno spazio in cui è possibile vivere le migliori storie di eccellenza della penisola: **Italian Makers Village**, il Fuori Expo di **Confartigianato** che per tutta la durata dell'Esposizione universale ospita oltre 800 realtà artigianali di tutti i settori secondo un calendario tematico settimanale. Dal giovedì al lunedì, attraverso esposizioni e un fitto calendario di eventi, viene raccontato un territorio o un distretto produttivo, un singolo prodotto o un settore. Dalla pietra al legno, dal vetro al ferro, dalla moda all'arte, dal design al food.

All'interno del Village: 27 stand espositivi nella Rassegna delle eccellenze, lo Store delle eccellenze per temporary shop e mostre culturali, un'area polifunzionale di 300 metri quadri per eventi, due postazioni di street food, un'area relax all'aperto con maxischermo e il ristorante temporaneo Sola-tium.

Protagonista assoluto è il palato del visitatore, invitato a degustare gratuitamente birre, vini e prodotti tipici locali tutti i giorni dalle 18 alle 20. Workshop di cucina e show cooking costellano il calendario per far conoscere tecniche di lavorazione e preparazione dei migliori chef e artigiani del cibo. Gli assaggi sono disponibili anche nell'arco della giornata all'interno degli stand espositivi. Ulteriori info sul sito www.italianmakersvillage.it.



ITALIAN MAKERS VILLAGE L'allestimento nel cuore del distretto creativo milanese è un polo d'attrazione



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)



Comparto legno arredo Nasce il Polo con Udine

Il presidente dell'Asdi della della sedia spiega il patto con l'ex distretto del mobile
L'agenzia diventerà tutta privata coinvolgendo Unindustria nelle due province

di Mattia Pertoldi

L'Asdi Sedia cambia, volti e target, ed è pronta ad abbracciare l'ex distretto del mobile nel Pordenonese per diventare, seguendo le indicazioni della Regione, il gestore del sistema legno-arredo del Fvg. Un placet contenuto nel disegno di legge "omnibus" sulle attività produttive disegnato dal vicepresidente del Fvg Sergio Bolzonello e approvato ieri dal consiglio regionale e che garantirà un nuovo ruolo, chiave, per la visione futura dell'Asdi. Un'agenzia che, come previsto, perderà i soci pubblici per diventare totalmente privata coinvolgendo non soltanto Confindustria Udine, ma molto probabilmente anche Unindustria Pordenone. Perché se Matteo Tonon sottolineando «la bontà del lavoro sin qui svolto» ha evidenziato come il ruolo a favore del privato vada «mantenuto e se possibile rafforzato», l'interesse della Destra Tagliamento per la nuova struttura è stato confermato direttamente da Michelangelo Agrusti.

Una nuova sfida per la prima voce di export del Fvg - il legno-mobile vale qualcosa come 1,24 miliardi di euro con un saldo commerciale attivo di 1,1 - potenzialmente in grado di attrarre un migliaio di aziende, ma che verrà affrontata senza Giusto Maurig. Sì perché il presidente dell'Asdi, dopo sei anni alla guida dell'agenzia, ha deciso di non ricandidarsi nel corso della prossima assemblea dei soci, in programma il 22 luglio, che dovrà nominare il nuovo Consiglio di amministrazione.

Maurig lei è alla guida dell'Asdi dal 2009. Perché, adesso, ha deciso che è arrivato il

momento di dire basta?

«Personalmente avevo già rassegnato le dimissioni un anno fa, ma poi, anche di fronte al processo di razionalizzazione dei consorzi e delle Asdi intrapreso dalla Regione, mi era stato chiesto di proseguire sino al momento conclusivo. Adesso, però, con la decisione di affidare all'Asdi Sedia il ruolo di gestore del sistema legno-arredo a livello regionale, abbracciando quindi anche l'ex Distretto del mobile di Brugnera, posso, con soddisfazione, decidere di non ricandidarmi e considerare terminata la mia esperienza dopo due mandati».

Che Asdi lascia a chi verrà dopo di lei?

Una struttura solida e che, per restare al passo con i tempi e con le modifiche legislative, sta cambiando visione complessiva. Il percorso che è stato compiuto, con una squadra valida, è positivo, sono state messe in campo una serie di azioni utili a tutto il sistema, ma in questo momento è giusto e corretto che i soci abbiano la possibilità di scegliere un nuovo consiglio di amministrazione».

Cosa cambierà, nel concreto, a livello di gestione?

«Il passaggio da un controllo pubblico e privato a uno totalmente privato modifica, ovviamente, dei parametri, ma il fatto che all'interno dell'Asdi rimanga Confindustria Udine e che tra i soci ci sarà con ogni probabilità, in ossequio alla logica "bicluster" di gestione, anche Unindustria Pordenone significa che le aziende continueranno a poter contare su un'agenzia va-

lida e all'avanguardia. Le linee guida le disegnerà il nuovo consiglio di amministrazione, ma mi pare logico come non si vada a creare una nuova maxi-struttura, bensì un sistema in grado di fornire servizi sia alle aziende friulane che a quelle pordenonesi in base alle singole esigenze».

Ci fa un riepilogo delle principali attività svolte durante i suoi due mandati?

«Abbiamo lavorato parecchio e ne vado orgoglioso. A parte la gestione delle reti d'impresе con al loro interno marchi importanti come Moroso o Gervasoni, vantiamo certificazioni aziendali per un centinaio di realtà. La cattedra papale che abbiamo realizzato, poi, è stata utilizzata da due pontefici - Benedetto XVI e Francesco - e per conto della Confartigianato nazionale, abbiamo creato, in via Tortona a Milano, l'Italian Makers Village, una sorta di Fuori Expo dove tutti i mandamenti provinciali possono presentare le loro aziende».

È favorevole o contrario alla razionalizzazione dei consorzi?

«Ci vuole il giusto equilibrio, come in tutte le cose. Non sono un tecnico, ma resto convinto di come l'eccessiva frammentazione faccia male alle aziende e che, specialmente una terra piccola come la nostra, ci sia bisogno di fare massa critica per aggredire i mercati esteri. Allo stesso tempo, però, visto che puntiamo sulle eccellenze, sulla qualità e sulle peculiarità della nostra produzione dobbiamo fare grande attenzione a non creare una sorta di calderone unico che aprirebbe le porte a un'omologazione deleteria per le imprese».

©IPRODUZIONE RISERVATA





Giusto Maurig, presidente dell'Asdi, e l'intervento del presidente di Unindustria Pordenone Michelangelo Agrusti durante l'ultima assemblea degli industriali



EXPO**Confartigianato
premia a Milano
la Pietra Piasentina**

Il 4 luglio Milano sarà decisamente più vicina al Friuli con la consegna del premio speciale Expo50, voluto dal consiglio zonale del Friuli Orientale di Confartigianato Udine, al Consorzio produttori Pietra Piasentina di Torreano di Cividale, famoso in tutto il mondo per le sue produzioni. Il riconoscimento sarà consegnato nell'ambito della settimana del Friuli Venezia Giulia - in programma dal 2 al 7 luglio grazie alla collaborazione tra Confartigianato Fvg e la Regione Fvg ed il coordinamento creativo e organizzativo dell'Asdi Sedia - all'Italian Makers Village nella prestigiosa zona di via Tortona a Milano dove si trova il Fuori Expo di Confartigianato. In occasione della consegna del riconoscimento di Confartigianato Udine Servizi organizza un viaggio in pullman che prevede la visita sia all'Expo che all'Italian Marker Village (0432 516728).



L'APPUNTAMENTO

Serata sui prodotti made in Friuli a Fuori Expo

Vetrina milanese per 55 realtà nostrane fra artigiani, Consorzio pietra piacentina e viticoltori

► MILANO

Serata dedicata al sapere artigiano targato Friuli quella che si terrà dopodomani a Milano nell'area multifunzionale dell'Italian maker village di Confartigianato in via Tortono.

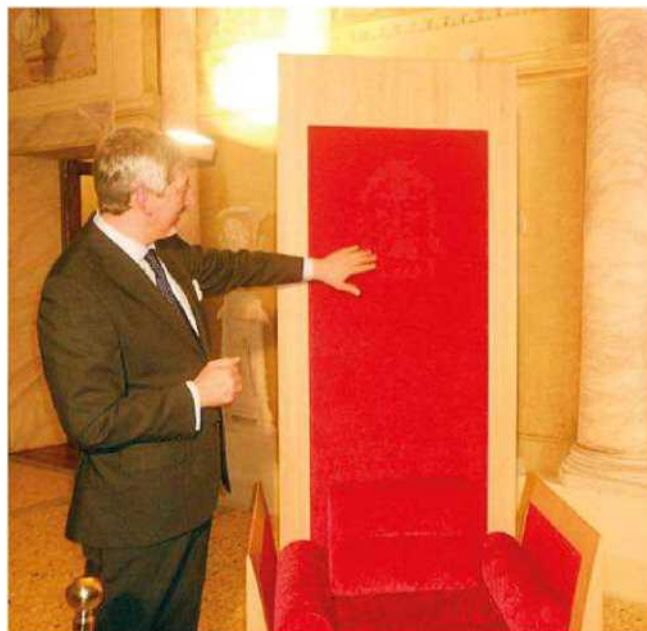
Lo spazio utilizzato, infatti, sarà quello del "Fuori Expo", destinato sino a ottobre a ospitare le realtà artigiane italiane e in cui il mandamento del Friuli orientale di Confartigianato Udine ha organizzato un incontro per mostrare al capoluogo lombardo e agli ospiti internazionali le proprie eccellenze, la propria storia e le prospettive future del comparto.

«La scelta è caduta sulla prima settimana di luglio - ha spiegato Giusto Maurig - perché corrisponde col periodo in cui l'intero Fvg si presenta all'Expo. Abbiamo messo insieme 55 realtà locali fra artigiani, Consorzio della pietra piacentina e viticoltori dei Colli orientali del Friuli per mostrare all'Italia e al mondo il meglio del nostro territorio». Si inizia alle 18 con l'aperitivo "Savors Artesans" allo store delle eccellenze "Made. Prodotto. Realizat. in Friuli", progettato dai designer internazionali di

Fabrica, il centro di ricerca sulla comunicazione del gruppo Benetton. Il progetto cattura lo spirito del Friuli attraverso un approccio sensoriale, ispirandosi a operatività e produttività tipiche di questa regione. Il team di giovani designer durante un viaggio di ricerca nelle colline friulane è andato alla scoperta delle radici di questa terra ricca di risorse. Pietra, legno, sedute e vite si mescolano nello spazio unico in zona Tortona che permette ai visitatori di immergersi nel cuore delle terre friulane.

Alle 19.30 premiazione per i 50 anni del Consorzio della Pietra Piasentina: un gruppo di imprese che opera da mezzo secolo per tutela e sviluppo di questo prezioso materiale.

La Pietra Piasentina è lavorata con passione ed esperienza dalle aziende che ne curano l'estrazione in una piccola zona del Nordest friulano; pietra con una lunga storia che si presenta con un colore di fondo grigio, vene bianche e zone con tonalità tendenti al bruno. La serata continuerà con un buffet dal menù tutto friulano, accompagnato dai vini dei Colli orientali del Friuli presenti anch'essi nello store delle eccellenze. (m.p.)



Maurig mentre mostra la cattedra papale realizzata in Friuli



(L'INIZIATIVA)

Artigiani, i "makers" vogliono raddoppiare l'export

CONFARTIGIANATO HA ORGANIZZATO DUE DIVERSI SPAZI, UNO NEL PADIGLIONE ITALIA E UNO IN VIA TORTONA PER MOSTRARE AI BUYERS ESTERI UNA AMPIA SELEZIONE DEI PRODOTTI PIÙ INNOVATIVI

Gloria Riva

Milano

Provengono da tutte le regioni d'Italia, sono più di 800 e hanno deciso di fare di Expo un trampolino di lancio per l'export. Sono gli artigiani di **Confartigianato**, che ha investito 4 milioni di euro per allestire due strutture - una dentro il Padiglione Italia e una al numero 32 di via Tortona - per mettere in mostra la loro competenza, in quanto a tradizione e innovazione. Con un calendario di oltre mille eventi hanno tutta l'intenzione di non passare inosservati. Tutt'altro vogliono rappresentare al mondo il miglior Made in Italy. Come le autofaccine di Vicenza e Treviso che hanno trasformato una Fiat Panda del 2009 a benzina in una macchina elettrica che consuma 3 euro di ricarica ogni cento chilometri. Il progetto, che si chiama Reborn (cioè rinascita) e che consente di passare dal rifornimento a combustione a quello elettrico senza dover cambiare l'auto è così piaciuto al vice segretario dell'Onu, Achim Steiner, che ha deciso di raggiungere i padiglioni dell'Esposizione a bordo di quella Panda, in occasione della giornata mondiale dell'ambiente.

Restando in tema di motori, si chiama Cheiron, il super bolide a due ruote realizzato dalla comasca Futurmecc in ergal (una lega d'alluminio usata in campo aerospaziale) e carbonio che pesa solo 225 chili. Una moto realizzata artigianalmente e di altissimo valore che, tra l'altro, è tra i 26 prodotti premiati dal concorso **Confartigianato Design Awards**. Ne è nata una mostra, con i migliori oggetti della manifattura italiana che sono stati esposti a giugno nell'area dell'associazione di categoria all'interno di Palazzo Italia. Altri 26 pezzi unici, questa volta dell'enogastronomia artigianale, saranno in vetrina in quella stessa area dal 9 al 15 ottobre.

Ma il pezzo forte del piano di **Confartigianato** per fare pubblicità ai suoi artigiani sta in via Torto-

na, all'**Italian Makers Village**, cioè il "fuori Expo", 1.800 metri quadri con 27 stand, 10 temporary shop, 6 aree esterne per lo street food, una sede polifunzionale per incontri, conferenze, convegni. Qui ci sono anche 12 delegazioni commerciali e ogni giorno il Village ospita eventi, mostre, incontri e percorsi tematici dedicati all'eccellenza artigiana nei settori della moda, dell'alimentazione, del design, dell'arte e della meccanica. Qui, a rotazione settimanale, espongono circa 800 artigiani. «Sono gli artigiani pugliesi i più dinamici, quelli che meglio hanno saputo coniugare la ricercatezza tecnologica con la tipicità locale e infatti qui c'è un fiorente distretto della subfornitura per l'industria aeronautica nel Salento. E poi l'Emilia Romagna, dove ci sono eccellenze storiche, come le ceramiche Gatti, create nel 1920, in grado di unire arte e artigianato, accanto a un polo che si occupa di torsione dei tubi metallici, altamente specializzato e leader nel suo campo.

Nonostante si tratti di aziende di piccolissime dimensioni, hanno una grandissima competenza e livelli tecnologici elevatissimi», racconta **Cesare Fumagalli**, direttore di **Confartigianato**, che rilancia il valore del lavoro artigiano come capacità di realizzare beni e servizi su misura del cliente, di altissima qualità, e anche come grande bacino di sbocco professionale per i giovani. «E l'Expo può essere un volano per il nostro settore che sta uscendo da 7 anni di crisi e cerca nell'export una spinta ulteriore verso la ripresa. La qualità delle nostre aziende è ancora troppo poco conosciuta all'estero, ecco perché abbiamo deciso di portare all'Expo gli artigiani e di organizzare viaggi sui territori con i più interessati buyer stranieri», continua Fumagalli. In effetti l'export delle imprese artigiane, che vale 25,8 miliardi, cioè un terzo del totale, nel 2015 ha ripreso a correre (più 3,1%), con qualche sorpresa. Accanto al sempre brillante Veneto sorprende l'exploit di Napoli, cresciuto del 14%, mentre il miglior cliente delle aziende artigiane è la Corea del Sud, che ha aumentato l'import di prodotti dell'artigianato italiano del 24,4%, seguito da Cina, Stati Uniti e Hong Kong. Esportiamo soprattutto prodotti alimentari, mobili e metalli. E grazie al Village di via Tortona, **Confartigianato** spera di raddoppiare gli affari all'estero.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cesare Fumagalli, direttore di **Confartigianato**. In alto il triciclo **3Dom**, la bicicletta che si guida senza mani, e la poltrona **Mek**



In nuovi luoghi della spesa

Dalle regioni alla pasticceria artistica anche così il cibo conquista la città

La tendenza/I corner alimentari

In principio era Eataly. Ora i negozi con tante e svariate proposte si sono via via moltiplicati sulla scia di Expo. E nascono anche i temporary

IL LUNEDÌ

Per il mese il Mercato della Terra di Slow Food alla Fabbrica del Vapore

MARIELLA TANZARELLA

EATALY ha dato la svolta. Ha cambiato il modo di fare la spesa, sciorinando cibi di nicchia e prodotti pregiati in uno spazio vasto, allegro, polifunzionale. Ma Milano corre, e con Expo ancora di più. Sono infatti nati molti punti vendita temporanei, con i prodotti di un marchio, o di una zona, o con una tipologia di alimenti. E quasi tutti resteranno aperti per l'intera durata di Expo. Per una spesa gustosa, unica, raffinata e divertente, anche nella Milano d'agosto, con locali dagli orari prolungati, che spesso abbinano la possibilità di acquistare a quella di consumare sul posto, gli indirizzi si sono moltiplicati. L'ultimo, in ordine di tempo, è il temporary di Ernst Knam, che ha trasferito in via Sciesa le sue squisitezze, capolavori di alta pasticceria in forma artistica, in attesa di riaprire, il 2 settembre, lo storico negozio di via Anfossi, attualmente in ristrutturazione. Ottimo indirizzo per chi ama i sapori genuini è Casa Lodi, che in via Cappellari 3, di fianco al Duomo, offre il meglio della produzione agroalimentare del Lodigiano, dai salumi artigianali ai formaggi di cascina, dall'ottimo yogurt naturale al riso scelto, dai dolcetti alla pasta, passando per veri classici come il burro, il mascarpone, il panzerone o la raspadura (veli di grana lodigiano). C'è anche un buon ristorante con piatti della tradizione. Aperto fino a fine ottobre, dalle 8 alle 21.30 (info 370.3379714). Sapori regionali ai chioschi dell'Umanitaria, in via Daverio 7, dove fino a domenica c'è la Toscana, con degustazioni di piatti tipici e vendita di biscotti, salse, vini, olio. [All'Italian Makers Village](#), in via Tortona 32, le regioni italiane si presentano a turno. Fino a

martedì c'è il Friuli Venezia Giulia, poi l'Abruzzo. Oltre ad avere un vero ristorante, il Village ospita chioschi con cibo "di strada", uno dei quali dedicato al "latte nobile", un latte campano di alta qualità, e ai suoi derivati, come mozzarelle, yogurt, frullati. Tra gli espositori, uno spazio permanente per Cubo Export, dove la dinamica Maurizia spiega con competenza e offre assaggi di parmigiano con stagionature particolari o di salumi pregiati. Orario: street food tutti i giorni 11-22, per gli stand giovedì 11-21, venerdì e sabato 14-24, domenica e lunedì 14-21. Chiuso martedì e mercoledì. In corso Garibaldi 42, Monari Federzoni 1912 ha aperto i Balsamic, store temporaneo dedicato all'aceto balsamico di Modena, dove viene ricostruita una tipica acetaia e si vendono tutti i giorni dalle 10 alle 20 aceto (invecchiato fino a tre anni), creme, glasse, condimenti a base di balsamico, anche in confezioni artistiche. Fino al 2 agosto. Il lunedì di luglio (6, 13 e 20) la spesa sana e buona si fa alla Fabbrica del Vapore, con il Mercato della Terra di Slow Food (18.30-22.30): salumi, formaggi, pane, pasta, frutta e verdura, birre e vini. A San Giuliano, lo storico (e bellissimo) ristorante la Rampina, lungo la via Emilia, ospita la "Dispensa Marchigiana": farina, pasta, dolci, vino, salumi, formaggi e altro. Il Mercato Metropolitano (via Valenza 2), idea benemerita di Andrea Rasca e Ambrogio De Ponti, unisce la vendita di un'ampia gamma di cibo e vini selezionati (e bio) alla possibilità di consumarli in uno spazio molto bello, che è stato subito boom. Cibo buono, atmosfera divertente e orario lungo, dalle 11 alle 24, venerdì e sabato fino alle due di notte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





VIA SCIESA

Ernst Knam, il re del cioccolato, si è spostato in via Sciesa, il suo negozio storico, in ristrutturazione, riaprirà in via Anfossi il 2 settembre



VIA VALENZA

A due passi dalla Darsena il Mercato Metropolitano unisce la vendita di ogni tipo di cibo con la cucina, apertura dalle ore 11 alle 24, weekend fino alle 2



VIA TORTONA

All'Italian Makers Village le regioni italiane si presentano a turno. Fino a martedì c'è il Friuli Venezia Giulia poi toccherà all'Abruzzo



UMANITARIA
In via Daverio 7 fino a domani c'è la Toscana con vendita e anche degustazioni

ITALIAN MAKERS VILLAGE

Saranno sette le aziende modenesi a partecipare al progetto dell'IMV (Italian Makers Village), il Fuori Expo, organizzato da Confartigianato Nazionale, a Milano in via Tortona 32, che vuole dare alle imprese visibilità e sbocchi in ambito internazionale. La manifestazione (unica nel suo genere), realizzata nella zona centrale di Milano (zona Navigli - Porta Genova) per l'intera durata dell'EXPO 2015, è finalizzata a promuovere il valore culturale e sociale dell'imprenditoria artigiana, colonna portante del Made in Italy di qualità.



L'EVENTO NELL'ITALIAN MAKERS VILLAGE

All'Expo si è parlato delle saline di Cervia

VENERDI 26 giugno scorso, le imprese Parco della salina di Cervia, Studio T e Ceramiche Gatti sono state le protagoniste dell'evento organizzato presso l'Italian Makers Village, il Fuori Expo di Confartigianato a Milano, con il contributo della Camera di commercio di Ravenna. Durante la prima parte dell'iniziativa è stato presentato in anteprima 'Dolce come il sale', il nuovo libro dedicato alla storia del sale e della salina di Cervia, con una tavola rotonda che ha visto la partecipazione di Marco Mangiarotti, giornalista del quotidiano Il Giorno, Giuseppe Pomicetti, presidente del parco della salina di Cervia, Letizia Magnani autrice del libro e responsabile della comunicazione della Salina di Cervia e, per il Comune di Cervia, di Rossella Fabbri, assessore alle attività produttive. A seguire si è svolta la cena, durante la quale sono stati serviti i prodotti tipici del nostro territorio, selezionati direttamente dalla salina di Cervia.

La sala del ristorante, sia per la presentazione del libro che per la cena, è stata allestita con elementi di arredo dello Studio T e con le ceramiche della bottega Gatti, e questo ha contribuito a creare un momento di grande promozione per il territorio ravennate e per le imprese stesse, in una città importante come Milano.



MILANO Ampia la partecipazione all'incontro

