

Articoli Selezionati

15/10/15	CONFARTIGIANATO	Corriere della Sera 26 Gli imprenditori del cibo tra export e innovazione	Andreis Elisabetta	1
12/10/15	STAMPA LOCALE	Corriere dell'Umbria 23 Tipicità locali in vetrina al "Fuori Expo"	Pa.Pul	2
12/10/15	STAMPA LOCALE	Corriere Imprese Bologna 11 Pane, dolci, Dop e Igp L'artigiano del cibo corre sul treno di Expo	Ciancarella Angelo	3
18/10/15	CONFARTIGIANATO	Corriere Romagna Forlì-Cesena 8 Il tortello alla lastra di Corniolo premiato a Expo	...	5
13/10/15	STAMPA LOCALE	Gazzettino Venezia 8 Bussolai e golosessi fanno gola all'Expo Premi alle aziende di Burano e Portogruaro	...	6
16/10/15	STAMPA LOCALE	22 Il Panificio Zani premiato all'Expo	...	7
09/10/15	STAMPA LOCALE	Nuova Venezia 24 Bussolà e "golosessi" da Venezia all'Expo	...	8
16/10/15	STAMPA LOCALE	37 Il panificio di Umberto Zani eccellenza premiata all'Expo	R.p	9
16/10/15	STAMPA LOCALE	Provincia Como 13 Food Awards, sul podio una comasca	...	10
18/10/15	STAMPA LOCALE	12 "La Cioccolosa di Como" tra i 27 premiati a livello nazionale	...	11
17/10/15	STAMPA LOCALE	Resto del Carlino Fermo 4 Premiati i maccheroncini dell' azienda Marcozzi	M.n.	12
13/10/15	STAMPA LOCALE	Secolo XIX Savona 33 Funghi premiati	...	13
18/10/15	CONFARTIGIANATO	Voce di Romagna 24 Il tortello alla lastra premiato all'Expo	...	14

Dir. Resp.: Luciano Fontana

Confartigianato Food Awards

Gli imprenditori del cibo tra export e innovazione

Valorizzare «di più e meglio» la piccola impresa: in questa direzione si spera vada la legge di Stabilità, che lo deve agli artigiani e lo deve al Paese». È un auspicio quello espresso ieri dal direttore del *Corriere della Sera* Luciano Fontana, intervenuto a Milano alla premiazione di 27 imprenditori del cibo made in Italy, vincitori del concorso «Confartigianato Food Awards». E all'appello si è unito **Giorgio Merletti**, presidente dell'organizzazione di categoria: «Deve essere premiata la straordinarietà dell'artigianato perché il modello di sviluppo basato sulla piccola impresa non è in estinzione, ma al contrario è pronto a trainare verso il futuro». Dai funghi selvatici al torrone, dai dolci al caffè biologico, il meglio della produzione alimentare italiana ha goduto di visibilità grazie ad Expo. «È un simbolo forte che difende le radici ma allo stesso tempo si apre alla sapiente innovazione — si è complimentato Fontana —. E con questa formula, questo doppio registro, conquista i mercati stranieri». Secondo **Confartigianato**, le imprese artigiane del settore alimentare sono più di 90 mila, pari al 61% del totale, e danno lavoro a 160 mila persone.

Elisabetta Andreis

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Saranno undici le piccole e medie aziende del territorio che avranno l'occasione di presentare prodotti e stringere alleanze

Tipicità locali in vetrina al "Fuori Expo"

► CITTÀ DI CASTELLO— Sapori d'Alta Umbria, da mercoledì a domenica con undici piccole e medie aziende del settore agroalimentare, sarà presente al "Fuori Expo", evento organizzato in concomitanza con Expo da [Confartigianato](#) Milano con tutte le sedi regionali italiane. Ogni settimana lo spazio espositivo di [Italian Makers Village](#), di via Tortona, è stato punto di riferimento per tutte le piccole realtà artigianali italiane e anche enogastronomiche. "Spetta ora - afferma il responsabile

organizzativo locale Antonio Bicchi - al nostro territorio, all'Alta Valle del Tevere, lontano dai flussi turistici dell'Umbria, presentare la nostra cultura enogastronomica". Queste le aziende: Cantina Donini, Azienda agricola Bianchini (vini), Il lombrico felice di Luca Stalteri (agricoltura biologica), Petra di Giovanni Giorgi (legumi), "Macelleria dall'allevatore al consumatore" di Cesare Lucaccioni, Azienda agricola Chiodi Dario e Carlo, (insaccati e salumi), azienda agricola Dante Sambuchi (olio), Le terre di Canoscio di Pierac-

ci Alessandra (confetture), Tartufi Bianconi, i formaggi del pastore di Monni Francesco, Il Castellano (pane e dolci) che saranno accompagnate dall'agenzia incoming "Bottega delle idee, cultura e turismo in collaborazione con Sestante Eventi. Lo scopo principale della manifestazione è quello di offrire l'opportunità di incontri con operatori del settore agroalimentare locale. Nella giornata di mercoledì sarà presente una delegazione Sudcoreana e nel pomeriggio di giovedì, giornalisti impegna-

ti nel settore turistico. Domenica sarà effettuata una degustazione con 30 buyer che arriveranno dalla Russia. E' stata inoltre contattata l'Unione commercianti di Milano per proporre incontri di degustazione intesi a creare interessanti rapporti commerciali anche per queste realtà di nicchia, ma con prodotti di alta qualità. Bicchi rivolge quindi "un grazie particolare al presidente di [Confartigianato](#) Massimo Nocetti e al presidente di Centro Studi Villa Montesca, Giuliano Granocchia". ◀

Pa.Pul.



Pane, dolci, Dop e Igp L'artigiano del cibo corre sul treno di Expo

Cna e Confartigianato: 26 Food Stories E Confindustria con acqua, terra, fuoco e aria

Chi sono



● **Maro Granelli**, presidente di **Confartigianato** Emilia-Romagna

● **Paolo Govoni**, presidente regionale di Cna

Buon App(petito). Alla ribalta di Expo 2015 anche le imprese artigiane, che hanno aperto il mese di ottobre in piazzetta Emilia-Romagna con la tradizione alimentare valorizzata dalla tecnologia e proiettata nel mondo digitale: «Food Stories: le eccellenze alimentari artigiane all'Expo» non è stata solo una manifestazione intensa, con decine di protagonisti e migliaia di visitatori-assaggiatori (e la presenza del ministro dell'Ambiente, Gian Luca Galletti, e delle assessori regionali alle Attività produttive, Palma Costi, e all'Agricoltura, Simona Caselli). Food Stories è un progetto, che non finisce. Ora è un'App che racconta gli «artigiani del gusto». Cna e **Confartigianato** hanno condotto a Expo 26 artigiani del pane, dei dolci, delle paste ripiene, dei salumi e dei formaggi Dop e Igp. E insieme ad altri 42 li hanno «caricati» sull'App. Al-

cuni sono già presenti nel mondo grazie al marketing e al packaging, altri desiderano viaggiare, ad altri ancora basta essere raggiunti dai turisti a Carpi o a Fidenza, dove producono a chilometro zero.

Expo 2015 è un treno in corsa, prossimo al capolinea. C'è chi ha fatto tutto il viaggio in sontuosi padiglioni di prima classe (**Ferrarini**, a un passo da Palazzo Italia; o, all'altro capo del cardo, il supermercato del futuro Cop) altri hanno potuto permettersi una tappa di un giorno o due. Tutti hanno incontrato migliaia di imprenditori e semplici visitatori, molti stranieri. E si sono scambiati i biglietti da visita digitali: Facebook, e-mail, sito internet. Finora nel mondo il dolce italiano si chiamava panettone di Milano o panforte di Siena, ora capiterà di incontrare il panpepato ferrarese di **Bulgarelli** da Fiscaglia. E così per tanti prodotti da forno, come la piadina al kamut di **Piasotti** da Carpi; o le paste ripiene di **Venusti** da Parma o **Unipasta** da Argenta. Alla prossima gita fuori porta (o al prossimo Gran Tour in Italia) si andrà a colpo sicuro (consultare l'App) da **Naldi** a Bologna, o nei tanti prosciuttifici, salumifici, caseifici e perfino nelle macellerie di carne fresca: «Abbiamo tanto da fare assaggiare al mondo», è la sintesi di **Paolo Govoni**, presidente regionale Cna, e tante sono le imprese artigiane che lo propongono, oltre 8.000, ha ricordato l'altro presidente, **Marco Granelli** (**Confartigianato**).

L'Emilia-Romagna lo aveva promesso: il suo «protagonismo» a Expo non sarebbe finito con la settimana ufficiale, che ha coinvolto direttamente la Regione, dal 18 al 24 settembre. È rimasta la cooperazione, sono arrivati gli artigiani, ha continuato ad esserci il mondo di Confindustria, che dal 5 all'8 ot-

tobre ha scelto un target più popolare e una chiave più narrativa rispetto alla presenza nella «settimana», per proporre un grande progetto espositivo e di immagine, intitolato «Emilia Romagna: a vision of industrial excellence», riassunto in un video di 5 minuti trasmesso a Expo e postato su Youtube.

Il filo conduttore (ha iniziato Reggio Emilia) è stato lo sviluppo industriale a partire dai quattro elementi fondamentali, acqua, terra, fuoco, aria, simboleggiati da un'installazione dell'artista **Fausto Barbarini**, da una scultura di **Andrea Viviani** (per Rovatti Pompe), dall'artista della materia e delle macchine **Giacomo Cossio** (per **Kolher Engine**) e dalle quattro performance acrobatiche e di danza aerea della compagnia Visionaria, ciascuna ispirata a uno degli elementi. I visitatori sono stati coinvolti nel laboratorio creativo di **Verdemax** e in quello olfattivo (di Bologna e Modena) sulle fragranze ispirate a profumi e odori della terra. I bambini attratti dai trattorini di **Argo Tractors**. E i ragazzi del **Convitto Rinaldo Corso** di Correggio hanno inventato il biocombustibile tratto dalla Camillina Sativa. Lo chef stellato **Gianni D'Amato**, e poi il laboratorio di Rimini, Forlì e Cesena con le «sfogline», hanno celebrato la pasta ripiena.

Per Confindustria Expo, più che un treno, è stato un gancio: 30 delegazioni estere, con 1.600 partecipanti da oltre 500 imprese o grandi clienti internazionali, hanno finora visitato le associazioni e 250 aziende emiliano-romagnole. Una strategia precisa, anche per attrarre investimenti in Emilia-Romagna, «duogo ideale per fare industria».

Angelo Ciancarella

© RIPRODUZIONE RISERVATA





Presenza
Visitatori in fila
per
l'inaugurazione
di Piazzetta
Emilia
Romagna a
Expo

Il tortello alla lastra di Corniolo premiato a Expo

SANTA SOFIA. Adriana Maretti con il suo tortello alla lastra premiata come eccellenza italiana all' Expo. Il meglio della produzione alimentare è stata premiata da Confartigianato per celebrare, in occasione di Expo 2015, l'eccellenza dell'artigianato made in Italy, col Concorso "Confartigianato Food Awards – Nutrire il futuro. Energie dalla tradizione", sezione Enogastronomia". Tra i ventisette prodotti premiati anche il tortello alla lastra, dell'azienda di Corniolo "Bel posto" di Adriana Maretti un omaggio a una delle prelibatezze locali, prodotte con ingredienti semplici, ma di qualità. Gli imprenditori sono stati premiati dal presidente di Confartigianato Giorgio Merletti nell'ambito di una cerimonia organizzata al fuori Expo della Confartigianato a Milano.



Bussolai e golosessi fanno gola all'Expo

Premi alle aziende di Burano e Portogruaro



ARTIGIANI

Due aziende dell'artigianato veneziano volano all'Expo: "Dolci Palmisano" di Burano e "Forno Zani Panificio Pasticceria" di Portogruaro sono le vincitrici del concorso nazionale "Nutrire il futuro: energie dalla tradizione - settore enogastronomico" promosso da [Confartigianato](#).

Da sabato a giovedì le due aziende veneziane esporranno i propri prodotti al Padiglione Italia dell'Expo a Milano. Nello scorso giugno il concorso aveva portato alla ribalta i vincitori della sezione riservata al settore manifatturiero ma in quella occasione non erano state premiate imprese del Veneziano.

Ora è appunto il turno degli operatori del settore alimentare, i cui prodotti sono stati scelti dalla giuria del concorso con particolare attenzione alla qualità, alla tradizione, al confezionamento, alla presentazione, all'etica produttiva, per ribadire il "valore artigiano" nei suoi requisiti di eccellenza, persona-

lizzazione, identità e tracciabilità. Attraverso le [Confartigianato](#) del Veneto Orientale e di Venezia, due sono state dunque le proposte giunte dal territorio che la giuria tecnica ha ritenuto meritevoli di essere inserite tra le 27 della rassegna nazionale allestita nello spazio espositivo "Convivio" situato nel Cardo Nord-Ovest al Padiglione Italia dell'Expo: i biscotti di "Dolci Palmisano" di Burano e il dolce golosessi di "Forno Zani Panificio Pasticceria" a Portogruaro. La consegna degli attestati ai titolari delle imprese premiate avverrà il 14 ottobre, sempre a Milano, nello spazio [dell'Italian Makers Village](#) di via Tortona, con la partecipazione del presidente nazionale di [Confartigianato](#), [Giorgio Merletti](#).

«Oggi - spiega Gilberto Dal Corso, presidente [Confartigianato](#) Venezia - la tecnologia permette una vetrina sul mondo, ma senza sostanza e capacità, è perfettamente inutile. [Confartigianato](#) Venezia continua a battersi in prima linea per queste attività laboriose che nascondono grandi talenti, create e cresciute da famiglie di veneziani con grande coraggio e volontà».



EXPO
 Il Padiglione Italia all'Expo di Milano



PORTOGUARO

**Il Panificio Zani
premiato all'Expo**

(T.I.) Il Panificio Zani è stato premiato all'Expo di Milano nell'ambito di un'iniziativa promossa da Confartigianato. I prodotti Zani sono stati esposti al Padiglione Italia assieme a varie eccellenze gastronomiche. «Zani - osserva la Confartigianato Veneto Orientale - dimostra come anche le piccole realtà possono realizzare prodotti di eccellenza».



Dir. Resp.: Pierangela Fiorani

ALTO ARTIGIANATO

Bussolà e "golosessi" da Venezia all'Expo

■ I Dolci Palmisano di Burano, con i loro celebri bussolà infornati sin dagli anni Venti, tra farina, burro, tuorlo d'uovo e zucchero; e il pane e i golosessi del "Forno Zani Panificio Pasticceria" di Portogruaro, le cui prime notizie risalgono alla fine dell'800. Specialità che del tempo hanno mantenuto il sapore antico, accompagnate da prodotti nuovi senza glutine, senza lieviti o conservanti. Le due aziende veneziane hanno vinto il concorso nazionale "Nutrire il futuro: energie dalla tradizione - Settore Enogastronomico" promosso da Confartigianato. Il premio? Una vetrina all'Expo di Milano, dove da oggi al 15 ottobre le due aziende esporranno i propri prodotti, al Padiglione Italia. Un concorso «mirato a dare risalto e a premiare la capacità dell'artigianato italiano di rinnovare le sue tradizioni, di lavorare con tecnologie e materiali innovativi, offrire un'alternativa di qualità e di varietà alle proposte standardizzate e seriali della grande industria, coniugando manualità e innovazione, creatività ed esperienza».



Il panificio di Umberto Zani eccellenza premiata all'Expo

PORTOGRUARO

Eccellenze portogruaresi, premiate all'Expo di Milano. Il panificio Zani, che ha sede sul Liston all'angolo di via Mazzini, ha ricevuto un riconoscimento per il "Settore enogastronomico" all'interno del concorso nazionale "Confartigianato Food Awards - Nutrire il futuro: energie dalla tradizione", promosso da Confartigianato. I prodotti del panificio Zani infatti sono stati esposti al Padiglione Italia, assieme ad altre eccellenze enogastronomiche italiane premiate nella speciale categoria (tra

cui un'altra ditta veneziana, la Dolci Palmisano di Burano). La consegna degli attestati ai titolari delle imprese premiate



(nella foto) è avvenuta davanti al presidente nazionale di Confartigianato, **Giorgio Merletti**. Soddisfazione

è stata espressa dal titolare del panificio, Umberto Zani, e dal presidente di Confartigianato Imprese Veneto Orientale, Siro Martin. (r.p.)





Food Awards, sul podio una comasca

Confartigianato. C'è un'azienda comasca tra le 27 italiane che hanno conseguito i Confartigianato Food Awards.

Si tratta della pasticceria "La Vecchia Como", che ha ricevuto il premio dal presidente nazionale Giorgio Merletti. Il riconoscimento faceva parte dell'impegno nell'ambito "Nutrire il futuro. Energie dalla tradizione", sezione Enogastronomico". E la scelta ha riguardato anche "La Cioccolosa di

Como", un prodotto artigianale di pasticceria, creato da Massimo Turolla, maestro con una grande esperienza lavorativa intenzionale. L'idea è arrivata per caso, quando il titolare, durante un giro in bicicletta proprio sul lago, ha pensato di creare un dolce dalla ricetta semplice che richiamasse e valorizzasse al meglio il territorio comasco. Da qui l'idea di uno stampo che riprendesse la forma del Lario.





031.3161. CHIAMACI!

Abbiamo la risposta
che stai cercando

Speciale artigianato: Notiziario di [Confartigianato Imprese Como](#) - Viale Roosevelt, 15 - Telefono 031.3161 - Fax 031.278342 - info@confartigianatocomo.it - A cura di Fausto Basaglia

A Expo 2015 il **"Confartigianato Food Award"** alla pasticceria **"La Vecchia Como"**

"La Cioccolosa di Como" tra i 27 premiati a livello nazionale

Dai funghi selvatici al torrone, dai dolci senza glutine al caffè biologico, dalla pasta al vino, dal lardo alla birra. C'è il meglio della produzione alimentare artigiana nei 27 prodotti vincitori del Concorso **"Confartigianato Food Awards - Nutrire il futuro. Energie dalla tradizione"**, sezione Enogastronomico" promosso da **Confartigianato** per celebrare, in occasione di Expo 2015, l'eccellenza dell'artigianato made in Italy. E tra le centinaia di candidati si è fatta onore l'azienda comasca Pasticceria La Vecchia Como con **"La Cioccolosa di Como"**, che insieme ad altre 27 aziende selezionate a livello nazionale ha ricevuto l'ambito riconoscimento.



EXPO 2015 CONCORSO 'NUTRIRE IL FUTURO' DI CONFARTIGIANATO

Premiati i maccheroncini dell'azienda Marcozzi

SELEZIONATA per Food Awards, Marcozzi di Campofilone, azienda produttrice dei maccheroncini Igp, ha vinto il concorso **Confartigianato** «Nutrire il futuro. Energie dalla tradizione», promosso per celebrare, in occasione di Expo 2015, l'eccellenza dell'artigianato made in Italy. I maccheroncini Igp Marcozzi sono stati in mostra nello spazio espositivo «Convivio» di Padiglione Italia. Ieri **all'Italian Makers Village**, il fuori Expo di **Confartigianato** a Milano, si è svolta la cerimonia di premiazione. A consegnare il riconoscimento, nelle mani di Barbara Marcozzi, il presidente di **Confartigianato**, **Giorgio Merletti**. Grande la soddisfazione dell'imprenditrice di Campofilone per il nuovo riconoscimento ottenuto dalla sua Azienda. «L'Italia del buon cibo – ha sottolineato Merletti durante la consegna del premio – è tutta in questi prodotti artigiani che sono un piacere per il palato e una gioia per la vista. E generano occupazione, reddito e ricchezza il Paese». A certificare l'alta qualità del cibo made in Italy è anche il numero di specialità alimentari italiane riconosciute e tutelate dall'UE con i marchi Dop (Denominazione di origine protetta) e Igp (Indicazione geografica protetta).

m. n.



ALL'EXPO**FUNGHI PREMIATI**

Fino a giovedì 15 ottobre "L'artigiana del fungo" di Sassello, laboratorio artigiano per la produzioni di conserve di funghi, è presente al Padiglione Italia dell'Expo. Il prodotto di punta dell'azienda è stato infatti selezionato tra le 27 migliori creazioni enogastronomiche artigiane d'Italia nell'ambito del concorso promosso da [Confartigianato](#).

L'azienda sarà premiata mercoledì 14 ottobre [all'Italian Makers Village](#) di Milano, alla presenza del presidente di [Confartigianato](#) [Giorgio Merletti](#) e del direttore del Corriere della Sera, Luciano Fontana.



Il tortello alla lastra premiato all'Expo

CORNIOLIO L'azienda 'Bel posto' di Adriana Maretti
tre le 27 eccellenze italiane di **Confartigianato**

Il tortello alla lastra, dell'azienda di Corniolo "Bel posto" di Adriana Maretti è tra i 27 prodotti premiati da **Confartigianato** per celebrare, in occasione di Expo 2015, l'eccellenza dell'artigianato made in Italy, col Concorso "Confartigianato Food Awards - Nutrire il futuro. Energie dalla tradizione", sezione Enogastronomia". I premiati hanno potuto esporre la propria produzione all'interno di una mostra allestita al Padiglione Italia, nel cuore di Expo 2015.

I vincitori sono stati scelti dalla Giuria (coordinata dall'Associazione Connexpo) con particolare attenzione alla qualità, alla tradizione, al confezionamento, alla presentazione, all'etica produttiva, per ribadire il valore artigiano nei suoi requisiti di eccellenza, personalizzazione, identità e tracciabilità. Tra le motivazioni del premio si fa riferimento all'eccellenza intesa come qualità riconosciuta e certificata delle materie prime e delle lavorazioni; alla personalizzazione come espressione dello stile unico dell'artigiano; all'identità quale insieme delle caratteristiche che rendono il prodotto riconoscibile e lo differenziano; alla tracciabilità in quanto possibilità di riconoscere la filiera produttiva, anche come fondamentale indicatore di sostenibilità ambientale e di eco-compatibilità (Nella foto la premiazione dell'imprenditrice da parte del presidente nazionale **Giorgio Merletti**).

