Articoli Selezionati

			Avvenire		
15/10/15	*CONFARTIGIANATO*	**22**	All ’Italian Makers Village di Milano il mondo edile in chiave ecosostenibile	*...*	1
			Corriere della Sera		
15/10/15	*CONFARTIGIANATO*	**26**	Gli imprenditori del cibo tra export e innovazione	*Andreis Elisabetta*	2
			Corriere Imprese Bologna		
12/10/15	*STAMPA LOCALE*	**11**	Pane, dolci, Dop e Igp L’artigiano del cibo corre sul treno di Expo	*Ciancarella Angelo*	3
			Gazzettino Venezia		
13/10/15	*STAMPA LOCALE*	**8**	Bussolai e golosessi fanno gola all'Expo Premi alle aziende di Burano e Portogruaro	*...*	5
			Giornale di Vicenza		
07/10/15	*STAMPA LOCALE*	**11**	Grappa e porcini «valore artigiano» spuntano all'Expo	*Bassan Roberta*	6
			Nuova Venezia		
09/10/15	*STAMPA LOCALE*	**24**	Bussolà e "golosessi" da Venezia all'Expo	*...*	8
			Secolo XIX Savona		
05/10/15	*STAMPA LOCALE*	**17**	Sassello, i porcini dell'Artigiana del fungo premiati all'Expo	*St. Mor.*	9
13/10/15	*STAMPA LOCALE*	**33**	Funghi premiati	*...*	10
			Stampa Savona		
08/10/15	*STAMPA LOCALE*	**55**	I funghi di Sassello in vetrina all'Expo e il gelato al basilico va ai Nazionali	*D. G.*	11

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura 08/2015: 116.082
Diffusione 08/2015: 81.149
Lettori Ed. II 2015: 393.000
Quotidiano - Ed. nazionale

Avvenire

Dir. Resp.: Marco Tarquinio

15-OTT-2015
da pag. 22
foglio 1
www.datastampa.it

ARTIGIANATO

All'Italian Makers Village di Milano il mondo edile in chiave ecosostenibile

Sino a domenica l'energia sostenibile è la protagonista dell'Italian Makers Villagge – il fuori Expo della Confartigianato lombarda – in via Tortona a Milano. Le tematiche "green" saranno proposte ai visitatori (l'ingresso è gratuito) attraverso l'esposizione di prodotti artigianali del mondo edile e dell'impiantistica che trovano nell'ecosostenibilità l'elemento caratterizzante. Non mancano momenti culturali e di intrattenimento e sabato sera musica live. Sabato e domenica sarà la famiglia al centro dell'evento con, in particolare, una serie di laboratori di pasticceria per bambini e genitori per avvicinare i più piccoli al mondo dei dolci attraverso il gioco. In questo caso è necessaria l'iscrizione a info@pastryandkids.com.

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura 08/2015: 439.796
Diffusione 08/2015: 307.097
Lettori Ed. II 2015: 2.477.000
Quotidiano - Ed. nazionale

CORRIERE DELLA SERA

Dir. Resp.: Luciano Fontana

15-OTT-2015
da pag. 26
foglio 1
www.datastampa.it

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

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura: n.d.
Diffusione: n.d.
Lettori: n.d.

CORRIERE IMPRESE BOLOGNA

12-OTT-2015
da pag. 11
foglio 1 / 2
www.datastampa.it

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 assessore 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. Alcuni 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 Coop) 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 ottobre 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, «luogo ideale per fare industria».

Angelo Ciancarella

© RIPRODUZIONE RISERVATA

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

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura: n.d.
Diffusione 12/2012: 24.838
Lettori Ed. II 2014: 98.000
Quotidiano - Ed. Venezia

IL GAZZETTINO VENEZIA MESTRE

Dir. Resp.: Roberto Papetti

13-OTT-2015
da pag. 8
foglio 1
www.datastampa.it

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, personalizzazione, 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

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura 07/2015: 42.962
Diffusione 07/2015: 32.600
Lettori Ed. II 2015: 204.000
Quotidiano - Ed. Vicenza

IL GIORNALE DI VICENZA

Dir. Resp.: Ario Gervasutti

07-OTT-2015
da pag. 11
foglio 1 / 2
www.datastampa.it

ALIMENTARE. Due aziende vicentine selezionate per il Padiglione Italia

Grappa e porcini «valore artigiano» spuntano all'Expo

Una distilleria e un'azienda che confeziona funghi si aggiudicano la vetrina su 200 progetti in lizza misurate per l'identità e lo stile unico del prodotto

Le ditte di Villaga e Sovizzo debuttano dal 9 al 15 ottobre all'Esposizione Universale

Roberta Bassan

Dalla manifattura all'alimentare. Il «valore artigiano» vicentino a declinazione enogastronomica tocca da venerdì l'Expo per farsi vedere dal mondo. Due imprese vicentine sono state selezionate nell'ambito del concorso nazionale "Nutrire il futuro: energie dalla tradizione - settore enogastronomico" promosso da Confartigianato. Dopo la ribalta delle due ditte (una falegnameria e un'argenteria) risultate vincitrici della sezione riservata al manifatturiero con ribalta mondiale a giugno, ora è il momento di funghi e grappa. Si tratta della Forest Food di Sovizzo che seleziona, lavora e confeziona porcini secchi di bosco e della distilleria Li.Di.A di Villaga che produce grappe.

VALORI. Una giuria tecnica ha decretato le due aziende meritevoli di essere inserite tra le 27 della rassegna (su 200 che ci hanno provato) che dal 9 al 15 ottobre verrà allestita nello spazio espositivo Convivio, Cardo Nord-Ovest del padiglione Italia, con consegna degli attestati il 14 ottobre. I prodotti sono stati scelti con «particolare attenzione» alla «qualità, tradizione, confezionamento, presentazione, etica produttiva», per ribadire il "valore artigiano" nei suoi requisiti di «eccellenza, personalizzazione, identità e tracciabilità». Tra i "metri" nel misurare l'eccellenza sono stati calcolati «la qualità riconosciuta e certificata delle materie prime e delle lavorazioni, la personalizzazione come espressione dello stile unico dell'artigiano, l'identità come insieme delle caratteristiche che rendono il prodotto riconoscibile e lo differenziano, la tracciabilità come possibilità di riconoscere la filiera produttiva, anche come indicatore di sostenibilità ambientale ed eco-compatibilità». In vetrina, secondo i canoni del concorso, vengono proiettate imprese che sono state in grado di rinnovare le proprie tradizioni coniugando «manualità e innovazione, creatività ed esperienza».

VETRINA. Caratteristiche che si ritagliano sulle due imprese vicentine. La tradizione per esempio è cuore della distilleria Li.Di.A che risale al secondo Dopoguerra e all'epoca, oltre alla grappa, produceva liquori. L'azienda, giunta alla terza generazione, è rimasta a conduzione famigliare e si dedica ormai solo alle grappe. «Tutto il processo - sottolineano Stefano Grandis ed Elena Schiavon -, avviene sotto il controllo attento e continuo del mastro». Anche l'occhio vuole la sua parte: confezioni colorate a seconda dei vitigni di provenienza, realizzate a mano, incarti numerati, filo di canapa al collo delle bottiglie con ceralacca a caldo a fermarlo. La Forest Food è erede di una cultura familiare dedita alla ristorazione: la titolare Virna Tecchio è riconosciuta come esperto nel Registro nazionale dei micologi. I porcini che l'azienda seleziona, lavora e confeziona provengono da boschi europei: rigoroso il processo delineato dalla politica aziendale che parte dalla selezione di materie prime naturali, culmina con controlli e analisi, si caratterizza per la tracciabilità di filiera e il sistema di autocontrollo Haccp. Venerdì il debutto all'Esposizione universale. •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura 07/2015: 42.962
Diffusione 07/2015: 32.600
Lettori Ed. II 2015: 204.000
Quotidiano - Ed. Vicenza

IL GIORNALE DI VICENZA

Dir. Resp.: Ario Gervasutti

07-OTT-2015
da pag. 11
foglio 2 / 2
www.datastampa.it

La settimana della Regione

Filiera veneta in vetrina dalla polenta alla quinoa

MILANO

Non solo mais, frumento e soia, ma anche quinoa, amaranto, grano saraceno e teff, il microcereale senza glutine: la filiera cerealicola veneta apre a nuove colture. Tra le 110 mila aziende che coltivano i cereali tradizionali, si stanno affermando colture di nicchia, antiche e nuove, che fanno del Veneto uno dei presidi della diversità biologica e di sperimentazione di nuovi alimenti dietetici. Le novità della filiera sono state presentate a Expo 2015 dai tecnici di Veneto Agricoltura e del Dipartimento Agricoltura della Regione Veneto, nell'ambito della settimana che Palazzo Italia riserva alla Regione. Soia e mais, nei quali il Veneto è leader nazionale e che sono destinati in gran parte ai mangimifici per l'alimentazione animale, stanno cedendo il passo, nelle sperimentazioni delle imprese più innovative, a orzo, sorgo, avena, grano saraceno. Per ora di avanguardie di nicchia, che intercettano una nuova domanda di cereali dietetici per chi soffre di intolleranze e allergie, oppure è vegano. Le farine prodotte dai semi di quinoa, grano saraceno, amaranto e teff apportano un ottimo contenuto di fibre, aminoacidi essenziali, vitamine e soprattutto proteine. Ma si continuano a coltivare sorgo, miglio, segala, avena e farro che impegnano oltre 2500 ettari. Prende piede la riscoperta dell'orzo, ingrediente di molte ricette tradizionali, ma soprattutto della birra: le coltivazioni coprono oggi in Veneto 10.900 ettari di superficie, con 49.000 tonnellate di produzione e 9 milioni l'anno di fatturato. Il Veneto continua, comunque, a mantenere salde le radici di una secolare tradizione di maiscoltura e polenta, difendendo alcuni "presidi" di antiche e pregiate varietà tra cui il Biancoperla, quasi scomparso tra gli anni Sessanta e Settanta e ora coltivato nel Vicentino e il mais Marano, nella pedemontana. Regione vocata anche al riso con due Dop, 3.700 ettari dedicati a risicoltura, volume di produzione che supera le 18mila tonnellate annue e fatturato di 7 milioni.

L'esperto Danilo Gasparini

Il Padiglione Italia all'Expo che ospiterà le due imprese vicentine

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura 07/2015: 20.709
Diffusione 07/2015: 14.557
Lettori Ed. II 2015: 119.000
Quotidiano - Ed. Venezia

la Nuova Venezia

Dir. Resp.: Pierangela Fiorani

09-OTT-2015
da pag. 24
foglio 1
www.datastampa.it

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».

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura: n.d.
Diffusione 12/2012: 7.871
Lettori Ed. II 2014: 43.000
Quotidiano - Ed. Savona

IL SECOLO XIX cronaca Savona

Dir. Resp.: Alessandro Cassinis

05-OTT-2015
da pag. 17
foglio 1
www.datastampa.it

SUCCESSO PER LA NOSTRA PROVINCIA

Sassello, i porcini dell'Artigiana del fungo premiati all'Expo

I prodotti di punta dell'azienda esposti al Padiglione Italia

SASSELLO. I funghi porcini di Sassello sotto i riflettori all'Expo di Milano. I prodotti di punta dell'Artigiana del fungo sono infatti stati selezionati tra le 27 migliori creazioni enogastronomiche artigiane d'Italia nell'ambito del concorso promosso da Confartigianato. Le produzioni dell'azienda di Sassello saranno esposte all'Expo da mercoledì 7 a giovedì 15 ottobre.

I porcini raccolti nei boschi del nostro entroterra e conservati nella patria degli amaretti e dei funghi hanno superato la selezione del concorso "Nutrire il futuro: energie dalla tradizione". Le scacchiere di porcini dell'Artigiana del fungo saranno in bella mostra nello spazio espositivo "Convivio" del Padiglione Italia, insieme alle altre eccellenze italiane selezionate.

«È un riconoscimento prestigioso per la nostra regione che, seppur piccola, ha una grandissima tradizione enogastronomica - commenta Giancarlo Grasso, presidente di Confartigianato -. La partecipazione all'Expo nel periodo in cui è attesa la maggiore ondata di visitatori è un'importante occasione di visibilità per l'agroalimentare artigiano della nostra regione».

Gli elementi che hanno portato al successo dell'Artigiana del fungo sono la qualità del prodotto, la sua presentazione e confezionamento, l'etica produttiva. «Abbiamo cercato di unire il food al design - dichiara Alessandro Rossi, rappresentante legale dell'Artigiana del fungo -. Per questo abbiamo creato una vera e propria scacchiera di funghi porcini sott'olio, incastonata tra due vetri tagliati su misura, affiancata da un'altra scacchiera, questa volta contenuta in un vaso di vetro. Una bellezza per gli occhi e per il palato che porteremo di fronte a una platea internazionale: è stata una grande sorpresa e motivo di grande soddisfazione». L'azienda sarà premiata mercoledì 14 ottobre all'Italian Makers Village di Milano, alla presenza del presidente di Confartigianato, Giorgio Merletti.

ST. MOR.

La creazione di funghi porcini

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura: n.d.
Diffusione 12/2012: 7.871
Lettori Ed. II 2014: 43.000
Quotidiano - Ed. Savona

IL SECOLO XIX cronaca Savona

Dir. Resp.: Alessandro Cassinis

13-OTT-2015
da pag. 33
foglio 1
www.datastampa.it

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.

Dati rilevati dagli Enti certificatori o autocertificati
Tiratura: n.d.
Diffusione 12/2012: 12.068
Lettori Ed. II 2014: 59.000
Quotidiano - Ed. Savona

LA STAMPA
SAVONA E PROVINCIA

Dir. Resp.: Mario Calabresi

08-OTT-2015
da pag. 55
foglio 1
www.datastampa.it

PROTAGONISTE LE AZIENDE « L'ARTIGIANA DEL FUNGO» E «I GIARDINI DI MARZO»

I funghi di Sassello in vetrina all'Expo e il gelato al basilico va ai Nazionali

L'Expo di Milano e il Gelato Festival, due vetrine internazionali per due imprese di eccellenza dell'artigianato savonese: «L'artigiana del fungo» di Sassello e «I giardini di Marzo» di Varazze.
Alessandro Rossi, titolare del laboratorio «L'artigiana del fungo», approderà all'Expo di Milano da domani al 15 ottobre, garantendo visibilità mondiale ai funghi dell'entroterra savonese. Invece Marco Venturino dell'azienda «I Giardini di Marzo», con il suo gelato al limone e basilico, fra i protagonisti al Gelato Festival 2015 di Firenze, i campionati Nazionali del settore. Il gusto al limone e basilico, fiore all'occhiello della gelateria varazzina, è realizzato grazie al basilico dell'azienda agricola cellese di Paolo Calcagno. «L'esperienza di Marco Venturino - spiega Maria Lucia Benedetti, direttrice di Coldiretti Savona- ci racconta come la trasformazione passi dalla necessità di una materia prima di qualità». «Si tratta di due banchi di prova importanti che pongono l'accento sulla qualità, la cura e la professionalità degli artigiani savonesi», commenta Mariano Cerro, presidente di Confartigianato Savona. [D.G.]

I titolari dei «Giardini di marzo»