

BETA VERSION

Agricoltura
MODERNA

HOME NOTIZIE ARTICOLI SPECIALI RIVISTA UCI LINK UTILI CONTATTI

username password Login



digita il testo da cercare Cerca

BACHECA

04/09/2015
Festa dei Giovani, riferimento per tutti i ragazzi della provincia >>

04/08/2015
Sagra du Pruppu a Joppolo (Vv). >>

11/07/2015
Sagra della tagliatella e del cinghiale a Basaluzzo (Al) >>

LEGGI TUTTE LE NEWS



LA RIVISTA: AGRICOLTURA MODERNA



LE ECCELLENZE DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA IN UN "FUORI EXPO"

01/07/2015 | REALTÀ LOCALI

L'Italian Makers Village, lo spazio "fuori Expo" di Confartigianato, è composto da diverse sale.

In occasione di **Expo2015** dal 2 al 6 luglio la presenza della Regione Friuli-Venezia Giulia a Milano si realizza anche negli spazi dell'Italian Makers Village di via Tortona 32.

L'Italian Makers Village, così è stato chiamato 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 nello spazio dedicato alla "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, e un'area ristorazione denominata "Food Village".

Rilevante anche la presenza di uno stand di promozione territoriale della Provincia di Pordenone coordinato dalla Camera di commercio di Pordenone in collaborazione con le associazioni di categoria, consorzio Pordenone Turismo, Comunità montana del Friuli occidentale, Consorzio di tutela della Doc Friuli Grave e con la presenza di più di 35 aziende dei settori di eccellenza del pordenonese: agroalimentare, vitivinicolo, arredo, coltelli, mosaici.

Il programma prenderà avvio giovedì 2 luglio alle 16.30 con la tavola rotonda "Food design: le nuove tendenze in cucina della filiera casa Friuli-Venezia Giulia", 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" del Friuli-Venezia Giulia con Paolo Candotti (presidente del distretto del mobile di Livorno), Stefano Filipuzzi (presidente del distretto del coltello di Maniago) e Carlo Piemonte (direttore del distretto della sedia di Manzano). Un secondo panel, presenterà le buone pratiche imprenditoriali del food design nell'arredo e coltelleria. Le conclusioni saranno affidate al vicepresidente regionale Sergio Bolzonello.

Gli aperitivi saranno, invece, organizzati ogni giorno a partire dalle ore 18 dall'Asdi, Agenzia per lo Sviluppo del Distretto Industriale della Sedia, nello "Store delle Eccellenze" targato "Friuli-Venezia Giulia no spazio" che diventerà un vero simbolo di cooperazione tra aziende, pubblico e privato. Sono infatti più di 50 le attività economiche presenti tramite il Consorzio Produttori Pietra Piastina, il Gruppo Viticoltori dei Colli Orientali, la rete Make My Design e le aziende dell'Italian Chair District con la partnership di TurismoFVG, Comune di Corno di Rosazzo e Banca Manzano. Lo Store, gestito dall'Asdi, ha visto l'importante coordinamento artistico di Fabbrica, il Centro di Ricerca sulla Comunicazione del Gruppo Benetton, che ha sviluppato il progetto di comunicazione "Made. Prodotto. Realizât. In Friuli", catturando lo spirito della regione attraverso un approccio sensoriale, ispirandosi all'operatività e alle produttività di eccellenza.

L'Accademia italiana della cucina, l'Università di Udine e TurismoFVG organizzano venerdì 3 luglio alle ore 11 il convegno "Italiani nel mondo. Una Expo permanente della lingua e della cucina italiana" dedicato alla lingua e la cultura italiana, il food e le eccellenze enogastronomiche italiane come elemento strategico per il Paese. Tra gli ospiti anche il presidente della Accademia della Crusca, Claudio Marazzini, e il presidente dell'Accademia Italiana della Cucina, Paolo Petroni, che si confronteranno sulla proposta di una Expo permanente capace di proiettare in primo piano il ruolo che queste tematiche hanno nel contesto del "Made in Italy" (vedi invito allegato).

A completa disposizione di Ersu, Agenzia regionale per lo sviluppo rurale, sarà la giornata di sabato 4 luglio. In particolare, saranno presentati i prodotti agroalimentari delle aziende concessionarie del marchio regionale collettivo di qualità, Aqua (Agricoltura, Qualità, Ambiente). Saranno 13 in tutto gli stand dedicati a questa iniziativa, che consentirà al pubblico internazionale di conoscere alcuni dei fiori all'occhiello dell'agroalimentare del Friuli-Venezia Giulia. Le produzioni si caratterizzano per alcuni elementi comuni: tracciabilità e ridotto raggio di sviluppo della filiera; elevati standard igienico-sanitari e alto livello del benessere animale; rispetto della naturale vocazione culturale dei terreni e pratiche agronomiche che riducono l'impiego di fitofarmaci e fertilizzanti; sistemi di allevamento non impattanti sull'ambiente circostante. Sono sei i settori produttivi per i quali, ad oggi, possono essere rilasciate le concessioni d'uso del marchio: carne suina, latte vaccino e derivati, mela, patata, trota iridea e salmerino, asparago bianco.

TEMI PRINCIPALI

AGRICOLTURA
AMBIENTE
EDITORIA
ENERGIA
ESPLORANDO
MONDO UCI
NORMATIVA
OLTREFRONTIERA
QUALITÀ
REALTÀ LOCALI
SALUTE
VISIONI

LINK UTILI
ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



Domenica 5 luglio alle ore 12 sarà la volta del convegno della Federazione italiana cuochi del Friuli-Venezia Giulia "Le risorgive, un tesoro da pochi conosciuto" con diversi interventi dei maestri di cucina e di arte floreale che faranno scoprire, tra l'altro, i segreti di erbe spontanee e fiori e del benessere quotidiano anche attraverso la dieta mediterranea. Sarà presentato anche un progetto degli allievi della scuola alberghiera Linussio di Codroipo.

Sempre il 5 luglio alle ore 17 il vicepresidente Bolzonello parteciperà alla presentazione di "Tiere furlane", rivista della Regione Friuli-Venezia Giulia di cultura del territorio per la divulgazione culturale delle radici locali, condotta da parte del direttore Christian Romanini alla presenza del coordinatore del comitato di redazione, Enos Costantini.

Bottega errante e TurismoFVG organizzeranno alle ore 19.30 sempre di domenica 5 luglio la presentazione del libro "Guarneriana segreta", un viaggio straordinario dentro le magie, i segreti e la bellezza di una delle biblioteche più antiche e affascinanti d'Italia che si trova a San Daniele del Friuli.

Chiuderà la giornata alle ore 21.30 la lettura scenica di "Geografie friulane. Viaggiatori e viandanti tra Tagliamento e il Canin." Scrittori di viaggio, poeti, romanzieri, alpinisti, pedalatori, camminatori: in molti hanno narrato il Friuli-Venezia Giulia e in questo reading il poeta Maurizio Mattiuzza, l'attore Claudio Moretti e lo scrittore Mauro Daltin leggeranno alcune di queste suggestioni.

In via Tortona 32 sarà dunque presente il meglio delle eccellenze artigiane del territorio: le ventisette realtà che animeranno il "fuori Expo", accuratamente selezionate, provengono da alcuni dei settori chiave della produttività regionale (arredo, agrifood, moda, design e meccanica) e hanno quale denominatore comune la capacità di fondere grande tradizione e capacità innovativa.

"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. Il Fuori Expo - ribadisce Bolzonello - sarà la sede per promuovere e commercializzare a un pubblico di visitatori mondiale le realtà e i prodotti della nostra regione, con incontri d'affari su scala internazionale che possono giovare della presenza di delegazioni commerciali straniere e compratori".

L'ingresso all'Italian makers village (aperto dalle 11 alle 24) è gratuito.

Autore: Giampiero Castellotti

