

Rassegna Stampa - CNA Agroalimentare al Sigep 2024

Articoli sul sito CNA

[Il ministro Lollobrigida negli spazi di CNA Agroalimentare al Sigep](#)

[Nominati i “maestri gelatieri” 2024: la tradizione CNA si rinnova](#)

[Petrini dal Sigep: “CNA impegnata per rispondere alla sfida del clima”](#)

[Sigep, CNA Agroalimentare scende in campo a Rimini](#)

Lanci agenzie Stampa – 26 (Askaneews; ItalPress; Agenzia Dire; Agi)

Video Dire

Quotidiani

Data 26/01/25

- La Nazione
- La Provincia – Como (2 articoli)
- La Gazzetta di Reggio
- Corriere di Romagna
- Cronache di Napoli

Rassegna testate web

- <https://www.picenonews24.it/valentina-ferri-premiata-come-giovane-maestro-gelatiere-al-sigep-di-rimini/>
- <https://www.lanazione.it/prato/cronaca/gelateria-sanmarco-ecco-il-premio-cna-per-le-due-titolari-74b74690>
- <https://www.picenooggi.it/2024/01/25/100137/valentina-ferri-della-gelateria-cico-blu-premiata-come-giovane-maestro-gelatiere-al-sigep-di-rimini/#:~:text=Tra%20le%20eccellenze%20artigiane%20provenienti,gelateria%20Cico%20Blu%20di%20Ascoli>
- <https://www.cronachepicene.it/2024/01/25/valentina-ferri-di-cico-blu-premiata-giovane-maestro-gelatiere-al-sigep-di-rimini/443133/#:~:text=Tra%20le%20eccellenze%20artigiane%20provenienti,%E2%80%9CCico%20Blu%E2%80%9D%20di%20Ascoli>

- <https://www.picenotime.it/it/pagine/59F89E34-F658-11E9-BA84-B0A97E8EE179,FD99864A-FBDC-11EA-85A3-B832108FCDFE,E596F0A2-BAD1-11EE-9842-6F2454BB2C6F/>
- <https://comozero.it/economia/il-maestro-gelatiere-e-la-pasticcera-vincitrice-di-cake-star-grandi-protagonisti-lariani-al-sigep-di-rimini/>
- <https://www.quicomo.it/economia/premio-cna-pasticcerie-gelaterie-lago-di-como.html>
- <https://www.lasicilia.it/ragusa/da-modica-al-sigep-le-mille-sfaccettature-del-cioccolato-2019817/>
- <https://www.stampareggiana.it/2024/01/22/pane-amore-e-cioccolato-gli-istituti-alberghieri-si-sfidano-al-sigep/>
- <https://www.ildomanibleo.com/2024/01/20/il-cioccolato-di-modica-igp-protagonista-alla-sigep-2024-di-rimini-grazie-al-lavoro-di-squadra/>
- <https://www.dire.it/23-01-2024/1002180-cna-prezzi-alle-stelle-per-i-generi-alimentari-a-causa-del-climate-change/>
- <https://www.viverepesaro.it/2024/01/23/cna-al-sigep-di-rimini-pesaro-2024-ottima-vetrina-per-il-made-in-italy/210623>
- <https://www.nuovosud.it/articoli/227565-enogastronomia-ragusa/sigep-di-rimini-tcw-ospite-della-cna-nella-chocoarena-e-nello>
- <https://www.reggiosera.it/2024/01/pane-amore-e-cioccolato-sfida-al-sigep-degli-istituti-alberghieri/309081/>

Rimini

OGGI LA GIORNATA FINALE

Allarme Cna: «Prezzi su fino al 70% a causa dell'emergenza climatica»

Il convegno al Sige: «Rincari enormi per olio d'oliva, fave, cacao e nocciole. È ora di intervenire»
Gelaterie e pasticcerie lavorano sull'innovazione, ma serve un titolare sempre più imprenditore

RIMINI

ADRIANO CESPI

Cambiamento climatico e danni alle culture e ai prodotti, futuro del caffè, sfide digitali nel settore del dolce e del gelato. Sono alcune delle tematiche approfondite nelle due giornate conclusive del Sige, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, organizzato, alla Fiera di Rimini, da Italian exhibition group.

Con le diverse location create nei padiglioni pronte ad accogliere migliaia di amanti del dolce e di operatori economici giunti in Riviera da tutt'Italia, ma anche dalle più disparate parti del mondo, Germania, Francia, Spagna, Stati Uniti e sud est asiatico. E con i più noti esperti del settore convocati per dibattere di novità, ma anche di problematiche da contrastare.

La questione climatica

Come quella del clima impazzito che sta dando vita ad una nuova emergenza economica, definita "inflazione climatica", per via della forte impennata dei prezzi dei generi alimentari. Se n'è parlato in un convegno promosso da Cna agroalimentare. Al quale sono intervenuti la fisica e meteorologa Serena Giacomini, il climatologo Luca Mercalli, Fabio Del Bravo di Ismea, oltre alla pre-



Due momenti del Sige 2024



sidente di Cna Agroalimentare Francesca Petrini.

«La questione climatica – ha spiegato Petrini – non può essere ignorata dal momento che non sconvolge solo le nostre vite, ma anche le imprese e le produzioni alimentari, a partire dall'agricoltura». E ne sa qualcosa proprio la Romagna, devastata dall'alluvione del maggio 2023. «Dati alla mano - ha fatto notare la presidente di Cna agroalimentare - nel 2023 si sono registrati rincari dei prezzi fino al 70%, a partire dall'olio d'oliva, ma anche fave, cacao e nocciole. Ingredienti che

entrano nei nostri prodotti alimentari».

L'innovazione dolce

E mentre in una location si parlava di clima e costi, in un altro stand, organizzato da Fipe-Confercommercio, era in corso un incontro su "Innovazione e digitalizzazione del comparto delle pasticcerie e del gelato". Con l'importanza dell'uso delle nuove tecnologie nei processi produttivi, nella gestione del personale, nelle operazioni di front e back-office, e nel marketing. E non è rimasto fuori dal dibattito nemmeno il

caffè, un'industria che vale circa 100 miliardi, in un mercato in crescita del 5% per valore e del 2% per consumi. Nel settore della panificazione l'aspetto più discusso è stato, invece, quello normativo, con la nuova legge quadro, attualmente ferma in Commissione attività economiche del Senato che, una volta approvata, ridefinirà il lavoro del fornaio in un'ottica di tutela del consumatore attraverso un'informazione corretta e puntuale sul prodotto.

Gelato, che numeri

E il gelato, l'anima guida del Si-

ge? Un universo che comprende 38mila imprese con 5 miliardi di euro di consumi e 90mila addetti nel settore. Inevitabile non parlarne, in vista anche di un quadro di destagionalizzazione dei consumi. Che impone, come suggerito da alcuni imprenditori del settore intervenuti al summit, un cambio di prospettiva tale da trasformare la figura stessa del gelatiere in quella di grande imprenditore, in grado di passare dalla creazione di un buon prodotto alla gestione dei fornitori e del personale, fino al controllo dei conti e della comunicazione.

Lo chef Francesco Aquila lancia il cannolo siciliano di piadina

Santi Palazzolo (Ampì): «Vengo qui da 35 anni, in questi giorni afflusso alto soprattutto di giovani»

RIMINI

E adesso arriva il cannolo siciliano di piadina romagnola. Un connubio perfetto, una mescolanza di gusti ben riuscita, grazie alla ricetta gourmet della "Piadina a colazione" creata dal masterchef, Francesco Aquila, e proposta per la prima volta al salone del gelato e del dolce. Si tratta di un cannolo di Piadina Romagnola Igp che avvolge un ripieno di ricotta del caseficio Pascoli, guarnito con cioccolato di Modica Igp, pistacchio Raffadali Dop, arancia di Ribera Dop e fico di Cosenza Dop, e che dovrebbe sostituire biscotti e cornetti per la colazione del mattino. Una leccornia, che sposa la Romagna ai prodotti siciliani e calabresi, illustrata ieri al Sige, oltre che



Alfio Biagini e lo chef Francesco Aquila

dal suo "creatore" anche dal presidente del Consorzio della piadina romagnola Igp, Alfio Biagini.

Creazioni artistiche, bontà, abbinamenti di sapori. È anche questo il Salone del gelato e dei dolci alla Fiera di Rimini. E che richiama da tutto il mondo, migliaia di operatori del settore e amanti del bel mangiare. Come spiega Santi Palazzolo, vice presidente Ampì (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), presente al Sige da ormai

35 edizioni: «Questo appuntamento rappresenta, sempre più, un'occasione di crescita, di confronto e di condivisione anche tra noi accademici. Quest'anno ho visto un afflusso molto alto di visitatori, soprattutto giovani che rappresentano il nostro futuro». Continua il maestro: «Anche al nostro stand polifunzionale c'è stato un accesso importante, non solo in occasione delle demo, ma anche durante tutti i talk che hanno trattato temi di attualità del settore come: l'etica, la ricerca di personale, la comunicazione e i social media, il benessere, la sostenibilità, i lieviti, la produzione dei dolci gluten e lactos free sempre più ricercati». Fino alla conclusione incentrata tutta sul Made in Italy: «Una platea quella del Sige composta non solo da italiani ma da sempre più stranieri. Ciò dimostra che la pasticceria italiana a livello internazionale è considerata un'eccellenza».



Giannotte re del panettone

RIMINI È di Bellaria uno dei più bravi artigiani del panettone. Al quale è andato il premio "Panettone d'oro" della Nip (Nazionale italiana panificatori). Si tratta del maestro Matteo Giannotte, titolare del ristorante pizzeria Taverna da Bruno, che l'altro ieri ha ritirato il premio direttamente al Sige. Il panettone è una delle eccellenze italiane nel mondo. Uno dei dolci più rappresentativi del Belpaese che, grazie all'impegno e alla bravura dei professionisti italiani del dolce, è stato sdoganato, in questi anni, da "chicca" dolcissima tipicamente natalizia a bontà da gustare tutto l'anno. Il Panettone d'oro, è stato assegnato a Giannotte dall'executive chef della catena "Rosso pomodoro" Antonio Sorrentino. Riconoscimento anche poi al maestro Dovilio Nardi, presidente fondatore della Nip di Forlì, e allo chef Fulvio Politi, titolare dell'hotel Conti di San Mauro Mare.

ECONOMIA

Export, la crisi del Canale di Suez mette a rischio 1,2 miliardi di euro

L'allarme di Lapam Confartigianato sulla situazione del Mar Rosso



L'ufficio studi L'esame dei dati è stato condotto dall'ufficio studi di Lapam

Reggio Emilia «L'allargamento al Mar Rosso della crisi in Medio Oriente potrebbe aggravare la flessione del commercio internazionale, mettendo a rischio una quota rilevante dell'import-export dell'Italia». È quanto sostengono da Lapam Confartigianato: secondo gli ultimi dati dell'ufficio studi dell'associazione, infatti, l'espansione del conflitto andrebbe a danneggiare una fetta importante dei prodotti Made in Italy, andando a compromettere la ripresa del commercio internazionale prevista in questo 2024.

A risentire maggiormente sarebbe proprio l'Emilia-Romagna e quindi anche Reggio Emilia, che sull'export delle proprie eccellenze basa buona parte dello sviluppo economico del territorio. A livello provinciale Reggio Emilia è quarta in regione per maggiore esposizione alla crisi di Suez: l'export trasportato via mare attraverso il Canale di Suez vale il 6,6% del valore aggiunto per il territorio reggiano. Secondo i dati, infatti, l'export reggiano che attraversa il



Mar Rosso vale 1.204 milioni di euro. In chiave regionale, l'Emilia-Romagna è la seconda regione italiana per valore delle esportazioni trasportate via mare attraverso il Canale di Suez e il Mar Rosso con 9.371 milioni di euro. La maggiore esposizione regionale alla crisi di Suez, con l'export regionale trasportato via mare

La nostra provincia è quarta in regione per esportazioni attraverso il Canale di Suez

attraverso il Canale di Suez che in rapporto al Pil è superiore o uguale alla media nazionale del 2,8%, si osserva in Emilia-Romagna con 5,3% del Pil. «L'escalation della crisi in Medio Oriente - sottolineano dall'associazione - penalizza il sistema del made in Italy, aggravando la frenata del commercio internazionale. Gli ef-

fetti della crisi del Mar Rosso, sommati alla stretta monetaria in corso e alla riattivazione delle regole europee di bilancio, potrebbero avere conseguenze sulla crescita, riducendo la fiducia e la propensione ad investire delle imprese e frenando il ciclo espansivo dell'occupazione».

Le attestazioni

Equità di genere Credem al top fra le banche

► Credem ha ottenuto da Bureau Veritas Italia, società con esperienza mondiale in ambito di responsabilità sociale e diversity & inclusion, la certificazione (UNI/PdR 125:2022) relativa alla parità di genere nelle politiche gestionali del personale. A tale riconoscimento si aggiunge, per il quarto anno consecutivo, l'attestazione ricevuta dalla Fondazione Equal Salary per la parità salariale e le opportunità lavorative offerte alle persone che operano nel Gruppo. L'istituto è oggi l'unica banca italiana ad avere conseguito le due certificazioni. Per Credem tali attestazioni rappresentano un'ulteriore dimostrazione dell'importanza assegnata al benessere delle persone come elemento cardine del purpose di Gruppo, con costanti investimenti per costruire un ambiente lavorativo il più possibile aperto alle diversità, alla valorizzazione delle unicità del singolo ed attento alla concreta attuazione della parità di genere nell'organizzazione. «Uno dei pilastri del nostro modo di lavorare è rappresentato dal prendersi cura delle persone attraverso ascolto, collaborazione, rispetto ed inclusione», dichiara Angelo Campani, Direttore Generale di Credem.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Corso e Mandela nel contest di Rimini

I due istituti alberghieri a "Pane, Amore e Cioccolato" alla fiera Sigep



Marco Simonazzi presidente Cna Alimentare Reggio Emilia

Reggio Emilia Oggi presso la fiera Sigep di Rimini è in programma il contest organizzativo da Cna "Pane, Amore e Cioccolato" che coinvolgerà gli studenti degli indirizzi Enogastronomia e Servizi di sala e vendita di due istituti alberghieri, il Convitto Corso di Correggio, e l'Istituto Nelson Mandela di Castelnovo Monti. L'evento rappresenta la fase conclusiva di un percorso che ha coinvolto gli studenti in un progetto formativo sul pane e il cioccolato tenutosi nelle scuole durante i mesi di novembre, dicembre e gennaio. I ragazzi sono stati seguiti da esperti artigiani del settore: Marco Simonazzi, titolare del Forno Pastic-



ceria Simonazzi di Castelnovo Monti, Cristian Monacelli, titolare del Forno delle Delizie di Grano di Rolo e Matteo Bertacchi, cioccolatiere professionista. Le due scuole coinvolte hanno partecipato attivamente

Uno stand alla fiera di Rimini

e con interesse al progetto. Inoltre, l'Istituto Mandela, per l'attività di panificazione, ha usato le farine prodotte direttamente dall'indirizzo agrario dello stesso istituto. Il contest si svolgerà all'inter-

no della Choco Arena, lo spazio eventi della fiera Sigep dedicato al mondo del cioccolato, dove non mancheranno iniziative in collaborazione con artigiani, chef, consorzi di tutela e scuole. La sfida vedrà le due scuole alberghiere competere nella preparazione di due piatti: uno a base di pane e cioccolato e l'altro a base di piadina romagnola e cioccolato di Modica Igp. Gli studenti dovranno mettere in gioco la propria creatività per conquistare la giuria con abbinamenti originali e accattivanti.

Il progetto ha ricevuto il sostegno del Consorzio della Piadina Romagnola Igp, che ha offerto alle scuole una lezione

con un'esperta sulla storia e le caratteristiche della piadina, e del Consorzio del Cioccolato di Modica Igp, che ha fornito il cioccolato per l'iniziativa.

«Siamo molto contenti di questo percorso e di portare i ragazzi a uno dei più importanti eventi del settore dolciario», dichiara Marco Simonazzi, presidente Cna Alimentare Reggio Emilia - sarà un'esperienza che ricorderanno per molto tempo e da cui potranno imparare tantissimo. Cna Reggio Emilia ringrazia gli artigiani, gli studenti partecipanti, i dirigenti e i professori delle scuole coinvolte per la loro preziosa collaborazione e il tempo dedicato all'iniziativa. L'adesione al progetto e il supporto nel portare gli studenti in fiera a Rimini dimostrano l'impegno e l'entusiasmo per la formazione e la valorizzazione delle eccellenze locali nel settore alimentare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Due linee di credito per la sostenibilità

Sottoscritte da Iren con Unicredit e Bper per un valore di 200 milioni



Giovanni Gazza Chief Financial Officer di Iren

Reggio Emilia Iren ha sottoscritto con Unicredit e Bper due linee di credito di tipo Sustainability linked revolving credit facility (Rcf) nella forma di linee "committed" per un ammontare di 200 milioni e della durata di 3 anni. Le operazioni sono finalizzate al consolidamento del profilo di liquidità a supporto degli attuali livelli di rating e riconfermano il forte commitment della società ad ampliare il proprio portafoglio degli strumenti di finanza sostenibile. Queste operazioni, insieme al quinto Green Bond, rafforzano l'integrazio-

ne degli obiettivi di sostenibilità nella strategia finanziaria del gruppo diversificando nel contempo gli strumenti utilizzati secondo le linee guida rappresentate nel Sustainable Financing Framework. Entrambi i finanziamenti, di tipo KPI Linked, prevedono un meccanismo di premio/penalità legato al raggiungimento di specifici obiettivi ambientali inclusi nel Framework: riduzione delle emissioni in atmosfera (Scope 1) e perdite idriche. Gli indicatori sono correlati a tre obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite: nu-



Rafforzata ancora la flessibilità finanziaria

mero 6 (Acqua pulita e igiene), 7 (energia rinnovabile) e 13 (Azione per il clima).

Giovanni Gazza, Chief Financial Officer di Iren, ha commentato: «La sottoscrizione, unitamente all'emissione con grande successo del Green Bond appena avvenuta, rafforzano ulteriormente la flessibilità finanziaria di Iren, integrando le necessità finanziarie con la visione strategica sostenibile che il Gruppo persegue al 2030. Il successo di queste operazioni nasce dalla solidità del merito creditizio che ci riconosce il mercato e ha



permesso a Iren di diversificare ulteriormente le proprie fonti di finanziamento. Oggi circa l'80% del debito totale di Iren è composto da strumenti green e assimilati, a dimo-

strazione di quanto sia solida la strategia di sostenibilità che rappresenta, per il gruppo, la base di tutti i progetti di crescita futura».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



E a minacciare quelli del 'made in Italy' c'è pure l'ondata di contraffazione. È necessario sviluppare nuove strategie per tutelarli

Prezzi dei generi alimentari alle stelle

A farli lievitare il cambiamento climatico: incide sui costi di produzione

NAPOLI (an) - La Cna Agroalimentare rinnova il suo impegno per affrontare i cambiamenti climatici e promuovere la qualità del "Made in Italy" al Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè. La presidente **Francesca Petrini** ha sottolineato l'importanza di affrontare la "inflazione climatica" e ha annunciato la creazione di un gruppo di lavoro interno per sviluppare soluzioni sostenibili.

In un recente convegno, Petrini ha discusso dei crescenti impatti climatici sul settore alimentare, evidenziando i recenti aumenti dei prezzi di prodotti chiave come l'olio d'oliva, le fave di cacao e le noccioline. Petrini ha sottolineato l'urgenza di affrontare i cambiamenti climatici, poiché influenzano non solo la vita quotidiana ma anche le imprese e la produzione alimentare.

La Cna Agroalimentare, in collaborazione con il ministero dell'Agricoltura, sta anche combattendo la contraffazione e l'italian sounding per proteggere il patrimonio alimentare italiano. Petrini ha annunciato strategie per tutelare i prodotti tipici a denominazione d'origine, come Igp, Dop e Sgt.

L'associazione, che si definisce un "hot spot climatico", si muove verso la sostenibilità attraverso la sensibilizzazione delle imprese e la creazione di una banca dati nazionale per affrontare emergenze climatiche. Al Sigep, Petrini ha dichiarato che l'obiettivo è sensibilizzare sulle sfide climatiche, ma anche promuovere il business, con particolare attenzione ai prodotti artigianali delle associate.

Il Sigep è anche un'occasione per sostenere la candidatura



della cucina italiana come Patrimonio Immateriale dell'Unesco. Petrini ha concluso affermando che, nonostante le sfide, l'associazione si aspetta un lancio promozionale di successo per i prodotti artigianali delle sue associate durante l'evento a Rimini.

Durante la visita al Sigep, il ministro dell'Agricoltura **Francesco Lollobrigida** ha apprezzato l'impegno della Cna Agroalimentare e ha dichiarato: "È fondamentale proteggere il nostro patrimonio culinario e contrastare la contraffazione che danneggia l'immagine e l'economia del nostro Paese". Lollobrigida ha anche espresso sostegno alla candidatura della cucina italiana all'Unesco.

All'interno del convegno sulla "inflazione climatica", la presidente Petrini ha evidenziato l'importanza di considerare il

tema dei cambiamenti climatici non solo come una questione ambientale, ma anche come una sfida economica e commerciale. Petrini ha dichiarato: "Siamo consapevoli che i cambiamenti climatici possono incidere direttamente sui costi di produzione, e questo rappresenta una componente del carovita che grava sulle imprese".

L'associazione ha ribadito la sua determinazione a sostenere le imprese nell'affrontare le sfide climatiche. Petrini ha affermato che, oltre alla sensibilizzazione, Cna Agroalimentare ha avviato progetti concreti, come la creazione di un gruppo di lavoro focalizzato sui cambiamenti climatici. Questo gruppo discute di prevenzione e pianificazione territoriale, promuovendo sistemi alimentari sostenibili e agricolo-ecocompatibili.

Inoltre, Petrini ha annunciato

l'intenzione di Cna Agroalimentare di creare una banca dati nazionale con procedure per gestire emergenze climatiche. "L'obiettivo è essere pronti a rispondere in modo tempestivo e coordinato in caso di situazioni di emergenza", ha dichiarato Petrini.

L'associazione ha anche sottolineato la necessità di una risposta globale al cambiamento climatico e ha invitato il mondo produttivo a considerare le sfide come opportunità per innovare e adottare pratiche più sostenibili.

Il Sigep, oltre a essere una vetrina per i prodotti artigianali delle associate, diventa quindi un palcoscenico per l'impegno della Cna Agroalimentare nella promozione della sostenibilità, nella tutela del patrimonio alimentare italiano e nella lotta contro la contraffazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'EVENTO AL MASCHIO ANGIOINO

Parte da Napoli la passeggiata per l'Italia 2024

NAPOLI (an) - Il Maschio Angioino sarà il prestigioso palcoscenico di un evento di rilevanza nazionale nel campo della tutela ambientale e della progettazione urbana. Il convegno "Il verde e la salute sono il futuro delle nostre città," organizzato da Asso.Impre.Di.A. (Associazione nazionale Imprese per la difesa e la tutela ambientale), si svolgerà venerdì nell'Antisala dei Baroni dalle 10 alle 18.

L'incontro, patrocinato dalla Regione Campania e dal Comune di Napoli, si propone di affrontare tematiche cruciali per il futuro della città, immergendosi in una discussione approfondita all'interno di un contesto storico come quello del Maschio Angioino.

L'evento rappresenta anche l'inizio della "Passeggiata per l'Italia" 2024 dell'Associazione nazionale Imprese per la difesa e la tutela ambientale, con tappe programmate a Milano, a febbraio, a Roma a marzo, a Bari ad aprile, seguite da altre in città come Torino, Genova e Bologna. Il convegno tratterà diverse tematiche legate alla gestione del verde urbano, con un'attenzione particolare ai cambiamenti introdotti dal nuovo codice degli appalti pubblici. **Alberto Patrino**, direttore generale di Asso.Impre.Di.A, sottolinea che l'evento fornirà anche un'opportunità di approfondimento sulle dinamiche connesse alla progettazione di parchi e giardini, considerando le nuove normative e i relativi vincoli.

Un aspetto chiave del convegno sarà l'analisi dei Criteri ambientali minimi (Cam) e il loro ruolo nella promozione di una progettazione di qualità. **Gianluca Bartolini**, presidente di Asso.Impre.Di.A, sottolinea che i Cam rappresentano uno strumento cruciale per garantire che le opere pubbliche rispettino standard ambientali elevati, promuovendo uno sviluppo sostenibile e il benessere della comunità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Ciccio Vitiello al centro, con Gaetano Cortede della "don Peppe green" ed Alessia Santamaria pedagoga e referente dei laboratori didattici

CASERTA (an) - Un sogno che si realizza quello che la prossima primavera alzerà il sipario sulla "Ciccio Vitiello Villaggio Green", un'oasi di sette ettari e mezzo incastonata

A SANT'ANGELO IN FORMIS UN LUOGO DA CONDIVIDERE ALL'INSEGNA DELLA ECOSOSTENIBILITÀ, AUTOPRODUZIONE, CIRCOLARITÀ, INCLUSIONE E DIDATTICA

Dall'orto alla pizza, nasce il 'Ciccio Vitiello Villaggio Green'

tra Capua e il suo prezioso borgo, Sant'Angelo in Formis, meta turistica di prestigio internazionale per la sua basilica benedettina costruita nel luogo in cui, in età classica, sorgeva un tempio dedicato a Diana, divinità della caccia, alla quale tutto il monte Tifat, un tempo ricoperto di boschi, era consacrato. Un sogno nato a "Casa Vitiello", in un edificio del '600 nel borgo pedemontano di Tuoro a Caserta, e preannunciato da "Cambia-menti", la sede di San Leucio che invitava a quel cambio di prospettiva sulla quale stava prendendo forma il "villaggio" ispirato al Capitalismo Umanistico e all'Umana Sostenibilità di Brunello Cucinelli, riferimento per Ciccio Vitiello come uomo e come professionista. A partire dalla condivisione di un vessillo, racchiuso nelle parole dell'imperatore filosofo Marco Aurelio: "Vivi secondo natura; asseconda l'umanità".

Parole che diventeranno luogo concreto alla "Ciccio Vitiello Villaggio Green", lì dove l'ambiente, l'economia, la tecnologia, la cultura, lo spirito e la morale vivranno insieme nella "città degli ozi" che diede il nome e fu antica capitale della Campania, e che nel I secolo a.C. secondo Cicerone era seconda

solo a Roma.

Una storia importante e prestigiosa da ereditare, tramandare e rilanciare alla luce dei cardini imprescindibili della "Ciccio Vitiello Villaggio Green": rispetto della natura, autoproduzione, circolarità, inclusione, didattica e accoglienza.

E la pizza, espressione di talento puro e capolavoro di creatività inesauribile per Ciccio Vitiello, si farà tela sulla quale dipingere il futuro sperato per il nostro pianeta, al quale occorre "dare" e non solo "ricevere".

Una pizza sostenibile, con meno artefazioni possibili delle materie prime di altissima qualità, utilizzo ridotto di ingredienti di origine animale, e considerazione assoluta della base stessa della pizza. "Perché il palazzo - come sottolinea Ciccio Vitiello - si costruisce dalle fondamenta".

Ed ecco che ritornano, in chiave rivisitata, gli impasti alternativi nati a "Casa Vitiello", per diventare oggi il "piatto commestibile" sul quale raccontare un territorio e le sue tipicità nel rispetto delle quantità e della stagionalità dei prodotti disponibili, considerato che la crisi climatica ha ridotto sostanzialmente a due le stagioni e del 40% le nostre

produzioni agricole.

E saranno i bambini i veri artefici di una rivoluzione "essenziale", e ciò grazie a laboratori didattici ed esperienziali strutturati ad hoc tra agrumeti, uliveti, orti e giardini d'erbe aromatiche entro i quali si integrano alla perfezione sia la pizzeria sia il B&B.

Dagli orti gli ingredienti da interpretare in cucina, dai rapporti con le scuole e le associazioni del territorio l'integrazione dei bambini diversamente abili: queste le linee guida per Ciccio Vitiello, sinonimi di concretezza, inclusione, buone pratiche umane e sociali, ospitalità tesa ad offrire a visitatori e clienti la possibilità di vivere esperienze formative, turistiche e culinarie difficilmente replicabili altrove.

Un circolo virtuoso, dunque, che come dal seme al frutto, dal passato trarrà nutrimento per proiettarsi nel futuro e restituire alle nuove generazioni il valore delle mani nella terra, e con esso il significato etimologico della parola "cultura", da vivere, custodire, tramandare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Maestro gelatiere Il premio di Ghisolfi devoluto al Cfp



Roberto Ghisolfi con la moglie Marina

Professioni
L'artigiano marianese
ha ottenuto
il riconoscimento
al Sigep di Rimini

Roberto Ghisolfi ha ritirato ieri il "Premio Maestri Gelatieri Cna" per la lunga carriera della Gelateria Ghisolfi di Mariano Comense fondata nel 1958 a Meda da papà Alessandro e mamma Fernanda.

Il riconoscimento gli è stato consegnato a Rimini nell'ambito della 45esima edizione del Sigep il Salone dedicato al gelato artigianale e all'arte del dolce, accanto a lui la moglie Marina:

«Un riconoscimento che va a tutta la famiglia Ghisolfi che produce gelati da 66 anni e a mia moglie, è lei che mi sprona a fare sempre meglio, lavoriamo insieme da quasi 30 anni, è l'artefice di questi successi» ci aveva raccontato Roberto Ghisolfi all'annuncio della consegna del riconoscimento. Ghisolfi ha inoltre deciso di devolvere il premio in denaro, che dovrebbe essere di 500 euro, al Cfp di Como: «È soprattutto un discorso affettivo, era la scuola che avrei voluto frequentare quando avevo 14 anni, invece preferirono che mi iscrivevo da un'altra parte» afferma il maestro gelatiere subito dopo la premiazione.

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 4462



Corso e Mandela nel contest di Rimini

I due istituti alberghieri a "Pane, Amore e Cioccolato" alla fiera Sigep

Reggio Emilia Oggi presso la fiera Sigep di Rimini è in programma il contest organizzato da **Cna** "Pane, Amore e Cioccolato" che coinvolgerà gli studenti degli indirizzi Enogastronomia e Servizi di sala e vendita di due istituti alberghieri, il Convitto Corso di Correggio, e l'Istituto Nelson Mandela di Castelnovo Monti. L'evento rappresenta la fase conclusiva di un percorso che ha coinvolto gli studenti in un progetto formativo sul pane e il cioccolato tenutosi nelle scuole durante i mesi di novembre, dicembre e gennaio. I ragazzi sono stati seguiti da esperti artigiani del settore: Marco Simonazzi, titolare del Forno Pasticceria Simonazzi di Castelnovo Monti, Cristian Monacelli, titolare del Forno delle Delizie di Grano di Rolo e Matteo Bertacchi, cioccolatiere professionista. Le due scuole coinvolte hanno partecipato attivamente e con interesse al progetto. Inoltre, l'Istituto Mandela, per l'attività di panificazione, ha usato le farine prodotte direttamente dall'indirizzo agrario dello stesso istituto.

Il contest si svolgerà all'interno della Choco Arena, lo spazio eventi della fiera Sigep dedicato al mondo del cioccolato, dove non mancheranno iniziative in collaborazione con artigiani, chef, consorzi di tutela e scuole. La sfida vedrà le

due scuole alberghiere competere nella preparazione di due piatti: uno a base di pane e cioccolato e l'altro a base di piadina romagnola e cioccolato di Modica Igp. Gli studenti dovranno mettere in gioco la propria creatività per conquistare la giuria con abbinamenti originali e accattivanti.

Il progetto ha ricevuto il sostegno del Consorzio della Piadina Romagnola Igp, che ha offerto alle scuole una lezione con un'esperta sulla storia e le caratteristiche della piadina, e del Consorzio del Cioccolato di Modica Igp, che ha fornito il cioccolato per l'iniziativa.

"Siamo molto contenti di questo percorso e di portare i ragazzi a uno dei più importanti eventi del settore dolciario, - dichiara Marco Simonazzi, presidente **Cna** Alimentare Reggio Emilia - sarà un'esperienza che ricorderanno per molto tempo e da cui potranno imparare tantissimo. **Cna** Reggio Emilia ringrazia gli artigiani, gli studenti partecipanti, i dirigenti e i professori delle scuole coinvolte per la loro preziosa collaborazione e il tempo dedicato all'iniziativa. L'adesione al progetto e il supporto nel portare gli studenti in fiera a Rimini dimostrano l'impegno e l'entusiasmo per la formazione e la valorizzazione delle eccellenze locali nel settore alimentare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Uno stand alla fiera di Rimini



Marco Simonazzi
presidente
Cna
Alimentare
Reggio Emilia



Eccellenza nel gelato artigianale Premiato il marianese Ghisolfi

Food

Riconoscimento alla carriera al Salone internazionale in programma a Rimini dal 20 al 24 gennaio

— Premio alla carriera per Roberto Ghisolfi, un importante riconoscimento per i numerosi progetti innovativi messi a segno in trent'anni di lavoro nel settore della gelateria. La premiazione si terrà al Sigep, il Salone internazionale della gelateria, pasticceria, panificazione artigianale e caffè, in agenda a Rimini dal 20 al 24 gennaio.

Roberto Ghisolfi aveva due anni quando è entrato per la prima volta nella gelateria di famiglia e da allora non ha mai smesso di pensare al gelato. Una passione che lo ha portato a concretizzare tante idee e a realizzare una miriade di nuove ricette.

Un premio alla carriera a 56 anni è un bel traguardo: «Un riconoscimento che va a tutta la famiglia Ghisolfi che produce gelati da 66 anni e a mia moglie Marina, è lei che mi sprona a fare sempre meglio, lavoriamo insieme da quasi 30 anni, è l'artefice di questi successi» racconta Roberto Ghisolfi. Papà Alessandro e mamma Fernanda hanno



Roberto Ghisolfi

inaugurato il primo punto vendita a Meda nel 1958, esattamente il giorno in cui Johnny Dorelli, originario di Meda, e Domenico Modugno, vinsero Sanremo con «Nel blu dipinto di blu». Nel 1989, dopo aver aperto diverse gelaterie, visto il grande successo ottenuto, la famiglia decide di dare vita a un laboratorio centralizzato a Mariano Comense.

Ricette, schede tecniche, prove su prove che tengono Ghisolfi in laboratorio fino a tarda notte a creare gelati su misura che seguono le richieste più particolari dei clienti. Il la-

boratorio di via Sant'Agata occupa oggi una dozzina di persone, qualcuna in più in estate, quando arriva a produrre dieci tonnellate di gelato al giorno, sono 120mila porzioni.

Un prodotto Made in Italy molto apprezzato all'estero dove si concentra il 70% del fatturato dell'azienda, diviso tra Svizzera, Germania, Francia, Inghilterra e Stati Uniti. Dal gelato gourmet dei ristoranti blasonati, a quello vegano dei punti vendita salutistici, a quello proteico, il più consumato nel corso della pandemia, quando il laboratorio ne confezionava 38mila barattoli ogni 20 giorni.

«Tante ricette rimangono nel tempo e diventano dei classici, altre resistono per un po', scompaiono, poi vengono riesumate, come il gelato alla rosa. La bellezza di questo lavoro sta nella possibilità di utilizzare qualcosa che non era mai stato utilizzato prima. Una sfida che diventa ancora più stimolante quando i clienti chiedono l'impossibile». Come quella volta che una persona si è presentata in laboratorio con un sacchetto di segatura proveniente da un pino balsamico dell'Engadina; dalla segatura Ghisolfi ha ricavato un tè e con l'estratto, un gelato. **L. Bor.**