



INVESTIAMO PER IL VOSTRO FUTURO
INIZIATIVA COFINANZIATA DAL FONDO SOCIALE EUROPEO, NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA OPERATIVO 2007-2013 DELLA REGIONE DEL VENETO

Progetti “FACCIAMO UN’IMPRESA!” dgr 1965/2013

COMUNICATO STAMPA Oggi ad Asolo al via la fase finale dell’iniziativa “Giotto a bottega da Cimabue”.

Per il settore enogastronomia accedono alla finale i 3 progetti Alemonia dell’IPSSAR Alfredo Beltrame di Vittorio Veneto (TV), Mandala dell’Alberghiero “Pietro D’Abano” (PD) e La Sartoria del Gusto dell’IPSAR “Luigi Carnacina” di Bardolino (VR).

Asolo 20 marzo 2015 - “Mandàla” dell’Istituto Professionale alberghiero “Pietro D’Abano” di Abano Terme (PD), “**la Sartoria del Gusto**” dell’IPSAR “Luigi Carnacina” di Bardolino (VR), “**Alemonia**” dell’I.P.S.S.A.R. “Alfredo Beltrame” di Vittorio Veneto (TV). Sono questi i primi tre finalisti individuati stamani al primo dei 5 eventi in programma e coordinati dagli organismi di formazione della Confartigianato Imprese Veneto, per presentare in tutta la regione le 90 nuove idee di impresa elaborate da 1.500 studenti di 57 Istituti Professionali Statali e CFP del Veneto, in collaborazione con 57 aziende del territorio.

La selezione si è tenuta stamani nell’“Hangar” della Fornace di Asolo, gremita da oltre 250 studenti delle diciassette classi terze e quarte degli Istituti che hanno aderito al progetto. Presenti il Vice Presidente di Confartigianato Imprese Veneto Antonio Morello ed il Presidente di Istituto Veneto per il Lavoro Marco Campion.

“Le idee innovative - ha detto in apertura agli studenti il vicepresidente di Confartigianato Veneto **Antonio Morello** - sono sì dentro le imprese, ma sono dentro di voi, nei vostri sogni, nei meravigliosi lavori presentati oggi. Noi siamo come farfalle, produciamo gusto, bellezza e cultura. I vostri progetti oggi sono pronti per essere colti dalle nostre imprese e trasformati in prodotti o servizi. Fare impresa significa elaborare idee che si realizzano in un ambiente creativo, e non c’è creatività senza armonia. Il futuro è nell’impresa armonica dove si ripensano le cose di tutti i giorni: innovazione a km 0 perché è nelle vostre teste, nelle vostre idee”.

A valutare e selezionare i tre progetti migliori che accederanno alla fase finale è stata una Commissione composta dagli artigiani Ferdinando Sartorato della Salumeria Eustacchio e Nicola Trentin de Le Delizie del Grano, da Anna Miazzo, rappresentante della Categoria Alimentaristi di Confartigianato Regionale e dalla Direttrice Artistica di Hangar Federica Preto che hanno visionato i 17 progetti e idee imprenditoriali elaborati dagli allievi di 11 Istituti Superiori e CFP per il settore enogastronomia.

In attesa del “verdetto”, **Gianpaolo Pezzali** della Fondazione La Fornace dell’innovazione di Asolo ha presentato questa realtà “nata su iniziativa di Confartigianato di Asolo e Montebelluna e che è diventata punto di riferimento di tutta la pedemontana trevigiana per chi vuole fare innovazione; la stampa 3D e in generale il FabLab sono filoni sui quali stiamo lavorando per aiutare gli artigiani tradizionali a fare il salto di qualità”.

Accedono quindi alla fase finale il progetto Alemonia, presentato dall’IPSSAR Alfredo Beltrame di Vittorio Veneto (TV), il progetto Mandala dell’Istituto Professionale Alberghiero “Pietro D’Abano” di Abano Terme (PD) e La Sartoria del Gusto ideato dall’IPSAR “Luigi Carnacina” di Bardolino (VR).

“L’obiettivo di questa ‘impresa’ – commenta il **Presidente IVL Marco Campion**– era cercare di mettere un seme per far nascere nuove idee imprenditoriali, volevamo fare un percorso di sperimentazione. Se ci siamo riusciti lo dimostrano questi 90 progetti: abbiamo coinvolto il 95% percento dei settori merceologici del Veneto, con un livello di qualità dei lavori presentati estremamente alto. Dobbiamo aver fiducia nei giovani, è un percorso possibile e i sogni si possono concretizzare in qualcosa di concreto”.

Ecco in sintesi i tre progetti (visionabili nella loro interezza nella sezione progetti del sito web <http://www.facciamounimpresa.it>):

Il ristorante **"Mandala"** nasce per soddisfare clienti esigenti che vogliono cercare nuove emozioni durante un pasto. Inoltre, affidandosi alla teoria dei chakra, offre vari menu monocromatici composti da piatti raffinati e prelibati. Al piano inferiore il buddha bar che offre happy hour, aperitivi, pre dinner ed after dinner....il tutto in una cornice elegante e moderna...

Perchè **Sartoria del gusto**? Il ristorante offre un servizio di somministrazione di cibi e bevande sani. Poniamo attenzione all'apporto dei valori nutrizionali, ai corretti abbinamenti e al gusto. Il menù del pranzo è personalizzato ovvero preparato come un "abito cucito su misura".

Alemonia è un laboratorio artigianale di ricerca del gusto, che ha come obiettivo quello di fornire al cliente un prodotto che contribuisca sia alla sua salute, sia alle sue conoscenze in ambito enogastronomico, proponendo piatti salutari e di qualità che allo stesso tempo promuovono il territorio, con prodotti slow food e a km 0. Ciò che caratterizza l'azienda è il rapporto che si vuole creare con il cliente, soddisfacendo ogni sua richiesta e necessità e fornendo consulenze ed informazioni sui piatti. L'innovazione di Alemonia si manifesta sotto forma di web-marketing, dove attraverso un sito internet il cliente potrà direttamente ordinare i suoi piatti e collaborare per la loro creazione.

“Facciamo un Impresa, Giotto a Bottega da Cimabue” è un progetto nato da una idea del Gruppo Giovani Confartigianato Veneto e realizzato grazie alla Regione Veneto, Veneto Sviluppo ed Ufficio Scolastico Regionale del Veneto, con il cofinanziamento del Fondo Sociale Europeo e della Regione Veneto, per aiutare i giovani a conoscere le aziende artigiane con la “giacca” dell'imprenditore.

Il road show prosegue e la prossima giornata, coordinata anche questa dall'Istituto Veneto per il Lavoro (IVL) si terrà il **25 marzo** e farà tappa di nuovo ad **Asolo** per presentare i progetti dei settori artigiani edilizia, legno, ceramica, moda e ancora enogastronomia. Il **27 marzo** sarà la volta di **Vicenza**, dove verranno presentate le idee imprenditoriali per il settore meccanica e mecatronica, coordinate dal CESAR. Il **30 marzo** toccherà invece a **Padova** ospitare i nuovi progetti del settore elettronica ed elettrotecnica, con il coordinamento di UPA Formazione, mentre il **14 aprile** il ciclo di eventi chiuderà a **Verona** con i progetti di UPA Servizi per il settore energia.

Nel corso di ogni evento verranno presentati i progetti e le idee imprenditoriali elaborati dagli allievi degli Istituti Superiori e dei CFP del comprensorio: i 3 che, secondo una giuria nominata ad hoc, risulteranno i migliori, parteciperanno alla selezione finale.

Le idee imprenditoriali sono consultabili sulle piattaforme gestite dagli studenti, alla pagina e alla pagina Facebook <https://www.facebook.com/facciamounimpresaveneto>