



Comunicato stampa

Expo 2015

7 'campioni' veneti dell'artigianato alimentare made in Italy (1 padovano, 2 trevigiani, 2 veneziani e 2 vicentini) vincono il Concorso di Confartigianato. Dal 9 ottobre sino al 14 in mostra a Padiglione Italia Bertelli Salumi (PD), Cantina produttori Fregona e Salumeria Eustacchio (TV), Pasticceria Palmisano e Panificio Zani (VE), Distilleria LI.DI.A. e Forest Food (VI)

Mestre 7 ottobre 2015 – Dal 9 al 15 ottobre prossimi, in esposizione al Padiglione Italia dell'Expo a Milano ci saranno ben sette "eccellenze" dell'artigianato veneto, selezionate nell'ambito del concorso nazionale "Nutrire il futuro: energie dalla tradizione - Settore Enogastronomico" promosso da Confartigianato che ha selezionato tra centinaia di candidature "solo" 27 prodotti di altrettante aziende. Il Veneto con questo straordinario riconoscimento è la regione più rappresentata d'Italia.

Testimonial d'eccezione dell'alimentare artigiano veneto saranno: il **lardo arrotolato** della Bertelli salumi di Montagnana (PD), il **vino Torchiato** di Fregona della Cantina produttori Fregona (TV), l'insaccato originale **Regina di Marca** inventato dalla Salumeria Eustacchio di Casier (TV), i **biscotti della linea Alevo** del pasticcere Palmisano di Burano (VE), il **dolce Golosessi** del Panificio Zani di Portogruaro (VE), la **grappa** della Distilleria LI.DI.A. di Villaga ed i **funghi selvatici di bosco** della Forest Food di Sovizzo.

Si tratta del "secondo ed ultimo tempo" del concorso indetto da Confartigianato nazionale che, a giugno, aveva portato alla ribalta i vincitori della sezione riservata al settore Manifatturiero, e anche in quella occasione erano state premiate sei realtà venete.

Ora è appunto il turno degli operatori del settore alimentare, i cui prodotti sono stati scelti dalla giuria 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. Eccellenza intesa come qualità riconosciuta e certificata delle materie prime e delle lavorazioni; personalizzazione come espressione dello stile unico dell'artigiano; identità quale insieme delle caratteristiche che rendono il prodotto riconoscibile e lo differenziano; tracciabilità quanto a possibilità di riconoscere la filiera produttiva, anche come fondamentale indicatore di sostenibilità ambientale e di eco-compatibilità.

Un concorso, dunque, mirato a dare risalto e a premiare la capacità dell'artigianato italiano di rinnovare le sue tradizioni, di lavorare con tecnologie e materiali innovativi, di offrire un'alternativa di qualità e di varietà alle proposte standardizzate e seriali della grande industria, coniugando manualità e innovazione, creatività ed esperienza.

Attraverso le organizzazioni provinciali di Confartigianato Imprese Veneto, sette sono state dunque le proposte giunte dal territorio che la qualificata giuria tecnica ha ritenuto meritevoli di essere inserite tra le 27 della rassegna nazionale che dal 9 al 15 ottobre verrà allestita nello spazio espositivo "Convivio" situato nel Cardo Nord-Ovest al Padiglione Italia dell'Expo. 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, e del direttore del "Corriere della Sera", Luciano Fontana.



Comunicato stampa

Schede delle imprese premiate

Bertelli Salumi

La nostra piccola azienda "artigianale-familiare" produce da circa vent'anni salumi freschi e stagionati tipici della nostra zona. Produrre salumi buoni, genuini e più possibile simili a quelli che si facevano un tempo nelle nostre case di campagna non è sicuramente cosa facile però, usando ingredienti fondamentali come la Passione e l'Amore per il proprio lavoro, il risultato è quanto mai soddisfacente.

Sicuramente è fondamentale utilizzare le migliori carni fresche dei suini pesanti Italiani, l'estrema attenzione durante la lavorazione, l'impiego minimo dei conservanti (per garantire la salute del consumatore) e il rispetto dei lunghi tempi di stagionatura. Ciò che però rende unici ed autentici tutti i nostri prodotti è la straordinaria Passione tramandata da mio Nonno e da mio padre Giuseppe "Bepi".

In quest'epoca dove purtroppo la speculazione e la furbizia di alcuni mettono a repentaglio, senza averne alcun diritto, la salute dei consumatori, mettiamo sempre più attenzione nella scelta delle carni che diventeranno salumi per i nostri clienti. Da qualche tempo, oltre ai classici salumi di suino, in collaborazione con degli "amici allevatori" di polli ruspanti, che ci forniscono carni di anatre allevate a terra in grandi cortili, abbiamo realizzato salami e petti di anatra che sono straordinariamente prelibati.

La cooperativa Produttori Fregona

Il torchiato di Fregona Piera Dolza nasce da un gruppo di 7 produttori storici del Consorzio Torchiato di Fregona che oggi si sono riorganizzati nella Cantina Produttori Fregona s.c.a., cooperativa nata per la gestione del centro di appassimento di recente realizzazione proprio nello stesso comune che dà il nome al vino.

I sette soci fondatori hanno come obiettivo la valorizzazione di questa eccellenza nel panorama vitivinicolo italiano attraverso la valorizzazione del marchio a livello nazionale ed internazionale unitamente alla valorizzazione della sua storia e del suo territorio.

La tradizionale lavorazione manuale rimane un punto di forza nella produzione di questo passito assieme alla sua contestualizzazione territoriale limitata e definita. La produzione su piccola scala verrà nei prossimi anni ampliata preservando qualità ed integrità storica del vino.

Salumificio Eustacchio

Nel 1971 Sartorato Ferdinando ha cominciato a lavorare come macellaio, a Treviso. Per poi mettersi in proprio con i fratelli arrivando ad avere tre punti vendita. Assieme alla macelleria cominciò, contestualmente, un'attività di produzione di salumi propri, in un piccolo laboratorio attiguo al negozio di Dosson; con l'aiuto del padre Eustacchio, che ha portato l'esperienza di chi a fatto per anni il salumiere quando d'inverno, nelle case coloniche, era tradizione (festosa) l'uccisione del maiale e la preparazione degli insaccati. Nel 1999 nasce "La Salumeria di Eustacchio", (in onore al padre). Da allora la Salumeria di Eustacchio si è fatta conoscere per la qualità dei propri prodotti e la loro lavorazione artigianale, sinonimo di garanzia. La Regina di Marca, in particolare, è un prodotto nato dalla fantasia e dalla continua ricerca di abbinamenti tra sapori, fragranze, tentazioni visive e praticità. Il gusto classico della Sopressa Trevigiana, unito al sapore delicato, leggermente speziato della lonza di maiale; il tutto ricoperto dai profumi e dalle fragranze degli aromi naturali e del pepe di Szechuan, tocco in più, abbinando un aroma intenso ad un delicato incontro con il palato.

Pasticceria Palmisano

Palmisano è una realtà di eccellenza nel panorama della pasticceria italiana, capace di interpretare la cultura globale dell'alimentazione di oggi, con specialità che uniscono tradizione e innovazione, piacere e benessere. Una missione che inizia dalla rigorosa selezione degli ingredienti, tutti naturali e di qualità, attraverso una selezione dei fornitori che nel tempo diventa un rapporto di



Comunicato stampa

autentica fiducia e collaborazione. Prosegue nella sapienza artigianale del processo produttivo, in sintonia con le più rigorose certificazioni internazionali. Continua attraverso il contatto diretto con i propri clienti e con il mondo dell'alimentazione, anche attraverso la partecipazione alle principali fiere del settore, in Italia ed all'estero.

Palmisano non perde mai di vista le proprie origini di piccolo laboratorio artigianale sull'isola di Burano, nel quale venivano sfornati i dolci tipici della tradizione. Ma al tempo stesso, investe notevoli risorse nella ricerca, anche in collaborazione con istituti specializzati ed università, per sviluppare prodotti moderni, dedicati ai consumatori di oggi e di domani.

Specialità senza glutine (come la linea Alevo), senza lieviti aggiunti e conservanti, per chi vuole godersi il piacere di una dolcezza letteralmente "Senza Pensieri". Proposte ad alto contenuto proteico ed a basso tenore di carboidrati e di grassi, ideali per chi ricerca un'alimentazione evoluta e per il grande pubblico degli sportivi, come testimonia la sponsorizzazione della Venice Marathon negli anni: una tradizione nella tradizione Palmisano. Fino alla sperimentazione di ingredienti naturali, selezionati e ad alto valore nutrizionale, per dare forma alla pasticceria del futuro.

Panificio Zani

L'arte di fare il pane e le antiche ricette dolciarie qui si sono tramandate di padre in figlio. Tutto iniziò nella metà dell'800 in Calle delle Beccherie proprio nel cuore di Portogruaro. La bis nonna, di Umberto Zani, Maria Grillo, decise di far nascere un gran panificio. La capacità della "Nonna Bis" di vedere lontano farà sì che la produzione del pane cresca in termini di produzione e qualità, tanto che attraverso il fiume, le barche trasportavano il pane fino a Caorle. Furono gli anni della Bottega Grillo-Milanese.

Negli ultimi anni l'azienda si è trasferita in un moderno panificio poco fuori il centro storico, proprio per tenere il passo con le esigenze di trasformazione verso una struttura tecnologicamente avanzata che vuole mantenere tuttora la tradizione e artigianalità tipica delle piccole botteghe.

Umberto ed il padre, proprio per soddisfare una domanda crescente, oltre alla grande distribuzione, hanno deciso di aprire anche un punto vendita adiacente al panificio. Oggi portano avanti con passione e cura la tradizione familiare.

L'esperienza generazionale, la continua ricerca nella qualità delle materie prime, l'attenzione crescente al risparmio energetico a tutela dell'impatto ambientale, hanno permesso di ampliare la rete di distribuzione in tutto il nord Italia, affacciandosi anche al mercato estero. Le tecniche di impasto tradizionali e l'artigianalità dei processi si sono unite alle tecnologie più avanzate permettendo così di soddisfare alti standard qualitativi pur rimanendo sempre fedeli agli antichi sapori.

Distilleria LI.DI.A.

La nascita della distilleria risale al secondo dopoguerra grazie alla capostipite Lidia che, coi due figli Luciano e Silvano e la nuora Gianna, realizzò un progetto coltivato da tempo. All'epoca, oltre alla grappa, erano numerosi i liquori prodotti dalla LI.DI.A. (il nome della fondatrice suggerì l'acronimo da Liquori - Distillati - Affini). L'azienda, giunta alla terza generazione, è rimasta a conduzione familiare e si dedica ormai esclusivamente alla produzione di grappe. Da oltre quarant'anni vengono distillate solo le migliori vinacce fresche. L'impianto artigianale, in rame, di tipo discontinuo, consente di estrarre al meglio aromi e profumi. La colonna di distillazione "a testa fredda" permette al mastro di personalizzare il prodotto. Tutto il processo, sottolineano Stefano Grandis ed Elena Schiavon, avviene sotto il controllo attento e continuo del mastro: le vinacce vengono fornite dai migliori vignaioli e vengono distillate appena svinate; massima attenzione viene prestata alla temperatura di distillazione, dal rilascio del vapore alla temperatura della colonna; col taglio di testa e coda, solo il "cuore" della grappa è destinato all'imbottigliamento; una parte viene invecchiata in piccole botti di rovere francese, e il colore ambrato della grappa così ottenuta è dovuto solo ai tannini del legno.



Confartigianato
Imprese Veneto

ufficio comunicazione & studi
ANDREA SAVIANE
Via Torino, 99 . Mestre (Ve)
041 2902954 - 335 292101
a.saviane@confartigianato.veneto.it

Federazione Regionale dell'Artigianato Veneto

Comunicato stampa

Infine, il packaging: le grappe LI.DI.A. si riconoscono per la confezione colorata, realizzata interamente a mano. Le bottiglie vengono prima avvolte in fogli di carta numerati, poi si avvolge del filo di canapa al collo della bottiglia e lo si ferma con ceralacca a caldo. I colori degli incarti indicano i diversi vitigni di provenienza.

Forest Food

Forest Food, che ha sede in via del Lavoro a Sovizzo, è un'azienda che dal 1997 svolge attività di selezione, lavorazione e confezionamento di porcini secchi di bosco. Il prodotto proviene da boschi europei: in stagione di raccolta, se ne segue direttamente una prima selezione nei luoghi di origine, in collaborazione coi raccoglitori e i micologi locali. A poche ore dalla raccolta, i funghi vengono essiccati o surgelati e poi stoccati in magazzini a temperatura controllata per preservarne la salubrità e le caratteristiche organolettiche, garantendo un approvvigionamento per tutto l'anno. Cernita e controllo sono effettuati da personale qualificato e con la costante presenza del micologo per la realizzazione di diverse linee di confezioni destinate al retail, al catering e a negozi gourmet che mettano in risalto l'artigianalità e la genuinità del prodotto.

Forest Food fornisce inoltre pastifici e industrie alimentari con una materia prima di funghi secchi granulati, attraverso una linea di lavoro dedicata. I principi guida della politica aziendale sono: scegliere funghi di alta qualità nei Paesi europei che rispettano le normative sanitarie comunitarie; utilizzare materie prime naturali e preservare l'integrità delle caratteristiche organolettiche originali fino al consumatore finale (l'aroma intenso dei porcini è un requisito fondamentale); garantire la sicurezza sanitaria dei processi e la salubrità dei prodotti mediante controlli e analisi effettuate da laboratori esterni accreditati. Tra le procedure effettuate, la Tracciabilità di filiera e il sistema di autocontrollo Haccp. Erede di una cultura familiare vicentina dedita da decenni alla ristorazione, la titolare Virna Tecchio è riconosciuta quale esperto nel Registro Nazionale dei Micologi.