



Regione Umbria Expò 2015: Obiettivo raggiunto



Il cibo in tutte le sue declinazioni

Le piccole realtà e le grandi industrie del circuito dell'agroalimentare si sono presentate allo Spazio Adi

Il cibo, in tutte le sue declinazioni, è stato uno dei protagonisti degli appuntamenti che la Regione, in collaborazione con l'Università dei sapori e il Centro estero, dello spazio Adi (Associazione del disegno industriale) in via Bramante, 42 nel centro di Milano. Un'occasione per far conoscere tutte le realtà umbre dalla grande distribuzione alle piccole filiere, dalle realtà della tradizione, ormai consolidate alle nuove e giovani imprese che fanno dell'innovazione il loro punto d'eccellenza. Tutte realtà esportabili e replicabili in un lavoro intenso che con Expo ha segnato soltanto una delle sue tappe. «Come Università dei sapori - spiega Maurizio Beccafichi, responsabile dello sviluppo della celebre scuola umbra - oltre alle tradizionali linee di sviluppo come la formazione per aspiranti professionisti del settore alimentare e la valorizzazione dei prodotti agroalimentari, abbiamo anche



abbiamo voluto valorizzare, ma rispetto al quale abbiamo voluto anche rispondere a fabbisogni reali e concreti. In questo contesto, con la Regione e il Centro estero abbiamo avviato un dialogo con l'Adi che ci ha messo a disposizione lo spazio di via Bramante, 42. Questa meravigliosa struttura post moderna, che presto diventerà anche sede del museo del Design italiano, oltre ad evocare lo spirito dell'Umbria e delle sue attività produttive tra tradizione e innovazione, si prestava benissimo alle nostre esigenze».

In quella sede l'Università dei sapori ha gestito e organizzato tutta la parte dedicata al food design. Sono stati organizzati circa 20 eventi, tutti rivolti ad un pubblico estremamente selezionato fatto di grandi manager di piccola e grande distribuzione, giornalisti di settore e addetti ai lavori. Un pubblico capace di capire e apprezzare quanto stanno facendo le aziende umbre, ma anche una grande occasione per aprire una finestra nella capitale del design e strutturare nuove relazioni, anche commerciali. I partecipanti hanno potuto conoscere aziende come la Isa, che ha presentato vetrine innovative capaci di garantire prestazioni eccezionali o Bazzurri, altra nota azienda locale, che ha ideato un particolare carrello dotato di un piccolo ascensore, una soluzione ergonomica che viene in aiuto dei clienti. Oltre ai più importanti nomi della grande distribuzione lo Spazio Adi è stato anche una eccellente vetrina per le aziende più giovani. «Abbiamo presentato - prosegue Beccafichi - dieci format di imprese innovative, della ristorazione e dell'alimentazione, e con un notevole potenziale di espansione e di replicabilità attraverso il sistema del franchising e specialmente la



ha messo insieme Regione, Università dei sapori, Centro estero e Svilupumbria che con il bando "I Start" per le idee innovative e anche le associazioni di categoria e che ha portato grandi risultati. Un esempio? Pochi giorni fa in via Bramante si è tenuta la premiazione del Compasso d'oro, l'Oscar del Design e in quell'occasione è stata premiata

una piccola azienda umbra che ha realizzato un particolare ed innovativo spillatore della birra. Quell'azienda era uno spin off della Merloni che ha saputo reinventarsi e ricollocarsi nel mercato, salvando 60 posti di lavoro. Questo è lo spirito che si traduce in un grande potenziale per le nostre imprese umbre».



Quando l'innovazione riscopre la tradizione

Birra Perugia, un successo fatto di artigianalità e qualità dei prodotti

Un piccolo birrificio artigianale che ha raccolto un'antica tradizione ottocentesca ormai dimenticata e che oggi è diventato una delle più interessanti giovani aziende d'Italia. C'era anche Birra Perugia ad Expo, per raccontare l'esperienza di una realtà nata nel Duemila, quando un gruppo di giovani ha deciso di riaprire l'antico birrificio cittadino che risaliva al 1875, fondato da un mastro birraio milanese e che dopo essere stato uno dei primi e più importanti d'Italia, era finito nel dimenticatoio, dove è rimasto per quasi 90 anni. «Restituire alla città il suo birrificio - spiega Antonio Boco di Birra Perugia - per noi è stata una grande scommessa, anche perché quando abbiamo iniziato si cominciava appena a parlare di birra artigianale. Oggi siamo un'azienda di successo, una delle più apprezzate, sia a livello nazionale che internazionale». L'ultimo successo il

mesce scorso a Norimberga dove Birra Perugia si è aggiudicata la medaglia d'argento all'European Beer Star 2015 (nella foto). Il prestigioso riconoscimento, assegnato alla Golden Ale, va ad arricchire il palmares del birrificio umbro, già vincitore di un oro nel 2013 e del Primo posto al concorso Birra dell'Anno, con la Calibro 7, tra le American Pale Ale.

«In questo contesto - aggiunge Boco - la nostra partecipazione ad Expo è perfettamente coerente con lo spirito dell'esposizione e con il tema di questa edizione. Un prodotto di qualità, in cui ci si riappropria dell'artigianalità e c'è una maggiore sensibilità sulla provenienza, con l'utilizzo di materie prime, le migliori del territorio. Sostenibilità e filiera corta e il lavoro dei piccoli produttori che riescono a realizzare un prodotto che allo stesso tempo rientra nella più antica tradizione, ma è anche fortemente innovativo,



sono le carte vincenti delle nostre birre artigianali. Forse non esistono altri prodotti in cui artigianalità e produzione in larga scala sono così distanti. E poi c'è il tema dell'innovazione. La birra artigianale rappresenta una grandissima novità, estremamente rivoluzionaria, e seppur ancora un prodotto di nicchia, erano anni che il mercato non assisteva ad una così significativa novità». Un occhio anche al design di bottiglie ed etichette che non sono mai lasciate al caso proprio in questi giorni è uscita la nuova bottiglia di Natale.

«Abbiamo voluto realizzarla in ceramica di Deruta, mentre la birra viene affinata nelle botti del vino Lungarotti per un anno. E così come la nostra azienda si trova tra Perugia, Torgiano e Deruta anche questa bottiglia rappresenta un felice connubio tra queste tre città». E per il futuro della birra umbra un grande sogno: «creare prima o poi un consorzio che riunisca tutti i birrifici umbri, alcuni dei quali si stanno facendo conoscere in tutto il mondo, per riportare questa grande tradizione agli antichi splendori».



avviato una nuova sinergia con le tante e importanti aziende manifatturiere umbre legate alla ristorazione professionale e all'accoglienza turistica che si occupano di food design, ovvero tutto ciò che gira intorno al settore dell'alimentazione, dall'arredamento, alle strumentazioni, all'oggettistica, fino alle tecnologie utilizzate e sempre più all'avanguardia. In Umbria abbiamo un grande ed importante patrimonio aziendale che

NEI PROSSIMI NUMERI

Il viaggio alla scoperta dell'Umbria ad Expo Milano prosegue nelle prossime settimane. Nell'ultimo appuntamento parleremo di Chimica vivente (l'ecologia per gli alimenti) e Progetto "Monk" (lettere e simboli in arredo).

Spazio ADI
Via Bramante, 42

Umbria Experience - Expo Milano 2015
a cura Attività Produttive della Regione Umbria

That's all folks!
Cinque mesi, trenta eventi, migliaia di ospiti
Apertura Umbria Experience - Presentazione Umbria Jazz;
Incontri con delegazioni ICE e con partner commerciali internazionali;
Promozione del turismo umbro;
Food design Food Innovation;
Presentazione ai media degli eventi/manifestazioni dell'eccellenza umbra;
Energia e Meccanica di precisione;
Laboratori artigianali;
E-commerce del food;
Cooking show;
L'Innovazione nelle imprese come strumento vincente per nuovi mercati;
Nuove tecnologie per il sistema produttivo umbro;
Nuovi mercati digitali;
Cachemire;
Grafica e Cartotecnica;
Ceramica, Design e Artigianalità;
Nuovi format di distribuzione e ristorazione;
Chimica verde per settore alimentare.

La Regione Umbria ringrazia tutti i partecipanti.

FILIERA DEI PICCOLI

La sostenibilità ambientale e il volto umano del commercio

PERUGIA - Non solo grandi e importanti aziende del settore alimentare ad Expo. All'esposizione universale di Milano l'Umbria ha portato anche piccole realtà che puntano su qualità e sostenibilità non solo economica, ma anche ambientale e sociale.

È il caso della "Filiera dei piccoli", una rete alimentare locale che comprende 37 produttori di generi agro-alimentari di nicchia che ha l'obiettivo di valorizzare i prodotti di qualità dei piccoli produttori che si trovano in Umbria. Il progetto, finanziato dalla Regione Umbria col bando "Re.Sta" e sviluppato in collaborazione con la facoltà di Ingegneria dell'Università di Perugia, in cui sostenibilità ambientale, sociale ed economica vanno di pari passo, cercando di mantenere una qualità seria, tutelando le realtà più piccole che difficilmente riuscirebbero a contrastare la concorrenza della grande distribuzione, caratterizzata da prezzi molto più competitivi, mettendole in relazione con negozi e ristoranti inseriti in un circuito di qualità e sostenendoli nel miglioramento dei prodotti e degli strumenti di lavoro. Rendere accessibile, insomma, la produzione alimentare dei prodotti tipici umbri di nicchia, ad un prezzo accessibile e competitivo nel mercato. Il progetto si pone anche l'obiettivo di rafforzare la domanda di questi particolari prodotti, riducendo nel contempo le emissioni di CO2: per la distribuzione delle aziende della rete è stato infatti studiato un algoritmo che porta ad ottimizzare i giri di consegna del prodotto, risparmiando in costi e soprattutto in inquinamento. Non ultima la precisa valenza sociale del progetto con un ritorno ad un modello di consumo più umano, frutto di un percorso di conoscenza a tutto tondo. Restituire un volto umano al commercio recuperando i presidi di quartiere, con il ritorno di negozi e piccole attività commerciali nei quartieri, dove casari, norcini e piccoli agricoltori locali hanno la possibilità di far conoscere i loro prodotti di nicchia nelle attività commerciali locali, nei ristoranti attenti alla qualità e nelle scuole, per raccontare la storia dei loro prodotti e salvaguardare un patrimonio di memoria a vantaggio della bio-diversità. Un valore economico, ambientale e sociale dunque, attraverso la riscoperta e la valorizzazione di prodotti di qualità e difficili da trovare.