

indice  
positivo**Dolci da export. Per i panettoni di Loison è sempre Natale**

**A**ll'inizio era un laboratorio di provincia. Settantacinque anni dopo, Loison è una griffe dolciaria che conquista il mercato globale. Il settantacinquesimo anniversario è stato appena festeggiato con la collezione Excellence che associa il burro e il latte freschi agli ingredienti più esclusivi, come la liquirizia Dop di Sibari e i pistilli di zafferano dell'Iran, il Fico di Calabria e

le spezie dell'Estremo Oriente. La fortuna della ditta di Costabissara, nel Vicentino, poggia sull'indiscussa competenza e sulla scelta di ingredienti più ricercati e costosi, ma senza perdere il controllo del prezzo finale, che resta talmente competitivo da conquistare la Gdo. Il riscontro più clamoroso del successo è il panettone Milano - l'unico col brand autorizzato dal Comune in cui questo dolce è nato - che da anni è sfornato dai forni vicentini, alimentan-

do i mugugni dei pasticceri meneghini. Non c'è da stupirsi dunque se i Loison abbiano continuato a produrre panettoni e colombe anche negli anni della crisi, collezionando una serie infinita di segni "più". Oggi l'azienda fattura sette milioni di euro solo con i dolci delle feste e ne esporta gran parte, Russia compresa. Merito di un know how antico, certo, ma anche dell'intuizione di associare gusto, innovazione e design. Con Insolito Panettone, un blog che

raccoglie le esperienze degli chef, sta ritagliando spazi che vanno oltre il dessert delle feste. Ed è vincente l'idea di vestire a festa questo dolce: Sonia Pilla, moglie del titolare, è la stilista e quest'anno ha ridisegnato l'intera collezione virando sulla cultura e sul territorio. «Il legame del cibo con l'arte non è una novità visto che se ne parla già con Platone, e oggi, a distanza di oltre 2.500 anni, i tempi sono più che adeguati per ripensare alla cultura come

strumento di valore aggiunto» dicono in casa Loison. Il Natale 2014 è dedicato ai grandi maestri dell'architettura veneta, cioè Andrea Palladio, Antonio Canova, e Giovanni Battista Zelotti; sono anni che i Loison investono sul packaging ma certamente è la prima volta che si presenta un pandoro allo zabaione dentro una shopper decorata con "l'Allegoria dell'Architettura" oppure con "Venere che sostiene Adone ferito", o un panettone classico al Mandarinino

Tardivo di Ciaculli (presidio Slow Food) contenuto in una latta istoriata da bassorilievi neoclassici di Canova. Stesso discorso per la ricostruzione storica che ha portato la "osella" del Doge, una moneta forata che impreziosisce i dolci della tradizione veneta. Gusto italiano all inclusive, quindi, che ha sedotto gli emiri e porterà presto alla nascita di una catena di boutiques specializzate.

Paolo Viana

© RIPRODUZIONE RISERVATA

# Energia, l'incognita Kiev

## Se aumentano freddo e domanda l'Italia è a rischio

ANDREA D'AGOSTINO  
INVIATO A VERONA

**S**erviranno non meno di 19 miliardi di dollari entro il 2015 per stabilizzare l'economia dell'Ucraina. «E ci chiediamo chi potrà darceli. A settembre il Fondo monetario ha concesso la seconda tranche da 17 milioni di euro, ma i mercati non sono soddisfatti delle mancate riforme e del cambiamento all'apparato burocratico». Al secondo giorno di lavori, Kiev è tornata prepotentemente al centro della ribalta del Forum Euroasiatico di Verona. A fare il punto di una situazione ormai critica è stato il direttore generale del Centro studi internazionali di Kiev, Anatoly Orel.

Con una lunga carriera diplomatica alle spalle - già ambasciatore in Italia, è stato anche vice ministro agli Affari esteri, vice capo dell'amministrazione del Presidente e Consigliere del Primo ministro, nonché rappresentante permanente del suo Paese presso la Fao -, da sei anni Orel è a capo di questa organizzazione governativa che analizza le relazioni internazionali e il loro impatto sullo sviluppo dell'Ucraina. La cui economia, a causa del conflitto con la Russia nella regione orientale del Donbass, è crollata del 9%. «E la recessione non ha ancora toccato il fondo. In compenso prosegue il calo di valuta nazionale e la fuga dei grandi capitali». Da inizio anno l'import è sceso

del 6% e l'export del 23,5%. «O tornano a crescere le esportazioni - ha concluso - o dovremo drasticamente diminuire la nostra produzione».

Le conseguenze per l'Italia, intanto, non sono finite: per Paolo De Castro, membro della commissione Agricoltura al Parlamento Ue, gli embarghi russi sui prodotti alimentari stanno proseguendo. Mentre il presidente del Consiglio di Gestione di Intesa, Gian Maria Gros-Pietro, ha ricordato «l'asimmetria nei rapporti tra Russia e Italia: se la Russia può procurarsi prodotti da altri Paesi (agroalimentare), o rinviare le importazioni (moda), noi non possiamo sostituire le materie prime provenienti da Mosca». Sulla questione energetica è intervenuto Davide Tabarelli, presidente di Nomisma Energia. «Il consumo europeo di gas è in calo - ha ricordato - pari a meno 500 miliardi di metri cubi, complice sia la crisi che ha fatto crollare la domanda, sia il caldo insolito di questo autunno. L'Italia, però, continua a dipendere per il 30% dalla Russia». Il fatto è che ci vuole un'immediata offerta di gas nel mo-

mento in cui ce n'è bisogno: se il prossimo inverno dovesse risultare molto rigido saranno necessarie le forniture dalla Russia, pari a 90 milioni di metri cubi. «In questo momento, l'unica nota positiva è la presidenza italiana al Consiglio europeo. Mi auguro possa essere decisiva, anche se agli italiani sembra importare poco».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**L'allarme di Tabarelli (Nomisma) al Forum Euroasiatico: «Italia ancora troppo dipendente dalla Russia»**

**Lo studio**

## Quelle imprese «antifragili» del Nordest che hanno resistito alla recessione innovando

**L**a crisi ha martellato un po' tutte le aziende, ma numerose non si sono piegate, hanno reagito e, addirittura, hanno registrato ulteriori livelli di crescita. Sono le imprese cosiddette "antifragili", come le hanno chiamate i ricercatori dell'università Ca' Foscari di Venezia che le hanno indagate nell'ambito del progetto «Innovarea». Siamo nell'area della piccola e media impresa che, per altri aspetti, sconta una debolezza sul piano della programmazione finanziaria. Carlo Bagnoli, docente di innovazione strategica, ed i suoi uomini, ne hanno individuate 410. Fra queste ne contano 163 che durante la crisi hanno migliorato l'efficienza sia della gestione delle vendite che quella complessiva dell'impresa. Il risultato è una solida situazione di crescita; si tratta del 39,76% del campione. Sbircciando la carta d'identità si scopre che dimostrano un'interessante performance economica le aziende nate negli anni '90 (150 sulle 410), "nate pronte" per così dire, che fanno pensare a come un'interiorizzazione di base del mondo Ict le abbia predisposte all'internazionalizzazio-

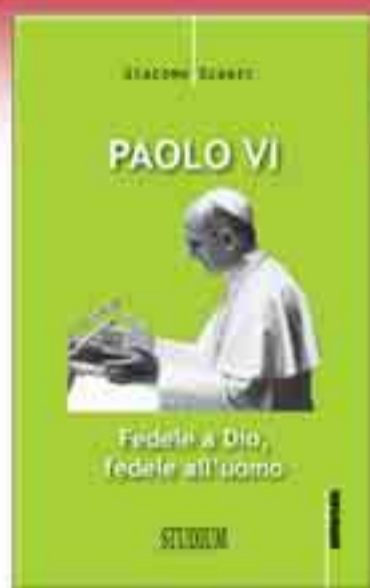
ne e quindi all'ancora di salvezza dell'export. Alcuni nomi? Tapi, Altana, Loison, Bertò e Lago. «I settori tradizionali stanno deflagrando - spiega Bagnoli - alla base delle crisi nelle nostre imprese c'è un problema culturale, l'incapacità di affrontare un mondo che è cambiato. La storia delle crisi economiche del XX secolo ci insegna che sono sempre più frequenti e ravvicinate. Chi pensa che la soluzione sia attendere la fine della tempesta è destinato ad uscire dal mercato». L'assessore regionale del Veneto Isi Coppola comunque le ringrazia perché hanno saputo affrontare questo difficile periodo di crisi in maniera "silente" diventando la pietra angolare su cui ricostruire e guardare con fiducia al domani». Secondo un'altra indagine, presentata in questi giorni in regione Veneto dal «Cantiere d'Innovazione», in tante Pmi non tiene la strategia finanziaria, a certificazione della loro fragilità. Nel 50% dei casi aziendali è solo l'imprenditore a occuparsi di pianificazione.

Francesco Dal Mas

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Beatificazione di Paolo VI**

XENIO TOSCANI (a cura di),  
E. DI GIORGI, G. ADORNATO, E. APECCHI  
**Paolo VI. Una biografia**  
568 pp. + 16 tav. f.t. - € 26,00



GIACOMO SCANZI  
**Paolo VI. Fedele a Dio, fedele all'uomo**  
160 pp. + 8 tav. f.t. - € 12,00



ELIANA VERSACE  
**Paolo VI e «Avvenire»**  
192 pp. - € 16,50

NOVITÀ  
EDITORIALI

www.edizionistudium.it

# L'eccellenza agroalimentare sfila al Salone del Gusto

ANDREA ZAGHI  
TORINO

**S**apori, odori e colori. E anche un modo diverso - moderno e antico insieme - di intendere la produzione alimentare, attenta all'ambiente, ai contadini e alle famiglie, di nicchia ma mondiale, altro nei confronti dell'industria alimentare e che, occorre ammetterlo, fa tendenza. Tutto concentrato nella edizione 2014 del Salone del Gusto - Terra Madre che per la decima volta ha raccolto in questi giorni a Torino tutte le espressioni possibili dell'agroalimentare a misura d'uomo. Un evento unico - voluto da Slow Food, sostenuto dalla Regione Piemonte e dal Ministero dell'Agricoltura, ma anche da grandi aziende alimentari, chimiche, banche e fondazioni - che ha un obiettivo: raccontare quanto vasta sia la varietà alimentare sulla Terra e quanto sia importante difenderla e farla crescere. Per capirlo basta girare nell'area del Lingotto (80mila metri quadri di allestimenti) dedicata all'evento. Oltre 4000 delegati di 950 "Comunità del cibo" provenienti da 158 Paesi, 1200 espositori, 120 Presidi Slow Food internazionali e altri 180 italiani, 5 "Mercati della Terra" e 300 occasioni di incontro. Quanto sia vasto il mondo agroalimentare lo si capisce dal sito del Salone che contiene 30 categorie merceologiche. Si trova di tutto. Dal contadino del Brasile che coltiva caffè alla Taurocaf di Caselle Torinese che quel caffè lo trasforma, al colosso Lavazza che del Salone è sponsor. Poi le mille etichette di vino (dall'Anatolia alla Toscana e all'Oltrepò Pavese), le innumerevoli varietà di riso (dal Madagascar al Vercellese), quelle di pasta (da Timbuctu nel Mali alla Pasta Armando che da sola coinvolge mille agricoltori).

Al Salone si discute e si fanno affari, si lanciano proposte e si punzecchia Expo2015. Carlin Petri - padre di tutto Slow Food - ha spiegato come l'Expo rischi di essere «senza anima». E sempre Petri ha dato il senso dell'agroalimentare moderno: «Due cose distin-



**A Torino il made in Italy che guarda all'ambiente, ai contadini e alle famiglie Di nicchia, ma mondiale**

guono questo momento storico: la prima la vediamo qui con i nuovi contadini italiani. Molti dei quali non sono italiani, perché quando si parla di made in Italy, dobbiamo pensare che senza 10.000 macedoni competenti, integrati e rispettati nelle Langhe, non avremmo il Barolo. Ormai fanno parte di questa nostra Italia, come le migliaia di famiglie indiane che mungono le vacche per produrre il Parmigiano Reggiano. E poi la scommessa dei giovani di tornare alla terra». Da qui la richiesta di fare spazio alle nuove generazioni con una legge sul suolo agricolo, banche più attente, più tecnologie, più for-

mazione e meno burocrazia agricola. Richieste che il ministro per le Politiche Agricole Maurizio Martina ha colto: «Abbiamo introdotto i mutui a tasso zero per i giovani agricoltori e le detrazioni al 19% per l'affitto. Sul consumo di suolo abbiamo chiesto al Parlamento di approvare entro l'anno la legge. E abbiamo presentato un piano di investimenti da 2 miliardi». E, in attesa che tutto questo abbia effetto, dal Salone del gusto mondiale si guarda a Milano: «Proponiamo - spiegano -, molte riflessioni che speriamo si svilupperanno durante l'Expo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Gli 8.000 pallet «sostenibili» della Palm per allestire bancarelle e aree espositive

Agroalimentare compatibile con l'ambiente anche nelle bancarelle. È il senso di una delle diverse iniziative presenti al Salone del Gusto di Torino. Nell'edizione 2014 della manifestazione, infatti, l'allestimento di tutte le aree espositive e delle bancarelle è avvenuto con circa 8.000 pallet di legno. Questi sono stati prodotti dalla Palm di Buzzeletto di Viadana in provincia di Mantova: un'azienda che da 35 anni lavora il legno e che ha messo a punto una particolare tecnologia di trasformazione della materia prima. In particolare, poi, i pallet usati a Torino sono realizzati in legno di abete e pino proveniente da foreste italiane gestite con rigorosi criteri di coltivazione. Ma non basta, perché alla fine del Salone del Gusto i pallet riprenderanno la loro funzione di imballaggio e saranno utilizzati dalle aziende partner del progetto Lavazza, Altromercato, Alce Nero Mielizia e PPG industries, contribuendo alla riduzione dell'impatto ambientale che è uno degli obiettivi di Slow Food. E non basta, perché ogni pallet è dotato di un codice di riconoscimento che permette di ricostruirne la produzione e l'uso, eliminando, per esempio, la possibilità di usare gli stessi supporti per trasportare materiali alimentari e merci di altro genere magari tossiche o inquinanti. (A. Zag)