

Comunicato Stampa Conclusivo

All'Università di Verona l'evento "C'è qualcosa di nuovo oggi nel food, anzi d'antico" dedicato al tema della riscoperta e del rilancio della New Old-Economy

Lunedì 29 novembre si è tenuto all'Università di Verona l'evento dedicato ai nuovi scenari delle giovani imprese legate al Food&Beverage, organizzato nel quadro della XX Settimana della Cultura d'Impresa.

Lunedì 29 novembre il Polo Santa Marta, sede dei dipartimenti di Economia dell'Università di Verona, ha ospitato l'evento "C'è qualcosa di nuovo oggi nel food, anzi d'antico", organizzato dall'Osservatorio Monografie d'Impresa in collaborazione con il Dipartimento di Economia Aziendale.

L'evento è stato inserito nella **XX Settimana della cultura d'Impresa**, un'iniziativa nazionale dedicata alla cultura d'Impresa promossa dall'associazione Museimpresa in collaborazione con Confindustria, ed ha visto la partecipazione, ad una Tavola Rotonda, di alcune figure imprenditoriali significative alla guida di giovani aziende veronesi legate al Food&Beverage.

A prendere parte a questa iniziativa in veste di relatori sono stati Chiara Castagna di **Zafferano Lessinia**, Milco Farinazzo di **Saporea**, Elisa Dalle Pezze e Luca Dal Corso di **Infermetum** ed infine Christian Superbi di **Birra Mastino**, i quali si sono confrontati sul tema del rilancio della "New Old-Economy", ossia di quel tipo di progetti produttivi e commerciali moderni legati a tecniche di produzione antiche, per le quali la tradizione e l'artigianalità si impongono rispetto alle nuove tecnologie.

Ognuno degli speaker ha dedicato una parte di intervento a raccontare la storia della propria azienda, rievocando i dubbi e le difficoltà iniziali seguiti dall'emozione per i primi successi ed esponendo al pubblico la propria idea di impresa e gli obiettivi alla base del loro impegno giornaliero.

Le testimonianze riportate dai relatori hanno infuso sensazioni di positività e ottimismo riguardo l'odierna situazione nel campo dell'impresa agroalimentare, stimolando un dialogo consistente con il pubblico prevalentemente sui temi economici e sociologici legati al lavoro, alla ricaduta sul territorio ed alla rivalorizzazione di molti prodotti finora banalizzati dalla grande distribuzione.

Insieme al moderatore dell'evento **Federico Brunetti**, Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese, a portare i saluti iniziali ai relatori sono stati il Professor **Mario Magagnino**, docente di Comunicazione d'Impresa all'Università di Verona e Presidente dell'Osservatorio Monografie d'Impresa, ed alcune figure istituzionali quali il consigliere comunale **Rosario Russo** e il membro della Giunta della Camera di Commercio Verona **Daniele Salvagno**.

Per chiunque non avesse avuto modo di assistere di persona all'evento, la registrazione sarà resa disponibile prossimamente sul sito web dell'Osservatorio Monografie d'Impresa, al link www.monografieimpresa.it/.

Per maggiori info: Osservatorio Monografie d'Impresa.

E-mail: segreteria@monografieimpresa.it

Telefono: 045 8028761

Zafferano Lessinia: Nata dall'idea delle sorelle Castagna, questa giovane azienda della Lessinia si dedica alla coltivazione dello zafferano con l'obiettivo di valorizzare il territorio delle montagne veronesi. La produzione viene realizzata completamente a mano e senza l'utilizzo di alcun tipo di additivi, nel completo rispetto del territorio.

<https://www.zafferanodellalessinia.it/>

(segue)

Saporea: Avviata dai coniugi Milco Farinazzo e Giovanna Prevarin, SAPOREA è una società agricola nella quale vengono coltivati alberi da frutto ed erbe aromatiche destinati alla produzione di condimenti salutari, in particolare dell'aceto. Secondo le parole dei fondatori, l'azienda nasce con l'obiettivo di diffondere una maggiore cultura nei riguardi di questo tipo di ingredienti, ritenuti spesso semplici condimenti per i nostri piatti.

<https://saporea.it/>

Infermentum: Dalla passione di quattro amici per i dolci lievitati è nata questa impresa di pasticceria artigianale con sede a Stallavena. Nel laboratorio di Infermentum vengono realizzati sia dolci della tradizione come Panettoni e Colombe Pasquali sia torte e semplici biscotti, tutti prodotti artigianalmente e confezionati a mano.

<https://www.infermentum.it/>

Birra Mastino: Questo birrificio artigianale nasce a Verona nel 2015 ed in pochi anni conosce un grande successo, figlio della capacità di proporre sempre prodotti unici e distintivi. Alla guida aziendale troviamo i soci Christian Superbi e Mauro Salaorni, i quali si occupano dell'ideazione di ogni tipo di birra, dall'accurata selezione delle materie prime alla ricerca di innovativi metodi di produzione.

<https://www.birramastino.it/>