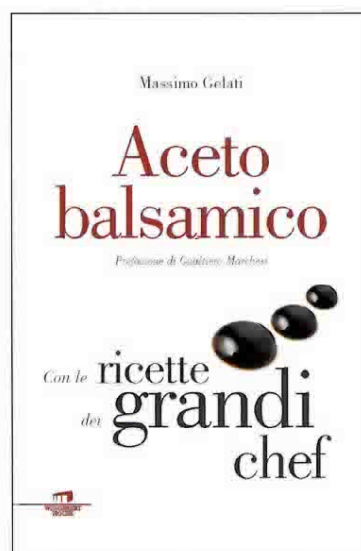


Continuano gli eventi del Fuori Expo firmato CNA Milano Brianza Monza. Negli spazi del laboratorio creativo di via Savona 52, cuore del quartiere del design milanese, serate piene di "sapore" intendono valorizzare il saper fare artigiano e l'innovazione portata dalle tecnologie della produzione digitale. CNA Milano ha ideato il progetto "Unici per Expo 2015" creando un hub per l'incontro, la condivisione e lo sharing allo scopo di promuovere e commercializzare ad un pubblico di visitatori mon-

UNICI PER EXPO 2015

Il Fuori Expo firmato CNA

diale le realtà e i prodotti dell'eccellenza artigianale italiana. Un modo per valorizzare l'Italia dei territori, della cultura e della biodiversità in un'occasione irripetibile quale Expo 2015. Il progetto mira a superare la difficoltà di accesso per la piccola impresa al sito espositivo di Expo, ponendosi come valida alternativa e offrendo agli associati la possibilità di garantirsi uno spazio espositivo esclusivo nel cuore del distretto Tortona - Savona, un'area della città che per sua natura e tradizione è abituata a fare degli eventi cittadini un'occasione di vitalità e di iniziative che convogliano in questa zona consistenti flussi di turisti, ma anche di Milanesi. Molto interessanti i due appuntamenti di maggio, due serate con degustazioni gourmand in un perfetto connubio tra alto artigianato e tecnologia. Cioccolato 2.0 (presentato il 12 maggio) è un progetto innovativo nato per dare a tutti la possibilità di creare una tavoletta di cioccolato personalizzata, utilizzando come base un prodotto di altissima qualità, frutto dell'esperienza dei maître chocolatier di "Dolci Libertà", il laboratorio di pasticceria e cioccolateria creato nel 2010 dentro il carcere di Busto Arsizio. Durante l'evento si è spiegato come si è arrivati ad aggiungere alla stampante 3D un inchiostro



prezioso e aromatico: pregiatissimo cacao. Una piattaforma on line permette di disegnare, direttamente sul sito, la "tavoletta" dei propri desideri con infinite varianti di "personalizzazione" del cioccolato, compresa la possibilità di aggiungere scritte e loghi. Altro "sapore" per il secondo appuntamento (il 14 maggio) è quello di "Opera", aceto balsamico IGP di Modena prodotto da Massimo Gelati, imprenditore dell'agroalimentare che ha riunito in un gustoso libro le ricette di grandi chef (con prefazione di Gualtiero Marchesi) dedicate al prodotto modenese, frutto di una secolare tradizione artigiana che si distingue per i suoi profumi, la densità sciroposa e il colore scuro: l'«oro nero» di Modena.

