

**Presidente Albini, ciò significa che la presenza di aziende estere sale a 128, per un + 77,7% a questa ventunesima edizione. Una conferma dell'appeal del tessile italiano?**

Sì, un settore dinamicissimo. E c'è ancora molto da fare per uscire dalla visione dell'immaginario collettivo, che ritiene il tessile maturo e obsoleto. Maturo lo è, ma obsoleto no. Qualcosa è cambiato tra gli addetti ai lavori,

Si, ci siamo internazionalizzati moltissimo, a Milano nel mondo. Abbiamo così mantenuto il nostro Dna. Abbiamo lavorato qui, ma siamo andati con successo anche in Cina e a New York quest'anno. Ci vuole una struttura anche commerciale adeguata per conquistare i mercati e il fatto che siamo andati tutti insieme ha rafforzato moltissimo la presenza complessiva. In due mercati molto diversi. Comples-



Silvio Albini guida Milano Unica

Si, Calenda la quinta vol no Unica e positività di è che se and più deboli. D ciamo squac anche in Cir ma la stessa provata di fede, condiz Ci crede tal gnato anch

## IL FALEGNAME MAURIZIO RIVA\*

# Brianza, il lavoro dà gusto Loracconta la pasta truciolo

### Portare fuori ciò che abbiamo ricevuto dai nostri padri si può facendo squadra

**L**e vacanze ormai sono quasi finite, però non cambia nulla e le prerogative future portano ad un quadro per le imprese preoccupante avendo un mondo in fibrillazione.

Invece l'Expo sta avendo un grande successo e voglio ringraziare chi ha creduto con la sua squadra in questa manifestazione e la sta portando avanti.

Vivendolo è veramente affa-

scinante e fa capire che gli italiani ancora una volta hanno dato un segnale positivo al mondo, anche se in pochi ci credevano.

Ormai siamo alle porte della Festa del Legno e ne sono contento, poiché il Comune di Cantù con i suoi responsabili ogni anno la stanno facendo crescere con i vari testimonial del territorio.

I confini si stanno allargando grazie alla comunicazione che si sta facendo; portare fuori ciò che abbiamo ricevuto dai nostri avi è importante e questo ci permette di fare squadra e portare nel mondo ciò che siamo capaci di fare.

Dobbiamo renderci conto che il distretto della Brianza è dove vi sono le aziende più importanti che con grandi designer producono l'arredo per tutto il pianeta.

L'anno scorso si è tentato, con il Maestro Gualtiero Marchesi (testimonial della Festa del Legno), che io ritengo il guru per aver portato la cucina italiana a così alti livelli, di lanciare la pasta truciolo e da un paio di mesi ci siamo riusciti a tutti gli effetti.

La pasta viene realizzata con una trafila appositamente realizzata dal pastificio Carla Latini e sotto la preziosa guida del Maestro Marchesi è nata la ri-

cetta con zafferano e riso nero. Mi piacerebbe a questo punto che nei ristoranti e in tutti i locali che fanno ristorazione venisse inserita questa ricetta per ricordare i trucioli che si producono nel lavorare il legno sul territorio.

Ultimo ma per questo meno importante, vorrei che questo piatto entrasse anche nelle nostre case poiché in tutti i nuclei familiari sicuramente almeno una persona lavora nel mondo dell'arredo.

Per chi vuole trovare gli ingredienti per cucinare il piatto Truciolo, li può trovare alla Baita del Formaggio a Cantù in via Matteotti.

Solo se ci crediamo terremo alto il nostro territorio, avendo un Maestro della nostra cucina italiana che crede in noi Canturini Brianzoli e ci offre questa opportunità di riconoscerci in un piatto così speciale, studiato insieme.

Grazie Gualtiero.

\*Imprenditore dell'arredo

La pasta truciolo

Maurizio Riv