

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,

Sì, ci siamo internazionalizzati moltissimo, a Milano nel mondo. E 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. Comple-



Silvio Albini guida Milano Unica

Sì, Calenda la quintavo- no Unica e positività di è che se and più deboli. D ciamo squac anche in Cir ma la stessa provata di fede, condiv Ci crede tal gnato anch

IL FALEGNAME MAURIZIO RIVA*

Brianza, il lavoro dà gusto Lo racconta la pasta truciolo

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

Le 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 trafilatura 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 Riva