IL GIORNALE DELL'UMBRIA
14 Giugno 2013
Diffusione: 3.988

Birra Flea, domenica debutto in società

Taglio ufficiale del nastro per lo stabilimento di Gualdo Tadino che ha già avviato la produzione

di **CHIARA GIOMBINI**

GUALDO TADINO - Ègià entrato in produzione il nuovo birrificio di Gualdo Tadino, ma domenica, alle 17, la Birra Flea, farà ufficialmente il suo debutto in società. Il titolare dell'azienda agricola, Matteo Minelli, e i suoi familiari ospitano nello stabilimento di via Fratelli Cairoli gli amici più cari, le autorità regionali e locali per l'inaugurazione ufficiale dell'attività. A tagliare il nastro sarà il sindaco Roberto Morroni, dopo la benedizione impartita all'attività da mons. Don Aldo Mataloni.

Poi gli invitati avranno modo di visionare tutte le fasi di lavorazione della nuova birra gualdese, prodotta con acqua, orzo e grano del territorio. Ovviamente non mancherà la degustazione della birra.

Sarà presente, inoltre, il giornalista ed esperto enogastronomico Carlo Cambi, autore della guida "Il Mangiarozzo", che presenterà la Birra Flea e suoi possibili abbinamenti ai prodotti gastronomici.

Il birrificio è in grado di produrre 24 ettolitri di birra per ciclo, ha una cantina di fermentazione e stoccaggio capace di 400 ettolitri ed una capacità produttiva di oltre 3 milioni di bottiglie/anno.

Sia il nome che i colori che contraddistinguono le quattro tipologie di birra (Bianca Lancia – blu, Costanza – gialla, Federico II – verde, Bastola – rossa) rimandano alla città di Gualdo ed ai Giochi de le Porte

Birra che viene prodotta nel moderno stabilimento realizzato da Edilcemento: un esempio di edificio in classe A, ecosostenibile ed interamente coibentato. I malti utilizzati derivano da orzi 100% italiani coltivati in terreni di proprietà esclusiva dell'azienda, garantendo così la filiera corta agroalimentare. Gli orzi vengono poi raccolti ed inviati per la lavorazione alla nostra malteria di fiducia (leader in Italia). Le materie prime non reperibili in azienda (luppolo, lievito, zucchero) vengono acquistate da selezionati fornitori.

«Siamo già sopra le aspettative, ora speriamo di continuare così. È un'avventura iniziata quasi per scherzo - spiega Matteo Minelli - quando ho deciso di dare sfogo ad una mia grande passione come la birra utilizzando i prodotti dei nostri campi e l'acqua delle nostre terre per offrire un prodotto genuino. Attualmente l'azienda occupa circa dieci persone ed il nostro obiettivo è di far crescere la Flea a partire dalle nostre zone fino ad approdare al mercato estero».

Questa sera, alle 21, Trg dedicherà uno speciale al birrificio "Flea".

La presentazione della Birra Flea in Regione e, sotto, alcune bottiglie

Gli olii extravergine volano nel Regno Unito

Iniziativa promozionale dell'Ercole Olivario

PERUGIA - Prosegue con successo l'attività di promozione della Camera di Commercio di Perugia e del Comitato del Concorso Ercole Olivario per valorizzare e far conoscere gli oli extravergine del concorso 2013. Si parte da Manchester, per poi passare a Edimburgo e terminare con Londra. Il tutto in una tre-giorni (dal 18 al 20 giugno) densa e fitta di impegni che porta nel Regno Unito il Comitato dell'Ercole Olivario accompagnato da una rappresentanza di produttori e i 4 chef che hanno realizzato il menu del Symposium Culinario 2013. Un gruppo di "testimonial" di successo delle eccellenze del paniere agroalimentare italiano del quale l'olio extravergine è alimento base della dieta, indispensabile per l'alimentazione, il benessere e la salute a tavola. E in ciascuna delle tappe si realizzeranno azioni mirate per contribuire far conoscere meglio l'extravergine. Dal convegno, alla degustazione alla promozione presso i ristoranti certificati con il marchio "Ospitalità Italiana".

I ristoratori aderenti al progetto, che adotteranno dal 22 al 30 giugno il menu Ercole Olivario, riceveranno insieme al materiale promozionale del concorso da diffondere presso i clienti un kit contenente i campioni degli oli vincitori. Una grande occasione per gli esercizi certificati che presenteranno un menu il "Made in Italy stellato" creato nel mese di maggio dalle mani talentuose di Riccardo Benvenuti (Umbria), Salvatore Tassa (Lazio), William Zonfa (Abruzzo) e Roberto Serra (Sardegna), nell'ambito dell'iniziativa Symposium Ercole Olivario 2013, realizzata a Perugia in collaborazione con l'Università dei Sapori.

«Il Menu Symposium - spiega il presidente della Cciaa di Perugia, Giorgio Mencaroni - sarà il biglietto da visita con il quale presentare al meglio la task force degli oli di Ercole Olivario presso i ristoranti italiani certificati all'Estero».

L'Umbria utilizza l'olio per promuoversi anche nel Regno Unito

OGGI

Convegno alla Cciaa

PERUGIA - Oggi, a partire dalle 10, presso la "Sala Rossa" (2° piano) della Camera di Commercio di Perugia, in via Cacciatori delle Alpi 42, si terrà il forum "Impresa 2.0, quali prospettive di sviluppo per le PMI nell'economia digitale?", organizzato dalla Camera di Commercio di Perugia nell'ambito dell'attività editoriale svolta attraverso la rivista "Obiettivo Impresa".

Ne parleranno: Sabina Addamiano, Diego Ciulli, Anna Lisa Doria, Mauro Loy, Giorgio Mencaroni, Diego Maria Tasselli. L'incontro sarà moderato dal giornalista Federico Fioravanti.

IN BREVE

"Furbetti" dell'alloggio

Convenzione tra Regione, Guardi di finanza e Ater

PERUGIA - Verrà firmata oggi (alle 10, nella Sala A della Regione Umbria, Piazza Partigiani n. 1, a Perugia) la convenzione tra Regione Umbria, Comando regionale della Guardia di Finanza e l'Ater (Azienda territoriale per l'edilizia residenziale) regionale per i controlli sulla condizione reddituale e patrimoniale degli assegnatari di alloggi di proprietà pubblica.
A sottoscrivere la convenzione saranno l'assessore alle Politiche della casa Stefano Vinti, delegato dalla presidente della Regione Catiuscia Marini; il Generale di Brigata Cristiano Zaccagnini per il Comando Regionale Umbria della Guardia di Finanza; il presidente dell'Ater Umbria, Alessandro Almadori.

Corso al Golf Hotel

Pubblica amministrazione, norme sugli acquisti

PERUGIA - Oggi, presso il Centro Congressi Golf Hotel Quattro Torri, si terrà un corso di aggiornamento sugli acquisti di beni e di servizi nella Pubblica amministrazione. Il corso, tenuto da Laura Cesarini, vice segretario del Comune di Perugia, e Ferdinando Gemma, responsabile amministrazioni territoriali Umbria e Marche di "Consip Spa", esplorerà i profili normativi ed operativi dopo i decreti sulla spending review.

In occasione della riunione del consiglio direttivo l'incontro formativo con Giovanni Acerboni

Consorzio italiano scatolifici, workshop a Perugia

PERUGIA - oggi e domani il Castello dell'Oscano a Perugia ospiterà il workshop organizzato in concomitanza con l'appuntamento mensile del Consiglio direttivo del Cis (Consorzio italiano scatolifici). Un incontro (che prevede anche dibattiti) dedicato alla formazione delle imprese che aderiscono al consorzio ed a tutti gli operatori del settore.

Ai presenti sarà data l'opportunità di incontrare l'accademico Giovanni Acerboni, formatore e titolare della società di consulenza "L'Ink Scrittura professionale", che terrà un'esposizione circa l'importanza della comunicazione nelle piccole e medie imprese.

Il Consorzio italiano scatolifici promuove la responsabilità sociale dell'impresa in ogni sua componente, fornendo gli strumenti adeguati alle proprie imprese per affrontare il periodo difficile per l'economia italiana.

«Lo sviluppo si abilità linguistiche e l'apprendimento di un registro necessario al raggiungimento dei propri interlocutori - spiegano i responsabili del Cis - fanno parte degli know-how necessari alle imprese per sviluppare una comunicazione efficiente, chiara e pratica, in grado di superare l'eccesso informativo. Comunicare - proseguono però - è necessario ma non basta: competenze inadeguate generano diffidenza, sfiducia e talvolta danni imprevedibili nelle organizzazioni. L'intervento del professor Acerboni si pone l'obiettivo di far nascere degli spunti di riflessione utili alle aziende circa il miglioramento del loro linguaggio professionale nella comunicazione scritta come soluzione e opportunità per la risoluzione dei problemi di business».

a cura di BABOL communication