

La trasferta di Cna in Francia alla Settimana della Cultura Italiana nel Mondo ha permesso ai produttori senesi di allacciare importanti contatti tramite Ice

# Ricciarelli, pan de' santi, Cinta Avviati canali di vendita a Parigi

SIENA

Una settimana dedicata alle eccellenze senesi artigianali, quella organizzata dal Consolato Italiano a Parigi, con la scuola di Cucina Tirel, Ice, Ita e Cna Siena. Uno scambio culturale ma soprattutto un'occasione di promozione per le imprese senesi.

È stata un'iniziativa molto importante - ha sottolineato Giolisca Brogi, presidente di Cna Siena Pasticceria e Panificazione e titolare dell'azienda Forro Ravacciano -. I nostri prodotti sono stati molto apprezzati e grazie ad Ice avremo ancora nei prossimi mesi per mettere a frutto tutti i contatti presi. L'Ufficio Ice di Parigi sta selezionando insieme a Cna Siena possibili canali di vendita per le eccellenze senesi e le nicchie di produzione artigianale. I nostri prodotti sono stati molto apprezzati e abbiamo già richieste per nuovi incontri commerciali".

Cna Siena ha intrapreso importanti relazioni con il console generale italiano a Parigi Irene Castagnoli e con il direttore Ice di Parigi, Luigi Ferrelli. Nel 2023 continueranno importanti collaborazioni per aiutare le imprese senesi a posizionarsi sui mercati francesi.

Grande soddisfazione per un evento che non si esaurisce in questa settimana - ha evidenziato il direttore generale di Cna Siena, Alessandro Brilli - ma è l'inizio di un lavoro sull'export che vogliamo incentivare per aiutare le nostre imprese associate".

ra i prodotti senesi più apprezzati il panpepato e anche ricciarelli e pan de' santi. Grande successo dei salumi e della cinta senese, che sarà al centro di altre iniziative nei prossimi mesi. Alto apprezzamento per i prodotti senesi anche da parte di Massimo Mori, imprenditore e chef titolare del ristorante Armani a Parigi.

Enogastronomia, cultura, ma anche turismo e arte sono alcuni tra i settori che contribuiscono alla promozione delle eccellenze italiane nel mondo



Tappa a Parigi Il direttore di Ice Parigi Luigi Ferrelli, la presidente dell'Accademia Laura Giovenco Garrone, la console generale Irene Castagnoli, il direttore Brilli. Sotto: Giolisca Brogi, presidente di Cna Siena Pasticceria e panificazione. A destra: una degustazione di prodotti senesi a Parigi e il direttore Alessandro Brilli al Consolato



perdano nessuna occasione di sviluppo delle proprie imprese e di promozione dei propri prodotti. Lo stretto coordinamento tra Cna Siena il Comune di Siena, dell'Ambasciata con la rete consolare e so-

prattutto le imprese produttrici ha permesso di presentare in questa settimana le eccellenze enogastronomiche senesi nella grande rete della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo".

## Progetti per il 2023

Continueranno importanti collaborazioni per aiutare le imprese senesi a posizionarsi sui mercati d'Oltralpe



## Al riconoscimento della Camera di Commercio protagonisti anche tanti imprenditori di Cna Siena Fedeltà al lavoro e sviluppo: tutte le aziende premiate

SIENA

Una grande serata che ha celebrato il lavoro e le eccellenze produttive senesi. Tanti gli artigiani premiati. Consegnati, nel corso di una cerimonia pubblica alla sala Italo Calvino del Santa Maria della Scala venerdì scorso, i premi "Fedeltà al lavoro e sviluppo economico", prima edizione.

Il riconoscimento, istituito dalla Camera di Commercio Arezzo-Siena, ha visto tra i protagonisti anche tanti imprenditori di Cna Siena. Alla presenza delle autorità cittadine e dei rappresentanti delle associazioni economiche di categoria i riconoscimenti sono andati ad imprenditori ed aziende della provincia che si sono distinte in cinque specifiche categorie: internazionalizzazione, imprenditoria femminile, innovazione, impegno imprenditoriale e giovani imprenditori. "Il Premio Fedeltà al Lavoro ed allo Sviluppo economico - sottolinea il presidente della Camera di Commercio di Arezzo-Siena, Massimo Guasconi - celebra l'impegno e il lavoro delle imprese che hanno contribuito e conti-



superare attraverso la tenacia e la dedizione che lo hanno sempre contraddistinto."

I vincitori della prima edizione "Premio Fedeltà al Lavoro ed allo Sviluppo Economico"

INNOVAZIONE - DIGITALE IMPRESA 4.0 Azienda Agricola Poggio Bicchieri di Maggi Flavia; Immagine Studio Snc di Corbelli Lido & C.; Savet Srl.  
IMPRENDITORIA FEMMINILE Polaroad Srl; Azienda Agricola

tiva; La Gioconda Di Rustici Barbara

IMPRENDITORIA GIOVANILE Il Legno e Altro ... di Giada Palmi; Pop Comm Srl; La Schiaccia Dell'opio di Chiara Rende; Mascagni Bianca; Centro Senese per l'auto Sas di Tanzini Andrea & C.

IMPEGNO IMPRENDITORIALE Casa Porciatti Srl; Oreficeria Bianciardi Snc di Bianciardi Renzo e Francini Cosetta; Bit e Bip Di Lavacca Luca; 900 di Corsi Brunella E C. Snc; Alimentari Campiglia di Caronna Francesco; Arredamenti Fabbrini di Fabbrini Vittorio; Stampisse di Bernardini Franco e C. Sas; Assimedia Sas di Vignozzi Marco e C.; Monteaperti Mini Market e Servizi di Coli Mauro; Panificio Caselli Iva di Magini Giampaolo e C. Snc; Pinzuti Cinsia; Bar Franci Mini Market; Società Agricola Losi Pietro e Paolo S.S.; Bagoga Snc di Fagnani Pierino e C.; Melani Ornella; I.P.I.B. Idee Prodotti Innovativi Business Srl; Pasquini Srl; Safety & Privacy di Minucci Luca; Modellieria; Ferrieri Srl; Bechini Stefania; Ghini Riccardo; Cesaretti Antonella; Maraffon Serramenti srl