

PROGRAMMA EVENTI

SABATO 30 OTTOBRE

- Ore 10.00 Inaugurazione ufficiale della 48^ Mostra dell'Artigianato
Sala Porro

Intervengono

- Fabio Dadati, Presidente Lariofiere
- Daniele Riva, Presidente Confartigianato Imprese Lecco
- Roberto Galli, Presidente Confartigianato Imprese Como
- Marco Galimberti, Presidente Camera di Commercio di Como-Lecco
- Ilaria Bonacina, Presidente Comitato Promotore Mostra Artigianato
- Eugenio Massetti, Presidente Confartigianato Imprese Lombardia
- Marco Granelli, Presidente Nazionale Confartigianato

A seguire

Inaugurazione della mostra Gravel Lario, la prima esposizione interamente dedicata alle *gravel bike*.

MOSTRA **ARTIGIANATO**

#valoreartigiano

- Ore 14.00 Conferimento riconoscimento agli operatori sanitari del territorio
Sala Porro

DOMENICA 31 OTTOBRE

- Ore 10.00 Premio Fedeltà Confartigianato Imprese Lecco
Sala Porro
- Ore 16.30 Efficienza impiantistica, un servizio per la collettività
Sala Porro
 - Saluti iniziali e introduzione ai lavori
Vittorio Tonini, Segretario Generale Confartigianato Imprese Lecco
Giacomo De Nicolo Volpe, Presidente nazionale Termoidraulici Confartigianato
 - Il panorama delle detrazioni fiscali per l'efficienza energetica degli edifici
Federica Colombini, Consulente Tecnico ANAEPA Confartigianato Edilizia
 - Il progetto HARP per la pianificazione della riqualificazione
Enrico Genova, Ingegnere e ricercatore ENEA - Responsabile progetto HARP
 - L'esperienza digitale per l'etichettatura degli impianti
Oscar Buzzoni, Presidente Categoria Termoidraulici Confartigianato Imprese Lecco
 - Chiusura lavori

MOSTRA ARTIGIANATO

#valoreartigiano

MARTEDI' 2 NOVEMBRE

- Ore 18.30 Superbonus e detrazioni, le novità di uno scenario in evoluzione
Sala Porro
 - Saluti iniziali e introduzione ai lavori
Vittorio Tonini, Segretario Generale Confartigianato Imprese Lecco
 - Aggiornamento tecnico-normativo e progetto ENPOR – ENEA
Federica Colombini, Consulente Tecnico ANAEPA Confartigianato Edilizia
 - Gli aspetti fiscali del sistema delle detrazioni
Armando Dragoni, Responsabile Ufficio Fiscale Confartigianato Imprese Lecco
 - Il punto di vista delle Imprese nella riqualificazione energetica
Virgilio Fagioli, Vice Presidente Vicario ANAEPA Confartigianato Edilizia
 - Conclusioni
Davide Carlo Riva, Presidente Categoria Edilizia Confartigianato Imprese Lecco

MERCOLEDI' 3 NOVEMBRE

- Ore 18.00 Certificazione energetica - Webinar
Sala Porro

GIOVEDI' 4 NOVEMBRE

- Ore 20.30 Incontro con la scrittrice Maria Giovanna Luini
Sala Porro

FOCUS: Maria Giovanna Luini

Maria Giovanna Luini è scrittrice, divulgatore scientifico, consulente di sceneggiatura e prima ancora un medico senologo. Scrive sul suo sito: "Sono un medico e medico morirò, ma la mia vita, esattamente come la medicina, è inserita nell'evoluzione che mi spinge a conoscere e a crescere." Negli anni ha integrato al suo percorso medico un approccio curativo che include contributi provenienti da altre culture. Unendo rimedi scientifici, sciamanici, filosofici orientali e sudamericani, accompagna i suoi pazienti con l'ascolto, la comprensione e l'empatia. Nel corso della serata, presenterà il suo ultimo libro

Evento promosso dal Movimento Donne Confartigianato Como e Lecco

MOSTRA ARTIGIANATO

#valoreartigiano

VENERDI' 5 NOVEMBRE

- Ore 17.00 Assemblea Pubblica Confartigianato Imprese Como
Sala Pad. B

SABATO 6 NOVEMBRE

- Ore 10.00 Evento ANAP: visita guidata e pranzo al ristorante della Mostra
Area Ristorante Al termine della visita della visita, pranzo e presentazione del libro di Emilio Magni "El risott cun l'unda". Con Emilio Magni e Rosanna Pirovano

FOCUS: Emilio Magni

Nato e vissuto a Erba, Emilio Magni è, oltre che giornalista, romanziere e appassionato di storia e tradizioni locali. Tra i titoli dedicati alla sua Brianza vanno ricordati "Storia di paese. Quella bettonica della Rosetta" (Mursia, 2014), "A Milan i moron fan l'uga" (Mursia 2014), "Il grappino amandorlato" (Dominioni 2013), "Richén il principe della zolla" (Mursia 2012), "L'è tua, l'è mia, l'è morta all'umbria. 250 modi di dire in Brianza e il suo Lario" (Dominioni, 2008), "Il dialetto dei mestieri perduti" (Mursia, 2007). Nel 2016 per Mursia ha pubblicato il romanzo "Il malnatt". Nel 2013 ha ricevuto l'onorificenza civica di Erba. Del 2019 El risott cun l'unda, una vera e propria elegia del risotto alla milanese - ancora oggi orgoglio di alcune trattorie tipiche - gironzolando negli emozionanti ricordi delle vecchie osterie, ascoltando i racconti di antica gente che, nel bene e nel male, fu interprete di questo mondo sdraiato un po' di qua e un po' di là dei Navigli. Storie vere, a volte ingarbugliate dalla fantasia, tutte nate intorno ai tavoli coperti di cerate delle osterie de Milan, di Como e della Brianza.

- Ore 11.00 Convegno ArtiBici e conferimento del Premio Artibici
Sala Porro
 - Saluti istituzionali e avvio lavori
Veronica Airoidi, Sindaco Comune di Erba
 - Saluti e avvio dei lavori
Daniele Riva, Presidente Confartigianato Imprese Lecco
 - Presentazione del Rapporto Artibici 2021
Enrico Quintavalle, Responsabile Ufficio Studi Confartigianato Imprese

MOSTRA ARTIGIANATO

#valoreartigiano

■ Domande e risposte

- Tornare a produrre biciclette in Italia? La crisi delle catene globali del valore e le opportunità per il reshoring dopo la pandemia
Eleonora Di Maria, Economista, Università di Padova

Ne discutono:

Bruno Tardivo, CBT Italia
Marco Bernardi, BRN
Marcello Segato, Cinelli
Giulio Mancini, Ingrid

Moderata

Paolo Manfredi, Consulente per la Trasformazione Digitale, Confartigianato Imprese

- Consegna dei premi Artibici 2021 a:
Mauro Fumagalli, Titolare, MarcheBIkeLife
Andrea Agostini, Presidente, Fausto Coppi – Nove Colli
Progetto Porto di Mare - Milano

DOMENICA 7 NOVEMBRE

□ Ore 11.00
Corpo Centrale

Assegnazione dei premi:
Miglior Stand e Premio Qualità Mauro Cazzaniga

A TAVOLA...

I piatti della cucina tradizionale italiana e internazionale, per pranzare e cenare alla Mostra dell'Artigianato.

CUCINA AFGANA

Sabato 30 ottobre (pranzo e cena)

Menu:

■ PIATTO UNICO 1

KABULI PALAU-BURONI BONJON

Riso basmati uvetta e carote con carne d'agnello.

Melanzane fritte con pomodoro, yogurt, menta in polvere e peperone dolce.

■ PIATTO UNICO 2 (VEGETARIANO)

SABZI CHALAU – BULANI

Riso basmati bianco con spinaci, cumino e pepe nero.

Calzone di pasta fritta ripieno di porri.

■ PIATTO UNICO 3

TIKKA KEBAB – ASHAK

Spiedino di vitello e tacchino con pomodorini

Ravioli al vapore ripieni di porri con ceci, salsa yogurt.

**I piatti sono serviti con pane Afgano al sesamo e cumino nero.*

■ DOLCI

FERNI CARDAMOMO: Budino di latte con cardamomo

FERNI MANGO: Budino di latte con mango

FERNI BANANA: Budino di latte con banana verde

■ BEVANDE

THE VERDE AFGANO SERVITO CON "NOQOL" (mandorle ricoperte con glassa, latte e zucchero)

SHARBAT ZAFRAN: Bevanda fredda afgana allo zafferano (acqua, essenza di rose, zucchero e pistilli di zafferano).

CUCINA SPAGNOLA

Domenica 31 ottobre (pranzo e cena)

Menu:

- PIATTO UNICO 1
PAELLA VALENCIANA (CARNE E PESCE)
- PIATTO UNICO 2 VEGETARIANO
PAELLA VEGETARIANA
- DOLCE
CREMA CATALANA
- VINI IN ABBINAMENTO

CUCINA EMILIANA

Lunedì 1 novembre (pranzo e cena)

Menu:

- PIATTO UNICO 1
GNOCCO FRITTO CON SALUMI, FORMAGGI E SOTT'ACETI
- PIATTO UNICO 2
LASAGNA ALLA BOLOGNESE
VERDURE DI STAGIONE
- PIATTO UNICO 3 VEGETARIANO
PISAREI E FAGIOLI
- DOLCE
ZUPPA INGLESE
TORTA DI RISO
- VINI IN ABBINAMENTO

CUCINA TOSCANA

Martedì 2 novembre (cena)

Menu:

- PIATTO UNICO 1
CROSTINO TOSCANO
PICI AL SUGO DI CINGHIALE E CREMA DI PECORINO
- PIATTO UNICO 2 VEGETARIATO
RIBOLLITA E PECORINO ALLA GRIGLIA CON MIELE DI CASTAGNO
- PIATTO UNICO 3
TAGLIERE DI SALUMI TIPICI TOSCANI
ACCOMPAGNATI DA CECINA E CROSTONE AL LARDO
- DOLCE
CANTUCCI ALLE MANDORLE E AL CIOCCOLATO CON CALICE DI VIN SANTO DEL CHIANTI
- VINI IN ABBINAMENTO
CHIANTI CLASSICO IN FIASCO
CHARDONNAY

CUCINA LAZIALE

Mercoledì 3 novembre (cena)

Menu:

- PIATTO UNICO 1
SUPPLI' CON PUNTARELLE CONDITE
- PIATTO UNICO 2
RIGATONI ALL'AMATRICIANA
SALSICCIA E PATATE AL SUGO
- PIATTO UNICO 3 VEGETARIANO
TIELLA VEGETARIANA
- DOLCE
MARITONZO
PESCHE DOLCI LAZIALE
- VINI IN ABBINAMENTO

CUCINA PUGLIESE

Giovedì 4 novembre (cena)

Menu:

■ PIATTO UNICO 1
RISO, PATATE E COZZE

■ PIATTO UNICO 2
ORECCHIETTE CON LE CIME DI RAPA E BOMBETTE

■ PIATTO UNICO 3 VEGETARIANO
MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA DI POMODORO E OLIO AL BASILICO
CROSTONE DI PANE D'ALTAMURA

■ DOLCE
PASTICCIOTTI ALLA CREMA
SPORCAMUSS CREMA E PANNA MONTATA

■ VINI IN ABBINAMENTO

CUCINA SARDA

Venerdì 5 novembre (cena)

Menu:

■ PIATTO UNICO 1
FREGOLA CON LE ARSELLE
ZUPPETTA DI FRAGOLINI

■ PIATTO UNICO 2
MALLOREDDU CON SPEZZATO DI PECORA

■ PIATTO UNICO 3 VEGETARIANO
PANADA SARDA

■ DOLCE
BUDINO SARDO
BIANCHINI SARDI CON PANNA MONTATA

■ VINI IN ABBINAMENTO

CUCINA LOMBARDA

Sabato 6 novembre (pranzo e cena)

Menu:

- PIATTO UNICO 1
RISOTTO ALLA MILANESE CON BATTUTO DI OSSOBUCO IN GREMOLADA
- PIATTO UNICO 2
CASSEOLA CON POLENTA GIALLA
- PIATTO UNICO 3 (VEGETARIANO)
PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA
- DOLCE
FETTA DI PANETTONE CLASSICO CON CREMA AL MASCARPONE
PAN DEI MORTI CON CREMA AL MARSALA
- VINI
SELEZIONE VINI TERRE LARIANE IGT

Ore 12.00: Presentazione del libro di Emilio Magni "El risott cun l'unda"
Intrattenimento musicale: Video de "I GUFFI"

CUCINA CAMPANA

Domenica 7 novembre (pranzo)

Menu:

- PIATTO UNICO 1
CONCHIGLIA CON RAGU' DELLA DOMENICA (POLPETTE, COSTINE E INVOLTINIAL SUGO)
- PIATTO UNICO 2
PASTA MISCHIATO POTENTE CON FAGIOLI E COZZE
- PIATTO UNICO 3 VEGETARIANO
PARMIGIANA DI MELANZANE
- DOLCE
BABA' AL RHUM
ZEPPOLE DI SAN GIUSEPPE
- VINI IN ABBINAMENTO

GLI EVENTI PERMANENTI DELLA MOSTRA

- Gravel Lario

In collaborazione con il Museo del Ghisallo, Confartigianato realizza, prima in Italia, una mostra dedicata alle gravel bike. Un nuovo modo di concepire la bicicletta, grazie a questo modello innovativo che rappresenta l'anello mancante tra la bici da strada e la mountain bike. Perfetta su terreni dal fondo battuto, siano essi di asfalto, terra o ghiaia, la gravel bike non teme nulla.

La Mostra dell'Artigianato presenta 15 modelli con la possibilità per il pubblico di capire le funzionalità e le caratteristiche di queste biciclette.

- Confartigianato Moda

Spazio dedicato ai tessuti e alla moda a cura di Confartigianato.

In esposizione:

- "La spina dorsale di un uomo: storia della cravatta" A cura di: Museo della Seta di Como
- Capi da collezione delle aziende categoria moda Confartigianato Como e Lecco
- Opere della stilista Zolaykha Sherzad

- Oltre la sedia

Esposizione delle eccellenze del territorio: il Comune di Cabiato, in collaborazione con la scuola d'Arte, propone l'esposizione di produzioni artigianali espressione del saper fare e della creatività locali, tra cui primeggia la sedia.

Tutti i giorni, all'interno dello spazio, saranno proposte lavorazioni dal vivo e animazioni con i docenti della scuola d'arte e delle scuole professionali del territorio.

Nella stessa area, il Comune di Cabiato presenterà il progetto "Oltre la sedia".

- Moto Guzzi: 100 anni di autentica passione

In occasione dei 100 anni della Moto Guzzi, in esposizione alla Mostra dell'Artigianato una selezione di moto, componenti e documenti d'archivio della storica azienda di Mandello del Lario.

- Comprartigiano

Presentazione del progetto a marchio Confartigianato per la valorizzazione del comparto agroalimentare di qualità. Comprartigiano è un sistema per avvicinare il pubblico ai prodotti artigiani dell'agroalimentare attraverso l'utilizzo di canali di distribuzione

MOSTRA ARTIGIANATO

#valoreartigiano

tradizionali - nel mese di settembre 2019 è stato inaugurato il primo store Compartigiano a Roma - e digitali.

- **Presentazione del progetto Job Talent**
Job Talent è un portale dei servizi per il lavoro di Confartigianato ed Elfi (Ente Lombardo per la Formazione di Impresa), realizzato per sostenere l'incontro tra domanda e offerta di lavoro, favorire l'alternanza Scuola-Lavoro, l'apprendistato, il tirocinio e i servizi di politiche attive al lavoro. Uno strumento virtuoso che favorisce il dialogo, l'incontro e l'intermediazione tra il mondo delle piccole imprese, quello di chi cerca lavoro e quello della scuola.
- **Laboratorio attivo di merletto**
Iniziativa organizzata dal Comitato per la Promozione del Merletto in collaborazione con Le merlettaie della Brianza (da verificare lo spazio)
- **Ospite d'onore 2021: Artigianato Afgano**
La Mostra dell'Artigianato rende omaggio al popolo afgano con uno spazio dedicato alle produzioni artigianali tipiche, alla cultura e alle tradizioni di questo paese.
- **Artigiani per il sociale**
La Mostra dell'Artigianato riserva ogni anno uno spazio per iniziative di carattere sociale. Per l'edizione 2021 sarà presente:
 - **AIDO**
L'AIDO, Associazione italiana per la donazione di organi, tessuti e cellule (AIDO) è un'associazione di persone che accettano volontariamente di donare i propri organi, tessuti e cellule in caso di morte. L'Associazione ha sede legale e direzione operativa a Roma. Nata come Donatori organi bergamaschi (DOB), il 26 febbraio 1973 a Bergamo, come espansione di una realtà all'epoca solo cittadina, dopo solo 4 anni, AIDO superò i 70.000 iscritti e le 600 sedi comunali, e stipulò un accordo con il Ministero dell'Istruzione per far conoscere l'associazione e i suoi scopi nelle scuole italiane.

Orari di apertura:	Sabato e festivi	10.00 – 22.00
	Domenica 7 Novembre	10.00 – 20.00
	Feriali	15.00 – 22.00
Ingresso gratuito		