

MIDA

2024

Fortezza da Basso
25 aprile – 1 maggio

Rassegna stampa



«No a Imu e libero mercato» Come salvare gli artigiani

Le proposte del sindaco Nardella alla mostra della Fortezza
Nella Città metropolitana sono 27.000 con 34.000 dipendenti



Economia

di **Valentina Tisi**

Firenze Un serpente lunghissimo di persone che si snoda fuori dalla Fortezza, è questa la fotografia della prima giornata della mostra internazionale dell'artigianato.

Un boom di presenze per la fiera dedicata alle eccellenze del "saper fare" giunta all'88esima edizione. Un'edizione che se da un lato evidenzia le potenzialità del settore, accende anche i riflettori sulle difficoltà da affrontare e sugli interventi necessari per fare in modo che non venga schiacciato dalle grandi realtà commerciali. Scelte che non possono essere prese solo localmente, in questo senso vanno infatti le due proposte che dal palco del "Mida" lancia il sindaco Dario Nardella rivolgendosi al governo ma guardando anche all'Europa. «Abbiamo quattro milioni e mezzo di microimprese che lavorano nei diversi settori dell'artigianato e per noi artigianato significa anche manifattura e buon mangiare, è un settore che si interseca con tutti gli altri; per questo credo che si debba collocare in una posi-

zione strategica. Partendo dall'esperienza fiorentina possiamo adottare delle iniziative in tempi rapidi a livello nazionale: la prima è quella di azzerare sia l'Imu statale che l'Imu comunale a tutti i negozi storici e a tutte le botteghe artigiane delle nostre città in Italia. La seconda è quella di fare una battaglia in Europa per introdurre una deroga al principio del libero mercato, perché se si stabilisce solo il principio assoluto della libera concorrenza le piccole imprese artigiane finiscono in mano ai grandi gruppi finanziari, ai grandi colossi che ne distruggono l'identità o finiscono in mano alle regole brutali del più forte che vince sul più piccolo». Quanto il settore sia centrale lo dicono i numeri: secondo i dati relativi alla fine del 2023 le imprese artigiane nella Città metropolitana di Firenze sono oltre 27.000 e danno lavoro a circa 34.000 dipendenti. Fondamentale quindi per il primo cittadino che la mostra «sia non solo un polo

che attrae qui artigiani da tutta Europa ma che riesce a portare fuori dai nostri confini il nostro artigianato». Linea condivisa dal presidente di Firenze fiera Lorenzo Becattini: «Dobbiamo e vogliamo aprire la dimensione internazionale dell'artigianato cioè poter portare i nostri artigiani in qual-

che città nel mondo per valorizzare il saper fare della città e della regione». Un saper fare strettamente connesso col territorio, che fa mostra di sé in occasione della fiera, come sottolinea il presidente di Cna Firenze Giacomo Cioni commentando la prima giornata della manifestazione: «Quest'anno siamo particolarmente

contenti come Cna Firenze perché i nostri 116 artigiani che espongono all'interno della Mostra sono arrivati con tante aspettative e bellissimi articoli, frutto della loro produzione, di tradizione ma anche di innovazione, grazie ai macchinari che sono sempre più legati alla digitalizzazione e proiettati nel futuro». Boom di visitatori ma anche di espositori, come sottolinea il presidente Eugenio Giani: «Quest'anno sono 530, un aumento di quasi il 20% rispetto all'anno scorso, un bellissimo segnale. La mostra dell'artigianato è connotata nel Dna dei fiorentini e dei toscani, con uno sguardo all'artigianato a

livello nazionale e a quello internazionale, ma soprattutto è una festa di popolo». Una risposta importante per un settore che negli anni ha dovuto fare i conti con tante difficoltà come ricorda il presidente nazionale di Cna Dario Costantini: «Stiamo lavorando tanto



anche con le altre confederazioni per la legge quadro sull'artigianato: abbiamo per-

so 220mila imprese in 15 anni e ci auguriamo che questo governo metta a terra un provvedimento che vedrebbe, finalmente, una legge del 1985 cambiare. Gli artigiani italiani, per fortuna, non sono rimasti al 1985». Proprio una legge sulle piccole e medie imprese è all'ordine del giorno per il ministro delle imprese e del made in Italy Adolfo Urso: «Stiamo lavorando per dare vita alla legge annuale per le piccole e medie imprese - spiega - un provvedimento atteso da oltre 10 anni e che vedrà la luce dei prossimi mesi, per semplificare e incentivare in maniera continuativa, aggiornando ogni volta la disciplina, le attività».

Giani: «Al Mida quest'anno sono 530 le imprese con un aumento di quasi il 20% rispetto all'anno scorso»





Nella foto sopra una delle aziende espositrici alla Fortezza da basso

I DATI DELL'ARTIGIANATO

27.000

le imprese artigiane nella Città metropolitana di Firenze

34.000

i dipendenti

116

gli artigiani fiorentini presenti alla Mostra dell'artigianato

530

il totale degli espositori

22.000

le imprese artigiane perse in Italia dal 2008



Proprio una legge sulle piccole e medie imprese è all'ordine del giorno per il ministro delle imprese e del made in Italy, Adolfo Urso



Si parte oggi pomeriggio con la crostata di marmellata

Alla Mostra dell'**artigianato** due giorni di Food Challenge

Firenze Oggi e domani le Food Challenge per la miglior crostata di marmellata e i migliori fagioli all'uccelletto con salsicce alla Mostra dell'artigianato alla Fortezza da basso.

Sono 2 sfide all'insegna del gusto toscano: sono quelle che Cna Firenze Metropolitana, Food Challenge e Venerabile Compagnia dei Quochi porteranno da oggi all'interno della Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze (piano attico del padiglione Spadolini, spazio show cooking, dalle 15).

Si parte oggi con la sfida per la miglior crostata di marmellata, dolce tipico delle famiglie toscane che, per dirla con le parole di Pellegrino Artusi, è quella torta "che ha per base la pasta frolla e per ripieno le conserve di frutta o la crema" e che "migliora dopo un giorno o due" dalla cottura.

Domani, sarà la volta di un altro must toscano, questa volta salato: i fagioli all'uccelletto con salsiccia.

Un nome che, sempre secondo l'Artusi, deriva dal fatto che gli aromi usati per questa pietanza, specie la salvia, sono gli stessi di quelli impiegati per preparare gli uccelletti allo

spiedo, altra ricetta di tradizione toscana.

A decretare il vincitore una giuria tecnica che de-

gusterà le specialità presentate dagli sfidanti attribuendo a ciascuna di esse un punteggio.

A questa si affiancherà una seconda giuria popolare che decreterà a sua volta un "suo" vincitore.

Il pubblico potrà degustare i piatti in gara al termine dell'evento.

Ciascuna sfida sarà preceduta da uno show cooking dello chef Angelo Mazza.

Il progetto "Food Challenge" è un tributo alla ricca storia culinaria di Firenze e un modo per onorare e preservare le ricette e i metodi di cucina che hanno definito la città per secoli. La Venerabile Compagnia dei Quochi è un'associazione nata per raccogliere e unificare intorno a sé: cuochi, imprenditori, professionisti, artisti ed appassionati di cucina, arte e cultura in genere. ●



Un espositore alla Mostra dell'artigianato



Giotto, Canova e Moore: Opifici in campo per restaurare tre opere

Tra queste gli affreschi della Cappella dei Bardi e il Guerriero con lo scudo



Gli interventi

di **Giulia Poggiali**

Firenze L'Opificio delle Pietre dure e l'Opificio di Santa Croce hanno presentato le tre opere recuperate attraverso il restauro, o che saranno presto sottoposte a specifici interventi.

I capolavori protagonisti del recupero sono gli affreschi di Giotto nella Cappella Bardi, la Memoria sepolcrale ad Alfieri di Antonio Canova in Santa Croce (nelle foto sopra) e il Guerriero con scudo di Henry Moore. Le operazioni, delicate e precise, a cui sono state sottoposte le opere variano a seconda del genere: si tratta comunque di operazioni volte a migliorare lo stato di conservazione e i tre progetti selezionati, una volta conclusi, verranno mostrati al grande pubblico, e molto probabilmente, la Cappella Bardi sarà molto presto oggetto di una mostra. Questo è quanto stato annunciato alla nona edizione del Salone

dell'Arte e del Restauro di Firenze, inaugurato il 25 aprile e aperto fino primo maggio, alla **Fortezza da Basso**. Durante la presentazione dei progetti, Emanuela Daffra, soprintendente dell'Opificio e Cristina Acidini, presidente dell'Opera di Santa Croce

e della Fondazione Roberto Longhi, sono state affiancate da esperti dei settori in cui si articolano le due istituzioni fiorentine. Nel corso della mattinata hanno illustrato nei minimi dettagli lo stato di avanzamento e i risultati dei recenti grandi progetti di conservazione effettuati sui capolavori fiorentini, selezionati per la notorietà delle opere d'arte, per la complessità degli interventi e per le ricerche e la metodologia messe in campo. Il Guerriero con Scudo di Henry Moore, maestro dell'arte del Novecento, rappresenta la figura di un giovane combattente che

volge lo sguardo verso orizzonti lontani. Il riferimento a Michelangelo Buonarroti è evidente: si mostra come un guerriero senza tempo e senza appartenenza geografica. La scultura in bronzo era

danneggiata sia all'interno, sia all'esterno ed è recente la notizia che, grazie alla felice collaborazione di tutte le istituzioni coinvolte e degli eredi, e un accurato restauro seguito dall'Opificio delle Pietre Dure di Firenze, il Guerriero verrà deposto in uno degli ambienti più suggestivi di Palazzo Vecchio, la Terrazza di Saturno, come il suo creatore ha sempre desiderato. La Cappella Bardi è forse la più celebre di Santa Croce, in virtù degli affreschi di Giotto che la decorano.

Indagini diagnostiche, svolte dall'Opificio delle Pietre Dure, hanno evidenziato che i dipinti murali sono interessati da gravi fenomeni di degrado, che possono mettere a repentaglio la coesione della pellicola pittorica e l'adesione al supporto dell'intero spessore degli intonaci, compromettendo in modo progressivo aree sempre più ampie.

L'Opificio spiega che i distacchi degli intonaci possono essere il frutto di antichi dissesti; le caratteristiche e la tipologia delle cadute di colore testimoniano, tuttavia, anche l'esistenza di fenomeni di solfatazione: un grave processo di alterazione della composizione stessa dell'intonaco, chiamato "il cancro

del muro", segno che il degrado non è stato disinnescato e che rappresenta pertanto un pericolo concreto che sollecita un intervento urgente.

Per la presidente dell'Opificio di Santa Croce, Cristina Acidini, sorprendente sarà il restauro della Cappella Bardi: «Il cantiere della Cappella è una impegnativa opera di restauro che coinvolge i dipinti di Giotto, che hanno molto sofferto per perdite e restauri passati: la questione è complessa e ci sono importanti decisioni da prendere». Un restauro concluso è la Memoria sepolcrale di Canova, recuperato: «Il suo salvataggio ci ha permesso di acquisire informazioni importanti sul monumento – si spiega –



È senza dubbio una soddisfazione per l'Opificio, che ha continuato il suo lavoro, simbolo di grande imprese condivise».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

C'è poi anche la Memoria sepolcrale ad Alfieri in Santa Croce del grande scultore neoclassico



Invito alla lettura

Per gli studenti del progetto Scuola 2030



Indagini diagnostiche hanno evidenziato degrado sulle pareti

A repentaglio la coesione della pellicola pittorica







Firenze, a Mida la sfida per la miglior crostata di marmellata e fagioli all'uccelletto

Il 29 e 30 aprile doppia sfida all'insegna del gusto toscano Firenze, 28 aprile 2024 - Due sfide all'insegna del gusto toscano: sono quelle che CNA Firenze Metropolitana, Food Challenge e Venerabile Compagnia dei Quochi porteranno all'interno della Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze (piano attico del padiglione Spadolini, spazio show cooking, dalle ore 15). Si parte lunedì 29 aprile con la sfida per la miglior crostata di marmellata, dolce tipico delle famiglie toscane che, per dirla con le parole di Pellegrino Artusi, è quella torta "che ha per base la pasta frolla e per ripieno le conserve di frutta o la crema" e che "migliora dopo un giorno o due" dalla cottura. Martedì 30 aprile, sarà la volta di un altro must toscano, questa volta salato: i fagioli all'uccelletto con salsiccia. Un nome che, sempre secondo l'Artusi, deriva dal fatto che gli aromi usati per questa pietanza, specie la salvia, sono gli stessi di quelli impiegati per preparare gli uccelletti allo spiedo, altra ricetta di tradizione toscana. A decretare il vincitore una giuria tecnica che degusterà le specialità presentate dagli sfidanti attribuendo a ciascuna di esse un punteggio. A questa si affiancherà una seconda giuria popolare che decreterà a sua volta un "suo" vincitore. Il pubblico potrà degustare i piatti in gara al termine dell'evento. Ciascuna sfida sarà preceduta da uno show cooking dello chef Angelo Mazz. Il progetto "Food Challenge" è un tributo alla ricca storia culinaria di Firenze e un modo per onorare e preservare le ricette e i metodi di cucina che hanno definito la città per secoli.

Maurizio Costanzo



Mostra Artigianato: domani e martedì le Food Challenge

Un'iniziativa di CNA Firenze, Food Challenge e Venerabile Compagnia dei Quochi 2 sfide all'insegna del gusto toscano: sono quelle che CNA Firenze Metropolitana, Food Challenge e Venerabile Compagnia dei Quochi porteranno da domani all'interno della Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze (piano attico del padiglione Spadolini, spazio show cooking, dalle ore 15:00

Si parte lunedì 29 aprile con la sfida per la miglior crostata di marmellata, dolce tipico delle famiglie toscane che, per dirla con le parole di Pellegrino Artusi , è quella torta “che ha per base la pasta frolla e per ripieno le conserve di frutta o la crema” e che “migliora dopo un giorno o due” dalla cottura.

Martedì 30 aprile, sarà la volta di un altro must toscano, questa volta salato: i fagioli all'uccelletto con salsiccia. Un nome che, sempre secondo l'Artusi , deriva dal fatto che gli aromi usati per questa pietanza, specie la salvia, sono gli stessi di quelli impiegati per preparare gli uccelletti allo spiedo, altra ricetta di tradizione toscana.

A decretare il vincitore una giuria tecnica che degusterà le specialità presentate dagli sfidanti attribuendo a ciascuna di esse un punteggio. A questa si affiancherà una seconda giuria popolare che decreterà a sua volta un “suo” vincitore. Il pubblico potrà degustare i piatti in gara al termine dell'evento. Ciascuna sfida sarà preceduta da uno show cooking dello chef Angelo Mazz

Il progetto “ Food Challenge ” è un tributo alla ricca storia culinaria di Firenze e un modo per onorare e preservare le ricette e i metodi di cucina che hanno definito la città per secoli.

Sponsor

Condividi



Alla mostra Artigianato in arrivo due imperdibili Food Challenge

Due sfide all'insegna del gusto toscano: sono quelle che CNA Firenze Metropolitana, Food Challenge e Venerabile Compagnia dei Quochi porteranno da domani all'interno della Mostra Internazionale dell'Artigianato di Firenze (piano attico del padiglione Spadolini, spazio show cooking, dalle ore 15:00). Si parte lunedì 29 aprile con la sfida per la miglior crostata di marmellata, dolce tipico delle famiglie toscane che, per dirla con le parole di Pellegrino Artusi, è quella torta "che ha per base la pasta frolla e per ripieno le conserve di frutta o la crema" e che "migliora dopo un giorno o due" dalla cottura.

Martedì 30 aprile, sarà la volta di un altro must toscano, questa volta salato: i fagioli all'uccelletto con salsiccia. Un nome che, sempre secondo l'Artusi, deriva dal fatto che gli aromi usati per questa pietanza, specie la salvia, sono gli stessi di quelli impiegati per preparare gli uccelletti allo spiedo, altra ricetta di tradizione toscana.

A decretare il vincitore una giuria tecnica che degusterà le specialità presentate dagli sfidanti attribuendo a ciascuna di esse un punteggio. A questa si affiancherà una seconda giuria popolare che decreterà a sua volta un "suo" vincitore. Il pubblico potrà degustare i piatti in gara al termine dell'evento.

Ciascuna sfida sarà preceduta da uno show cooking dello chef Angelo Mazz.

Il progetto "Food Challenge" è un tributo alla ricca storia culinaria di Firenze e un modo per onorare e preservare le ricette e i metodi di cucina che hanno definito la città per secoli.



MIDA 2024: domani riflettori puntati sul restauro e sull'artigianato

Iniziativa CNA: sfide a colpi di gusto per la miglior crostata di marmellata e i migliori fagioli all'uccelletto Firenze, 28 aprile 2024. Prosegue fino al primo maggio MIDA 2024 che, nonostante il tempo incerto, non ha scoraggiato migliaia e migliaia di visitatori a venire alla **Fortezza da Basso** a visitare le mille proposte e attrattive, le iniziative ed eventi collaterali messi in campo per questa 88^a edizione della Mostra Internazionale dell'Artigianato.

Si parlerà di ARTIGIANATO AL FUTURO al convegno che si apre (domani) al Teatrino Lorenese alle ore 9.30 promosso e organizzato da Artex nell'ambito del progetto Horizon Europe Tracks4Crafts, co-finanziato dall'Unione Europea, all'interno del quale si discuterà sulle skill del futuro nel settore dell'artigianato artistico. Previsti gli interventi di autorità locali, esperti e professionisti di fama internazionale nel campo del Made in Italy. Ad aprire i lavori Elisa Guidi, Coordinatrice Artex, dopo il saluto di benvenuto del presidente di **Firenze Fiera**, Lorenzo Becattini.

All'interno del progetto FIRENZE CITTA' DEL RESTAURO alle ore 10,00 alla Sala della Scherma prende il via il convegno. Verso un distretto del restauro per il territorio. Nuove prospettive per la conservazione del patrimonio culturale. Realizzazioni programmi sinergie. A confronto istituzioni pubbliche e private per illustrare i più rilevanti interventi realizzati e la programmazione degli investimenti per la conservazione dei beni culturali del territorio. L'obiettivo principale è quello di favorire la collaborazione fra tutti i soggetti attivi nel settore per favorirne lo sviluppo e la qualificazione anche attraverso la sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa per la promozione del Distretto del Restauro del territorio.