

## Il Made in Liguria a Milano a “L’artigiano In Fiera”

di **Redazione**

04 Dicembre 2014 - 12:55



**Liguria.** È partita la diciannovesima edizione de “L’Artigiano in Fiera”, la rassegna di settore più importante a livello internazionale che si tiene a Rho e che rimarrà aperta con ingresso gratuito dalle 10 alle 22.30 fino all’8 dicembre.

CNA Liguria come ogni anno ha organizzato un Collettiva di espositori liguri, con il contributo dell’Assessorato allo Sviluppo Economico della Regione e la collaborazione, per la prima volta, dell’Agenzia Regionale InLiguria: nelle aree comuni saranno infatti presenti dei totem per la distribuzione di materiale turistico promozionale.

L’area della Liguria copre quasi 500 metri, comprensiva di tavolini per il ristoro e la degustazione e un piccolo palco per le esibizioni dei complessi musicali che si avvicendano all’interno della collettiva.

La mostra-mercato milanese supera i 3.000 stand espositivi, e con una superficie espositiva di 150mila metri quadrati, presenta 150mila prodotti provenienti da circa 110 Paesi. All’Italia sono dedicati 5 padiglioni, (dal n.1 al n.5), all’Europa 2, e agli altri Paesi del mondo 4. In questa occasione vengono messe a contatto le esperienze umane ma anche poetiche che stanno dietro ad ogni impresa artigiana, caratterizzata dall’amore per il proprio prodotto.

Le aziende che espongono nella collettiva CNA Liguria sono 22. Ci sono aziende che partecipano tramite il Consorzio dell’Esportazione, i produttori di olio e pesto dell’imperiese, quelli di ceramiche di Savona. Ci sono le aziende di profumi di Sarzana e quelle della filigrana di Campo Ligure; una distilleria di Imperia tratta i fiori di Lavanda ed ha portato in fiera un distillatore per diffonderne il profumo; c’è un giovanissimo genovese che occupa 64 metri quadri ed espone non solo i dolci della tradizione ligure ma la birra. Un caso particolarmente positivo quello della piccola azienda che ha sempre venduto

---

funghi secchi in uno spazietto da 16 metri quadrati e dall'anno scorso ha iniziato ad investire maggiormente, aprendo un laboratorio per la produzione della focaccia che prepara direttamente in fiera, e che quest'anno ha riservato quasi 100 mq vendendo pesto, olio e preparando pesce fritto da asporto come finger food.