



Mela, lamponi e ribolla Ecco il cocktail "Tiepolo"

Questi gli ingredienti, con more e rosa, proposti dal vincitore Andrea Scubla
La bevanda ora diventerà un prodotto ufficiale della città per la promozione

Formazione: un sostegno per le imprese

È in fase di conclusione il progetto triennale sul polo dell'agroalimentare regionale, finalizzato a supportare dal punto di vista formativo e professionale le imprese di questo settore. Una parte del progetto, portato avanti dal Cefap come capofila con l'Azienda speciale formazione della Camera di Commercio di Udine, l'Università, la Regione e altri partner istituzionali, enti formativi e scuole professionali di tutto il territorio, è stata dedicata a indagare i fabbisogni formativi e professionali del settore dell'agroalimentare e alla conseguente predisposizione di corsi di formazione professionale studiati su misura per le effettive esigenze delle imprese. I risultati delle indagini e delle attività svolte nel triennio saranno presentati oggi in sala Valduga.

di Federica Barella

Qualcuno in divisa perfetta da barman. Qualcun altro vestito in modo più sportivo. Tutti comunque determinati a proporre e far vincere il proprio cocktail al concorso promosso da Confcommercio Udine in collaborazione con l'amministrazione comunale di Udine, che alla fine ha incoronato come aperitivo ufficiale "Rosa Tiepolo" Andrea Scubla del La di Moret.

Un aperitivo che ha saputo giocare su alcuni ingredienti tipici del Friuli, sapendo così entusiasmare e conquistare la giuria. Gli ingredienti? Ribolla gialla spumantizzata, parea di mela Dop, sciroppo di mora, 5 gocce di parea di lamponi, sciroppo di rosa, acquavite d'uva monovittigno di Fragolino Noino e albumina.

E proprio per conquistare ancora di più con la sua creazione Scubla si è presentato nella sede di Friuli Future Forum in via dei Calzolari con un'illustrazione scritta della sua idea: «Ho voluto dare spazio alla friulanità delle materie



prime. Mi sono dunque ispirato ai prodotti della nostra terra per far sì che il mio aperitivo possa essere identificato come drink "friulano"».

Come è stato spiegato, la bevanda proposta da Scubla è uno "sparkling cocktail", ovvero un drink aperitivo con la presenza preponderante di un vino frizzante, la Ribolla gialla spumantizzata.

Il rosa chiesto dal concorso come elemento vincolante invece è stata realizzata grazie a

un perfetto dosaggio di parea fresca di lamponi e uno sciroppo di mora.

Molto apprezzate dai giurati (tra cui il vicesindaco di Udine Enzo Martines e il presidente regionale Aibes Gianni Marcon) anche le altre nove proposte con Rama Redzepi del bar Agli sportivi di Forni di Sopra al secondo posto e Alessandro Casula che ha conquistato il terzo posto.

In gara pure Alex Masiero del Duomo di Udine, Arianna



Qui sopra Andrea Scubla con il cocktail vincente. A lato tutti i partecipanti

Minerba del Giandua di Udine, Giovanni Visentini dell'osteria al Centro di Prosenico di Taipana, Luca De Reggi del Leon Blanco di Moggio, Sandra Zamarian del ristorante Alla Vedova di Udine, Alessandro Mauro del Pi Greco di Udine e Robin Mattioni dell'Astoria di Udine.

L'iniziativa, spiega Di Benedetto, «aveva la finalità di individuare e premiare la migliore proposta di aperitivo "Rosa Tiepolo" affinché questo pos-

sa ora diventare nel tempo un prodotto tipico della città di Udine.

L'aperitivo diventerà quindi uno dei punti di forza anche delle iniziative tra l'arte, la cultura, il commercio e il turismo durante le ormai abituali iniziative dedicate in primavera al Tiepolo.

ORIPRODUZIONE RISERVATA

LEGGI SUL SITO
E COMMENTA
www.messaggeroveneto.it

Bando per aiutare le menti matematiche

Dalla Provincia 35 mila euro per i giovani che vogliono accedere ai corsi di laurea a indirizzo scientifico

La Provincia scende in campo per agevolare l'ingresso degli studenti alle Facoltà scientifiche: nell'ultima giunta è stato approvato il finanziamento per complessivi 35 mila euro destinati ai progetti per realizzare corsi di matematica di base per l'accesso ai corsi di laurea di Economia, Ingegneria e Scienze Matematiche, Fisiche e Naturali.

«Interesse prioritario di questa amministrazione - afferma l'assessore all'Istruzione e alla Cultura Elena Lizzi (nella foto) - è di favorire lo sviluppo del sistema educativo di istruzione e formazione sul territorio, in particolar modo per l'ampliamento dell'offerta formativa



delle istituzioni scolastiche statali della provincia di Udine per l'anno scolastico 2012/2013».

Nel corso dell'ultima giunta sono stati approvati i criteri per l'emanazione del bando attraverso cui concedere i contri-

I PROGETTI FINANZIATI
Corsi di base per agevolare l'ingresso alle facoltà di Economia, Ingegneria, Scienze matematiche, fisiche e naturali



buti economici agli Istituti scolastici che aderiranno all'iniziativa e dovranno stipulare una convenzione con l'Ateneo di Udine per disciplinare le modalità di svolgimento delle attività didattiche formative.

Questi corsi intensivi di ma-

tematica hanno come finalità quella di adeguare la preparazione matematica di base dello studente per permettergli di frequentare con profitto i corsi universitari; preparato ad affrontare le prove previste dall'Università per la verifica

I CRITERI DELL'ACCORDO
Gli istituti scolastici che aderiranno all'iniziativa dovranno stipulare una convenzione con l'ateneo friulano

dei debiti formativi in ingresso; sostenere anticipatamente, già durante l'ultimo anno delle scuole superiori, il test valido per il superamento del debito formativo per accedere ai corsi di laurea ad indirizzo scientifico e, laddove il beneficio sia ap-

plicabile, essere esonerati dal pagamento della tassa per il test d'ingresso.

«Confidiamo con questi strumenti di poter contribuire, per quanto di nostra competenza - continua l'assessore - al miglioramento dei processi d'insegnamento delle materie matematiche che vedono primeggiare gli studenti delle nostre scuole nelle gare nazionali e internazionali e anche alle Olimpiadi di matematica. Siamo orgogliosi dei risultati ottenuti dagli alunni che si collocano significativamente al di sopra della media».

«Queste performance riconosciute anche dai report statistici - conclude - rappresentano una buona lettera di presentazione sia per i futuri sbocchi professionali sia per lo sviluppo delle capacità mnemoniche e l'elasticità con cui i giovani saranno chiamati ad affrontare tematiche complesse».

Studenti a scuola di risparmio

Gli alunni della Garzoni incontrano il personale della filiale cittadina delle Poste

Quest'anno cade l'88esimo anniversario della Giornata mondiale del risparmio. Per parlare di questo importante tema, la filiale udinese di Poste italiane incontrerà oggi gli alunni della classe V dell'Istituto Garzoni. La scuola ha infatti aderito al progetto "Una scuola fatta a Poste" lanciato da Poste Italiane, e i partecipanti si sono cimentati nella redazione di una serie di elaborati sul tema del risparmio. I loro sforzi verranno inviati a Roma e, i più meritevoli, faranno parte di un testo specifico che Poste Italiane pubblicherà.

I contributi degli alunni delle 180 scuole primarie italiane diventeranno una testimonianza creativa e fantasiosa per guardare all'importanza del risparmio quale risorsa per tutto il Paese. Infatti l'88esima edizione della Giornata mondiale del risparmio è inoltre occasione per ricordare l'opera costante che Cdp e Poste italiane svolgono per la crescita economica del Paese, protagoniste nella raccolta del risparmio privato e nel suo utilizzo per il finanziamento di infrastrutture e servizi su tutto il territorio nazionale in settori strategici come ener-

gia e comunicazioni, trasporto, sostegno alle Pmi ed export finance, ricerca e innovazione, ambiente ed energie rinnovabili. Oggi la raccolta complessiva del risparmio postale tra libretti e buoni è di circa 300 miliardi di euro e i conti correnti ammontano a oltre 5,6 milioni. Accanto alla raccolta degli elaborati realizzati, l'incontro tra Poste italiane e gli alunni diventa un'occasione per svolgere assieme una piccola lezione sul risparmio, sul suo valore, sulla necessità di concepirlo e prevederlo in vista di futuri obiettivi da raggiungere.



Uno sportello d'altri tempi

Premio a un udinese per il miglior coltello

Un udinese vince a Scarperia, in Toscana, il premio per il miglior coltello con un manico di ossobuchi di vitello preventivamente "gustati". Un coltello perfetto nasce da mani abili e da una scelta attenta di materiali. E con queste tipicità che anche quest'anno Massimo Lucchese, il coltellinaio collezionista di Udine, ha primeggiato a Scarperia, al 23esimo concorso per il miglior coltello amatoriale. La giuria adotta criteri severissimi nella scelta, ne scruta gli aspetti più nascosti e sceglie i migliori. Il coltello che ha primeggiato è fatto in acciaio inox con incasto-

nature di sfere d'acciaio. Il manico è in bronzo, radica tinta in blu di ossibuchi di vitello preventivamente "gustati" e poi sbiancati con acqua ossigenata. Questa è la seconda volta che Lucchese vince il trofeo che riproduce il palazzo dei Vicari di Scarperia, sede del Comune e del Museo dei ferri taglienti. A Scarperia, posto in una splendida zona della Toscana, dopo la premiazione, a palazzo dei Vicari è stata aperta una mostra: "Lame che attraversano la storia: un percorso cronologico dei ferri taglienti dalla Preistoria ai giorni nostri". (a.d.a.)