

STARTCUPML.NET

Le imprese giovani in gara per il futuro

Si svolge dopodomani la finale della Start Cup Milano Lombardia, la business plan competition (ossia una gara di idee imprenditoriali) volta a favorire la nascita di start-up (giovani imprese) ad alto contenuto innovativo. Promossa da sei università lombarde, Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Università degli Studi di Bergamo, Università Carlo Cattaneo, Università di Varese e Como e dal centro Promozione Start-Up USI di Lugano, la Start Cup è organizzata dall'Acceleratore d'Impresa del Politecnico di Milano, gestito dalla Fondazione Politecnico di Milano.



la RUBRICA

AVVISO
AI NAVIGANTI

a cura di
Maddalena
Camera



STARTCUPML.NET

Le imprese giovani
in gara per il futuro

Si svolge dopodomani la finale della Start Cup Milano Lombardia, la business plan competition (ossia una gara di idee imprenditoriali) volta a favorire la nascita di start-up (giovani imprese) ad alto contenuto innovativo. Promossa da sei università lombarde, Politecnico di Milano, Università degli Studi di Milano, Università Cattolica del Sacro Cuore di Milano, Università degli Studi di Bergamo, Università Carlo Cattaneo, Università di Varese e Como e dal centro Promozione Start-Up USI di Lugano, la Start Cup è organizzata dall'Acceleratore d'Impresa del Politecnico di Milano, gestito dalla Fondazione Politecnico di Milano.

INDAMUD.COM

Andare in rete sicuri
battendo la censura

Siete in vacanza o per affari in Paesi che non consentono l'accesso a tutti i siti del mondo? Per risolvere il problema c'è Indamud. Il servizio fornito da questo sito consente di vedere i siti oscurati in quei Paesi che non permettono di navigare ovunque e hanno politiche restrittive per la rete. Indamud.com permette dunque di risolvere il problema se vi trovate in Cina, Dubai, Arabia Saudita, Turchia, Thailandia, Qatar, Bahrain, Kuwait, Abu Dhabi, Iran, Egitto, Pakistan, Giordania, Palestina, Oman, Libano, Siria, Yemen, Messico, Brasile. Il sito è a pagamento: un mese di abbonamento costa 10 dollari, un anno 80.

APPLE.COM/IT/ILIFE

Nuovo iLife, foto e film
da veri professionisti

Apple ha presentato il iLife '11, un aggiornamento che offre agli utenti Mac ancora più opportunità per creare e condividere foto, filmati e musica. Nel software l'applicazione iPhoto ha un look totalmente nuovo, con fantastiche modalità a schermo intero per volti, luoghi ed eventi. Mentre iMovie permette di montare le riprese in modo ancora più facile e trasformarle velocemente in divertenti trailer cinematografici da pubblicare con facilità online. GarageBand consente invece di migliorare le proprie abilità musicali e di creare canzoni fantastiche con Flex Time e Groove Matching. Inclusa gratuitamente in ogni nuovo Mac, il iLife è disponibile a 49 euro come aggiornamento.

L'INTERVISTA DARIO LOISON

Il segreto? Materie prime e niente farciture. Io punto tutto sulla frutta Unirlo al salato non è bestemmia: col foie gras ci mettono le brioche...

«Tranquilli, con me
mangerete il panettone
E ben oltre Natale»

L'artigiano che in Veneto sforna il dolce perfetto: «Vi spiego in un libro come farlo restare in cucina tutto l'anno»

Paolo Marchi

Costabissara è uno dei tanti comuni italiani che per capire dove siano mai, devi consultare il signor Google, settemila anime in provincia di Vicenza e una che sprizza bontà. Dario Loison, terza generazione di fornai prima e pasticciere oggi, si è specializzato in panettoni senza vendere l'anima alla quantità, quel che costi a livello di qualità. Resta artigiano, ma ha saputo sviluppare quel minimo di produzione che gli permette di farsi conoscere anche - e magari soprattutto - lontano dal Veneto: «Tutto ebbe inizio con mio nonno Tranquillo, fornaio, che poi passò la mano a mio padre Alessandro; ho un fratello, Tranquillo come il nonno, impegnato però in tutt'altro settore. Io? Io sono nato nel 1962 tra pani, biscotti e bomboloni».

Il primo panettone di Dario Loison?

«A quattro anni, nel '66, ma, crescendo, non puntai subito sulla pasticceria. Studiai economia aziendale a Venezia, feci seriamente il militare e come ufficiale imparai a gestire bene un gruppo, cosa che si rivela utile e importante anche da civile. Non ci crederà, ma prima di prendere il posto di mio padre, mi misi a vendere macchine per conterie, il profumo che sprigionano in lavorazione è quanto di più lontano ci possa essere da quello di un forno pieno di panettoni. Quando tornavo a casa, mi spogliavo e in mutande passavo un po' di tempo in relax in laboratorio, mi ripulivo».

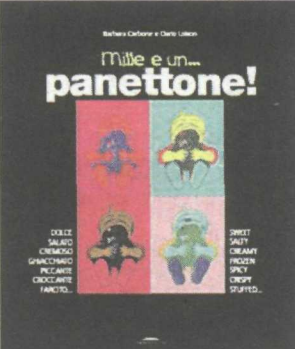
La svolta nel...?

«Tra il 1992 e il '94, con mia moglie Sonia presi definitivamente in mano d'azienda».

Nel segno del panettone, perché il panettone?

«Perché l'abbiamo così sviluppato che chi vuole lavorare seriamente ha praterie davanti a sé

per distinguersi. Il panettone ha un grosso problema, a parte la qualità degli ingredienti, il lievito madre invece di quello di birra, ed è il suo volume, lo stoc-



LA RICETTA

Filetto di vitello in crosta di panettone, puntarelle e salsa di panettone

Ingredienti per 4 persone
4 medaglioni di filetto di vitello
2 albumi
200 gr di panettone grattugiato
200 gr di puntarelle
1/2 litro di sugo di carne
100 gr di panettone
aceto balsamico tradizionale
olio extravergine d'oliva
sale e pepe nero

Monta a neve ben ferma gli albumi e amalgama al loro interno il panettone grattugiato. Fai scottare i medaglioni di vitello in padella 2 minuti circa per lato; quindi copri con la pastella di albumi e panettone grattugiato. Inforna per circa 7-8 minuti. Nel frattempo pulisci le puntarelle e condiscile con olio, aceto, sale e pepe a piacere. A cottura ultimata disponi i filetti al centro di ciascun piatto, guarnisci con le puntarelle e nappa il tutto con la salsa di vitello precedentemente frullata con il panettone.

caggio. Un nostro pezzo, per essere pronto, ti impegna 72 ore, più 6/8 perché si raffreddi. Devi pur metterlo da qualche parte e lo spazio non è mai sufficiente. E con i pandori è peggio, per chi li produce, perché hanno un terzo di volume in più e quindi un terzo di potenziale fatturato in meno».

Il sistema Loison?

«Materie prime perfette e artigianalità della lavorazione, da noi tutto è fatto ancora a mano, eccetto la porzionatura dell'impasto».

Il panettone ha un mercato stagionale, legato al Natale, eppure...

«Stagionale per chi non vuole guardare oltre. Io puntai subito e molto sui mercati stranieri dove i palati sono ben poco allenati alla qualità, a prescindere dai prodotti di scarso valore che anche noi italiani esportiamo, e per la bontà sono pronti a spendere bene. Poi, lavorare per Paesi lontani, Giappone, Australia, il Sud America, fa sì che tu possa produrre già a settembre, consideriamo infatti che solo il trasporto in nave occupa sei settimane e a novembre tutto deve essere consegnato».

Poco ma ottimo.

«Non posso andare oltre i 5/6 mila pezzi al giorno, quando un industriale ne fa anche 8 mila con una sola linea, in stagione attiva 24 ore su 24. Comunque, il più grande produttore non è in Italia, bensì in Brasile, Bauducco».

C'è il panettone classico; poi quelli creativi.

«Io mi vanto di non rovinare il prodotto con farciture cremose, punto sulla frutta, mandarini, fichi, albicocche, amarene...».

E ora un libro, per la Trenta Editore, Mille e un panettone, mille anche perché lei va oltre il lato D.

«Vero, sprono gli chef a usarlo anche in piatti dall'anima salata. Non è una bestemmia, l'esempio classico è quello del foie gras servito con pan brioche, perché non fare altrettanto con il panettone? Si tratta di avere misura, ad esempio nel tonno sostituisce il pangrattato e nei canederli, penso a quelli di Herbert Hintner vicino Bolzano, si abbinano al pane. E poi sono buoni profumi».

Il grande nemico?

«L'ignoranza e le catene distributive che usano il panettone come prodotto-civetta. È chiaro che chi accetta certe ordinazioni, a prezzi minimi, pagherà le arance candite 90 centesimi al chilo, quando io ne sborso 4,50 euro. Il resto lo fa il lievito di birra, simili dolci difficili da digerire. Tanti dicono "mai più", poi passa un anno e quando torna Natale molti ci ricascano. Il buon panettone è digeribile, lascia memoria solo nella testa».

CHIC

Grazie a Breitl
l'orologio
si fa rombo

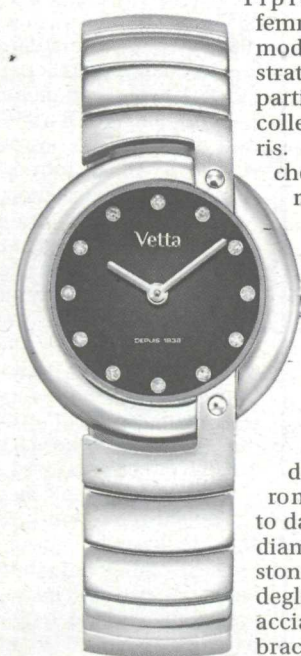
Giampiero Negretti

Un design molto originale e assai piacevole contraddistingue il nuovissimo modello della Breitl che sarà disponibile tra pochi giorni. È un orologio solo tempo dalla struttura particolare: infatti, la cassa vera e propria, di forma rotonda e in acciaio con trattamento annerente, è inserita su una piattaforma romboidale realizzata in vetro infrangibile trasparente, oppure in ceramica. Il tipo di costruzione conferisce un risalto particolare al quadrante con indici luminescenti. Disponibile con diametro di 38 o 40 millimetri, l'orologio ha movimento al quarzo, cinturino in poliuretano e costa 290 euro.



E Vetta
al polso di lei
mette Parigi

Lo storico marchio Vetta torna alla ribalta con una serie di linee tutte caratterizzate da un buon rapporto qualità/prezzo.



Tipicamente femminile il modello illustrato che appartiene alla collezione Paris. La cassa, che misura 30 mm, è in acciaio lucido e ospita un movimento al quarzo. Elegante e semplice il quadrante dal fondo nero ma illuminato da 12 piccoli diamanti incastonati al posto degli indici. In acciaio anche il bracciale con chiusura gioiello personalizzata; impermeabile fino a 30 metri e con il vetro minerale, l'orologio è venduto a 238 euro.

GNeg



ARTISTA Dario Loison,
maestro del panettone