

Le eccellenze sono acrobatiche

MILANO - Anche Aime, l'Associazione imprenditori europei di Varese, è stata protagonista a Expo nei giorni scorsi. Prosegue l'attività diretta a favorire i contatti tra imprenditori italiani e realtà economiche appartenenti ad altri Stati. Due gli eventi che hanno consentito di valorizzare il sistema economico varesino. "Expo A Varese Sviluppo il Business tra Francia e Italia" è stato l'incontro di lunedì scorso nella sede della Provincia. Un meeting organizzato da Aime e da Cjd (Centre des Jeunes Dirigeants d'Entreprises - Francia) con la collaborazione di Cfcii (Chambre Française de Commerce et d'Industrie en Italie) sul tema "Sviluppo

mo il Business tra Francia e Italia". L'incontro è avvenuto tra quindici imprenditori italiani e quindici imprenditori francesi. Sono intervenuti Giuliano Terzi, presidente di Aime, Younick Naudou, presidente di Cjd, Marco Colombo, presidente del settore Agroalimentare di Aime. Si sono formati dei gruppi misti italo-francesi che all'insegna della reciproca massima collaborazione e informalità hanno cominciato ad interagire scambiandosi esperienze e tessendo rapporti di conoscenza reciproca. E poi spazio a "Varese a Expo", evento promosso per la valorizzazione dei prodotti tipici in abbinamento al piatto più conosciuto al mondo, la pizza, organizzato con



Leo Coppola a Expo con gli altri campioni del mondo di pizza acrobatica

Apv (Associazione Pizzaioli Varesini), Provincia, ministero delle Politiche Agricole, e la partecipazione dell'Istituto Falcone di Gallarate e del Birrifico Pirelli, nel Padiglione Pianeta Lombardia. Dopo uno spettacolo di pizza acrobatica, si sono presentate alcune ricette di pizza realizzate con i prodotti del territorio. I campioni del mondo di pizza acrobatica, guidati dal presidente dell'Apv, Leo Coppola, si sono esibiti davanti a migliaia di visitatori incuriositi e affascinati. Gli studenti del Falcone hanno presentato i nostri prodotti, organizzata una ricca degustazione con diversi prodotti del territorio abbinati alla birra Po-

retti e ad alcuni vini lombardi.