

**Ente Cassa di Risparmio di Firenze,**

**Università, Osservatorio dei Mestieri d’Arte (OmA,
Fondazione TEMA**

presentano

**R.I.T.R.A.TTO**

**La ‘task force’ per promuovere il saper fare italiano**

**Cinque dipartimenti universitari uniti per la tracciabilità**

**del prodotto artigianale e la valorizzazione delle filiere produttive tipiche toscane**

Nasce una ‘task force’ interdisciplinare per elaborare strategie e strumenti di supporto alle imprese. E’ lo scopo del progetto di ricerca ‘Tutela e valorizzazione del *Made in Italy* tra contesto e prodotto’ promosso da Ente Cassa di Risparmio di Firenze, cinque Dipartimenti dell’Università degli Studi di Firenze, Osservatorio dei Mestieri d'Arte (OmA) e Fondazione TEMA (Tecnologie per i beni culturali e l’artigianato), entrambe emanazioni dell’Ente Cassa proprio per la valorizzazione dell’artigianato di qualità.

‘’Il progetto – ha spiegato stamani in una conferenza stampa il professor Gaetano Aiello, Direttore del Dipartimento di Scienze per l’economia e l’impresa (DISEI)- è concepito per promuovere e tutelare la cultura del Made in Italy e del prodotto ‘pensato e realizzato in Italia’, attraverso l’affiancamento di imprese artigiane ad altre organizzazioni ed istituzioni, nella ricerca di strategie e di strumenti, anche fortemente innovativi, volti alla valorizzazione di questa importante risorsa. In particolare, il progetto intende esaltare le specificità dei prodotti locali rendendone trasparente l'origine; rafforzare l'identità del Made in Italy sui mercati internazionali; sviluppare nuove forme di comunicazione basate sull'esperienza del prodotto e sul racconto delle storie nelle quali l'identità del territorio si intreccia con quella dell'impresa’’.

Per questo scopo, è stato creato un gruppo di studio interdisciplinare che, partendo da un'attenta analisi della letteratura e attraverso la conduzione di *case studies*sulle filiere tipiche del territorio, proporrà un set di strategie finalizzate a favorire lo sviluppo delle imprese sui mercati internazionali, le dinamiche di innovazione del prodotto e dei processi produttivi, il rafforzamento del radicamento sul territorio. Il progetto, che avrà durata pluriennale,  prevede inoltre lo sviluppo di un database di conoscenze in grado di fornire gli strumenti, le tecnologie e le metodologie necessarie per garantire un più efficace presidio dei rapporti con intermediari e consumatori ed inoltre la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto lungo tutta la filiera.

L'unità di ricerca, chiamata  RI.T.R.A.TTO (acronimo di RIcerca per la Tutela, la tRacciabilità e la vAlorizzazione della cultura e del prodoTTO pensato e realizzato in Italia), coinvolgerà almeno cinque giovani ricercatori destinatari degli assegni di ricerca provenienti dai cinque diversi dipartimenti dell’ ateneo fiorentino, nonché un esteso gruppo di studenti ed altri soggetti appartenenti a pubblici specialistici ed internazionali interessati ai temi del progetto.  I dipartimenti coinvolti sono: il Dipartimento di Ingegneria Industriale (DIEF); il Dipartimento di Architettura (DIDA); il Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA); il Dipartimento di Storia, Archeologia, Geografia, Arte e Spettacolo (SAGAS); il Dipartimento di Scienze per l'Economia e l'Impresa (DISEI).

Ciascun Dipartimento indagherà su specifici aspetti del *Made in Italy* con un approccio interdisciplinare che non sarà limitato alla ricerca sulle specificità, materie e prodotti del ‘bello e ben fatto in Italia’, ma si tradurrà nel concreto affiancamento dei cinque dipartimenti universitari ad alcune imprese impegnate in percorsi di sviluppo e di crescita basati su punti di forza radicati nel nostro territorio.

‘’Crediamo fortemente in questo progetto – ha dichiarato il Direttore generale dell’Ente Cassa Renato Gordini – perché interviene in un settore strategico per la nostra economia, valorizza il mondo della ricerca, così importante anche a Firenze, e segna un nuovo esempio di virtuosa collaborazione con le imprese e, soprattutto, con l’università, da sempre uno degli interlocutori primari dell’Ente Cassa’’.

“La promozione e la valorizzazione delle aziende artigianali hanno rappresentato il nostro obiettivo statutario sin dall’esordio di OmA – ha affermato Giampiero Maracchi, presidente dell’omonima Associazione – e contribuire allo studio che cinque dipartimenti universitari dedicheranno alle aziende può servire come modello di *best practice*per tutte le realtà artigianali del settore”.

“La nascita della Fondazione TEMA – ha sottolineato a sua volta il suo Consigliere delegato Giampaolo Moscati - intende rappresentare un supporto alla conoscenza e ad un utilizzo mirato delle nuove tecnologie nelle aziende artigianali, alla loro internazionalizzazione e  all’inserimento di giovani al loro interno”.

Tra le imprese di maggior rilievo sono state individuate: la **Savio Firmino srl**, nell'ambito del settore arredamento; la **Copam** srl, nell'ambito della componentistica, l’azienda di piastrelle di pavimenti e rivestimenti  **Pecchioli**  attiva a Firenze dal 1939 e nota anche per la confluenza nella stessa azienda - nella metà degli anni 50 - della manifattura Chini, la **Giusto Manetti Battiloro** spa, fra i più grandi produttori di foglia oro nel mondo. Oltre alle singole imprese, il percorso di affiancamento riguarderà anche alcune filiere tra cui quella di produzione ittica delle spigole nel settore dell’acquacoltura grazie alla **COOPAM** di Orbetello, quella vitivinicola con l’azienda storica **Col d’Orcia** di Montalcino (Siena), quella dei “cantuccini” con il **Biscottificio Antonio Mattei**di Prato e  **Forno Steno**di Vaiano (Prato), l’azienda **Corsini Biscotti**del Monte Amiata(Grosseto), e quella del frumento con il **Consorzio agrario di Siena**.

**LE AZIENDE COINVOLTE**

**Savio Firmino**

È il 1941 quando Firmino Savio apre la sua bottega nell'oltrarno fiorentino, nei pressi di Santo Spirito, storico quartiere della città conosciuto, fin dagli albori del Rinascimento, per i suoi artigiani ed artisti. Nell'arco di pochi anni la piccola bottega diviene un punto di riferimento importante nella realizzazione di lampadari e candelabri in legno intagliato e dorato. Ma è con la produzione delle prime specchiere in legno intagliato nel 1951 che le realizzazioni di Firmino iniziano ad essere apprezzate anche all'estero, aprendo così l'azienda verso nuovi mercati. Negli anni ‘90 la Savio Firmino si fa portavoce di uno nuovo modo di concepire l'arredo classico, rispondendo a tutte le esigenze dell'abitare contemporaneo e mantenendo inalterato il suo stile unico ed inconfondibile, tanto da essere riconosciuto in molti paesi del mondo come "Stile Savio Firmino". Agli inizi del 2000, la Savio Firmino si espande verso nuovi mercati, ottenendo riconoscimenti dai principali mercati internazionali del lusso. Lo "Stile Savio Firmino" diventa un punto di riferimento in paesi come Russia, Cina ed Emirati Arabi.

**Giusto Manetti Battiloro**

E’ un'azienda che si occupa della trasformazione dell'oro, dell'argento e altri metalli come il rame e il palladio in foglie. L'azienda è stata fondata nel 1820 da Luigi Manetti a Firenze, poi tramandata per 6 generazioni fino ai giorni nostri. Attualmente al sua attività ha raggiunto gli angoli di tutto il mondo partecipando al restauro e alle realizzazioni delle maggiori opere artistiche, fra cui il Palazzo imperiale di San Pietroburgo, il Palais Garnier di Parigi, il Washington Temple e il New York Insurance Building in America. Ha tre sedi in Italia e 2 sedi all'estero (Spagna e Polonia). I valori su cui si fonda la mission aziendale fortemente dedita alle proprie prerogative artigianali che la contraddistinguono sono il rispetto della tradizione, della qualità assoluta, dei valori etici e della costante innovazione.

**Pecchioli Ceramiche**

La filosofia della manifattura Franco Pecchioli è caratterizzata dal perpetuarsi di tradizioni antiche che interagiscono e si valorizzano con le tendenze del momento. Il fatto a mano è privilegiato in tutte le sue forme, impreziosito dalla creatività e dalle invenzioni tecniche dei ceramisti, impegnati a non disperdere la preziosa eredità di conoscenze derivate dal passato, affiancate da una costante ricerca verso materiali e smalti innovativi e da un continuo confronto con gli sviluppi più recenti: la certificazione di ingelività del nuovo Gres Artistico, o quella Pei2 dell'Oro Protetto ne sono un esempio. La smaltatura a mano viene proposta su una grande varietà di supporti, dal gres al cotto, dal poliker alla lava, al vetrochina dei sanitari. Ciò permette di valorizzare quello che è il 'dna cromatico' del progetto in modo assolutamente unico e 'trasversale': la produzione che, oltre ad essere 100% fatta a mano proprio nella fabbrica, è sempre “customizzabile” e permettedi ottenere innumerevoli serie di combinazioni e di intrecci di aree cromatiche e materiche perfettamente allineate con le diverse funzioni dell'abitare.

**COOPAM (Cooperativa Produttori Acquacoltori Maremmani)**

Dal 1998 rappresenta le maggiori aziende di acquacoltura di Orbetello, produce, promuove, garantisce e distribuisce spigole, orate e ombrine boccadoro allevate negli impianti associati e partner. La qualità del pesce allevato è garantita da continui controlli effettuati su ciascuna fase di produzione, in osservanza di rigorosi standard, e dalla distribuzione quotidiana del pescato sul mercato con la garanzia del marchio “Orbetello Aquæcultura”. Oggi, con una capacità produttiva annua di circa 2000 tonnelate di pesce, rappresenta uno dei principali gruppi di riferimento nel settore dell’acquacoltura italiana e, già da alcuni anni, rifornisce settimanalmente i mercati esteri di Monaco, Honk Kong, Singapore, New York, Washington e Los Angeles.

**Col d’Orcia**

E’ una delle aziende storiche di Montalcino, già presente nel 1933 con il nome fattoria di S. Angelo in Colle alla Prima Mostra dei Vini d’Italia tenutasi a Siena. Non è possibile parlare di Brunello senza citare i grandi vini che nascono da Col d'Orcia che, con i suoi 100 ettari di Sangiovese è il terzo produttore di Brunello e Rosso di Montalcino. Missione dell’azienda è quella di produrre i migliori vini biologici, sfruttando l’eccezionale combinazione del suolo e del clima tipici di questo areale e curando scrupolosamente ogni fase di produzione. Ogni singolo vigneto viene seguito fin dal momento dell’impianto per ottenere uve di altissima qualità, sane, concentrate e ricche di colore e di tannini. La vendemmia, rigorosamente manuale, è sottoposta a scrupolose analisi al fine di assicurare la perfetta maturità fenolica di ogni singolo grappolo e tutti i prodotti vengono imbottigliati in azienda.

**Biscottificio Antonio Mattei**

I Biscotti di Prato alle mandorle del BISCOTTIFICIO ANTONIO MATTEI, comunemente conosciuti come cantuccini, rappresentano dal 1858 un classico della pasticceria toscana. La fama di questi biscotti iniziò presto a diffondersi oltre i confini cittadini e regionali guadagnandosi la medaglia di merito nel 1861 all’Esposizione Italiana e la Menzione speciale all’Esposizione Universale di Parigi nel 1867. Molti gli estimatori illustri dei famosi biscotti di Prato nel sacchetto blu, come l’Artusi, Curzio Malaparte, Ardengo Soffici, Sem Benelli, Hermann Hesse e i Presidenti Carlo Azeglio Ciampi e Bill Clinton. Nel 1908 l’attività passò ad Ernesto Pandolfini, che lavorava da tempo come garzone al Biscottificio e che continuò poi sulla stessa linea di alta qualità e creatività del fondatore. Ancora oggi per la famiglia Pandolfini il senso e la responsabilità della tradizione sono valori fondamentali che vengono mantenuti ricercando l’eccellenza degli ingredienti di base e utilizzando solo ingredienti naturali e seguendo la ricetta originale di Antonio Mattei.

**Corsini Biscotti**

La storia dell’azienda è iniziata nel 1921 e da allora l’arte di famiglia si tramanda di padre in figlio, mantenendo immutati l’amore per la qualità, l’accuratezza nella scelta degli ingredienti, il rispetto delle regole di ogni fase di lavorazione e la dedizione di tutta la famiglia, a testimoniare un’arte dolciaria unica e autentica. Nel corso del tempo, lo sviluppo dell’attività e il successo sul mercato italiano ed estero hanno modificato le dimensioni dell’attività che da forno artigianale è passata ad impresa moderna, agile e creativa. I Cantuccini Corsini, oggi conosciuti e apprezzati in tutto il mondo, sono testimonial “del buon vivere toscano”. Prodotti ancora con gli ingredienti e la cura di una volta, grazie al loro caratteristico gusto, alla ricchezza delle mandorle sceltissime, alla sapiente lavorazione e al design delle confezioni ben rappresentano e valorizzano il gusto e i sapori della Toscana più vera.

**Forno Steno**

Nasce nel 1920 e, a partire dal 1990, inizia la produzione dei cantuccini che in breve tempo riscuotono grande successo sia a livello nazionale che estero. I segreti di questo biscottificio, portato avanti sempre con l’entusiasmo e la curiosità del primo giorno, sono la lavorazione completamente artigianale, la freschezza degli alimenti, l'assenza di conservanti.

**Consorzio Agrario di Siena**

E’ la prima impresa del comparto agro -alimentare della Toscana. Fondato nel 1901, commercializza e in parte produce mezzi tecnici per l'agricoltura, fertilizzanti, agrofarmaci, sementi, mangimi zootecnici, prodotti petroliferi, macchine e attrezzature, prodotti garden, una ampia rete territoriale di Filiali, Agenzie, Centri di Stoccaggio, Depositi di prodotti energetici. Opera nelle province di Siena e Arezzo, oltre che nelle province di Firenze e Prato per le macchine agricole e industriali, per l'innovazione in agricoltura in qualità di concessionario New Holland. Ha inoltre un Centro per la meccanizzazione alle porte di Siena, uno Stabilimento di produzione di sementi certificate con laboratorio analisi a Sinalunga, un Centro per la produzione dei mangimi a Ponti di Cortona, una Cantina con centro di imbottigliamento a Poggibonsi e un Frantoio oleario a Castelnuovo Berardenga. Valorizza le produzioni tipiche e le eccellenze del territorio attraverso una propria catena di negozi alimentari, enoteche, macellerie con carni delle razze più pregiate (chianina, cinta senese, ecc.) oltre a due ristoranti "Sosta del Granducato" al Valdichiana Outlet Village di Foiano e a San Gimignano.

**L’OSSERVATORIO DEI MESTIERI D’ARTE (OMA)**

E’ un’ associazione no profit tra 15 Fondazioni di origine bancaria italiane, impegnata nella salvaguardia e nella promozione dell’artigianato artistico, con l’obiettivo di analizzare le prospettive per il futuro, il rapporto con il mondo del mercato, della ricerca della scuola e della formazione. Ha sede e personale specializzato a Firenze. OmA è Comunicazione La rivista bimestrale (reg. trib. Fi. N. 5728 del 3/06/2005) Il portale web e la newsletter Il blog ventiquaranta dei giovani artigiani Convegni, conferenze internazionali, workshop Esposizioni e fiere Pubblicazioni sui mestieri d’arte OmA è Didattica e Formazione Laboratori didattici per bambini e famiglie Laboratori didattici per studenti stranieri a Firenze Laboratori didattici per le scuole Tirocini formativi a bottega Sono soci OmA: Ente Cassa di Risparmio di Firenze, Fondazione Cassa di Risparmio di Biella, Fondazione Cassa di Risparmio di Carrara, Fondazione Cassa di Risparmio di Civitavecchia, Fondazione Livorno, Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca, Fondazione Banca del Monte di Lucca, Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia, Fondazione Cassa di Risparmio di Prato, Fondazione Cassa di Risparmio di San Miniato, Fondazione Monte dei Paschi di Siena, Fondazione Cassa di Risparmio della Spezia, Fondazione Cassa di Risparmio di Viterbo, Fondazione Cassa di Risparmio di Volterra, Fondazione Cassa di Risparmio di Orvieto.

**TEMA**

E’ una Fondazione no-profit promossa da Ente Cassa di Risparmio di Firenze per implementare l’innovazione nel comparto artigianale toscano attraverso lo sviluppo di un sistema virtuoso tra giovani, aziende, centri di formazione e ricerca. I suoi obiettivi sono favorire la nascita di nuove imprese nel settore artigianale e incentivare l’assunzione dei giovani e la dinamica delle imprese lavorando sulle seguenti aree: innovazione di prodotto innovazione di processo marketing internazionalizzazione La Fondazione si propone di stabilire collaborazioni con centri di eccellenza a livello locale, nazionale e internazionale, che abbiano competenze e capacità per supportare le attività individuate. ​​

Firenze, 26 giugno 2014



Riccardo Galli
Responsabile Ufficio Stampa Ente Cassa di Risparmio di Firenze
Via Bufalini, 6 – 50122 Firenze tel. 0555384503 – cell. 3351597460
riccardo.galli@entecrf.it

Maria Pilar Lebole

Direttore Osservatorio dei Mestieri d’Arte

Via Bufalini 6 -50122 Firenze

Tel. 055 5384951

pilar.lebole@osservatoriomestieridarte.it