UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI UDINE

MessaggeroVeneto

Dir. Resp.: Tommaso Cerno
Tiratura: 52.910 Diffusione: 45.109 Lettori: 307.000

Sezione: DICONO DI NOI

Edizione del: 23/12/14
Estratto da pag.: 27
Foglio: 1/1

Il Deganutti ha "sfornato" il Cjiscjel di Udin

Anche Udine avrà il suo dolce tipico. Sono stati cinque studenti della 5 C dell'Itse Deganutti di Udine a colmare un vuoto secolare. Coordinati dai professori Cotterli e Barazza, hanno partecipato a Start cup young 2014, promossa dall'università di Udine, presentando un business plan per la produzione di un dessert, privo di burro e margarine, tutto a base di ingredienti naturali tipicamente friulani (farine di mais e di castagne, composta di marroni, miele, noci e nocciole macerate nel vino verduzzo), destinato a divenire un prodotto distintivo della città. L'idea è stata apprezzata e premiata dalla commissione giudicatrice con un premio (terzo posto) che vale l'abbuono delle tasse universitarie.

Il dolce, già prodotto e sperimentato dai ragazzi, si rifà al simbolo di Udine ed è stato chiamato appunto "Cjiscjel di Udin": l'impasto di copertura riproduce a rilievo il castello, stilizzato secondo un disegno realizzato dai ragazzi stessi. È prevista anche una linea di produzione, rigorosamente separata (per evitare di miscelare le farine), rivolta ai celiaci, che utilizza esclusivamente farine senza glutine.

Il progetto d'impresa si compone anche di un preciso piano di marketing che prevede la commercializzazione del prodotto sia a livello locale, tra udinesi e turisti, sia a livello nazionale e internazionale, anche mediante convenzionamento (per la promozione) con la rete diffusa dei "Fogolars Furlans". Sono state avviate le procedure per registrare il marchio e brevettare l'invenzione. Ora i ragazzi sono alla ricerca di una partnership industriale per la messa in produzione e la diffusione su larga scala del prodotto. Contatti sono già in corso.

Non si tratta solo di una simulazione e di un'idea astratta, dunque, ma di una realtà che potrà essere presto gustata e che concorrerà alla promozione della città in chiave turistica.

Gli studenti dell'Itse che hanno inventato la ricetta del dolce

Peso: 19%

Il presente documento è ad uso esclusivo del committente.

067-130-080

Telpress Servizi di Media Monitoring