

Copia di 4036987902757612145475826367116

DOMENICA 28 DICEMBRE 2014 MESSAGGERO VENETO

Cronaca&amp;Costume | 29

# A tavola con il "Cjiscjel di Udin" il Deganutti crea il nuovo dessert

A ideare il dolce sono stati cinque studenti che hanno partecipato a Start cup young  
Ricetta e marchio sono già stati registrati: il progetto stima la produzione di 30 mila pezzi

Il "Cjiscjel di Udin" simbolo della città sul colle, e ora anche sulla tavola dei dessert tipici.

Si chiamerà così il nuovo dolce destinato a diventare il prodotto tipico di Udine, ideato da cinque studenti della 5 C dell'Istituto Deganutti, che frequentano l'indirizzo in sistemi informatici aziendali e hanno partecipato a Start cup young 2014, progetto promosso dall'università di Udine. I ragazzi, coordinati dagli insegnanti Enzo Barazza e Silvia Cotterli, hanno formato una srl, una nuova forma societaria semplificata, studiata per sostenere i giovani imprenditori perché non richiede ingenti investimenti. Gli studenti hanno presentato un business plan per la produzione di un dessert, privo di burro e margarine, tutto a base di ingredienti naturali tipicamente friu-

lani come la farina di mais e quella di castagne e, come ripieno, composta di marroni, miele e noci e nocciole macerate nel vino verduzzo. La copertura riprodurrà il rilievo del castello, sulla base di un disegno realizzato dagli stessi partecipanti e ci sarà una linea destinata ai celiaci, con farine senza glutine.

Il piano marketing stima la produzione di 30 mila pezzi, in vendita agli udinesi, ai turisti e all'estero, attraverso una convenzione con la rete dei "Fogolars Furlans". Ricetta e marchio sono stati registrati: ora per avviare la produzione bisogna trovare chi realizzerà lo stampo e una partnership con laboratori adeguati. L'idea è piaciuta alla commissione giudicatrice ed è stata premiata con il terzo premio, che permetterà agli studenti di accedere all'ate-

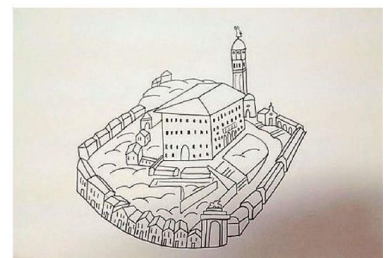
neo friulano senza pagare la prima rata della retta universitaria. «Un'iniziativa utile dal punto di vista formativo, che ci ha permesso di mettere in pratica quanto appreso - afferma uno dei ragazzi partecipanti Davide De Stefano -, ma che va a colmare una mancanza: Udine non aveva un dolce che la identificasse». Ecco perché l'iniziativa ha ricevuto il plauso dell'amministrazione comunale.

«Ringrazio i professori - ha dichiarato l'assessore alle Attività produttive e turistiche Alessandro Venanzi -, ma soprattutto i ragazzi che hanno realizzato questa bellissima idea. Una volta trovata un'azienda disposta a produrre questo dolce, una degna vetrina per presentarlo potrebbe essere la prossima edizione di Friuli doc».

Giulia Zanello



In alto il dolce, sotto gli studenti che lo hanno ideato con l'assessore Venanzi



Peso: 43%