

## ‘I Consigli Direttivi in tour’ partono da **BESSER VACUUM**

Foto di gruppo alla  
Besser Vacuum  
di Dignano



di **Laura Elia**

Una delle nuove iniziative create dal Gruppo Giovani riguarda i “Consigli Direttivi in tour” ovvero dei Consigli Direttivi che si svolgono di volta in volta in una delle diverse aziende di cui fanno parte i Giovani Industriali. Questo consentirà a tutti i componenti di conoscere più da vicino le realtà che coinvolgono nel quotidiano i vari componenti del gruppo.

Inizia così un nuovo capitolo di appuntamenti, sempre più coinvolgenti, volti non solo al fine di svolgere le abituali attività di sintesi dei progetti portati avanti dal fervido gruppo ma anche per approfondire la conoscenza del tessuto imprenditoriale del nostro territorio.

Il Consiglio Direttivo di novembre si è tenuto da “BESSER VACUUM”, azienda di riferimento del settore macchinari per il sottovuoto dedicata principalmente al B2B, che però da quest’anno ha introdotto anche una piccola linea di prodotti domestici, visto il sempre crescente interesse nei confronti delle attività in cucina e della vera e propria cooking-mania, che anche grazie all’esplosione del numero di food-blogger presenti online, sta contagiando un po’ tutti.

La serata è iniziata con la visita guidata della sede produttiva dell’azienda di Dignano per mano della padrona di casa Valentina Cancellier, seguita poi dalla visita allo showroom a Spilimbergo in cui Francesca Cancellier ha raggiunto il gruppo.

Le due ragazze oggi sono intente a guidare la seconda generazione della famiglia Cancellier che fondò l’impresa oltre 25 anni fa. L’azienda è oggi un riferimento internazionale, soprattutto nei confronti dell’Europa e del Sud America e produce ogni anno 15mila macchinari distribuiti in tutto il Mondo, addirittura per l’84% all’estero.

E’ arrivato poi il momento del Consiglio Direttivo al cospetto di circa 20 componenti del gruppo, cui è seguito un interessante show-cooking, che ha permesso di degustare prodotti non solo conservati sottovuoto, dando prova della qualità del metodo di conservazione oggi sempre più fondamentale per il settore ristorazione, ma addirittura cucinati sottovuoto. Questo tipo di cucina infatti sta prendendo sempre più piede nell’ampio e variegato mondo della ristorazione, non solo nell’ambito della cucina gourmet.