

Economia

ECONOMIACOMO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 031 582311 Fax 031 582421
Enrico Marletta e.marletta@laprovincia.it

Contributi per le fiere Esaurite le risorse

La Camera di commercio Como-Lecco a seguito dell'esaurimento delle risorse disponibili, ha disposto la chiusura dello sportello per le domande di contributo per la partecipazione alle fiere.



Graziano Monetti, Marco Galimberti, Giovanni Ciceri, Alessandro Fermi ed Elena Genesoni



La platea ieri in Camera di commercio

Produzione locale Con il vino la formula vincente

Dà buoni frutti il legame a doppio filo tra i prodotti del territorio. Nell'ambito della Giornata Nazionale della Ristorazione, Gianmaria Gambotti ha condotto il format "Il vino e la tavola": «A livello locale abbiamo la fortuna di poter contare sul Consorzio Vini Valtellina e sull'Igt Terre Lariane, molto apprezzati dai clienti che cercano le peculiarità, i piccoli produttori. La formula è vincente, il vino si trasforma in ambasciatore del territorio». «È importante fare gioco di squadra - ha esordito Andrea Gandossini, Consorzio Vini Valtellina - In questi anni la qualità nel bicchiere è aumentata e fa da grimaldello alla collaborazione con la ristorazione».

«Il Consorzio è nato nel 2009, in viticoltura significa essere all'anno zero, ma oggi la qualità media è confrontabile con altri territori - ha spiegato Claudia Crippa, Terre Lariane - Da una parte dobbiamo continuare a piantare vigne che rendono il paesaggio più bello e visitabile, dall'altra la ristorazione deve continuare a formarsi sui prodotti locali, non in termini campanilistici, ma per far conoscere ciò che il territorio produce».

I numeri del settore sono stati raccontati da Giuseppe Rasella in «I grandi testimoni del territorio»: «Il comparto occupa 18 mila addetti, in sei anni sono cresciuti del 56%, si contano 3.600 attività a fine 2022. Un comparto primario. La ristorazione fa da legame con il territorio che si rispecchia così direttamente nel piatto».

«Ristorazione significa "dare ristoro, conforto" e bisogna farlo nella maniera giusta - ha affermato Barbara Girardi neo presidente della Federazione Italiana Cuochi - Il nostro obiettivo è di unire il mondo della formazione con quello del lavoro. Non serve solo manodopera, ma formare allievi, il cuoco è un'artista ma anche un artigiano che impara lentamente». Antonio Moglia di Slowfood ha puntato l'accento sulla ricchezza e sull'alta qualità dei prodotti locali e su come «la ristorazione riesca a renderli eccezionali». L. BOR.

Prima giornata della ristorazione La grande sfida è attrarre i giovani

L'evento. Territorio, turismo, passione e sacrificio sono state le parole chiave dell'incontro. Scuole e imprese chiamate a un lavoro di squadra: «Solo così cresce il livello dei diplomati»

COMO
LEA BORELLI

La formazione al centro della prima Giornata Nazionale della Ristorazione.

Confcommercio Como e Fipe, hanno organizzato ieri mattina un evento dedicato al comparto all'Auditorium della Camera di Commercio.

Territorio, turismo, passione, sacrificio, le parole chiave dell'appuntamento che ha avuto nella formazione il suo filo conduttore. Un tema che ha toccato tutti e quattro i format in agenda, condotti da Tinto, Nicola Prudente. Il rimando al futuro della ristorazione è stato continuo forse anche per la presenza in sala di alcune classi di Casnati, Enaip, Cfp e Romagnosi.

La mancanza di manodope-

ra da una parte e il conferire nuovo appeal alle professioni legate alla ristorazione dall'altra, sono stati trattati in: «Investire e credere nella formazione» coordinato da Fabio Fossati: «Le scuole sono il nostro futuro. Ragazzi credete in quello che state facendo, non mollate, questa professione è sacrificio, ma è anche divertimento e soddisfazione».

«La necessità oggi è quella di portare avanti un lavoro in squadra con le aziende, che non si devono limitare ad accogliere gli studenti, ma devono collaborare con noi per raggiungere obiettivi comuni - ha spiegato Antonella Colombo, Cfp - Altrimenti lo stage diventa forza lavoro, lavoro che viene spesso banalizzato. Il nostro compito è di orientare i

ragazzi, aiutarli a costruirsi una carriera, riportarli ad amare questa professione».

«È fondamentale che le aziende condividano con noi la mission formativa - ha sottolineato Marinella Aprea, Enaip - Senza dimenticare che hanno 15 anni e l'esperienza lavorativa dovrebbe essere positiva. A questa età scapitano e la tv spesso fornisce modelli che non rappresentano la realtà. L'orientamento dovrebbe iniziare già dalle scuole medie».

Elisabetta Frigerio docente del Casnati si è rivolta agli operatori in sala: «Chiedo al mondo del lavoro di capire gli studenti e di formarli, possiamo fornire le tecniche di base, ma voi aiutateli a disegnare il loro percorso». «L'obiettivo della scuola è di costruire le fonda-

menta, integrando competenze e tecnica, l'esperienza si fa sul campo, l'alternanza scuola lavoro è fondamentale» ha aggiunto Marco Livio del Romagnosi.

I ristoratori hanno parlato direttamente agli studenti: «Noi del settore dobbiamo renderci conto della responsabilità di fare formazione anche ai nostri collaboratori, l'apprendimento continua attraverso di noi - ha affermato Mauro Elli, Il Cantuccio - Abbiamo il compito enorme di creare un obiettivo a questi ragazzi. Non posso insegnarvi la passione, ma posso dimostrarvela con quello che faccio ogni giorno». «Il lavoro si impara lavorando e non si finisce mai di studiare - ha evidenziato Andrea Casali, ristorante Ki-

tchen - Io avevo in mente dove arrivare ed è quello che mi sento di consigliarvi: ponetevi degli obiettivi e siate consapevoli che dovrete fare sacrifici per arrivarci». «Se mossi da passione ed entusiasmo si può arrivare ovunque - ha aggiunto Davide De Ascentis, Bar Krudo - Dobbiamo riuscire a comunicare che questo lavoro è bellissimo, farlo vedere anche sotto un punto di vista più divertente e leggero». Sulla stessa linea il pensiero di Stefano Cuomo, ristorante pizzeria Da Rosa «L'impegno deve essere assoluto, se uno si impegna i risultati arrivano» e di Fulvio Luppi, Enoteca Catering «Arrabbiatevi se non vi spiegano bene le cose, siate curiosi e mettetevi in gioco».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Settore decisivo per l'economia dell'area lariana»

Il 28 aprile è stata proclamata Giornata Nazionale della Ristorazione. Una decisione accolta con soddisfazione dal settore, un riconoscimento che arriva dopo il periodo difficile della pandemia. Confcommercio Como e Fipe hanno trasformato questa prima edizione in un'occasione per riunire gli attori del

comparto, dalle scuole agli chef. Como è stata inoltre scelta, insieme a Enna, per collegarsi in diretta nazionale con Roma dove si stava svolgendo la stessa manifestazione.

«Questa Giornata nazionale ci voleva - ha esordito Marco Galimberti, presidente della Camera di Commercio di Como-Lecco - La ristorazione

è un pezzo fondamentale della nostra economia, un comparto che cresce in mezzo a tante difficoltà, come quelle legate alla ricerca di personale. È importante oggi la presenza degli studenti, la ristorazione rappresenta un'opportunità di carriera».

«A Como i ristoratori hanno voglia di lavorare in squadra e possiamo dire che hanno fatto scuola rispetto ad altri territori - ha affermato Alessandro Fermi, assessore regionale - Ci siamo per esempio inventati RistorExpo che ha messo insieme tutta la filiera, ne siamo orgogliosi. Grazie all'intuizione di "qualcuno" è stato creato un format che ha poi dato vita a tante iniziative. Questa Gior-

nata serve anche per ringraziare tutti quelli che in pandemia hanno sofferto e resistito. I ristoratori comaschi si sono rimboccati le maniche e si sono attivati per inventare soluzioni per continuare a dare servizio ai propri clienti».

Giovanni Ciceri, presidente di Confcommercio Como ha sottolineato l'importanza della formazione: «Ci teniamo molto, dobbiamo rendere questo settore di nuovo appetibile e dobbiamo farlo noi, facendo comprendere ai ragazzi tutto l'entusiasmo che abbiamo ancora oggi dopo tanti anni di lavoro. Vedo gli studenti che partecipano a RistorExpo, ci mettono tanto impegno e sacrificio, fanno tante ore, sono



Alcuni studenti ieri nell'auditorium della Camera di commercio

pazienti, si percepisce la loro voglia di imparare. È un settore che può dare grandi possibilità lavorative».

«La presenza qui oggi di tanti ragazzi è motivo di felicità, tanti giovani vuol dire tante persone che vogliono avvicinarsi a questo mondo» ha chiuso Graziano Monetti, direttore di Confcommercio Como. L. BOR.

La mancanza di manodopera, tanti giovani vuol dire tante persone che vogliono avvicinarsi a questo mondo» ha chiuso Graziano Monetti, direttore di Confcommercio Como. L. BOR.