

# Economia

**ECONOMIACOMO@LAPROVINCIA.IT**  
Tel. 031 582311 Fax 031 582421  
Enrico Marietta e marietta@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

# 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 Fi-  
pe, hanno organizzato ieri  
mattina un evento dedicato al  
comparto all'Auditorium della  
Camera di Commercio.

Territorio, turismo, passio-  
ne, sacrificio, le parole chiave  
dell'appuntamento che ha  
avuto nella formazione il suo  
filo conduttore. Un tema che  
ha toccato tutti e quattro i for-  
mat in agenda, condotti da  
Tinto, Nicola Prudente. Il ri-  
mando al futuro della ristora-  
zione 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'al-  
tra, sono stati trattati in: «In-  
vestire e credere nella forma-  
zione» coordinato da Fabio  
Fossati: «Le scuole sono il no-  
stro futuro. Ragazzi credete in  
quello che state facendo, non  
mollate, questa professione è  
sacrificio, ma è anche diverti-  
mento e soddisfazione».

«La necessità oggi è quella  
di portare avanti un lavoro in  
squadra con le aziende, che  
non si devono limitare ad ac-  
cogliere gli studenti, ma devo-  
no collaborare con noi per rag-  
giungere obiettivi comuni - ha  
spiegato Antonella Colombo,  
Cfp - Altrimenti lo stage di-  
venta 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  
missione formativa - ha sottoli-  
neato Marinella Aprea, Enaip -  
Senza dimenticare che han-  
no 15 anni e l'esperienza lavo-  
rativa dovrebbe essere posi-  
tiva. A questa età scapitano e la  
tv spesso fornisce modelli che  
non rappresentano la realtà.  
L'orientamento dovrebbe ini-  
ziare già dalle scuole medie».

Elisabetta Frigerio docente  
del Casnati si è rivolta agli ope-  
ratori in sala: «Chiedo al non-  
udenti 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 competen-  
ze e tecnica, l'esperienza si fa  
sul campo, l'alternanza scuola  
lavoro è fondamentale» ha ag-  
giunto Marco Livio del Roma-  
gnosi.

I ristoratori hanno parlato  
direttamente agli studenti:  
«Noi del settore dobbiamo  
renderci conto della responsa-  
bilità di fare formazione anche  
ai nostri collaboratori, l'ap-  
prendimento continua attra-  
verso di noi - ha affermato  
Mauro Elli, Il Cantuccio - Ab-  
biamo il compito enorme di  
creare un obiettivo a questi ra-  
gazzi. Non posso insegnarvi la

passione, ma posso dimostrar-  
vela 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 sen-  
to di consigliarvi, ponetevi de-  
gli obiettivi e siate consapevoli  
che dovrete fare sacrifici per  
arrivarci». «Se mossi da pas-  
sione ed entusiasmo si può ar-  
rivare ovunque - ha aggiunto  
Davide De Ascentis, Bar Krudo -  
Dobbiamo riuscire a comu-  
nicare che questo lavoro è bel-  
lissimo, farlo vedere anche  
sotto un punto di vista più di-  
vertente e leggero». Sulla ste-  
sa linea il pensiero di Stefano  
Cuomo, ristorante pizzeria Da  
Rosa «L'impegno deve essere  
assoluto, se uno si impegna ir-  
sultati arrivano» e di Fulvio  
Luppi, Enoteca Catering «Ar-  
rabbiatevi se non vi spiegano  
bene le cose, siate curiosi e  
mettetevi in gioco».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

## Produzione locale Con il vino la formula vincente

Da buoni frutti il legame a doppio  
filo tra i prodotti del territorio.

Nell'ambito della Giornata Nazio-  
nale della Ristorazione, Giannaria  
Gambotti ha condotto il format "Il  
vino e la tavola". «A livello locale  
abbiamo la fortuna di poter conta-  
re sul Consorzio Vini Valtellina e  
sull'Igt Terre Lariane, molto ap-  
prezzati dai clienti che cercano le  
peculiarità, i piccoli produttori. La  
formula è vincente, il vino si tra-  
sforma in ambasciatore del terri-  
torio». «È importante fare gioco di  
squadra - ha esordito Andrea Can-  
dossini, Consorzio Vini Valtellina -  
In questi anni la qualità nel bic-  
chiere è aumentata e fa da grimal-  
dello alla collaborazione con la ri-  
storazione».

«Il consorzio è nato nel 2009, in vi-  
ticoltura 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 ristorazio-  
ne deve continuare a formarsi sui  
prodotti locali, non in termini cam-  
panilistici, ma per far conoscere  
ciò che il territorio produce».

I numeri del settore sono stati rac-  
contati da Giuseppe Rasella in «I  
grandi testimoni del territorio»:  
«Il comparto occupa 18mila addet-  
ti, in sei anni sono cresciuti del  
56%, si contano 3.600 attività a fi-  
ne 2022. Un comparto primario. La  
ristorazione fa da legame con il  
territorio che si rispetta così di-  
rettamente nel piatto».

«Ristorazione significa "dare ri-  
storo, conforto" e bisogna farlo  
nella maniera giusta - ha afferma-  
to Barbara Girardi neo presidente  
della Federazione Italiana Cuochi  
- Il nostro obiettivo è di unire il  
mondo della formazione con quel-  
lo del lavoro. Non serve solo ma-  
nodopera, ma formare allevi, il  
cuoco è un artista ma anche un ar-  
tigliano 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