

Brescia e Bergamo unite sotto il segno della ristorazione

L'iniziativa

Al Cfp Canossa si è svolta la prima Giornata nazionale dedicata all'ospitalità

■ La prima edizione della «Giornata della ristorazione», organizzata da Fipe-Confcommercio - la Federazione italiana pubblici esercizi dell'associazione di categoria - ha posto al centro il tema dell'ospitalità e della convivialità, simboleggiata dal pane, attore protagonista dell'iniziativa.

Al Cfp Canossa si sono riuniti per celebrare la ristorazione e gli esponenti del mondo enogastronomico di Brescia e Bergamo, uniti nella promozione di valori quali l'ospitalità, l'accoglienza, l'identità nell'anno che vede le due città unite nella Capitale della Cultura. Già con il simbolo dell'iniziativa, si sottolinea lo spirito di condivisione e cooperazione che ha visto protagonisti i due chef Marco Porteri, della trattoria omonima di Brescia, e Paolo Chiari del ristorante bergamasco «L'alimentari», in collaborazione con una classe terza del Cfp, per realizzare due ri-

cette semplici a base di pane: le mariconde e gli gnocchi di pane.

«Questa giornata - ha detto il presidente di Confcommercio Brescia, Carlo Massoletti - celebra il comparto della ristorazione che conta oltre 8mila imprese nella nostra provincia, che si stanno impegnando per fornire una proposta di qualità sempre superiore. Un settore che rappresenta sempre di più un attrattore per i flussi turistici».

«Le radici storiche e la contiguità dei due territori stanno creando omogeneità nella proposta e interessanti contaminazioni che possono fare crescere ulteriormente le rispettive cucine - ha aggiunto a margine Oscar Fusini, direttore Ascom Bergamo -. La sfida è creare una forte identità tra territorio e cucina e gettare le basi per crescere nella filiera corta».

«Partecipare alla Giornata della ristorazione - ha aggiunto Valentina Zanola, dirigente del Cfp Canossa - è per noi l'occasione di offrire uno spazio di sperimentazione ai nostri allievi, futuri operatori del settore, partendo proprio dal pane, prodotto base della nostra alimentazione e tradizione». //

WILDA NERVI



Pane. Il simbolo di questa edizione è stato uno degli alimenti più semplici

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3022



Superficie 15 %

LA GIORNATA Al Canossa l'incontro «Cum pane» sulla Ristorazione

Bs-Bg è anche Capitale della buona cucina

Gli studenti del Cfp impegnati ai fornelli con gli chef Marco Porteri e Paolo Chiari delle due città gemelle



Un'unione nel segno del gusto promossa dalla Confcommercio

Vittorio Ferrari

●● «Oggi celebriamo un evento nazionale che mette in risalto i valori della ristorazione che non fanno riferimento solo a quelli economici, perché è importante il lavoro a tavola, ma anche lo stare insieme», così Carlo Massoletti, presidente di Confcommercio Brescia, ha introdotto l'evento «BGBS Cum-Pane - Show cooking Capitale» nella sede del CFP Canossa ieri per celebrare la Giornata della Ristorazione 2023. «Noi bresciani e bergamaschi dobbiamo saper trasferire i piatti, la passione, la buona cucina. Questo si potrà fare solo se da parte dei giovani ci sarà impegno insieme a quello delle nostre imprese».

All'incontro presente anche Oscar Fusini, direttore di Ascom Confcommercio Bergamo: «Da una recente ricer-

ca è emerso che nel nostro territorio solamente il 7,1% degli ospiti si è mosso per l'eno-gastronomia. Questa è una percentuale molto bassa, sebbene oltre il 60% dichiara essere importante questo fattore nella scelta della destinazione turistica», ha sottolineato. «Dobbiamo migliorare in questo, perché abbiamo le potenzialità per farlo».

Marco Porteri, chef della Trattoria Porteri di Brescia e Paolo Chiari, chef del Ristorante Lalimentari di Bergamo hanno partecipato all'evento durante il quale hanno collaborato con una classe del CFP Canossa a due ricette a base di pane: le mariconde e gli gnocchi di pane. «Oggi sarà un incrocio di contaminazioni per noi», ha detto Paolo Chiari. Il menù, completato dagli studenti, è stato supervisionato non solo dai due ristoratori, ma anche dallo chef Angelo Ricci. «Per noi

ospitare questa giornata e mettere al centro i nostri ragazzi è importante e ci rende orgogliosi», ha detto Valentina Zanola dirigente scolastica del CFP Canossa.

A sostenere l'iniziativa il gruppo Conad: «Da qualche mese facciamo parte della Confcommercio. Abbiamo contribuito a portare i prodotti dai nostri punti vendita per la realizzazione delle ricette», ha sottolineato Valerio Greco, socio D&V Retail Conad Centronord all'incontro per celebrare la Giornata dedicata alla Ristorazione 2023, che nella nostra provincia conta 8000 imprese. ●





/// LE CELEBRAZIONI

Brescia, tutto è pronto per la prima edizione della "Giornata della ristorazione"

di Redazione web

Appuntamenti ad hoc con il coinvolgimento di numerosi ristoranti. Una giornata celebrativa fissata al 28 aprile e organizzata da Fipe-Confcommercio

27 aprile 2023



Ristorante

Decine appuntamenti e oltre 800 i ristoranti lombardi aderenti, uniti nell'obiettivo di rafforzare il ruolo della ristorazione e della gastronomia italiana: si festeggia domani 28 aprile la prima edizione della **"Giornata della ristorazione"**, organizzata da **Fipe-Confcommercio**, la Federazione italiana pubblici esercizi dell'associazione di categoria. Una giornata per **porre al centro il tema dell'ospitalità e della convivialità, simboleggiata dal pane, attore protagonista dell'evento**. "I pubblici esercizi, in gran parte micro e piccole imprese, rappresentano non solo un'importante leva economica, professionale e lavorativa, ma anche il perno intorno al quale spesso si sviluppano le relazioni tra le persone - dichiara il **vicepresidente vicario di Confcommercio Lombardia e presidente di Confcommercio Brescia Carlo Massoletti** -. Attività fondamentali, sia nei grandi centri sia nelle aree più periferiche, grazie alla loro capacità di essere supporto agli altri comparti economici e di creare connessioni".

I dati sulla ristorazione di Brescia e Lombardia

E l'importanza dei pubblici esercizi in Lombardia è restituita da numeri: **i 14,7 miliardi di euro di consumi** fuori casa in regione nel 2022 rappresentano oltre il **17% del totale nazionale** (stima Fipe-Confcommercio su dati Istat). Anche il numero di imprese (14,7% di quelle italiane) e di occupati dipendenti (19,5% su base nazionale) sottolineano il peso specifico del settore, nonostante lo scorso anno si sia

registrato un calo in tutte le province (elaborazione Centro Studi Fipe-Confcommercio su dati Infocamere del 31 dicembre 2022). Per quanto riguarda l'**occupazione**, secondo gli studi, per il trimestre aprile-giugno 2023 in Lombardia sono **previste oltre 27mila assunzioni** nel settore della ristorazione: **quasi 5mila solo nel Bresciano**.

Massoletti: "Non si placa l'emergenza personale. Agire subito sul costo del lavoro"

“Nonostante le assunzioni previste, per gli operatori del settore continuano le difficoltà nel reperire personale – **aggiunge Massoletti** -. Tendenza che può essere invertita grazie ad un robusto intervento di abbattimento del cuneo fiscale sul costo del lavoro. Importanti, inoltre, formazione professionale, determinante anche per offrire un servizio sempre più di qualità da parte di imprese ormai centrali nella filiera turistica, e politiche specifiche su innovazione e credito, che possono aiutarli a confermarsi come protagonisti economici e della rigenerazione urbana”.

© Riproduzione riservata



By Athesis Studio

Cum-Pane: Show cooking Capitale



La Federazione italiana pubblici esercizi ha istituito il 28 aprile quale prima Giornata della ristorazione nazionale. L'iniziativa ha l'obiettivo di valorizzare e rafforzare i valori della ristorazione italiana e riunire i ristoratori per celebrare insieme un tema fondamentale: l'ospitalità. Come simbolo della convivialità, la Fipe ha scelto il pane e farà una donazione a Caritas collegata al numero delle ricette con il pane che sono state consumate in tutta Italia nel corso della giornata. A Brescia la giornata è stata presentata presso la sede della Fondazione Enac Lombardia – Cfp Canossa, in via Sant'Antonio, dove Confcommercio Brescia e Ascom Confcommercio Bergamo hanno organizzato l'evento "BGBS Cum-Pane - Show cooking Capitale". Il titolo sottolinea lo spirito di condivisione e cooperazione (dal latino "cum panis" ossia "condividere il pane" ed etimologia della parola "compagno") che accomuna le due province di Bergamo e Brescia in occasione di Capitale Italiana della Cultura 2023. Superati gli anni difficili della pandemia, la nostra ristorazione, declinata in tutti i suoi segmenti dal bar con cucina alle trattorie, dalle osterie fino ai locali più blasonati, ha mostrato di saper esaltare il territorio restando fedele alle tradizioni ed è ora in grado di accogliere al meglio nuovi flussi turistici oltre alla clientela abituale.

“Questa giornata – afferma il presidente di Confcommercio Brescia, Carlo Massoletti - celebra il comparto della ristorazione che conta oltre 8.000 imprese nella nostra provincia che si stanno impegnando per fornire una proposta di qualità sempre superiore”. La collaborazione con Bergamo rappresenta una grande occasione di sviluppo per tutti i ristoratori associati. “Le radici comuni storiche e la contiguità dei due territori – dichiara il presidente Ascom Confcommercio Bergamo, Giovanni Zambonelli - stanno creando omogeneità nella proposta e interessanti contaminazioni che possono fare crescere ulteriormente le rispettive cucine. La sfida è creare una forte identità tra territorio e cucina e gettare le basi per crescere nella filiera corta”. La buona

tavola è un vero e proprio asset turistico ed è tra i principali motivi nella scelta di una destinazione. "Partecipare alla Giornata della ristorazione 2023 – spiega la dirigente scolastica del Cfp Canossa, Valentina Zanola - è per noi l'occasione di offrire uno spazio di sperimentazione ai nostri allievi, partendo da un prodotto base della nostra alimentazione e tradizione: il pane. Siamo felici, nell'anno della Capitale della Cultura, di "condividere" idee e pianificazioni future mettendo al centro i giovani". Per la cronaca, il menu a quattro mani composto da due ricette a base di pane è stato proposto da Marco Porteri, della omonima storica trattoria bresciana e da Paolo Chiari, chef del Ristorante Lalimentari di Bergamo in dialogo con una classe dell'istituto scolastico. I prodotti per la realizzazione delle ricette sono stati forniti da Conad.



VITTORIO BERTONI

01 mag 2023 21:26

Ancora Nessun Commento

Scrivi un commento qui (minimo 3 caratteri)

Nome

E-mail

Sito web (opzionale)

Invia

ENOGASTRONOMIA

Giornata della Ristorazione, “Show cooking Capitale” di Brescia e Bergamo

Per celebrare l'evento, Confcommercio Brescia e Ascom Confcommercio Bergamo, presso la sede ed in collaborazione con la Fondazione ENAC Lombardia - CFP Canossa, hanno realizzato un menù con l'ingrediente principe delle tavole italiane, simbolo di condivisione, il pane.

di Redazione - 29 Aprile 2023 - 8:53



Ascolta questo articolo ora...

Brescia. Si è svolta venerdì 28 aprile la prima “**Giornata della ristorazione**” in tutta Italia, voluta da FIPE – Confcommercio (Federazione Italiana Pubblici Esercizi).

L’iniziativa ha l’obiettivo di valorizzare e rafforzare i valori della ristorazione italiana e riunire i ristoratori per celebrare insieme un tema fondamentale: l’ospitalità. Il tema principale è stato il pane come simbolo della convivialità, con FIPE che farà una donazione a Caritas collegata al numero delle ricette con il pane.

Per celebrare la Giornata della ristorazione, Confcommercio Brescia e Ascom Confcommercio Bergamo hanno organizzato l’evento “BGBS Cum-Pane – Show cooking Capitale”, presso la sede ed in collaborazione con la Fondazione ENAC Lombardia – CFP Canossa (via Sant’Antonio 53, Brescia). Il titolo sottolinea lo spirito di condivisione e cooperazione (dal latino “cum panis” ossia “condividere il pane” ed etimologia della parola “compagno”) che accomuna le due province di Bergamo e Brescia in occasione di Capitale Italiana della Cultura 2023.

Marco Porteri (Trattoria Porteri, Brescia) e Paolo Chiari (Ristorante Lalimentari, Bergamo) hanno mostrato e collaborato con una classe dell’istituto scolastico nella realizzazione di due ricette a base di pane delle province di Brescia e Bergamo: le mariconde e gli gnocchi di pane. Il menù è stato poi completato dagli

studenti sotto la supervisione dei due ristoratori e dello chef Angelo Ricci. I prodotti per la realizzazione delle ricette sono stati forniti da CONAD che ha contribuito all'iniziativa.



AD

Perché nel 2023 le persone anziane stanno abbandonando gli apparecchi acustici da banco

Hear Clear

Raccomandato da 



«Questa giornata – ha detto il presidente di **Confcommercio Brescia**, Carlo Massoletti – celebra il comparto della ristorazione che conta oltre 8.000 imprese nella nostra provincia che si stanno impegnando per fornire una proposta di qualità sempre superiore. Inoltre, il settore rappresenta sempre di più un attrattore per i flussi turistici, come dimostrato anche dai buoni risultati registrati finora da Capitale Italiana della Cultura. Collaborare con Bergamo per incrementare il valore di questo settore nelle due province rappresenta una grande occasione di sviluppo per tutti i nostri ristoratori associati».

«Le radici comuni storiche e la contiguità dei due territori stanno creando omogeneità nella proposta e interessanti contaminazioni che possono fare crescere ulteriormente le rispettive cucine – ha commentato Giovanni Zambonelli, presidente **Ascom Confcommercio Bergamo** – . La sfida è creare una forte identità tra territorio e cucina e gettare le basi per crescere nella filiera

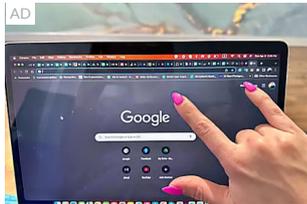
corta. La buona tavola è un vero e proprio asset turistico ed è tra i principali motivi nella scelta di una destinazione. La nostra ristorazione, declinata in tutti i suoi segmenti dal bar con cucina a trattorie e osterie fino ai locali più blasonati, ha mostrato di saper esaltare il territorio restando fedele alle tradizioni e ha accolto al meglio nuovi flussi turistici oltre alla clientela abituale”.

«Partecipare alla Giornata della ristorazione 2023 – ha detto **Valentina Zanola**, dirigente scolastico del CFP Canossa – è per noi l’occasione di offrire uno spazio di sperimentazione ai nostri allievi, partendo da un prodotto base della nostra alimentazione e tradizione: il pane. Gli alunni della classe 3CB, guidati dal docente Ricci Angelo, hanno progettato un menù che accompagnerà le portate dei due chef in linea con la filosofia promossa, in un’ottica di ricerca, consapevolezza e condivisione. Siamo felici, nell’anno della Capitale della Cultura, di “condividere” idee e pianificazioni future mettendo al centro i giovani».

«Siamo orgogliosi di partecipare ad una iniziativa volta a valorizzare la buona tavola e l’accoglienza, due temi su cui siamo in sintonia e che crediamo essere fondanti della cultura italiana – ha affermato **Daniele Frassine**, socio imprenditore Conad. – Conad è sempre in prima linea nel supportare le attività della comunità con l’obiettivo di esaltare le eccellenze del territorio».

TI POTREBBE INTERESSARE:

Raccomandato da 



Non sapevo che il mio computer potesse...

antivirus-news.com



VOI Floriana Resort in Calabria - voihotels.com...

voihotels.com



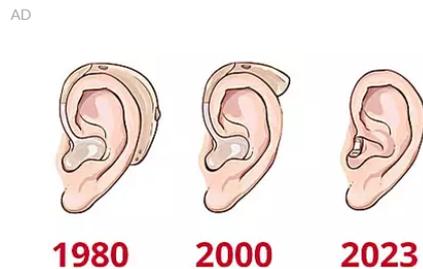
Approfitta del bonus 2023 sulle vetrate...

[Infixa vetrate panoramiche](https://infixa.com)



Concedi in affitto il tuo terreno ed ottieni una rendita mensile. Preventiv...

[Affittare terreni per fotovoltaico](https://affittareterreni.it)



Cercasi 250 persone per testare un apparecchio acustico invisibile

[Amplifon](https://amplifon.it)



VOI Colonna Village in Sardegna - voihotels.com | VOIhotels

voihotels.com



Ischia per famiglie: il Junior Village ti aspetta!

Struttura elegante e accogliente, situata in una posizione privilegiata con vista sul mare....
dltviaggi.it

Uno show cooking per la «Capitale» Donazione a Caritas

L'iniziativa

Confcommercio di Bergamo e Brescia insieme. Il pane scelto come simbolo di convivialità

Bergamo e Brescia hanno celebrato insieme la Giornata della ristorazione. Le Confcommercio delle due province si sono unite attorno all'evento «BGBS Cum-Pane - Show cooking Capitale» per valorizzare l'iniziativa istituita da Fipe, la Federazione italiana dei pubblici esercizi.

In questa prima edizione è stato scelto il pane come simbolo della convivialità, senza dimenticare l'aspetto sociale, con Fipe che erogherà una donazione a Caritas calcolando il nume-



Lo show cooking a Brescia

ro di ricette a base di pane che sono state consumate ieri in tutta Italia (a Bergamo sono 85 i locali aderenti). Alla fondazione Enac Lombardia - CFP Canossa di Brescia i due chef Paolo Chiari del ristorante Lalimentari di Bergamo e Marco Porteri dell'omonima trattoria bresciana, hanno realizzato insieme ad una

classe della scuola due ricette a base di pane con i prodotti forniti da Conad: le mariconde e gli gnocchi di pane. Il menù è stato poi completato dagli studenti sotto la supervisione dei due ristoratori e dello chef Angelo Ricci. «In provincia di Brescia il comparto della ristorazione conta più di 8 mila imprese - ha detto il presidente di Confcommercio Brescia, Carlo Massoletti - capaci di fornire una proposta di qualità sempre superiore». Giovanni Zambonelli, presidente Ascom Confcommercio Bergamo, ha aggiunto come «le radici comuni e la contiguità dei due territori stanno creando omogeneità nella proposta e interessanti contaminazioni». «L'enogastronomia - ha commentato l'assessore regionale al Turismo, Barbara Mazzali - rientra tra i valori della Lombardia». Lo dimostrano i risultati di un'indagine di Ascom in cui emerge l'importanza di cucina locale e vino per gli ospiti degli alberghi bergamaschi: 4 intervistati su 10 ritengono l'enogastronomia un fattore di scelta «molto importante».

Giorgio Lazzari

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3022

