

Confcommercio Brescia e Ascom Bergamo insieme per la Giornata della ristorazione

written by Luca Bassi
28 Aprile 2023



Le due associazioni hanno organizzato l'evento "BGBS Cum-Pane - Show cooking Capitale", nella sede ed in collaborazione con la Fondazione ENAC Lombardia - CFP Canossa (via Sant'Antonio 53, Brescia)

FIPE - Confcommercio (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) ha istituito per venerdì 28 aprile 2023 la prima Giornata della ristorazione in tutta Italia.

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 sarà il pane come simbolo della convivialità, con FIPE che farà una donazione a Caritas collegata al numero delle ricette con il pane che saranno consumate in tutta Italia nella giornata di oggi.

Per celebrare la Giornata della ristorazione, Confcommercio Brescia e Ascom Confcommercio Bergamo hanno organizzato l'evento "BGBS Cum-Pane - Show cooking Capitale", nella 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.

"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”.

Valentina Zanola, dirigente scolastico del CFP Canossa ha dichiarato: “Partecipare alla Giornata della ristorazione 2023 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”.