

16 Marzo 2022

Ristoratori, Petronilla Frosio riconfermata alla guida del Gruppo Ascom



Rinnovato anche gran parte del direttivo. La presidente: “Tante nuove aperture ma senza personale o una programmazione il rischio di chiudere è dietro l’angolo”

Petronilla Frosio è stata riconfermata presidente del Gruppo Ristoratori di Ascom Confcommercio Bergamo. Classe 1959, chef patron del ristorante Posta di Sant’Omobono Terme e del Petronilla Hotel di Bergamo, Frosio per il prossimo quinquennio potrà contare su un direttivo rinnovato: accanto, infatti, al vicepresidente riconfermato Gigi Pesenti (Osteria al Gigianca – Bergamo) e ai consiglieri Romina Bolognini (Trattoria Bolognini – Mapello), Giuseppe Cereda (Cucina Cereda – Ponte San Pietro), Carla Mangili (Giardino – Almè) e Andrea Cadei (Trattoria Bellini – Castelli Calepio), entrano nel direttivo anche Maria Morbi (Il Saraceno – Cavernago), Dizdari Nafi (One Love – Bergamo), Barberiu Oviudiu (Trattoria Taiocchi – Curno), Roberto Caccia (Trattoria Visconti – Ambivere), Paolo Chiari (L’Alimentari – Bergamo), Carmine Nasti (Da Nasti – Bergamo) e Salvatore Ferrara (Il Vesuvio – Bergamo) per le pizzerie.



Venendo ai dati del settore, in questi ultimi cinque anni le attività di ristorazione sono cresciute del 15,2% (+26,8 % in città). Trend confermato anche in questi ultimi due anni: la pandemia non ha infatti frenato la spinta imprenditoriale nel mondo della ristorazione e tra il 2019 e il 2021 i ristoranti sono saliti da 1390 (di cui 246 in città) a 1516 a fine 2021 (di cui 291 in città). Bene, quindi, il fermento imprenditoriale ma attenzione che il contesto socio-economico può rivelarsi una trappola per nuove iniziative nel campo della ristorazione, come sottolinea Petronilla Frosio: “La crescita del numero delle imprese in città e provincia conferma che il nostro è un settore vivace e dinamico, ma resta il problema della sostenibilità imprenditoriale: la ristorazione soffre infatti un eccesso di offerta quando il comparto sta subendo l’aumento esponenziale dei costi, dall’energia alle materie prime. Se, dunque, il settore è in crescita grazie anche alla cassa da risonanza mediatica che il food sta avendo da diversi anni, è importante non dimenticare che un ristorante è un’impresa vera e propria con tutti i pro e contro che ne derivano”.

Un altro nervo scoperto nel mondo della ristorazione è la crisi occupazionale: “Il nostro settore non è più così tanto appetibile, soprattutto per i giovani che cercano lavoro – conferma Frosio -. Stiamo quindi vivendo un paradosso: la categoria è in crescita, i locali continuano ad aprire ma senza personale o una programmazione nel lungo periodo il rischio di chiudere i battenti è dietro l’angolo. Per questo è necessario che il Governo riduca l’iniezione di ammortizzatori sociali e favorisca politiche attive per l’inserimento al lavoro”.