

21 Febbraio 2017

Ristoratori, Petronilla Frosio punta su giovani e territorio

Cinque nuovi ingressi e sette conferme nel Direttivo del Gruppo Ascom che ha riletto alla guida l'imprenditrice di Sant'Omobono. «L'offerta è sempre più globalizzata, ma sono le tipicità che permettono di caratterizzarci»



Petronilla Frosio è stata confermata presidente del Gruppo ristoratori dell'Ascom di Bergamo per il terzo mandato. Titolare del ristorante Posta di Sant'Omobono Terme e dell'Petronilla Hotel in città, 58 anni, esponente di una blasonata famiglia di ristoratori, componente del Consiglio camerale ed ambasciatrice per Bergamo di East Lombardy, la Regione Europea della Gastronomia 2017, l'imprenditrice è affiancata da un Consiglio direttivo rinnovato con cinque nuovi ingressi e sette conferme.

Vicepresidente è stato nominato **Gigi Pesenti** dell'Osteria Al Gigianca di via Broseta a Bergamo, già consigliere. Le new entry, in gran parte giovani, sono **Ivano Gelsomino**, del ristorante Selva di Clusone, **Serena Maffioli** della Trattoria Da Norberto ad Albegno di Treviolo, **Andrea Cadei** della Trattoria Da Nano di Foresto Sparso, **Carla Mangili** del ristorante pizzeria Giardino di Villa d'Almé e **Giuseppe Cereda** di Cucina Cereda di Ponte San Pietro. Confermati **Romina Bolognini** (Trattoria Bolognini, Mapello), **Federico Bruno** (La Caprese, Mozzo), **Cristian Iuliano** (I sapori... di terra e oli (Villa Cavour, Bottanuco), **Diego Pavesi** (Albergo Della Torre, Trescore Balneario) e (S. Giovanni Vernago).



«Avevo detto che mi sarei fermata dopo due mandati e resto convinta della necessità di

un ricambio all'interno del Gruppo - tiene a precisare Frosio -, perché ciò che fa crescere sono le idee e le forze nuove. Mi è stato chiesto di rimanere e lo faccio con la prospettiva di avvicinare e coinvolgere altri colleghi, soprattutto giovani, alla vita associativa. So che il lavoro impegna tantissimo, siamo piccole imprese ma i compiti e gli oneri sono in pratica gli stessi di quelle grandi e perciò dedicarsi all'attività sindacale è considerato sottrarre tempo all'azienda, ma posso affermare con sicurezza che non è così, se si sta in un'associazione e si crede in ciò che si fa, si porta a casa più di quanto si dà, in termini di esperienza, ampliamento della visione, capacità di leggere dietro la facciata e di capire cosa serve per raggiungere obiettivi anche in apparenza banali».

Per ampliare la partecipazione la presidente punta su un ruolo più attivo da parte dei Consiglieri e su nuove modalità di comunicazione. «Ad esempio tramite Whatsapp e messaggi mirati - spiega -. Le informazioni certo non mancano, ma non sempre gli operatori, per la marea di incombenze di cui si diceva, riescono a cogliere ciò che può essere interessanti per la propria attività, quindi messaggi più snelli o focus su alcuni argomenti possono essere utili».

Ed è così che il suo programma è cominciato, si potrebbe dire, prima dell'insediamento, con un incontro dedicato alle opportunità in tema di lavoro, credito e accesso ai bandi per finanziamenti agevolati, con Enrico Betti, responsabile dell'area Politiche del Lavoro dell'Ascom, e Antonio Arrigoni, direttore della cooperativa di garanzia Fogalco.

Intanto il settore a Bergamo continua a crescere. A fine 2016 ristoranti, pizzerie e trattorie hanno superato quota 1.200 (1.212), con un incremento del 3,7% rispetto allo stesso periodo del 2015, quando il totale si attestava a 1.169. In città l'incremento è superiore, si è passati in un anno da 180 a 192 insegne di ristorazione (+6,7%). Negli ultimi cinque anni il trend provinciale rispecchia quello nazionale. Nel 2012 le attività erano 1.029 per una crescita del 17,8%. A Bergamo il valore è quasi doppio (+34,3%), nel 2012 il settore contava infatti 143 imprese.

«Stanno cambiando le abitudini e si mangia sempre più spesso fuori casa - commenta Frosio - e si fanno avanti proposte e formule diverse, dalla ristorazione etnica alle grandi catene con locali da 200/300 coperti, ma ci sono anche ragazzi, talvolta con esperienze significative, che hanno scelto di mettersi in gioco e di aprire il loro primo ristorante. Il settore si sta diversificando e va bene perché sta crescendo anche il turismo ed abbiamo bisogno di un'offerta sempre più varia, per prezzi, prodotti e tipo di cucina». Ma è proprio dal moltiplicarsi delle proposte che risaltano con più evidenza la missione e le opportunità per la ristorazione "tradizionale". «In uno scenario sempre più globalizzato, le tipicità sono quelle che servono ad un territorio per caratterizzarsi - sottolinea la presidente -, prodotti e piatti che non sono uguali a tutti gli altri e il turismo gastronomico, non dimentichiamolo, è un segmento importante del mercato a livello mondiale».

A concretizzazione a questa visione, che per Frosio è un vero e proprio "cavallo di battaglia", c'è il progetto East Lombardy, ovvero il titolo di Regione Europea della Gastronomia che Bergamo, insieme a Brescia, Cremona e Mantova, può sfoggiare in questo 2017. «È un percorso che punta a mantenere e valorizzare le nostre radici, la nostra identità attraverso i prodotti e la cucina, l'intera filiera che va dalla terra alla tavola - ricorda -. L'aspettativa è che non si esaurisca con quest'anno ma che la sensibilizzazione e le reti realizzate su questi temi continuino, che diventi una modalità per valorizzare il proprio territorio. Certo ora tocca ai ristoratori cogliere l'opportunità, fare la propria parte».