Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1468 del 23/05/2023

I pubblici esercizi sotto la lente al Festival dell'Economia di Trento tra sostenibilità, modelli di consumo e nuove competenze

La sfida della sostenibilità è oggi più che mai al centro dell'agenda dei pubblici esercizi che, in un momento storico che ne ha messo in discussione i vecchi modelli, si trova davanti a nuove sfide destinate a rinnovare le intere filiere coinvolte. Sono questi i temi al centro della tavola rotonda dal titolo "Sostenibilità e nuovi modelli di consumo: come cambia il mondo dell'accoglienza", promossa da FIPE, la Federazione italiana Pubblici Esercizi, e Confcommercio Trentino. L'evento si terrà venerdì 26 maggio alle 20:30 nell'ambito del Festival dell'Economia di Trento, organizzato dal Gruppo 24 ORE e da Trentino Marketing, per conto della Provincia autonoma di Trento e con il contributo del Comune di Trento e dell'Università di Trento.

All'iniziativa interverranno, oltre al Direttore Generale di FIPE-Confcommercio **Roberto Calugi**, **Cristian Biasoni**, Amministratore Delegato di Chef Express e Presidente AIGRIM, **Dominga Cotarella**, CEO di Famiglia Cotarella, **Barbara Nappini**, Presidente di Slow Food Italia. Il dibattito sarà coordinato da **Sebastiano Barisoni**, Vicedirettore esecutivo di Radio 24.

"Gli ultimi anni sono stati durissimi per le imprese della ristorazione e per i Pubblici Esercizi, messi a dura prova dalla pandemia, dall'aumento dei costi e ora, con la stagione estiva alle porte, dalla carenza di personale, che mostra come lo scenario stia mutando non solo sotto il profilo economico, ma anche sociale e culturale", ha commentato **Roberto Calugi**, Direttore Generale di FIPE-Confcommercio. "Il settore si trova di fronte alla necessità di adottare un modello maggiormente sostenibile per trovare un nuovo equilibrio tra la struttura dei costi e i livelli di servizio. Come pure è fondamentale garantire ai propri collaboratori un bilanciamento tra lavoro e vita privata, tema su cui come Federazione ci battiamo da tempo. Allo stesso modo, sarà imprescindibile, nei prossimi anni, lo sviluppo di nuove competenze e percorsi di formazione per rafforzare la competitività di un settore che è uno dei principali propulsori del turismo in questo Paese",ha concluso Calugi.

Durante la tavola rotonda sarà affrontato il tema della sostenibilità nel settore sotto diverse prospettive. **Cristian Biasoni**, alla guida di un'azienda leader in Italia nella ristorazione strutturata, racconterà di come questo elemento, nel contesto dei cambiamenti epocali che deve affrontare il settore dei pubblici esercizi, sia un asset strategico per il business e il valore economico di Chef Express, il cui impegno ha effetti positivi sull'intera filiera. Inoltre, dal punto di vista della sostenibilità sociale ed economica, Biasoni evidenzierà come il ruolo di questo settore sia ampiamente sottostimato e di quanto sia necessario considerarlo sinergico e integrato in tutto il sistema agroalimentare italiano. Infine, come Presidente di Aigrim, Biasoni potrà illustrare le specificità del settore della ristorazione in concessione che, soprattutto, sulle autostrade, sta attraversando una situazione di forte crisi.

Dominga Cotarella, oggi alla guida di una delle più importanti imprese italiane nel campo dell'enologia, si concentrerà, invece, sulle competenze, elementi essenziali per sviluppare una cultura manageriale che sia in grado di valorizzare gli asset a nostra disposizione. Risponde a questa esigenza, infatti, il Master in "Management delle Imprese Culturali e Creative – Major in Turismo Sostenibile, Strategie e tecniche di destination management per lo sviluppo e la valorizzazione dei territori", ideato dalla LUISS Business

School e dall’Accademia Intrecci, di cui è fondatrice. Il corso di studi ha l’obiettivo di formare figure professionali che abbiano gli strumenti per favorire l’innalzamento della qualità della nostra offerta turistica, rendendola maggiormente strutturata, integrata e competitiva a livello internazionale.

Infine, il punto di vista del consumatore, il cui comportamento determina tendenze alle quali le imprese devono necessariamente adattarsi. Determinante è l’alleanza tra consumatori - sempre più attenti all’impatto delle proprie scelte sulla crisi climatica e ambientale e al rispetto verso gli animali – la produzione agroalimentare di qualità e la ristorazione, privata e collettiva, che si mettono in ascolto di queste evoluzioni e permeano la propria attività imprenditoriale di questi valori. Ne parleremo con **Barbara Nappini** che, in qualità di Presidente di Slow Food Italia, vanta un osservatorio privilegiato sulle dinamiche che coinvolgono i propri soci e simpatizzanti, osti e cuochi dell’Alleanza Slow Food, agricoltori e artigiani dei Presìdi, nonché produttori delle reti tematiche vino, olio, grano, miele... In un’ottica di produzione agroalimentare che mira allo sviluppo delle metodologie basate su princìpi vitali quali la biodiversità, la rigenerazione e la conservazione delle risorse e dei saperi locali, gli unici che possono garantirci un futuro di resilienza rispetto alle crisi che sono già in corso.

(us)