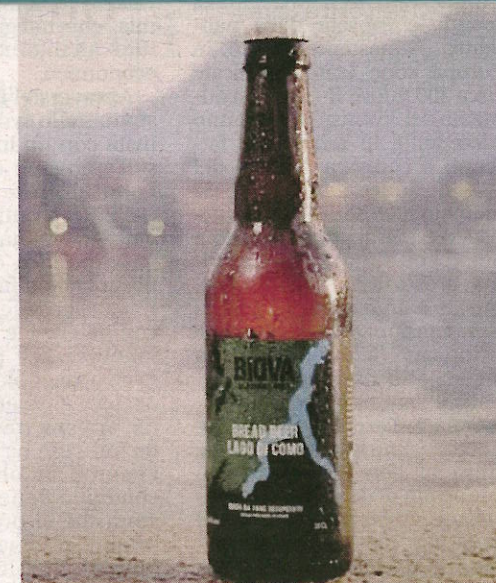


E' nata la Bread Beer solidale made in Como

COMO (bsh) La Bread Beer, la birra made in Como che nasce dal pane invenduto raccolto dai panificatori del territorio, è pronta da gustare. Comaschi e turisti la possono trovare in vendita in tanti esercizi della provincia: bar, ristoranti, alberghi ma anche panifici e alimentari. Per scelta Confcommercio Como, che ha dato vita all'iniziativa con l'aiuto di Biova e del Cfp di Como, ha deciso di non metterla in vendita nei circuiti della grande distribuzione. La prima cotta è già in vendita: ogni 150 kg di pane si ottengono 2500 litri di birra artigianale. «L'idea di Biova (che concretamente la produce, Ndr) porta con sé concetti attualissimi e fondamentali: economia circolare e lotta allo spreco alimentare, per poter contenere in un prodotto come la birra, questi importanti messaggi che possono garantire un futuro più sostenibile

- ha spiegato il direttore di Confcommercio Como **Graziano Monetti** - Abbiamo lavorato per preparare le aziende alla ripartenza. Si intravede una luce in fondo al tunnel grazie alle vaccinazioni e al green pass, non dobbiamo farci trovare impreparati». E aggiunge: «La Bread Beer ha una forte connotazione turistica e un messaggio di sostenibilità: mettendo insieme questi elementi abbiamo trovato nel Centro di Formazione Professionale di Como un fortissimo partner per realizzare un percorso didattico con i ragazzi e dare vita a aperitivi con una connotazione territoriale. E' stato quindi messo a punto un ricettario tradotto in sette lingue. Obiettivo è dare il benvenuto ai turisti che arriveranno». Gli ha fatto eco il presidente di Confcommercio Como, **Giovanni Ciceri**: «Il mio grazie va ai commercianti che hanno cre-

duto nel progetto e che lo sostengono con entusiasmo. E' un piccolo gesto ma che dimostra grandissima solidarietà, soprattutto in un periodo tanto difficile per il settore della ristorazione». «E' un'opportunità importante per la scuola e per i ragazzi - ha commentato **Antonella Colombo**, direttrice del Cfp di Como - Ha dato un impulso importante agli studenti perché noi lavoriamo sempre con commesse reali. Hanno partecipato in maniera attiva, li ho visti carichi quando hanno incontrato la commissione che ha valutato il loro lavoro. E' un progetto nato velocemente, in un momento in cui il clima della scuola era piatto, è stata una luce in fondo al tunnel. I ragazzi hanno pensato a proposte culinarie che sono perfette anche per il delivery, importante in questo momento, e hanno utilizzato prodotti locali».



La Bread Beer comasca nasce dal pane invenduto