

Economia

ECONOMIACOMO@LAPROVINCIA.IT
Tel. 031 582311 Fax 031 582421
Enrico Marletta e.marletta@laprovincia.it

Nasce la nuova birra con il pane invenduto «Sfida per il turismo»

L'iniziativa. Da 150 kg si ottengono 2.500 litri di bevanda. La "Bread Beer" si trova in bar, hotel, ristoranti, negozi. Confcommercio: «Progetto concreto per la ripartenza»

COMO
LEA BORELLI

Ecco la Bread Beer Lago di Como, la birra realizzata utilizzando il pane invenduto dei panifici comaschi. Da 150 kg di pane si ottengono 2.500 litri di birra. Un progetto promosso da Confcommercio Como che se da un lato parla di economia circolare dall'altra vuole essere un prodotto per rilanciare il territorio in chiave turistica.

La birra, una lager di ispirazione tedesca, è distribuita da bar, hotel e ristoranti (prezzo consigliato 5-6 euro) e negozi (3-3,50 euro) manon nella grande distribuzione. In abbinamento alla Bread Beer è nato anche "l'Aperitivo del Lago di Como" con ricette realizzate con prodotti tipici dagli studenti del Cfp Monte Olimpino.

Come funziona

«Un'iniziativa affrontata con grande entusiasmo che dimostra che si può crescere e fare del bene al territorio - dice Giovanni Ciceri, presidente di Confcommercio Como -. Un piccolo

gesto ma un grandissimo esempio in un momento così difficile e drammatico per il mondo della ristorazione, dei pubblici esercizi e del commercio in genere».

Il progetto ha coinvolto in primis i panificatori che hanno aderito all'iniziativa, il loro nome è sull'etichetta della Bread Beer: «La birra attualmente in distribuzione è stata prodotta con il pane raccolto da: Ogni di, Beretta Il Fornaio, Golosità, Panificio Beretta Tina e Panificio Silvani Oliviero. Quella in produzione invece da: Galli Walter, Marra, Fratelli Vago, Doppio Zero, Il Forno di Alice, Flli Cattaneo e Mambretti fornaio. Speriamo il progetto prosegua e di riuscire a coinvolgere anche altri panificatori» ha spiegato Francesco Agostoni presidente Gruppo Panificatori Confcommercio Como.

Una volta raccolto il pane viene trasportato a Buscate (Milano) dove la birra viene prodotta e imbottigliata. L'idea iniziale arriva da Biova Project la startup piemontese che dal 2019 è partita con diversi progetti dedi-

cati al recupero del pane invenduto: «Da 150 kg di pane vengono prodotti 2.500 litri di birra e contestualmente viene risparmiata all'ambiente l'immissione di 1.365 kg di CO2 ma anche di altre materie prime come il 30% di malto d'orzo. Un prodotto che parte e torna nel territorio e che ha dentro di sé un'espressione reale del territorio, i panificatori» sottolinea l'amministratore delegato Franco Dipietro.

Lotta allo spreco

Coinvolti nell'iniziativa anche gli studenti del Cfp guidati da Massimiliano Tansini che hanno preparato in abbinamento alla birra l'Aperitivo del Lago di Como e un menù che esalta i prodotti tipici locali. «Un progetto che porta con sé concetti fondamentali come l'economia circolare e la lotta allo spreco» conclude Graziano Monetti direttore di Confcommercio e ideatore dell'iniziativa - «Stiamo lavorando per preparare le aziende alla ripartenza, non dobbiamo farci trovare impreparati».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La Bread Beer prodotta con il pane lariano



Giovanni Ciceri



Massimiliano Tansini

Il Cfp lancia un ricettario E l'aperitivo del Lago

L'Aperitivo del Lago di Como che esalta le produzioni locali. In abbinamento alla Bread Beer, gli studenti del Cfp seguiti da Massimiliano Tansini hanno progettato un menù a base di prodotti tipici.

Il ricettario tradotto in sette lingue è sul sito di Confcommercio e nei punti vendita dove sarà accessibile tramite QRcode. L'aperitivo è così composto: focaccia con Missoltino e segrigio-

la; tartelletta di frolla salata con mousse di mortadella di fegato e noci; bruschetta di Pan de Comm, Zincarlin mantecato alle erbe e cipolle di Brunate caramellate; bigné ripieno al patè di Lavarello affumicato glassato al caramello salato e Nocciolini di Canzo; cialda di mais Casoretta e confettura di frutti i bosco. Seguono altre ricette come il riso di cagnone col persico e la rusumata alla birra. Tutto il menù è sta-

to supervisionato e valutato da un team di cuochi professionisti capitanati da Mauro Elli, chef e consigliere di Fipe Como.

Gli stuzzichini sono stati pensati anche in ottica di delivery e potranno essere proposti da bar, hotel e ristoranti come biglietto da visita gastronomico del territorio. «I ragazzi hanno partecipato con grande entusiasmo e abbiamo rivisto quel guizzo nei loro occhi che a causa della pandemia si era un po' spento - ha detto Antonella Colombo, direttrice Cfp -. Un'opportunità importante per loro di poter lavorare su qualcosa di concreto in un momento difficile». **L. Bor.**

Sportello #insieme per le imprese Il servizio prosegue tutto l'anno

ComoNext

In un anno oltre 160 incontri e consulenza gratuita a più di 120 attività

Lo sportello #insieme per le imprese ha compiuto un anno e continuerà a essere operativo fino alla fine del 2021. Il servizio di ComoNext, grazie al contributo della Camera di Commercio di Como-Lecco, mette gratuitamente a disposizione di imprese e professionisti le competenze dei propri consulenti e tecnici, sia nella realizzazione di processi di digitalizzazione e innovazione che nello sviluppo di idee imprenditoriali e nella ricerca di finanziamenti.

Avviato il 9 aprile 2020 per dare supporto a imprese e pro-

fessionisti in piena crisi pandemica, lo sportello non ha mai smesso di operare diventando, anzi, il principale strumento attraverso il quale rivolgersi all'hub comasco, tanto da registrare in un solo anno oltre 160 incontri e fornire gratuitamente consulenza a oltre 120 attività economiche.

Un team di consulenti ComoNext formato da opportunity manager, innovation manager e da esperti individuati all'interno dell'intera ComoNext Community (compresi partner, clienti e fornitori), offre a tutti gli operatori economici l'opportunità di usufruire di consulenze "one to one".

«Le richieste provenienti da imprese e professionisti che ci contattano oggi attraverso lo sportello #insiemeperleimpre-



L'hub di Lomazzo riunisce 140 aziende innovative

se - precisa Enrico Lironi, presidente di ComoNext - sono diverse da quelle che ricevevamo un anno fa: allora riguardavano la necessità di far fronte nel più breve tempo possibile alla gestione di problematiche inerenti il proseguimento delle attività nell'immediato. Oggi abbiamo a che fare con lo sviluppo di progetti di più ampio respiro: ciò dimostra che, superata la fase di "primo soccorso", le aziende - anche le più piccole - stanno ripensando in modo più profondo e lungimirante le proprie strategie, facendo tesoro di quanto imparato in questo annus horribilis».

Conclude Lironi: «Allora come oggi, anche attraverso lo sportello #insiemeperleimprese, la Camera di Commercio di Como - Lecco garantisce senza alcuna esitazione il proprio supporto all'economia del territorio: è un segnale importante e concreto che ci rende ancora più entusiasti nel mettere a disposizione delle imprese le nostre competenze».

«L'ente camerale nel corso di questi mesi ha cercato di mettere in campo molteplici iniziati-

ve in grado di rispondere alle differenti necessità delle nostre imprese - commenta Marco Galimberti, presidente della Camera di Commercio di Como-Lecco - Lo sportello #insiemeperleimprese, che l'innovation hub comasco è riuscito ad attivare in tempi rapidi nei primi mesi dell'emergenza sanitaria, ha fin da subito avuto la nostra attenzione e il nostro supporto. L'obiettivo del servizio infatti non è solo quello di assistere una tantum le imprese ma - come di fatto avviene - anche quello di avviare o consolidare un rapporto tra ComoNext e il territorio utile a promuovere formule innovative necessarie allo sviluppo della competitività dell'intera area lariana».

Per accedere al servizio e basta fissare un appuntamento attraverso il sito di ComoNext: in questo modo sarà possibile effettuare un primo incontro di "brainstorming" di 45 minuti (in presenza o da remoto) a cui potrà eventualmente seguire un secondo della durata di un'ora per approfondire gli aspetti più tecnici delle problematiche già individuate.