

■ PARMA

Turismo Guide gastronomiche, quel sogno che è diventato realtà

Diplomati i primi professionisti al termine del percorso promosso da Forma Futuro Marini: «È bene tutto ciò che aiuta a valorizzare le eccellenze del nostro territorio»

VALENTINO STRASER

■ Nascono le «Guide gastronomiche» di Parma: i nuovi professionisti del turismo gastronomico. La novità nel mondo dei servizi turistici, caratterizzati da un alto livello di specializzazione, è nata in questa prima fase di un anno particolarmente importante per la città e il territorio circostante.

La figura professionale della Guida gastronomica è frutto di un progetto ideato e concepito dopo mesi di analisi e approfondimenti da Forma Futuro, ideatore del progetto, ente di formazione dei Comuni di Parma, Fidenza e Fornovo.

Sono i 34 diplomati dei due percorsi di studio, inseriti nelle prime due classi di studenti che hanno frequentato con profitto le attività di formazione a titolo sperimentale, in stretta sinergia con gli organi



PROMOSI IN 34 Il gruppo dei primi professionisti con titoli riconosciuti dalla Regione.

tecnici regionali, muovendosi sempre all'interno della normativa specifica di settore. Parma, capitale della Cultura

2020 e città creativa Unesco per la Gastronomia, ha fatto da substrato naturale, da terreno fertile, per lo sviluppo di

questo mix unico di idee e di competenze. Un nuovo profilo lavorativo, tanto semplice ed essenziale quanto richie-

sto, soprattutto per il ruolo chiave che può ricoprire nello sviluppo di nuovi flussi di turisti e nel consolidamento di quelli esistenti.

La Guida gastronomica è una nuova figura professionale di accompagnamento turistico, dotata dei titoli formativi e abilitanti riconosciuti dalla Regione Emilia-Romagna. «Forma Futuro è sempre stata impegnata nella formazione di persone in ambito food e turistico - afferma il presidente Aluisi Tosolini -. Riteniamo strategico, anche per il ruolo che avrà tutto il territorio di Parma, formare figure professionali in grado di accogliere, far fare esperienze uniche di conoscenza del territorio dei nostri prodotti a tutti i turisti e le persone che in questo 2020 e per gli anni futuri incontreranno Parma, le sue bellezze e tante persone».

«La figura professionale - pro-

segue - garantisce uno standard di qualità e una buona opportunità di lavoro. Per questo abbiamo investito sin da subito su tali profili professionali e vorremmo farlo con tanti altri enti presenti sul territorio».

«Ben vengano dei professionisti - ha proseguito Mario Marini, presidente Musei del Cibo -: con la preparazione adeguata e con i giusti titoli, in grado di valorizzare nel modo più opportuno, con le specifiche competenze richieste dal mercato turistico internazionale, le eccellenze gastronomiche del nostro territorio, che vanno veicolate proprio con altrettante eccellenze professionali».

Antonio Vinci vicedirettore di Confesercenti, associazione designata dai partner quale capoprogetto, ha aggiunto: «La nostra associazione ha appoggiato da subito questo percorso formativo in quanto va specializzare ulteriormente un settore in crescita come quello delle guide e degli accompagnatori turistici. Pensiamo che la formazione sia una leva fondamentale e imprescindibile per tutti gli imprenditori moderni e questo corso, grazie anche all'unione di competenze fornite da partner diversi, sia la giusta strada da percorrere per la crescita delle aziende del nostro territorio».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ascom Esperienza al salone White per le imprenditrici di Terziario Donna

Fruttuosa occasione per scoprire esempi virtuosi e realtà dinamiche e innovative

■ Un'occasione per farsi ispirare da esempi virtuosi d'impresa e stimolare un confronto con una realtà dinamica e innovativa: questo l'obiettivo, raggiunto, dal Terziario Donna di Ascom Parma che ha organizzato un proprio experience tour al salone White di Milano, appuntamento imperdibile della Milano Fashion Week con i suoi oltre 550 marchi e 27mila visitatori. Un evento che si conferma a ogni edizione il marketplace ideale dove la moda interagisce con i più influenti player internazionali del settore, in un contesto unico nel suo genere portando in scena il meglio del panorama fashion.

Il gruppo di cinquanta imprenditrici e professioniste di Parma e provincia, attive nei più svariati settori del terziario è arrivato a Milano per confrontarsi con questa importante realtà accompagnata da Ilaria Bertinelli, presidente Terziario Donna Ascom Parma, e da Cristina Mazza, vicedirettore Ascom Parma. «Quando ci sono esempi di creatività e di imprenditorialità - ha commentato la Bertinelli - noi, indipendentemente dal settore di appartenenza, possiamo sempre trarre stimoli, idee per innovare, per guardare al futuro con maggiore entusiasmo e motivazione».



ASCOM Il gruppo che si è recato a Milano.

«Con questo spirito - ha aggiunto la Mazza - abbiamo organizzato questo experience tour per farci "contaminare" da esempi positivi e dinamici. Missioni di studio come queste rientrano nei progetti del nostro gruppo che è stato co-

stituito proprio per dare voce e valorizzare un importante settore come quello dell'imprenditorialità femminile che a Parma con le sue oltre 6000 imprese costituisce il 27% del totale terziario». Il gruppo è stato accolto a Mi-

lano da Brenda Bellei Bizzi CEO di White che, presentando il Salone, ha affermato: «I brand in esposizione, provenienti dall'Italia e dal mondo, sono un grande esempio del Made in Italy di qualità».

Il Salone così come ha ricordato Patrizia di Dio, presidente Terziario Donna Confcommercio nazionale, intervenuta alla presentazione di benvenuto, «rappresenta un contenitore che dà lustro e prestigio alle realtà imprenditoriali italiane di qualità e non può che essere una fonte di ispirazione per le imprenditrici del Terziario Donna».

Era presente all'incontro anche Massimo Torti, segretario di Federmoda Nazionale, per una fotografia sull'andamento del settore moda «un settore importantissimo per l'economia italiana, rappresen-

tato da 114mila punti vendita su tutto il territorio e con una rilevante incidenza sul Pil italiano».

Come testimonianza di brillante esempio italiano di imprenditoria femminile è intervenuta Azzurra Gronchi, brand di borse ed accessori di lusso e virtuoso esempio di made in Italy: «Il consiglio che do - ha detto - è di cercare di inserirsi all'interno di fiere e settimane della moda e posizionarsi in maniera adeguata sul web attraverso siti e canali social. Imprescindibile è poi la ricerca della qualità dei materiali e della manodopera e l'Italia in questo è senz'altro al primo posto».

Ulteriore testimonianza di impresa al femminile è arrivata anche da Priscilla Genari, cmo e direttrice operativa di Dress You Can, servizio di noleggio abiti e accessori di alta moda. «La nostra - ha detto - è una realtà di fashion renting che consente alle donne di creare 365 look per 365 giorni l'anno a prezzi estremamente accessibili».

I.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Baganzola Lo Dsèvod in classe per una lezione di parmigianità

Aneddoti in dialetto e tanta curiosità alla scuola dell'infanzia Agazzi

■ A lezione di dialetto e parmigianità per riscoprire le nostre tradizioni legate alla Parma del passato. E' stata una mattinata speciale quella vissuta dagli alunni della scuola dell'infanzia Agazzi di Baganzola, che nei giorni scorsi, hanno avuto il piacere di conoscere lo Dsèvod, la ma-

schera simbolo della città. Partendo dalle maschere della tradizione italiana, le insegnanti hanno inserito nel loro progetto didattico anche lo Dsèvod, con il suo immane cestino di violette e il cappello dalla forma di "anolén." Maurizio Trapelli, accompagnato da Ermes Ghirardi della



INCONTRO Lo Dsèvod.

Famija Pramzana, con pazienza e gentilezza ha raccontato ai bambini le caratteristiche del personaggio e alcuni aneddoti legati alla tradizione, il tutto accompagnato da un impeccabile dialetto parmigiano che ha fatto sorridere e stupire adulti e bambini. E' stata una mattinata dal sapore antico, in cui i bambini hanno vissuto con pienezza le tradizioni.

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Steccata Don Giussani Funzione per ricordarlo

■ «Siate un segno di Cristo, una luce, un punto certo di riferimento nella nostra città». E' il messaggio rivolto dal vescovo Enrico Solmi ai fedeli presenti in Steccata, per la messa del 15° anniversario della morte di don Luigi Giussani, fondatore di Comunione e Liberazione.

«Questa giornata di memoria e suffragio giustifica quello che non avviene normalmente la domenica, ossia la messa per un gruppo particolare di fedeli - ha affermato monsignor Sol-

mi nell'omelia -. La domenica è il giorno del Signore e l'Eucarestia è celebrata per tutti, tranne casi eccezionali come questo. Oggi facciamo memoria del dono che don Luigi è stato per la Chiesa e per coloro che già ci vedono dal Paradiso. Preghiamo perché nessuno sia escluso dall'esperienza della vita della Chiesa in quanto parte di un gruppo, ma proprio per questo goda dell'unità della Chiesa».

L.M.

© RIPRODUZIONE RISERVATA