



CAMERA di COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA MONZA BRIANZA

039.2807511/039.2807521

**Al via il 14 Marzo la seconda edizione del master di
enogastronomia della Brianza**

CERCASI CUOCO DISPERATAMENTE

In Lombardia le imprese della ristorazione faticano, molto più che in Italia, a trovare lo chef: è di difficile reperimento la metà dei cuochi richiesti. E con la Camera di commercio nasce il paté della Brianza.

Monza, 8 marzo 2011. Sempre più arduo trovare chef per le imprese lombarde: è di difficile reperimento, infatti, circa la metà dei cuochi richiesti dalle attività del settore. In Lombardia si fatica di più che in Italia, dove è di difficile reperimento il 33,4% dei cuochi richiesti. In Lombardia sono state complessivamente 1.610 le richieste di assunzione per il 2010, in linea con il 2009 (1.680). A Monza e Brianza sono state un centinaio le richieste di assunzione per il 2010 per il totale degli addetti alla ristorazione, tra cuochi e camerieri, di cui circa 1 su 4 di difficile reperimento. È quanto emerge da una elaborazione dell'Ufficio Studi della **Camera di commercio di Monza e Brianza** su Sistema Informativo Excelsior 2009-2010. Dal prossimo 14 marzo prende il via la seconda edizione del master di enogastronomia brianzola, realizzato da Fondazione Emilia Vergani e patrocinato dalla Camera di commercio di Monza e Brianza. E con la Camera di commercio nasce il paté della Brianza, una ricetta che arriva da lontano, realizzata in collaborazione con gli eredi dei fornitori di casa Savoia.

*“Conoscere la tradizione significa entrare in contatto con conoscenze e modalità che ci arricchiscono e ci permettono di fare meglio ciò che già facciamo bene - ha dichiarato **Pietro Paraboni consigliere della Camera di commercio di Monza e Brianza** - Significa entrare in contatto con un'altra modalità di fare, una sorta di novità che oggi ha grande valore. Approfondiamo il gusto del fare bene, come si faceva una volta, e diventi questa una proposta per l'oggi. E' una sorta di sfida ma crediamo che dal passato - e questo Master ne è prova - siano più di una le buone ricette che pervengono all'oggi, spesso più che mai valide e “invitanti”.*

*“La storia di In-Presa di Emilia Vergani è la storia di un intento e di un'attenzione alla persona, al bisogno, alla sua educazione - ha sottolineato **Jacopo Vignali Presidente della Fondazione Emilia Vergani** - Questo Master si inserisce nel contesto di un'impresa sociale, In-Presa, ed è pertanto esito di un'attività formativa quotidiana che ci ha portato a entrare in contatto con le principali eccellenze della ristorazione della gastronomia sul territorio. La scuola di ristorazione è stata infatti recentemente insignita del premio Buton d'Or per la ristorazione. Il coinvolgimento della Camera di Commercio di Monza e Brianza e della Provincia di Monza e Brianza è prova di una volontà e di un impegno che ciascun partecipante non potrà che verificare di persona. Il programma del master, ricco e dettagliato, senza mai essere di taglio accademico, saprà certamente rispondere alle esigenze degli interlocutori più esigenti.”*

Assunzioni non stagionali previste

	Cuochi in alberghi e ristoranti				Totale addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi	
	2010		2009		2010	2009
	V.A.	di cui di difficile reperimento	V.A.	di cui di difficile reperimento	V.A.	V.A.
Lombardia	1.610	50,3%	1.680	62,4%	5.420	5.450
Italia	10.160	33,4%	9.340	37,8%	38.550	39.590

Fonte: Elaborazione Ufficio Studi della Camera di commercio di Monza e Brianza su Sistema Informativo Excelsior 2010-2009

Assunzioni non stagionali previste

	Totale addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi			
	2010		2009	
	V.A.	di cui di difficile reperimento	V.A.	di cui di difficile reperimento
Monza e Brianza	100	23,2%	130	30,4%

Fonte: Elaborazione Ufficio Studi della Camera di commercio di Monza e Brianza su Sistema Informativo Excelsior 2010-2009

Il master di enogastronomia – seconda edizione Dal prossimo 14 marzo prende il via la seconda edizione del master di enogastronomia brianzola, realizzato da Fondazione Emilia Vergani con il patrocinio della Camera di commercio di Monza e Brianza. Il primo giorno il giornalista Marco Gatti intervisterà Paolo Massobrio, presidente del Club Papillon e Pierino Penati, titolare dell'omonimo ristorante di Viganò Brianza. Il corso sulle tradizioni enogastronomiche del territorio della Brianza, dedicato a cuochi, ristoratori e studenti, si svolgerà in dodici moduli bisettimanali e si concluderà il 9 maggio con la consegna degli attestati. Tra le materie trattate si va dalla luganega di Monza alla patata di Oreno, fino ai vini locali e alle tecniche di degustazione. Tra i relatori: Enrico Bartolini chef del Devero Hotel di Cavenago Brianza, Carlo Casati della macelleria Pinuccio di Sartirana, Gilberto Farina de La piana di Carate Brianza, Pietro Milo del Nesis di Cesano Maderno, Giancarlo Morelli del Pomiroeu di Seregno, i coniugi Ferrario dell'azienda agricola Capriccio di Cernusco Lombardone, Giacomo Nogara chef de I melograni di Nibionno, Walter Stuerz e Riccardo Crepaldi di La Piazzetta di Montevicchia, Matteo Scibilia chef de La buona condotta di Ornago, Roberto Pirelli chef dell'Osteria del ritrovo di Carate Brianza, Claudia Crippa titolare della cantina La costa di Perego, Achille Zoia maestro pasticciere di Boutique del dolce di Concorezzo. Info: 039.2807467

Il paté della Brianza. E con la Camera di commercio nasce il paté della Brianza, una ricetta che arriva da lontano, realizzata in collaborazione con gli eredi dei fornitori di casa Savoia: la piccola impresa artigiana Mariolino di Molteno di Mario Longoni. Erede di una storia imprenditoriale che inizia i primi del Novecento quando la nonna Bianca Cattaneo, insieme al marito Virginio Longoni, conduceva a Milano in Viale Monza 2, una rinomata salumeria che riforniva abitualmente la Casa Reale. Tra i prodotti di punta, il patè alla milanese, la lingua salmistrata, il pollo in gelatina, il petto di tacchino e la galantina.