

SAN PATRIGNANO



Giulio Cassinelli e Francesco La Rosa

La focaccia da Recco alla comunità

I foccacciai recchesi quattro giorni protagonisti con i ragazzi per "Squisito", manifestazione dedicata ai cultori del buon gusto

**RECCO.** Nella giornata in cui si apre ufficialmente "Golosissima", la rassegna della gastronomia recchese (taglio del nastro alla Manuelina), gli chef e i foccacciai della "capitale gastronomica" della riviera di Levante tornano da un'esperienza entusiasmante da San Patrignano, dove i responsabili della più conosciuta comunità di recupero d'Italia hanno organizzato "Squisito", un contenitore poliedrico in cui confluiscono workshop mirati, esperienze sensoriali particolari, gustosi assaggi e degustazioni di prodotti eccellenti. Una vera e propria festa del palato: condotta dai più grandi esperti del settore e gestita con cura e passione dai ragazzi della comunità di San Patrignano.

I recchesi del Comitato per la valorizzazione della focaccia, presenti con la presidente, Maura Macchiavello, Lucio Bernini e due foccacciai recchesi (Giulio Cassinelli e Francesco La Rosa) sono stati gli ospiti d'onore e anche i più applauditi dal pubblico e dai ragazzi della comunità. «E' stata un'esperienza fantastica, in cui abbiamo capito il vero senso della solidarietà e dell'impegno - racconta Lucio Bernini - La comunità di San Patrignano è un posto unico e noi ci siamo quasi commossi di fronte alla voglia di fare e di imparare dei giovani ospiti. Con gli organizzatori prevediamo l'allestimento di laboratori e convegni che riguardino la focaccia di Recco».

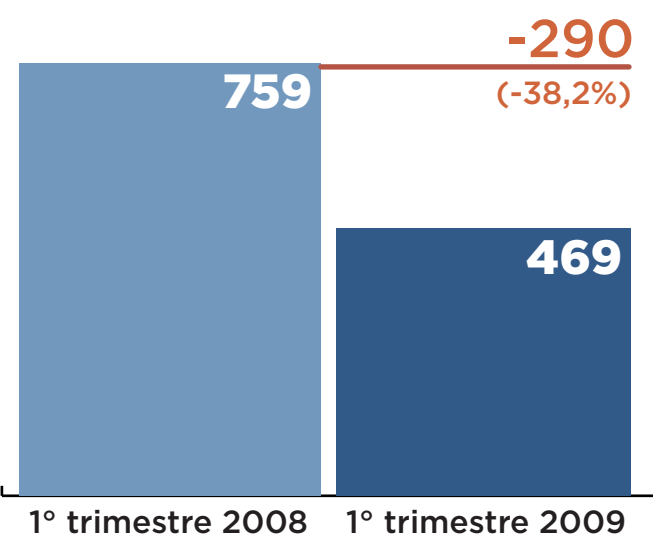
La presenza dei recchesi a San Patrignano è durata quattro giorni. "Squisito" è una manifestazione dedicata ai cultori del buon gusto, del mangiar bene, o anche a chi non si stanca mai di scoprire nuovi accostamenti di sapori o vecchie tradizioni dimenticate. È una bellissima iniziativa, sia per l'alto livello delle presenze e dei visitatori, per l'area stampa molto qualificata con le testate giornalistiche più importanti, i critici gastronomici di primissimo livello, le televisioni e le radio (la focaccia è andata più volte sulle reti televisive nazionali nelle varie riprese). La location, unica nel suo genere, e il rapporto umano con gli organizzatori di immediato impatto, danno all'iniziativa qualcosa in più. In ogni caso una vetrina che non ha ad oggi paragoni per i suoi contenuti e che ha portato la focaccia di Recco alla conquista di una nuova zona in cui prima non erano mai state fatte altre presenze promozionali.

A San Patrignano, ogni anno, chef stellati ed esperti, giornalisti e gourmet si ritrovano per definire la cucina contemporanea e tracciare una mappa del gusto che supera i confini nazionali. Oltre ai protagonisti della grande cucina, la rassegna ospita anche incontri e tavole rotonde al fine di stimolare una riflessione sulle possibilità di formazione offerte dal settore enogastronomico. In particolare per quanto riguarda la fascia giovanile che racchiude anche i ragazzi al termine del percorso di recupero in comunità.

EDOARDO MEOLI  
edomeoli@tiscali.it

LA CRISI NEI DATI DEL CENTRO PROVINCIALE DEL LAVORO

Lavoratori richiesti



Le professioni con maggior richiesta (1° trimestre 2009)

Contabile	34
Addetti alla segreteria	29
Addetti alle attività amministrative	25
Commesso di negozio	21
Personale qualificato di tipo esecutivo	20
Commesso di banco	15
Cameriere di sala	13
Estetista	10
Autista	10
Muratore	9
Addetti paghe e contributi	9
Ausiliario di assistenza per anziani (5.41.0)	8
Add. all'assistenza personale e a domicilio	8
Aiuto cuoco	7
Cuoco	7
Magazziniere	7

GRAFICI IL SECOLO XIX

Anche gli autonomi in coda per un posto

E nel primo trimestre calano del 38% le richieste delle aziende

NEI PRIMI tre mesi del 2008 cercavano artigiani, contabili, tecnici o operai, professionisti e imprenditori. Un gruppo di potenziale lavoro composto da ben 759 opportunità. Invece, nel primo trimestre di quest'anno, le aziende hanno ristretto l'offerta. Nella provincia genovese, le proposte d'assunzione sono scese a 469 per una flessione pari al 38,2 per cento. Il che significa, e non soltanto in linea teorica, che sono 290 in meno per il momento le possibilità avanzate dagli imprenditori tramite i Centri provinciali del lavoro. Questi, sostituiti gli obsoleti uffici di collocamento, nelle sette sedi tra Genova e Chiavari, registrano anche un fenomeno non minore: aumentano gli ex lavoratori autonomi, dai piccoli call center ai moderni scagni condotti da laureati o esperti in informatica, che sono costretti a iscriversi alle liste di disoccupazione. Proprio da Confindustria Genova arriva un altro numero nero: disoccupazione salita di un punto e mezzo, quasi due, arrivando al 6 per cento. Era al 5 per cento all'inizio del 2008, all'11/12 nel 2000. E la Provincia ribadisce: «Già dalla fine del 2008 avevamo segnali di crisi - commenta Susanna Picasso, direttore Politiche del lavoro della Provincia - E ora vediamo lavoratori autonomi nella lista disoccupati».

Sulla disoccupazione crescente sono tutti d'accordo. «E in più sono 3 mila le richieste di cassa integrazione a fronte delle mille di prima», sottolinea Paolo Corradi direttore generale di Confindustria Genova. Gli fa eco Roberto Timossi segretario di Cna: «Nei primi quattro mesi del 2009 la richiesta da parte di aziende di attivare casse integrazione è cresciuta tre volte tanto». Ma mentre per Timossi la causa è soprattutto la mancanza di crediti alle piccole imprese



In coda per partecipare al concorso per un posto da netturbino Amiu

da parte di banche timorose, per Corradi non tutto si può imputare a quel fenomeno. «E bando al catastrofismo. Poi certi imprenditori non investono per immotivata paura. Il momento è sì difficile per le piccole imprese. Ma ci sono settori in cui la crisi arriva a Genova, sotto forma di numeri che per i piccoli imprenditori, diventano drammi: licenziamenti, cassa integrazione, precarietà. Ma per Confindustria le cifre annotate dai Centri per l'impiego non sono né significative tantomeno preoccupanti: «Non tutti i casi passano per i Centri per l'impiego», ribatte Corradi.

La panoramica illustrata dalla Provincia, invece, trova conforto nella Cna-confederazione nazionale dell'artigianato e piccola e media impresa, mille e 200 imprese cui è fornito un servizio con 4 mila e 200 associati totali. «Cifre vere già note. E infatti la cassa integrazione è triplicata», allude Timossi alle richieste

avanzate ad Eblig, l'organismo che, radunando associazioni artigiane e sindacati, permette alle aziende brevi periodi, da 2 a 6 mesi, di cassa integrazione. L'azienda si iscrive pagando quota e attiva la cassa. Tra le cause della crisi, sostiene Timossi, c'è quindi la cosiddetta "stretta creditizia". «Fortunatamente a Genova gli istituti locali non seguono proprio questa politica», precisa il segretario di Cna. Oltre ai problemi con le banche, le imprese lamentano il crollo delle commesse: in carpenteria, meccanica, acciaio, cantieri navali e trasporti, secondo la Cna. Scarseggiano gli incarichi da parte di Fiat e Fs, nei settori metalmeccanica e autotrasporti: «Ci sono aziende in Valfornabuona - esemplifica Timossi - che dopo 30 anni non ce la fanno. La causa, dopo il rallentamento dell'economia in generale, è sempre il credito».

Tra i 24 mila artigiani della provincia e i circa 70 mila tra imprenditori ed eventuali dipendenti, serpeggia un senso di rassegnazione: tanto non ci aiuta nessuno, dicono ai patronati, è come un terremoto che passa. Pec-

cato perché le piccole imprese costituiscono il 98 per cento dell'economia ligure e anche italiana. Alla Camera di commercio sono 100 mila le iscritte come piccole e medie imprese.

Il forte rallentamento di offerte di lavoro preoccupa non stupisce Giulio Dapelo consulente del lavoro: «Se il mondo del lavoro non esprime nulla di buono anche a livello europeo, il primo a pagare è il lavoratore». C'è non incremento, più disoccupazione e più precariato. Ecco il problema: «Il fiorire di contratti a progetto, assunzione a tempo determinato, apprendistato, tutte forme legate a termine di scadenza - chiarisce Dapelo - Ormai tutte le aziende si muovono così per avere agevolazioni contributive in modo da poter recedere dal rapporto di lavoro e non irrigidire la struttura aziendale». Il contratto a scadenza, insomma, a Genova così come in tutta Italia, prepara un futuro nero: «i Precari hanno diritto a prestazione pensionistica ma senza contributi. Vuol dire che al di là dei partiti, le politiche del lavoro - dice Dapelo - sono state finalizzate a sgravare fiscalmente le aziende a pagare le pensioni saranno le generazioni future». E ovvio allora, pensare a Genova città che acquista abitanti grazie agli immigrati ma l'età sotto alla Lanterna è sempre molto alta. E allora? «Bisogna pagare meno ma pagare tutti. E' processo culturale educativo bloccare l'evasione non per stanare i cattivi ma perché lo Stato deve chiedere meno ma noi tutti pagare».

ANNALISA RIMASSA  
rimassa@ilsecoloxix.it

[+] [www.ilsecoloxix.it](http://www.ilsecoloxix.it)

Commenta la notizia sul sito del Secolo XIX

LA CURIOSITÀ

ORA È BOOM DI ASPIRANTI PANIFICATORI

LAUREATI O FORNAI? Architetti o periti fai da te? Se, così come sostiene il consulente Giulio Dapelo e non soltanto lui, a pagare le pensioni saranno i giovani oggi bambini, come preparare i futuri lavoratori alla lunga onda d'urto della crisi economica d'inizio Terzo millennio? Tante le strade.

Al primo corso per fornai con specializzazione in focaccia alla genovese, le iscrizioni appena aperte sono già un boom. Un segno di speranza. La risposta al quesito, però, la tenta ancora il consulente del lavoro Dapelo che, proprio in questi giorni, sta cercando e senza risultato due ragazzi da assumere. «A un figlio bisogna dare qualità formativa con esperienza all'estero. Chi ha capacità punti su se stesso. L'università non forma come dovrebbe e a volte illude», è il suo parere. «Servono lingua inglese, spagnolo per via dei tanti stranieri, capacità informatiche, e conoscenze matematiche. Ci sono ragazzi che hanno anche un titolo basso ma si sono fatti una cultura su questo. E ora hanno un buon posto di lavoro».

Intanto, apre il primo corso per Panificatori organizzato dalla nuova Scuola italiana: 150 metri quadrati in piazza Romagnoli, che formerà addetti non solo alla panificazione ma anche alla pasticceria. Le iscrizioni, che resteranno aperte fino al 22 maggio, nei primi quattro giorni hanno già raccolto 28 adesioni. E, fa sapere Susanna Picasso, direttore Politiche del lavoro della Provincia, sempre in questi ultimi giorni è stato registrato un notevole numero di richieste di moduli d'iscrizione, il che fa presumere che il numero degli aspiranti panificatori andrà, è il caso di dirlo, lievitando. Realizzato dall'Iscot Liguria, il primo corso per Panificatori può vantare fra i professori anche Pierluigi Canobbio, che è il presidente dei fornai genovesi.

Per Paolo Corradi, direttore di Confindustria-Genova, fermo restando la necessaria riforma di pensioni nel settore del precariato, un ragazzo va preparato fin dalle medie superiori: «L'alternanza scuola e lavoro, il passare anche solo quindici giorni in un'azienda fa capire al ragazzo che cosa vorrà veramente fare, compreso decidere se vorrà intraprendere la strada del lavoro in proprio». In questa direzione va appunto lo stage di "Scuola e lavoro", progetto portato avanti anche da Confindustria. Un progetto che dovrà poi lasciare il passo «a una formazione universitaria e ad un'esperienza all'estero - aggiunge Corradi - Di certo, i ragazzi vanno informati meglio: soltanto il 14 per cento, l'anno scorso, è risultato propenso alla facoltà scientifica».

AN. RIM.

**MYA**  
SPA & WELLNESS

la PRIMA  
**WELLNESS SPA in Genova**  
prenota oggi e risparmi fino a 230,00 euro

www.myaspa.it - infopoint c/o COMPAGNIA UNICA Via S. Vincenzo 120r

Numero Verde  
**MYA 800-91.28.86**

I CAPOLAVORI DEL  
**CINEMA DI MONTAGNA**

8 IMPERDIBILI DVD

Dal 23 marzo a euro 9,90  
più il prezzo del quotidiano