12-MAG-2022
da pag. 24 / foglio 1

la Nuova Venezia

Quotidiano - Dir. Resp.: Fabrizio Brancoli
Tiratura: 8568 Diffusione: 5871 Lettori: 77000 (0003033)

DATA STAMPA
www.datastampa.it

La mostra "Gusto" fa da cornice alla iniziativa formativa di Confcommercio metropolitana
Convenzione tra Fondazione e Ordine degli architetti per convegni e progetti formativi

# Studenti del Barbarigo a lezione all'M9 con tre imprenditori della ristorazione

**CONTAMINAZIONI**

Il museo M9 di Mestre, con la direzione scientifica di Luca Molinari, punta sempre più alla contaminazione con il territorio. Un esempio è la convenzione siglata con l'Ordine degli architetti pianificatori di Venezia e la Fondazione M9 -Museo del '900 di Venezia Mestre. Un accordo che formalizza una collaborazione virtuosa già in essere con l'ordine professionale che diventa partner del museo per attivare iniziative culturali non solo dedicate agli iscritti, ma aperte alla cittadinanza in generale, quali: convegni, eventi, attività formative e progetti accreditati di diversa natura. «Prima di arrivare alla recente firma della convenzione con la Fondazione M9 che offre ai nostri iscritti delle agevolazioni per partecipare alla vita attiva del Museo», ha dichiarato il presidente dell'Ordine Roberto Beraldo, «c'è stato un incontro con il suo Direttore scientifico, quasi un anno fa. Un'intesa immediata su obiettivi culturali comuni ha segnato, ancor prima della firma odierna, la rotta di un percorso di crescita condiviso, a vantaggio della città di Venezia, dei suoi abitanti e dei nostri iscritti». E anche la Confcommercio è sempre più soggetto attivo nel distretto di M9. Ieri l'incontro speciale tra gli studenti di una classe terza dell'istituto alberghiero Barbarigo, di Venezia, con tre giovani professionisti del mondo della ristorazione Fipe Confcommercio (pubblici esercizi).

Un incontro, diffuso anche via internet, utile per conoscere i segreti del mestiere e ottenere consigli per pensare al futuro lavoro. Nell'ambito della mostra "Gusto!" – "Gli italiani a tavola 1970-2050", visitabile fino al 25 settembre, è stato organizzato il choachin con lo chef. In prima fila a dialogare con gli studenti Federico Mariutti, titolare dell'osteria Turlonia (Pordenone), consigliere nazionale giovani di Fipe Confcommercio; Elena Bordin, titolare del ristorante hotel La Capinera (Pianiga), presidente Donne Fipe Confcommercio Metropolitana; Diego Cesarato, titolare de La Gineria (Santa Maria di Sala), del Gruppo giovani imprenditori di Fipe Confcommercio Metropolitana di Venezia. «È un momento storico difficile con, da un lato, la difficoltà di reperire manodopera nel settore ristorazione e pubblici esercizi e, dall'altro, la mancanza di attrattività del settore per le giovani generazioni», dice il presidente di Confcommercio Metropolitana di Venezia, Massimo Zanon. «Con questa iniziativa vorremmo creare un dialogo con e tra i ragazzi attraverso il quale poter loro trasmettere l'entusiasmo, la passione e la soddisfazione che può dare il lavorare nella ristorazione». —

M.CH.

Un momento del confronto voluto ieri dalla Confcommercio con delegati della Fipe

Superficie 32 %

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3033