

La giornata dell'Agroalimentare CNA, a Treviso

Ieri si è svolta a Treviso **La Giornata dell'Agroalimentare CNA Veneto**. Anche quest'anno abbiamo voluto portare avanti un'azione di promozione, verso la stampa, e di condivisione, tra associati e dirigenti CNA di tutto il Veneto, del settore alimentare attraverso **La Giornata dell'Agroalimentare CNA**. Lo abbiamo fatto, anche quest'anno, in collaborazione con [ARGAV](#) – Associazione Regionale Giornalisti Agroalimentari e Ambientali del Veneto e Trentino-Alto Adige.

Il [gruppo dirigente CNA Veneto](#) ha visitato, con i giornalisti dell'alimentare, due attività associate a CNA, **per valorizzare le imprese artigiane e mostrare ai giornalisti di settore come nascono le eccellenze artigianali del territorio**.



Le due imprese vitate sono: la [Pasticceria Sarti](#) di Gianandrea Salvestrin a San Vito, Altivole, TV (Piazza S. Vito, 7) e [Castelli in Aria](#) di Max (Massimo Cecchin) e Denj a Castelfranco Veneto (Via Romanina, 14).

Pasticceria Gelateria

SARTI

Sono Gianandrea,
amo fare il gelato





Dolciari e Panificatori, imprese sempre più rosa

Le pasticcerie artigiane in Veneto sono 1.211. Ben 523 sono a conduzione femminile, cioè il 43% del totale.

«Nel mondo dell'imprenditoria dolciaria la presenza femminile sta diventando determinante – commenta **Catia Olivetto, Presidente CNA Dolciari e Panificatori Veneto** –. Un trend confermato anche dai dati relativi alle iscrizioni negli istituti professionali. Questo settore sembra sempre più dimostrarsi come una vera opportunità di lavoro per le donne, sia come imprenditrici che come collaboratrici.»



Dal lato collaboratrici, un'ulteriore conferma della sempre maggior presenza femminile in questo comparto la troviamo nelle iscrizioni all'Ente Bilaterale Artigianato Veneto ([EBAV](#)), dove, nella categoria degli alimentaristi il 52,5% degli iscritti è donna; e le giovani under 35 rappresentano il 60,9% del totale delle iscritte.

«Dobbiamo assolutamente assecondare questo trend e fare in modo che non sia passeggero – **prosegue Olivetto** –. Sono sempre più convinta che sia nostro compito cercare di creare una flessibilità diversa da quella esistente, in modo da poter attrarre i giovani in questo ambito lavorativo. Dovremo tutti, artigiani e istituti professionali, fare uno sforzo ulteriore e alzare ulteriormente l'asticella della qualità del lavoro e della formazione.»



Ristorazione, patrimonio da salvare

Gli ultimi anni vedono la ristorazione interessata da un processo di cambiamento che preoccupa gli operatori. Negli anni '80 e '90 erano le piccole realtà familiari a sostenere la tradizione agroalimentare e culinaria italiana e ad impegnare l'intera filiera. Dopo il periodo nero della pandemia tutto questo si sta perdendo a favore di catene che si concentrano verso un'offerta che spesso e volentieri si basa sul contenimento del prezzo piuttosto che sul fornire l'alta qualità o la specificità della gastronomia e dei prodotti territoriali. «Dobbiamo fare qualsiasi sforzo per diffondere la cultura e per sostenere il patrimonio culturale enogastronomico italiano – spiega **Mirco Froncolati, Presidente CNA Ristorazione Veneto** –, e vogliamo far comprendere che un determinato servizio e una determinata qualità devono avere

come corrispettivo un giusto prezzo che permetta ai ristoratori di poter investire in strutture, in attrezzature, e anche nella possibilità di offrire prospettive di carriera al personale, capitale umano preziosissimo.»



In Veneto sono presenti 25mila imprese attive nei servizi di ristorazione. Ognuno di essi rappresenta un punto di aggregazione e un luogo di grande valore sociale e culturale, vetrina della cucina italiana candidata a diventare patrimonio Unesco.

La filiera agroalimentare si intreccia alla filiera del turismo. Con CNA, siamo ambasciatori del turismo sostenibile. Dopo i numeri record del turismo nel 2023, ora è il momento di puntare alla crescita qualitativa del turismo. Una crescita che non può non passare dalle imprese e in particolare dalle piccole imprese che del sistema produttivo sono l'ossatura, tanto più in questo comparto. «Come CNA Veneto abbiamo due

missioni principali – **prosegue Froncolati** –: favorire la più marcata diffusione territoriale del turismo e la destagionalizzazione. Ma fino ad allora bisogna dare respiro più ampio a strumenti come i voucher, sotto il profilo del monte ore e del compenso massimo. Strumenti che aiutano le imprese con picchi di lavoro, ma anche il lavoratore in cerca di un impiego extra; mediamente infatti le persone che vengono a fare catering o lavorare al ristorante a fine settimana hanno un altro lavoro e quindi la fanno per pagare il mutuo, poter andare in vacanza o avere qualche soldo in più per i figli».



[CNA Agroalimentare Veneto – Position paper](#) Scarica