

Progetto lanciato dall'associazione diretta da Lucchina per valorizzare i prodotti del territorio

Confesercenti-Ascom, battaglia sul Falcone

(s.o.) - Da una parte, chi lo definisce «importante risorsa» e «non un ostacolo o un concorrente»; dall'altro, chi invece minaccia di trascinarlo davanti agli ispettori del lavoro prima e alla procura poi. Basta sostituire al primo "chi" la sigla di Confesercenti e al secondo quello di Ascom per avere un quadro completo - e impietoso - della situazione: la nuova (ennesima) guerra tra le due associazioni di categoria si gioca sul campo (minato) del Falcone. Vale a dire, lo stesso istituto che già da anni è nel mirino dell'associazione presieduta da Delio Riganti per l'attività del ristorante scolastico, definita lesiva nei confronti delle sale private che non possono permettersi di offrire menù agli stessi prezzi a dir poco competitivi. E fin qui storia vecchia. Una storia che però oggi si arricchisce di un

nuovo protagonista: Confesercenti, nelle persone di Gianni Lucchina (direttore provinciale) e Mario Carrà (delegato cittadino) lo scorso 20 gennaio ha posto le basi per un nuovo progetto, *Varese Cooking*, pensato per la valorizzazione dei prodotti del territorio in collaborazione proprio con l'istituto di via Matteotti al centro del contendere.

Ma non è certo il tentativo di rendere omaggio ai sapori nostrani che ha scatenato le ire di Riganti. A questo ci hanno pensato piuttosto i commenti sul servizio di distribuzione di pasti a pagamento dell'ex Ipc messe nero su bianco in una nota a firma di Carrà: «È una scelta che ha come obiettivo principale l'aspetto pedagogico - si legge - e che può aiutare anche sul piano dell'autofinanziamento la scuola, ma che non penalizza i ristoranti e i

bar di Gallarate; sono oltre 2mila 500 gli studenti del Falcone e solo poche decine usufruiscono del servizio interno. Quindi, come è evidente, la stragrande maggioranza dei ragazzi si servono dai pubblici esercizi della zona». Utendo a questo dato di fatto una prospettiva per il futuro («grazie alla formazione potremo contare su personale qualificato per rendere competitive le nostre imprese»), ecco che per la realtà all'ex Cantoni la promozione è assicurata. Non per l'associazione commercianti: «Un conto è la valorizzazione dei prodotti tipici, un altro la concorrenza sleale - ribadisce Riganti - chiederemo alla direzione provinciale del lavoro di verificare la corretta applicazione dell'alternanza scuola-lavoro e stiamo preparandoci anche per un'eventuale denuncia in procura».

V GALLARATE

PROVINCIA

Ascom litiga col "Falcone" Confesercenti ci collabora

GALLARATE (r. sap.) Ascom-Confcommercio non perde occasione per criticarlo. Confesercenti, invece, pensa di collaborarci. L'Isis Falcone divide le associazioni di categoria dei commercianti.

Da settimane il sodalizio guidato da Delio Riganti lamenta la concorrenza ritenuta sleale dell'istituto nei confronti delle aziende di catering e dei ristoranti del centro, due servizi svolti dagli studenti. L'associazione di Mario Carrà, invece, venerdì scorso ha incontrato i responsabili dell'indirizzo alberghiero. E studia progetti di collaborazione.

A renderlo noto è direttamente Confesercenti che, in una nota, da conto di «un incontro cordiale che ci ha consentito di conoscere le attività, la professionalità e la serietà dell'istituto». Nella stessa occasione, «abbiamo compreso le

ragioni per cui la scuola effettua servizi a pagamento».

Servizi che, a differenza di quanto sostiene Ascom, «non penalizzano i bar e i ristoranti di Gallarate». Tanto che l'associazione e la scuola hanno deciso di lavorare insieme, «innanzitutto realizzando stage mirati per gli studenti all'interno dei ristoranti e degli hotel nostri associati». Non solo. Il Falcone verrà coinvolto «in Varese Cooking, importante progetto che l'associazione dei ristoratori di Confesercenti sta elaborando con lo scopo di valorizzare il prodotto tipico del Varesotto».

Ancora, «abbiamo deciso di realizzare alcune serate a tema utilizzando i prodotti del territorio, organizzando cene all'interno dell'istituto». Ai fornelli, insieme agli studenti, anche gli chef dei locali che fanno riferimento all'associazione di categoria.