COMO – **Bread Beer Lago di Como**. Questo il nome del progetto presentato ieri, giovedì 6 maggio, da **Confcommercio Como e Cfp di Como**: una **birra artigianale ottenuta dal pane invenduto dei panificatori Associati a Confcommercio Como e prodotta a km zero**.

Un progetto fortemente voluto da Confcommercio Como e proseguito con la collaborazione del Centro di Formazione Professionale di Como CFP i cui allievi hanno voluto dare il loro contributo realizzando ricette con l'utilizzo di prodotti del territorio da abbinare alla Bread Beer in modo da proporre l'Aperitivo del Lago di Como, per valorizzare la tipicità della gastronomia locale in modo sostenibile.

"La bella stagione è ormai iniziata e questo deve indurci a guardare con positività ai prossimi mesi alla "rivincita" dopo tanti sforzi compiuti in questo lungo periodo di grandi restrizioni. Guardare al futuro con fiducia può aiutarci ad affrontare meglio il momento attuale", ha dichiarato il **direttore di Confcommercio Como Graziano Monetti** che ha voluto spiegare i motivi che hanno indotto Confcommercio Como a intraprendere questa iniziativa.

La birra sarà prodotta e messa in distribuzione esclusivamente alle imprese Associate a Confcommercio Como dei settori ristorazione, alberghiero, negozi di alimentari,

birrerie e gastronomie. Non si troverà in vendita nei negozi della grande distribuzione. Un prodotto esclusivo e particolare, dunque, che sarà tanto più apprezzato dal cliente/turista quanto più si saprà raccontare il valore aggiunto che porta con sé: un futuro più sostenibile, appunto.
Ma non è tutto. È stato realizzato anche un mini corso in streaming, totalmente gratuito, rivolto ai camerieri di sala, agli addetti alla vendita e a chi potrebbe essere utile per conoscere le caratteristiche organolettiche di questa birra e saperla proporre in maniera accattivante al cliente/turista.
Grazie al supporto di Biova Project, una start up piemontese promotrice di varie iniziative contro lo spreco alimentare, a metà ottobre Confcommercio Como si è attivata. Il presidente dei Panificatori della Provincia di Como, Francesco Agostoni, ha accolto con favore l'iniziativa dimostrando che se da un lato è importante rimanere legati alla tradizione, dall'altro lato bisogna sempre essere proiettati verso le innovazioni soprattutto se contribuiscono a portare benefici per l'ambiente. Da 150 kg di pane si ottengono ben 2500 litri di birra (detta "cotta"). Contestualmente viene risparmiato all'ambiente l'immissione di ben 1365 kg di CO_2.
Entusiasmo anche da parte del Centro di Formazione Professionale Cfp di Como con la **direttrice Dott.ssa Antonella Colombo**: "Il progetto Bread Beer Lago di Como ha rappresentato un importante laboratorio di sperimentazione guidata dal nostro Chef Massimiliano Tansini che ha già accompagnato con soddisfazione le classi in percorsi di "apprendimento sul campo". Un sincero ringraziamento a Confcommercio Como e al suo Direttore per aver pensato ai ragazzi del Centro di Formazione per la realizzazione del ricettario che accompagnerà la "Bread Beer Lago di Como".
Non poteva mancare a corollario della Conferenza Stampa un ricordo a Giuseppe Beretta del panificio "Il Fornaio", scomparso poche settimane fa, che ha aderito fin da subito con fervore ed entusiasmo all'iniziativa. "E' proprio questo entusiasmo che va ricompensato – ha spiegato Francesco Agostoni -. Ecco perché abbiamo voluto indicare il nome dei panificatori aderenti sull'etichetta della bottiglia".
"Oggi è anche il compleanno di mio papà Enzo – ha spiegato il Presidente di Confcommercio Como Giovanni Ciceri – che è stato Presidente dei Panificatori e sarebbe orgoglioso di questa iniziativa".
E la conferenza stampa, se pur svoltasi da remoto, non poteva che concludersi nel migliore dei modi, ovvero con una fantastico aperitivo che i ragazzi del Cfp hanno confezionato preparando zaini box, interamente ecosostenibili, con le ricette da loro elaborate in abbinamento con la birra a disposizione per il ritiro presso la sede del Centro di Formazione in Via Bellinzona n. 88.