



Sopra, Michele Filippo Fontefrancesco, il quale ha iniziato il suo percorso presso l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo nel 2009. Dieci anni più tardi è entrato a far parte dello staff dell'ateneo come ricercatore di Antropologia Culturale

TRAMITE UN QUESTIONARIO E INTERVISTE IN PROFONDITÀ

Una ricerca sull'impatto dell'emergenza Covid-19 sul commercio alimentare e la ristorazione braidese, con indicazioni per la ristrutturazione del business

Sono stati presentati martedì 9 marzo, sul canale YouTube dell'Ascom di Bra, gli esiti della ricerca sull'impatto dell'emergenza Covid-19 sul commercio alimentare e la ristorazione cittadina, tra visioni e prospettive per la ristrutturazione del business. L'indagine è stata condotta da studenti del corso di laurea magistrale in Food Innovation & Management dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, in collaborazione con il Comune di Bra e l'Ascom. Ci si è basati su una metodologia composita che ha affiancato all'osservazione urbana un approfondimento conoscitivo sviluppato in due fasi: la somministrazione di un questionario a un "pool" selezionato di operatori braidesi e, successivamente, la conduzione di interviste in profondità (in persona e telefoniche) con operatori dei settori analizzati. Sono intervenuti, tra gli altri, il sindaco di Bra Gianni Fogliato e l'assessore al Commercio Biagio Conterno, il direttore Confcommercio Ascom Bra Luigi Barbero e il vice presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche Silvio Barbero.

L'antropologo culturale Michele Filippo Fontefrancesco parla di come Bra e Unisg abbiano risposto all'emergenza sanitaria

«Gli studenti danno segni di vivacità»

Danilo Lusso

Michele Filippo Fontefrancesco, classe 1983, alessandrino, è un ricercatore di Antropologia Culturale all'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche a Pollenzo. È delegato del Rettore alle disabilità, vice-coordinatore del Corso di Laurea in Scienze e Culture Gastronomiche e, di recente, è stato tra i coordinatori della ricerca che ha studiato l'impatto dell'emergenza Covid-19 sul commercio alimentare e la ristorazione a Bra. La chiacchierata con IDEA parte da lì.

Fontefrancesco, cos'è emerso dalla ricerca?

«Molti dati interessanti. Siamo partiti l'estate scorsa con questo progetto che ha coinvolto l'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Ascom Bra e Comune di Bra. La volontà era quella di capire l'effetto del primo "lock-down" su questi settori. La ricerca si è svolta nell'autunno del 2020 e mi ha visto impegnato assieme ad alcuni studen-



ti della nostra laurea magistrale in "Food Innovation and Management", da me coordinati. Durante il lavoro siamo stati travolti dalla seconda ondata pandemica. Il primo dato che emerge dal nostro lavoro è che il 2020 è stato un anno nero, impattante sotto tutti i punti di vista. I sistemi del commercio alimentare e della ristorazione sono andati in forte sofferenza. I modelli di business sono stati forzatamente rivisti e l'e-commerce ha giocato un ruolo fondamentale. Io sono alessandri-

no e lì il commercio cittadino è sempre più ridotto al lumicino. Bra, invece, ha una situazione decisamente e fortunatamente diversa e molto vitale. Per affrontare la crisi, però, è stata necessaria una revisione strutturale dei modelli di commercio. Il servizio a domicilio ha assunto un ruolo cardine. L'adesione massiccia al progetto "Tutaca" è stato un altro aspetto che abbiamo rilevato, così come l'importanza della comunicazione digitale e social. Durante l'estate, si è ritornati a una

modalità più tradizionale, salvo dover nuovamente cambiare i piani nello scorso autunno. Il commercio digitale è ancora un'alternativa compiutamente da sfruttare. L'attivazione del portale Bra [Città Slow](#) va in questa direzione ben precisa: il rafforzare le potenzialità dell'online e, ovviamente, le potenzialità della città di Bra. La ristorazione ha patito maggiormente, in particolare quelle attività che offrono un servizio più complesso e completo. Per intenderci, negozi di fast-food



basavano già la loro attività sull'asporto e la pandemia non ha chiesto loro di rivedere il loro modello di ristorazione. Il Covid è, invece, una grande sfida per i locali di alta fascia che hanno dovuto reinventarsi, per esempio creando da zero servizi a domicilio e rivedendo i loro menù. Complessivamente tutte le realtà del territorio (aziende, Comune e Associazione) hanno saputo fare sinergia, introducendo politiche e strumenti per facilitare una trasformazione, di fatto, richiesta dall'emergenza sanitaria».

Gli studenti Unisg come hanno affrontato e come stanno affrontando l'emergenza Covid?

«Tra febbraio e marzo 2020, gran parte dei nostri studenti stranieri aveva fatto la scelta di tornare a casa, vivendo i vari "lockdown" ciascuno nel proprio Paese. Qualcuno è rimasto a Bra e altri hanno raggiunto le loro località italiane. Soprattutto i ragazzi stranieri, rimasti a Bra, hanno dovuto affrontare un qualcosa di grande e non facile, ma hanno fatto la loro parte con

molta responsabilità. Come ateneo e come docenti ci siamo impegnati cercando di stargli accanto il più possibile con tutti gli strumenti a nostra disposizione. In questo frangente alcuni studenti, si sono inventati imprenditori sapendo interpretare al meglio le opportunità dell'e-commerce in campo gastronomico, dando così conferma del loro valore e del valore educativo dell'Università».

I vostri studenti, insomma, hanno saputo affrontare l'emergenza con lucidità?

«Sì. In una crisi mondiale e inaspettata come quella che stiamo vivendo, aver visto i nostri ragazzi saper affrontare questo momento anche dando prova delle proprie capacità professionali non è solo una conferma di ciò che i nostri ragazzi sanno fare, ma dà prova della capacità dell'ateneo di formare abilità e conoscenze subito spendibili e di fornire ai nostri studenti una visione globale del mondo e la volontà di confrontarsi con la realtà quali attori globali del settore».



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.